Biyanbalı (meyan şerbeti)

1 kişilik · 8 sa

Malzemeler

100 g	Meyan kökü
200 g	Su 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuru meyan kökünü tokmakla ezerek liflendirin, bir kapta suda bekletin. Bunu birkaç kez yineleyip kökün suyunu iyice süzün.
2. Lifli kökleri temiz bir çuvala koyun, üzerine 200 ml su ekleyip 3-4 saat bekletin.
   3 sa
3. Elde ettiğiniz öze su ile buz katıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/biyanbali-surkav