GELİNCİK ŞERBETİ

2 Su bardağı gelincik yaprağı
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Limonun suyu
1 Çay kaşığı zencefil

[color=red:6f018d6d92](Soyu Hızla Tükenen GELİNCİK ÇİÇEĞİ Anısına)[/color:6f018d6d92]

Elek içine 2 su bardağı dolusu gelincik yaprakları ayıklanır, iyice yıkanır, ince süzgeçten geçirerek taç yapraklarının süzülmesi sağlanır.
Yıkanmış ve süzülmüş gelincik yaprakları çelik tencere içine alınır, üzerine limon suyu ve zencefil katılarak şeklini kaybedene kadar iyice yoğurulur.
Karışımın üzerine 2 bardak su ve şeker katılarak ocağa alınır, bir iki taşım karıştırarak kaynatılır.
Karışım ince elekten geçirilerek posa yaprakları atılır, elenen kızıl su, tekrar ateşe alınır.
Tencere kapaksız olarak iyice kaynatılarak suyunun iyice uçması sağlanır.
Ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Servis yapılacağı zaman, 1 bardak soğuk su üzerine 2 çorba kaşığı hazırlanmış özden katılarak karıştırılır, soğuk olarak içilir.

Not: Gelincik, Nisan, Mayıs aylarında kırlarda kendiliğinden yetişen, kırmızı renkli yabani bir çiçektir. Bir çok derde deva, hoş kokulu bir çiçek olup, soyu hızla tükenmektedir. Bir araştırmaya göre önlem alınmazsa gelincik çiçeği, önümüzdeki 30 yıl içinde tamamen yok olacaktır.