



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIRRA (ŞANLIURFA)

Kahve ekirdeęi - 50 gr.
Su-100 ml.

Kahve çekirdekleri kahve tavaında karıştırılarak kavrulur.
Soęuduktan sonra dibekte (taş öğütücü) iyice dövölerek gümğüm adı verilen kaplara alınır.
Su eklenerek kaynatıldıktan sonra telvesi çökünceye kadar dinlendirilir.
Gümğümle yapılan bu işlem birkaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulasa (öz) haline gelmesi beklenir.
Yoğunlaşmış bu öz cezveden, mekkavi denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk miktarda boşaltılır.
Cezveden boşaltılır boşaltılmaz sıcak olarak servis edilir.

