



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI KAHVE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg kahve çekirdeği

Su

Kahve Dibeği

Kahve tavaında karıştırılarak kavruan çekirdek kahve soğuduktan sonra dibekte iyice dövülür. Gümgüm adı verilen kaplarda su ilave edilip kaynatılarak telvesi çökünceye kadar dinlendirildikten sonra bu işlem gümgümlerde bir kaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulâsa (=öz) haline gelmesi beklenir. Yoğunlaşmış bu öz, boşaltıldığı cezveden mekkâvî denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk konularak sıcak olarak içime sunulur.

Bir kilogram çekirdek kahveden 200 kişiye ikram edilecek kahve çıkabilir.

Not: Acıkahve'ye Arapça hakimiyetindeki bölgelerde [?]acı[?] anlamına gelen mırra denilmektedir.

