



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DİKEBRİKE

Kitâbü't-Tabih 13. yy yemek kitabı

(Kor üstünde çömlek)

Et orta büyüklükte kuşbaşı doğranıp çömleğe atılır. Çömleğe biraz tuz, bir avuç kabuğu soyulmuş nohut, kişniş otu, kişniş tohumu, doğranmış kuru soğan ve pırasa eklenir. Üstünü örtecek kadar su katılıp kaynatılır, kaynadıktan sonra köpüğü alınır. Üzüm sirkesiyle murrî ve iyice dövülmüş biber eklenip karıştırılarak yemeğin lezzeti ortaya çıkıncaya kadar pişirilir. Bazıları şeker katarak yemeği tatlandırır. İyice pişince çömleğe biraz karışık baharat atılır. Yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır. Dinlenince indirilir.

---