



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YALANCI İLİK

Mehmed Kâmil Melceü't-Tabbâhîn

Piştirme yolu 308.6 gram kuyruk yağı ve 308,6 gram da karaciğeri tedarik edip ciğeri temizledikten sonra bir miktar suda haşlayıp, kuyruk yağıyla beraber taş havanda iyice dövüp, yeterli miktar tuz, tarçın ve biberi karıştırıp kalem yani kamaş parçalarına doldurup tencereye düzenli olarak dizsinler. Daha sonra üzeri örtülünceye kadar et suyu veyahut birkaç parça kemikli et ile sade su koyup tencerenin kapağını kapatıp hafif kor üzerinde 3 saat kadar piştikten sonra bir sahana kamaşları silkip üzerine yine tarçın ekilip yenilsin. Sıhhat için güzel, iliğe benzer olur.

---