



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİ BİR RAMAZAN MÖNÜSÜ

Nedim Atilla

Yeditepe Üniversitesi, Öğretim Görevlisi Özge Sabancı'nın dilimize kazandırdığı 1902'de İstanbul'da yayımlanmış 'Hanımlara Mahsus' adlı gazeteden bir mönü:

iftariye: Gürcü Peyniri, Elma Reçeli, Tereyağlı Simit, Yeşil Salkım Biber Turşusu, Maydanozlu Peynirli Pide, Siyah Sepet Zeytini, Buzlu Üzüm, Kayseri Pastırması, Portakal Şekerlemesi, Terbiyeli Teke-Karides, Limon Reçeli, Böğürtlen Şurubu.

Akşam sofrası: Dil Çorbası, Ispanaklı Yumurta, Kutu Köftesi, Nar Çiçeği Tatlısı, Karnabahar Tavaşı, Sigara Böreği, Ciğer Dolması, Yassı Kadayıf Dolması, Tavuk Göğsü Pilavı, Üzüm Hoşafı

Meyve: Tatlı Limon, Muz, Kış Armudu. (Ayrıca Garp Usulü Marul Salatası, Kırmızı Fındık Turbu Salatası yemekte verilmiştir- ç.n.)

Sahur Sofrası: İşkembe Çorbası, Kıymalı Terbiyeli Kereviz, Beyin Tavaşı, Süd Panu-resi, Şehriyeli Pilav. (Ayrıca teskin-i hararet için Sikencebin Şurubu yemekte verilmiştir.)