



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYAN KÖKÜ ŞERBETİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

Meyan kökü
Toz şeker
Su

YAPILIŞI

Meyan kökleri suda ıslatılarak çok iyi yıkanıp temizlenir. Kabuklarıyla beraber havan eli ile lif lif oluncaya kadar dövülür. Derin bir kaba konularak üstü suyla doldurulur ve mayalandırılmaya bırakılır. 8-10 saat sonra tülbent yardımıyla süzülür. İstenilen tat elde edilinceye kadar şeker ve su ilave edilir