



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANA VE SIĞIR ETİNDEN TENCERE KÜLBASTISI

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

Lahm-ı bakarı yağlıca yerinden el kadar kesip incerek dilip tuz ve biberledikte ızgara üzerine dizip kızardıktan sonra bir tencere içine vaz ve bir miktar sarımsağı soyup birkaç diş ve bir-iki fincan sirke ve üzerine çıkınca et suyu veyahut bayağı su ve bir miktar tarçın ve kimyon konulup tamam yumuşayınca piştikte bir sahana koyup tenâvül buyurula.

Eğer ızgarada piştikte bu eczalar konmayıp bir-iki baş soğan ince doğranıp tencerede bir miktar tereyağıyla kavruldukta külbastılar üzerine vazolunup üzerine çıkınca su koyalar ve ol suyu çekip az belki fakat yağ kalınca pişireler bu dahi latif olur.