



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERİSE (RAMAZAN)

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Kabuğu çıkmış keşkeklik buğday bir gece önden suda ıslatılır. Ondan sonra da bol suyla kaynatıp, gereği gibi yumuşak olduktan sonra kevgirden süzülür. Kâfi miktar tuz ilâvesiyle, kemiği çıkıp yumuşak pişmiş etten kafi miktar koyulur. Kepçe yahut tokmak ile dövüp tekrar hazırlanan etin suyundan katarak orta üzere kıvama gelince pişirilir. Sonra sahanda koyup üzerine somak ve kimyon ekip servis yapılır. "Gayetülgaye lâtif ve hazmı hafif ve çokda kuvvetli bir gıda olduğunda şüphe yoktur."

Not: "Meşhurdur. Ekseriya mevlevihanelerde Ramazan-ı Şerifte pişirirler."