



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MIRRA (ŞANLIURFA)

Cezve içerisindeki kaynamış suya 3 yemek kaşığı iri çekilmiş kahve ilave ettikten sonra 1/3 oranında buharlaşmaya kadar tekrar kaynatılır. Kaynamış kahve, posası dibe çökünceye kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra başka bir cezveye dikkatlice süzülür ve alttaki posa dökülür. Süzülen kahve tekrar 3-4 dakika kaynatılır. Kaynama esnasında 3-4 adet kakula tanesi atılır ve kahvenin köpüğü yok oluncaya kadar kaynatmaya devam edilir. Servise hazır olan kahvenin kıvamını anlamak için bir fincana biraz dökülerek fincan elde çevrilir. Kahve fincana bulaşıyorsa kıvamı olmuş demektir. Mirra Kahvesi, özel kulpsuz fincana üç yudum konularak bir kişiye iki kez ikram edilir.

Not: Kakula bulunmadığı takdirde, 2 - 3 dakika fazladan kaynatabilirsiniz.
