



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABA KORUK TATLISI

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

Bir kıyye şekeri usul üzre kestirip köpüğünü aldıktâ bir taşım dahi kaynatıp kıvama gelmeye başladıkta yüz adet kaba koruğun sap tarafını kalemtıraş veya çakı ile yarıp hilâl ile çekirdeğini çıkarıp içine bırakalar. Yine kaynayıp kıvama geldikte indirip billur ve kapaklı kâselere taksim edip der-akap soğuk suya oturtalar. Onda çabuk soğuya ki rengi bozulmaya. Güzel olur. Badehu gülbeşeker kaşığı ile tenâvül buyurula. Çekirdeksiz üzümün kuruğu dahi yüz dirhem olduğu halde böyle tabh olunup soğutulur.