



## Sirop De Pavot

Gelincik Şerbeti



2 tasses de feuille de pavot  
2 tasses de sucre granulé  
2 tasses d'eau  
1 jus de citron  
1 cuillère à café de gingembre

- # Lavez les feuilles de pavot dans un tamis, puis filtrez l'eau.
- # Prenez les feuilles de pavot dans une casserole, rajoutez du jus de citron et du gingembre. Pétrissez jusqu'à que les feuilles perdent leur forme.
- # Rajoutez 2 tasses d'eau et sucre puis prenez la casserole au four. Laissez bouillir.
- # Passez le mélange dans un tamis fin. Reprenez l'eau rouge au feu.
- # Laissez bouillir le mélange jusqu'à qu'il ne reste plus de liquide.
- # Retirez du four puis laissez refroidir.
- # Au moment du service, mettez 2 cuillères à soupe de mélange dans une tasse d'eau fraîche. Buvez froid.

N-B: Le pavot est une plante qui pousse dans les mois d'avril et mai. C'est une plante qui sent bon, et son espèce est en disparition. Selon les recherches, si les mesures ne sont pas prises, le pavot disparaîtra dans 30 ans.