



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ŞURUBU

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Yüz dirhem tatlı badem ve üç dirhem acı bademi haşlayıp iç kabuğunu çıkardıktan mermer havanda gereği gibi dakkedip hallolduktan içine yüz dirhem su koyup iyice karıştırıp sıkça astardan süzdükte posa sını yine havanda tekrar dakkedip yine yüz dirhem su ilavesiyle karıştırıp astardan süzeler.

Hâsılı bademden az posa kalır. Onu terk edeler. Badehu bir tencere içine bir kıyye şeker ve sıkılıp hasıl olan sübyeleri dahi üzerine izafe edip karıştırıp bir taşım kaynadıktan indirip astardan süzüp bokal lere

ba'ş-de'ş-l-vaz ağzını kapayıp hıfz oluna.

Hîn-i iktizâda sulandırıp şurb oluna. Pek midevi ve latiftir.

İşbu şurubu punççu dükkânlarında somada tabir ederler.