



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ESKİ BİR RAMAZAN MÖNÜSÜ

Nedim Atilla

Yeditepe Üniversitesi, Öğretim Görevlisi Özge Sabancı'nın dilimize kazandırdığı 1902'de İstanbul'da yayımlanmış 'Hanımlara Mahsus' adlı gazeteden bir mönü:

iftariye: Gürcü Peyniri, Elma Reçeli, Tereyağlı Simit, Yeşil Salkım Biber Turşusu, Maydanozlu Peynirli Pide, Siyah Sepet Zeytini, Buzlu Üzüm, Kayseri Pastırması, Portakal Şekerlemesi, Terbiyeli Teke-Karides, Limon Reçeli, Böğürtlen Şurubu.

Akşam sofrası: Dil Çorbası, Ispanaklı Yumurta, Kutu Köftesi, Nar Çiçeği Tatlısı, Karnabahar Tavası, Sigara Böreği, Ciğer Dolması, Yassı Kadayıf Dolması, Tavuk Göğsü Pilavı, Üzüm Hoşafı

Meyve: Tatlı Limon, Muz, Kış Armudu. (Ayrıca Garp Usulü Marul Salatası, Kırmızı Fındık Turbu Salatası yemekte verilmiştir- ç.n.)

Sahur Sofrası: İşkembe Çorbası, Kıymalı Terbiyeli Kereviz, Beyin Tavası, Süd Panu-resi, Şehriyeli Pilav. (Ayrıca teskin-i hararet için Sikencebin Şurubu yemekte verilmiştir.)