



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN GÖBEĞİ

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

Rumeli'nin bazı nevâhisinde Kadıboğan derler.

Yarım kıyye miktarı rûgan-ı sâdeyi bir tencere içinde eritip iki kıyye miktarı dakik-i hâs üzerine dökerek karıştırıp bir miktar kavruldukta ateşten indirip durulmuş küllü su ve pek az tuz ile yoğurup kurabiye gibi yuvarlayıp ve ortasını bastırarak yağlanmış tepsi üzerine hem-vâr dizeler yahut bütünce tepsi ye yayıp baklava şeklinde kesip fırında iyice kızardıkta üzerine kesilmiş şeker veya asel hazır edip tepsi sıcak iken veyahut kor üstünde haşlayıp ekl buyurula.

Tabhî âsân bir taamdır.
