



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK TURŞUSU

Melceü&apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Üç-beş kıyye kaya , levrek balığı veyahut kılıç balığı nı ba&apos;de&apos;t-tathîr tuzladıkta âlâ rûgan-ı zeytte kızartalar. Hazır dura.

Badehu birkaç kıyye sirkeyi bir dirhem safranın nak&apos; olunmuş suyu ve bir iki kaşık asel veya şeker ile cüzi kaynatıp onu dahi hazır edeler ve yine on dirhem tarçın bir dirhem karanfil ve bir dirhem kakule yi ba&apos;de&apos;s-sahk karıştıralar ve birkaç baş sarımsa ğı dış dış ayıklayıp fıstık gibi birkaç pare edip bunları dahi hazırlandıkta bir büyücek tencere veyahut sırlı badya tedarik edip dibine defne ve mersin ve biberiye yaprakları eğer bulunur ise taze yeşil limon ve turunç yapraklarını karışık döşeyip üstüne matbuh balık parelerinin birazını ve hazırlanan meshûk baharat tan ekip ve çam fıstığı ve yıkanmış siyah biber dahi koyup yine üzerine yaprakları hasılı bir kat balık ve bir kat yaprak istif oluna.

Tekmil olundukta hazırlanan kaynamış sirkeden üzerine çıkınca doldurup daha üzerine bir tahta ve bir ağır taş konuldukta üç gün mürurunda tenâvüle mübâşeret oluna.

Kış günlerinde bir ay, yaz günlerinde on beş gün bozulmaz. Pek nefis olur.