



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIRRA (ŞANLIURFA)

Mırranın yapımı, yeşil kahve çekirdeklerinin iyice kavrulup, havanda öğütülmesiyle başlıyor. Daha sonra "gümgüm" adı verilen büyük cezve içinde mangaldaki közde yaklaşık 2 saat kaynatılan kahve, belli aşamalarda telvesinden ayrıştırılıyor.

Kaynadığı sırada birkaç kez süzme, kahve ve su ekleme işlemi gören karışım, tortusundan ayrıldıktan sonra kaküle ile bir süre daha kaynatıldıktan sonra servis için bakır işlemeli, ibriğe benzeyen cezveye aktarılıyor. Bu işlemler dolayısıyla mırranın hazır hale gelmesi 3 saati aşıyor.

Not: Geleneksel olarak kulpsuz, küçük tek bir fincan ile ikram edilen mırranın servisinde saygıya önem veriliyor. Mirra, yaşlıdan gence doğru sunuluyor, böylece birlik duygusunun pekiştigiğine inanılıyor. Zahmetli yapımı nedeniyle her zaman bulunamayan, geçmişte düğün, taziye gibi özel günlerde ikram edilen mirra, talep üzerine artık kafe ve benzeri işletmelerde yer almaya başladı.

