



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİBA SALATASI

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

Mikdâr-ı vâfî taze hindiba peyda edip yaprak yaprak ayırıp pareledikte ba'de't-tathîr tuz serpip öldürmeksizin limon ve rûgan-ı zeyt ile tenâvül buyrula yahut tuz serptikte iyice oğuşturup badehu limon ve rûgan-ı zeyt gezdirile. Bu dahi güzeldir.

Yahut âdeta haşlayıp andan sonra mezkûr ezcalar vazolunur.

Hele her türlü'sü de nefistir.

Lakin evvelkinin hâsiyeti ziyadedir derler.