



Red amapolas sorbete

Gelincik Şerbeti



2 vaso de pétalos de amapola roja
2 vaso de azúcar granulado
2 vaso de agua
Jugo de un limón
1/2 cucharadita de jengibre

[color=red:e0ba56c625][b:e0ba56c625]A la memoria de Amapolas Roja que están muriendo.[/b:e0ba56c625][/color:e0ba56c625]

- # Pick los pétalos de las amapolas rojas, lavarlos bien, la cepa que puedan limpiar los pétalos sobre el colador.
 - # Ponga los pétalos de acero en una olla, agregar el jugo de limón y el jengibre en ella, y amasar la mezcla hasta que los pétalos de perder su forma.
 - # Agregar 2 tazas de agua y 2 tazas de azúcar granulado en la mezcla, y poach la mezcla durante unos segundos.
 - # Cuele la mezcla para eliminar los pétalos, las tensas líquido más calor de nuevo.
 - # Poach sin que cubra la tapa, para evaporar el agua de este río.
 - # Eliminarlo de la estufa, y se deja enfriar.
 - # Ponga 2 cucharadas de sorbete en el vaso, y llenar el resto del vaso con agua, y mezclar bien al servicio.
- Bebidas frías.

Nota: Red amapolas son la amplia flores que crecen en abril o mayo en el campo. Es nuestro y oloroso, pero, por desgracia, muriendo de forma muy rápida. Debido a una tesis, si no les protegen, se les murieron a cabo totalmente en los próximos 30 años.