



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIRRA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeterli miktarda çekirdek kahve
kahve tavaşı
kahve kaşığı
kahve dibeği
kahve tokmağı
2 kahve gümgümü
kahve fincanı
kahve ibriği

Kahve günlük kullanı ma yetecek kadar kavrulur, dibekte dövölür. Gümgümde bir miktar kaynatılır dinlendirilir ve süzölerek diğ er gümgüme alınır; tekrar kaynatılır ve süzölür. Dinlendirilen sıvıya yeniden kahve atılarak tekrar kaynatılır. Bu kaynatma işle mi birkaç kez devam eder ve kontrol edilerek içilecek kıvama geldiğ i anlaşılınca kahve ibriğ ine alınır ve ikram edilir. Önce kahve sahibi iç er ve tadına bakar.

Not: İyi bir kahve fincanda iz bırakır ve fincanı tutar. Her misafire iki kez ikram edilir. Her defasında fincana az miktarda kahve konulur. Burada amaç, kahvenin mideye ulaşması değ il, ağızda kahve tadı bırakmaktır. Acı kahvenin kendine özgü kuralları vardır. şöyle ki; kahveyi iç en, fincanı yere koymamalı ve mutlaka dağıtana geri vermelidir. Kahveyi iç enin, fincanı yere veya masaya koyması, kahveyi verene büyük hakaret sayılır. Eskiden bunun cezası, kahveyi dağıtan bekarsa evlendirilmesi ya da fincanın altınla doldurulup ona verilmesi imiş. Bu kuralı bilmeyen misafirler, kahve fincanını yere koyarsa, bu kural hatırlatılır ve de hoş görülür.

Not: Mirra, Arapça " Murr " yani acı kelimesinden gelmektedir.



