



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİYANBALI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

Meyan kökü
Su

Toplanan meyan kökleri temizlenip kurutulduktan sonra tokmakla ezilip lif haline getirilir ve bir kap içerisinde suya bırakılır. Bir kaç kez tekrarlanan bir işlemle, süzülüp suyu alınan meyan kökü temiz bir çuvala konularak üzerine yeni su çekilir, üç-dört saat süreyle bekletilip elde edilen meyan özü su ilavesiyle bardaklara konulup buzlu olarak içilir.

Not: Biyan, meyan bitkisine Urfa'da verilen ad.

