



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK TURŞUSU

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

Mikdârü'l-vâfi asma kabağını kazıyıp arzına doğrayıp ve tulüne dahi dörder pare edip çekirdek mahalli atıldıkta tuzluca su içinde yumuşayacak mertebe pişirdikte kabakları süzüp bir sepet içine vaz ve üzerine bir ağırca şey koyup yirmi dört saat terk oluna.

Badehu bir miktar maydanoz ve nane yi içine doğrayıp döğölmüş kişniş ile karıştırıla yahut sadece işbu süzülmüş kabak pareleriyle sırlı kavanoz a kat kat istif edip üzeri örtölünce keskin sirke koya ve üstünü bir ağırca taş ile bastıralar.

Birkaç gün mürurunda tenâvüle şâyeste olur. Eğer çok durması matlup ise sirkesini on beş gün değiştirmek lazımdır.