



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLÂBİYE

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

Bir ölçü asel veya şekeri az suyla tencere içinde kaynatıp üzerine yarım ölçü rûgan-ı sâde ve bir ölçü su ile ezilmiş bir ölçü nişasta yı vaz ve bir miktar badem ve gül suyu ve misk dahi izafe edip karıştırarak piştikte tepsi içine koyup kepçe tersi ile yayıp bastıralar.
Badehu baklava şeklinde kesip tabaklara taksim edeler.
