



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbül-mikdâr körpe havuç tedarik edip üzerini kazıdıktan sonra tûlüne dörder pare dip ve arzına bir iki dahi kestikte su içinde yumuşayınca pişireler.

Badehu mikdâr-ı vâfî sarımsağı tuz ile döğüp ekşi olacak kadar sirke ile karıştırdıkta matbûh havuçların üzerine dökeler.

Çünkü havucun dahi tabh olunan suyu kararca olmak lazımdır.

Bir miktar dahi haşlanmış kereviz izafe edip hengâm-ı tenâvülde üzerine bir miktar rûgan-ı zeyt gezdirip tenâvül buyrula.