



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYAN ŞERBETİ

Latince adı *Glycyrrhiza* olan bitkinin kökünün suya bastırılması ve suyunun dinlendirilmesi ile elde edilen bir şerbet çeşididir. Ülkemizde Trakya, Marmara Bölgesi ve Karadeniz sahil şeridi hariç tüm Anadolu'da bilinen meyan çeşitli yörelerde *pijan*, *poyan*, Gaziantep'te *miyan*, Kilitse *boyam* olarak anılmaktadır. Yörede, yaz ayları ile özellikle ramazan aylarında çok tüketilen bir içecektir. Şerbetin diğer özelliği yörede *sebil* olarak dağıtılmasıdır. Bu gelenek eskiye oranla çok azalmasına rağmen hâlâ devam ettirilmektedir. Meyan şerbeti evlerde de her zaman hazırlanıp içilebilmektedir.

Meyan kökü temizlenir, yıkanır. 20 cm boyunda kesilir, tokmakla dövülerek ezilir. Bir kaba konur ve üzerine biraz su serpilir. Hamur gibi yoğrulur. Suyu çekilince bir miktar su eklenir. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Köklerin üzerine bir miktar su daha eklenir. Elde edilen meyan kökü suyuna *may* adı verilir. Mayaya biraz su ilave edilerek meyan şerbeti elde edilir. Elde edilen şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak şerbetin köpüklendirilmesi ve köpüklerin arındırılması gerekmektedir. İçine ise kar eklenerek yaz aylarının alkolsüz birası olduğu bildirilmiştir. Bunun ne derece rağbet gördüğü *miyancının kesesi bol olur* sözünden anlaşılmaktadır.

Meyan şerbeti öksürük kesici idrar artırıcı göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, serinletici şerbet olarak çok üretilirdi.



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020