MEYAN ŞERBETİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Çarşıdan hazır alınan liflenmiş meyankökü, bir kap içinde biraz suyla ıslatılarak yoğrulur. Suyu emince, biraz daha su eklenerek bu işlem birkaç kez tekrarlanır ve süzülür. Çıkan suya 'meyan mayası' denir. Maya, kaptan kaba aktarılarak havalandırılır, köpürtülür, köpüğü alındıkça acısı azalır. Yarı yarıya soğuk su ile karıştırılarak sunulur. Şerbetçiler, bu işi sal denilen ahşap teknelerde yapar. Meyan kökünün, günlük gereken kadarı salda ıslatılır, üstüne buz kalıbı yerleştirilir. Teknenin ucundaki musluk gibi oluktan meyan özü akar. Bu öz, tas tas alınıp havalandırılarak, tekrar kök liflerinin üstüne dökülür. Şerbet istenilen kıvama ulaşınca, yarı yarıya su ile karıştırılıp, şerbetçi tuluğuna alınır.

Not: Meyankökü, doğal olarak şeker içerir. Özü çıkarılarak ayrıca şeker eklemeksizin şerbeti yapılabilir. Fırat boyunda, Birecik tarafında yetişen meyan bitkisi baharda toplanır, yaz boyunca iyice kurur. Kuruyan kökler temizlenir, yıkanır, 20 cm boyunda çubuklar halinde kesilir, tokmakla dövülerek veya deleb denilen taş değirmende ezilerek elyaf haline getirilir.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.03.2024

© lezzetler.com tarif no:88321 • adı:MEYAN ŞERBETİ (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:35