



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCANKÖŞK

Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve ıtırılı bir saksı bitkisi olan mercanköşk bazı bölgelerde "merzengûş" olarak da adlandırılır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yabanî mercanköşke de rastlanmaktadır. Yabanî mercanköşke "farekulağı" da denilir. Ancak "farekulağı" denilen ve cuhagillerden, tohumu kuşyemi olarak kullanılan bir başka bitkiyle karıştırmamak gerekir. Mercanköşk, Türk Mutfağı'nda, olduğu kadar Avrupa ülkelerinin mutfaklarında da çok kullanılan bir bitkidir. Sindirimi kolaylaştıncı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.
