



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALEP

Salep Antik Roma dönemine kadar uzanan bir içecek. Anadolu orkidesinin toprak altındaki yumrularından elde edilir. Aktarlardan ya da marketlerden satın aldığımız salep tozunun hikayesi ise kısaca şöyle: söz konusu yumrular temizlendikten sonra süt ya da ayranla kaynatılır ve sonrasında açık havada kurutulur. İşte bu kurumuş yumruların toz haline getirilmesiyle de salep tozu oluşur. Şöyle bir sayıda verelim ki şaşkınlığınız iyice artsın; salep tozundan sadece 1 kilogram elde etmek için tam tamına 2600 tane orkideye ihtiyaç duyulur. Bu lezzetli içecek, Osmanlı Devleti zamanında da sıkça tüketilirdi. Hatta padişahlar için hazırlanan kuvvet macununa katılan baharatlardan bir tanesi de salepti. Şifa deposu olarak bilinen salebe, İbn-i Sina'nın kayıtlarında da rastlanır. İbn-i Sina'nın tarif etmiş olduğu 'filozoflar macunu'nun içeriğinde de salep vardır.

