



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTOFATO KUM MAKARONYA

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

Sığır etinin but tarafından yekpare iki kıyyelik kestirip üzeri örtülünce sirke içinde yirmi dört saat terkten sonra yıkayıp ve bıçak ile derince delerek sarımsak ve biberiye otu ve turunç kabuğu sokuşturup hasılı hâlf yeri kalmaya.

Badehu tencere içine yüz dirhem sağıyağı ile koyup aralıkta çevireler.

Üç-dört saat pişikte üzerine domates suyu ile bayağı su yahut fakat68 su koyup iyice pişikte lahm-ı mezkûru tencere den çıkarıp baki kalan suyu pek az ise biraz dahi ilave ve üzerine bir kıyye miktarı düdük makarnası nın hasından koyup suyu karar kalınca kaynaya.

Tamam pişikte bir büyük lenger içine vaz birle üzerine ince rendelenmiş peynir serpip ve ortasına matbûh eti dahi koyup tenâvül buyurular.