



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ESMER MEYANE

Bir kuşhaneye 125 gram tereyağı koyup kuvvetli ateş üstünde eriyince içine 2 çorba kaşığı has un koyup bir tahta kaşıkla bir düziye çeviriniz. Gereğince ezilince kuşhaneyi kıvılcımlı kül üstüne çekip arasına karıştırınız. Uzun süre yani güzel fındık rengini alıncaya dek pişiriniz.

Not: Bu meyaneler yemeğin gereğine göre yapılıp türüne göre sulandırılır. Yani et, tavuk, balık yemeklerinde kendi sularıyla ıslatılır. Karıştırılarak pişirilecek şeyleri ağaç kaşıkla başladığınız gibi daima bir yöne karıştırınız. Buna dikkat olunmazsa yapılan şey iyi bağlanmaz. Bazı şeyler vardır ki gerek çiğ, gerek pişerken çevirme işi şaşırılsa, yani sağdan sola karıştırılırken soldan sağa çevirdiğiniz gibi birden kesilir ve o şeyi kaybetmiş olursunuz. (Bir makara tresini ucunu bir değneye bağlayıp iplik makaradan çıkmak üzere sağa doğru bir müddet çevirirken yanılıp da sola doğru çevirerseniz, makaradan düzenli çıkan iplik birbirine dolaşıp çözülmesi olanaksız olacağı gibi yapılan yemek aynı biçimde bozulur). Salçanın da iplik gibi uzayıp katmerleşeceğinden, kırılmamasına dikkat ediniz.