



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASİDE

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Arap yemeği dahi derler.

Evvela birkaç baş soğanı rûgan-ı sâde ile bir tencerede âdi kavurup içine iyice havanda döğölmüş kuru bamya ve ufak parelenmiş kırmızı biber, eğer muzırdır denilir ise çokça kara biber koyup bir-iki karıştırdıkta üzerine çokça su ve bir miktar tuz koyup pişirip amade edeler.

Badehu diğeri bir tencereye tuzluca su koyup kor üstünde kaynamaya başlar iken içine elenmiş dakîk-i hâsdan karıştırarak vazedip koyuldukta kepçe nin tersiyle ezerek hamur kokusu gidince aheste ateşte pişirip indirdikte kaşığı eritilmiş rûgan-ı sâdeye bulayıp büyücek kesip sahana veyahut karavanaya istif edip üzerine hazırlanan bamya mamulünden bolca döküp tenâvül buyrula.

Not: Tuhaf taam olur. Bazı mahalde hamuru bütönce koyup ortasını çukurlatıp bamya mamulünü içine doldururlar. Bir de Arap aşçılar taze bamya vaktinde ayıkladıkları bamya tepelerini kurutup onunla tabh ederler.