# Mırra

**1 kişilik · 4 sa**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **50 g** | Kahve çekirdeği |
| **100 g** | Su<br>½ su bardağı |

## Alerjen

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

## Yapılışı

1. Kahve çekirdeklerini bir tavada karıştırarak kavurun.
2. Soğuyunca çekirdekleri dibekte iyice dövüp gümgüm denen kaba alın.
3. Suyu ekleyip kaynatın, telve dibe çökene dek dinlendirin.
4. Bu adımı gümgümde birkaç kez yineleyin, kahve bir öze (hulasa) dönüşene dek sürdürün.
5. Özü cezveden mekkavi denen, kulpu olmayan fincanlara boşaltın; her fincana genellikle iki yudum düşer. Cezveden alır almaz sıcak servis edin.

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