



MIRRA (MARDİN)

Kahve, suyu ve kakuleyi eklediğimiz cezveyi odun ateşinde pişiriyoruz.
Asıl zahmetli kısmı pişirme aşaması.
Telvesini alıp süzuyoruz sonra tekrar pişirip telvesini alıyoruz.
Daha sonrada kaynatıp kıvamına gelinceye kadar bekleyip ateşten çekiyoruz.

Not: Mirra daha önce düğün ve taziye gibi sadece özel günlerde ikram ediliyordu. Günümüzde kaynatılmış mirra satışına da başlandı şişeyle satılıyor, alan kişi sadece evine götürüp ısıtıyor ve içiyor.

