



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARİK-İ TABHI (OSMANLI)

TC Kültür Bakanlığı

Matûbü'l-miktar kabuğu çıkmış buğdayı ba'det- tathir tencere içine koyup bolca su ile bir taşım kaynatıp altına kömür tozu döküp az ateş ile beş-on saat terk ettikten sonra yine altına odun yakıp kaydıkça içine kaynamış fasulye ve bakla ve piriç her ne murat olunur ise ilave ve tatlı olacak miktarı asel veya şeker koyup bir taşım dahi kaynatıp indireler. Eğer pek koyu olur ise bir miktar sıcak su ile alıştırıp tabaklara vaz birle üzerine kavrulmuş badem ezip tenavül buyrula. Âdisi budur.

© lezzetler.com tarif no:31728 • adı:Tarik-i Tabhi (OSMANLI) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:12