



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE ÇAYI (MARAKEŞ-FAS)

Fas deyince akla gelen en özel ikram nane çayıdır. Bu çayın yapımının inceliklerini Marakeş Molla İbrahim Berberi köyünde yaşayan Abdullah beyden öğrendik.

BA Bizi konuk ettiğiniz için çok teşekkür ederiz Abdullah bey.

AB Ne demek biz misafiri, özellikle de Türk'leri çok severiz. Hoşgeldiniz.

BA Hoşbulduk. Abdullah bey Fas'a gelince nane çayı içmemek olmaz... Siz kaç senedir bu çayı yapıyorsunuz?

AB Çok doğru nane çayı bizim geleneksel içeceğimizdir. Çocukluğumdan beri hazırlarım.

BA Kaç yaşındasınız?

AB Ben 70 yaşındayım.

BA Maşallah Allah uzun ömürler versin.

AB Allah razı olsun.

BA Peki nasıl hazırlıyorsunuz?

AB Tabii ki temel malzeme taze nane.

BA Ama bu naneler Türkiye'dekilere göre daha kalın yapraklı.

AB Evet bizim naneler farklıdır.

BA Sanki kokusu daha keskin gibi... Evet devam edelim.

AB Öncelikle çaydanlığa Çin'den gelen yeşil çay bırakıyoruz. Üzerine sıcak su ilave ediyoruz ve ateşe oturtuyoruz bir kaç dakika kaynatıyoruz. Sonra taze naneleri katıyoruz ve kapağını kapatıyoruz. Bir kaç dakika demlendirdikten sonra iki ayrı bardağa koyuyoruz. İlk koyduğumuz bardağı tekrar demliğe aktarıyoruz. İkinci bardağı da atıyoruz. Kısa süre beklettikten sonra yukarıdan köpürterek bardaklara dolduruyoruz.

BA Burada kocaman şeker parçaları görüyorum.

AB Aslında biz bu çayı çok tatlı severiz. Siz istemediniz diye katmadık. Şekeri demlerken ilave ediyoruz. Burada şekerler burada böyle satılıyor.

BA Ama şekersiz de çok lezzetli ellerinize sağlık.

AB Yanında tereyağı bal ve sıcak bazlama da ikram ederiz.

BA Evet bal da tereyağı da harika çok teşekkür ederiz.

AB Biz teşekkür ederiz asıl Türk'leri ağırlamak bizim için büyük bir gurur.

BA Size tekrar çok sağolun, hayırlı günler dilerim.











© lezzetler.com tarif no:120370 • adı:Nane ayı (Marakeş-Fas) • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:20.09.2024 - 00:42