



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYAN ŞERBETİ (GAZİANTEP)

Meyan Şerbeti yapımında iki tip işlem görmüş meyan kökü kullanılır. Birinci tip, meyan kökü olup iplikli yapıdadır. Meyan Kökünün lif yapısında ince ince parçalanmasıyla elde edilir. Bu tip, meyan şerbetinin esas birleşenidir. İkinci tip ise, meyan tozu denilen meyan kökünün işlenmesi sırasında oluşan tozların ayrılması ile elde edilir.

Meyan lifleri, sal adı verilen tahtadan yapılmış hafif meyilli ve şerbetin akmasını sağlayacak şekilde alt tarafı oluklu düzeneklere ince bir şekilde serilir. Salın büyüklüğüne göre değişebilmekle birlikte 150x75 cm ebadındaki sal için yaklaşık 4,5 kg meyan lifi kuru olarak ve çok sık olmayacak bir şekilde sal üzerine serilir.

Üretimden önceki akşam sala serilmiş meyan lifleri üzerine, ertesi sabah erkenden 225 g meyan tozu ilave edilir, iyice ovalanarak karıştırılır. Üzerine 5-7 cm<sup>3</sup> çapında buz parçaları konulur. Bu sırada her bir sal için toplamda 10-15 g olmak üzere toz tarçın, karanfil ve gül suyu ilave edilir. Bu miktar yaklaşık olarak sal hacminin %1'lik kısmına karşılık gelir.

Meyan tozu, meyan kökünün özel makinelerde lifsi bir şekilde parçalanması sırasında oluşan yan üründür. Meyan tozu sal içinde meyan liflerinin arasına nüfuz ederek şerbetin kendi rengine, yani siyah kola rengine daha çabuk gelmesine katkıda bulunduğu gibi şerbet verimini de artırır. Bir saldan 9-10 litre şerbet elde edilirken meyan tozu ilave edildiğinde bu miktar 13-15 litreye ulaşır.

Sal içindeki meyan karışımı üzerine yavaş bir şekilde 5 litre kadar ilk su verilir. Verilen su saldan aşağıya iner. Bu suyun rengi çok açıktır. Aşağıdan toplanan su yeniden yukarıdan aşağıya doğru hızlandırılarak verilmeye başlanır. Bu hareket 5-10 dakika devam ettirilir. Meyan suyunun rengi giderek koyulaşmaya ve köpürmeye başlar. Bu şekilde elde edilen şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak şerbetin köpüklendirilmesi ve köpüklerin şerbetten arındırılması gerekir. Toplanan meyan şerbeti plastik varil içerisine konur. Bu şerbetin yarı ölçüsü miktarı, "damızlık" diye tabir edilen bir önceki meyan şerbetiyle karıştırılır. Üzerine bir miktar buz konur ve 1-2 saat dinlendirilir. Bu sırada aroması gelişen şerbet, daha da koyulaşmış ve rengi kararmıştır.

Varilde 1-2 saat dinlendirildikten sonra bakır kaba alınan meyan şerbetine 5 litre daha su ilave edilerek biraz seyreltilir. Cam ya da bakır malzemelerden yapılmış şerbet kaplarına konan Antep Meyan Şerbetine buz ilave edilerek servis edilir.

Antep Meyan Şerbeti, günlük olarak tüketildiği için doğrudan tüketime sunulur. Buzdolabında 4-6 0C sıcaklıkta muhafaza edildiğinde 4-5 gün tazeliğini korur.

Not: Meyan Şerbeti Gaziantep'te özellikle yaz aylarında, dini açıdan önemli günlerde ve Ramazan ayında tüketilir. Cenazeler, perşembe geceleri, Cuma namazı vakitleri, mevlitler ve kandil günleri olmak üzere bazı önemli zamanlarda da hayır amacıyla sokaklarda dağıtılır ve buna "sebil" denir. Sebilde hayır yapmak isteyen kişi, meyan şerbeti satıcısına şerbetin parasını verir ve şerbetçi mahalleleri dolaşarak şerbet dağıtır. Gaziantep'te temsil eden içeceğin meyan şerbeti olduğu söylenir. Meyancılar sırtlarındaki tuluk içerisindeki meyan şerbetini bir tasa dökerek satarlar. Müşteri çekmek ve kendilerini fark ettirmek için de üst üste koydukları galvanizli saçtan yapılmış iki tasi birbirine vurarak çingirdatırlar.

Antep Meyan şerbetinde meyan lifleri, meyan tozları ve su ana bileşen, toz tarçın, karanfil ve gül suyu aroma verici ve buzda soğutma ve aromayı güçlendirici olarak kullanılır. Üretimde şeker veya başka bir tatlandırıcı kullanılmaz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 27.10.2019

---

© lezzetler.com tarif no:146399 • adı:Meyan Şerbeti (Gaziantep) • gönderen:ali cin • indirme tarihi:03.04.2025 - 03:29