



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ŞERBETİ - SÜBYE

Aşçıbaşı, 1900 Osmanlı yemek kültürü

Kullanılacak Malzemeler

badem
şeker
gül suyu

Hazırlanma Şekli

Kabuğu çıkarılmış badem bir taşım kaynar suda haşlanıp ve suyu süzülüp iç kabukları da çıkarıldıkta bir el soğuk su ile yıkanmalıdır. Şu halde taş havanda güzelce dövülüp ve kaynar suda bir iki taşım da kaynadıkta mezkûr su süt rengini alır. Bu su süzülerek tekrar tencereye konulur ve kalan posa bir iki el daha dövülerek yine kaynatıldıkta defa süzgeçten süzülür ve tülbentten de geçirilerek şekeri ilave olunur. Bir iki de kepçe ile savruldukta az da çiçek suyu serpilip ve soğutulup içile, pek latif olur. Eğer sıcak sıcak çay gibi içilir ise, bundaki letafet bambaşka değişeceği gibi ismini de değiştirerek sübye olur.