

İçecekler

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.



Bıyanbalı



Malzemeler:

Meyan kökü- 100 gr.
Su- 200 ml.

Hazırlama süresi: 8 saat

Yapılışı:

Kurutulmuş meyan kökleri tokmakla ezilip lif haline getirilir ve bir kap içerisinde suda bekletilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanarak meyan kökünün suyu iyice süzöldükten sonra kökler temiz bir çuvala konularak üzerine temiz su eklenir. 3-4 saat bekletildikten sonra elde edilen meyan özüne su ve buz eklenerek servis edilir.

Koruk Şurubu



Malzemeler:

Koruk suyu - 100 ml.
Toz şeker -150 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Üzümler olgunlaşmadan toplanır. Olgunlaşmamış üzüme Şanlıurfa'da koruk denir. Tanelenip yıkandıktan sonra kurutulur. Kurutulan koruklar iyice ezilip suyu çıkartılarak bir müddet çukur bir kaptaki bekletilir Tülbentle süzülerek tencereye alınan bir ölçü koruk suyuna bir buçuk ölçü toz şeker ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılır. Soğuyunca buz eklenerek servis edilir.

Mirra**Malzemeler:**

Kahve çekirdeđi - 50 gr.
Su- 100 ml.

Hazırlama süresi: 4 saat**Yapılışı:**

Kahve çekirdekleri kahve tavasında karıştırılarak kavrulur. Soğuduktan sonra dibekte (taş öğütücü) iyice dövülerek gümgüm adı verilen kaplara alınır. Su eklenerek kaynatıldıktan sonra telvesi çökünceye kadar dinlendirilir. Gümgümle 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.

Nar Pekmezi



Malzemeler:

1 Kilo Nar Pekmezi İçin
Nar - 20 kg.

Hazırlama süresi: 6 saat

Yapılışı:

Ekşi veya mayhoş narlar tanelenerek suları sıkılır. Sıkılan su büyük tencere veya kazanlarda dört beş saat kaynatılarak pekmez kıvamına getirilir. Yirmi kilo nardan bir kilo nar pekmezi elde edilir. Genellikle yemeklerde ve bostana salatasında kullanılır.

Üzüm Suyu



Malzemeler:

Koruk - 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Yıkayıp tanelenen koruklar tuz eklenerek tokmak ile dövülür. İyice dövülen korukların suyu posasından ayrılarak süzülür. Şişelere doldurulup ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak saklanır. Yıl boyunca salata ve yemeklerde kullanılır.