



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALEP

Toprakaltı yumrularından elde edilen otsu bir bitkidir. Ayrıca salep orkide türlerine Anadolu'da verilen genel isimdir. Salepgiller familyasından; tel köklü otsu bir bitkidir. Kökünde 2 tane yumru vardır. Gövdesi dik ve silindirimsidir. Çiçekleri salkım veya başak şeklindedir. Çiçeklenme zamanında çapa ile sökülerek toplanan o yılın salep yumruları, suyla yıkanarak temizlenir, ipe dizilerek su veya sütle kaynatılır, sonra açık havada kurutulur. Kurutulan yumrular dövülerek toz salep haline getirilir. Salep yumruları kremi renkte, yumurta şeklinde, çatalı veya saçaklıdır. Kullanılan yeri köklerindeki yumrularıdır. Yurdumuzda bir çok çeşidi vardır. Salep yumruları müsilaj glikoz ve uçucu bir yağ taşır. İçerdiği en önemli madde glikomannandır. Su ve sütle birlikte kullanıldığında şiştiği için yaygın bir şekilde dondurma hammaddesi olarak kullanılır.

