



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIRRA KÜLTÜRÜ

Nedim Atilla

Arap kültürünün sınır geçen kahvesi "mırra" pek rağbet gören bir içecek. Müslüman kesimin her toplantılarında sunulan mırra, Türk kahvesinin farklı şekilde kaynatılması ve hazırlanmasıyla yapılıyor. Arap Hıristiyanların da başsağlığı içeceği sayılıyor. İyice kavrulmuş çekirdekten çekilen kahve, iki katı miktarda su ile kahve güğümünde kaynatılır, bir başka güğüme süzülür. İşlem üç kez tekrarlanır. Toplam süre yaklaşık bir saattir. Uzun zamanda hazırlandığından bir-iki kişi için pişirilmesini istemek biraz acımasızlık olur. Bazen de çok miktarda pişirilip bir iki gün saklanabiliyor. Mırra ritüeli olan özel bir içecektir. Fincanın üçte biri doldurulup ikram edilir; çünkü kahve çok fazla kaynatıldığı için oldukça serttir; üstelik bir de koyu hazırlanmasının makbul sayıldığı gözönüne alınırsa. Fincan şöyle bir çalkalanıp bir dikişte içilir, yere bırakılmadan ikram edene verilir. Aksi halde bir inanç devreye girer: Fincanı yere bırakan kişinin zaman içinde, ev sahibine altın borcu olacağına inanılır. Eğer fincan verilmiyor, elde tutuluyorsa bu, yeniden istendiğine işarettir.