



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAK BÖREĞİ

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

Bir münasip tencere kapağını yağlayıp üzerine yoğrulma hengâmında içine yağ ve yumurta konulmuş hamurdan incerek açılmış yufkalardan beş-on adet yayalar.

Badehu ince kıyılmış koyun kıymasını ve birkaç baş soğan ı ince doğrayıp bir miktar tuz ile bir tavada cüzi kavurdukta içine tarçın ve biber ve kabuğu çıkmış badem ve fıstık izafesiyle mebsût yufkaların üzerine koyup üstünü baki beş-on yufka ile dahi örtüp ve daha üzerine bir münasip sac veya lenger kapayıp altına ve üstüne kor dökerek tabh oluna.

Bir nazik börek olur yahut kıyma yerine bir miktar kuzu ve tavuk ciğeri ve bir miktar et suyunda pişmiş pilav ilave olunup sabık vech ile hareket oluna veyahut zikr olunan tavuk böreğinin içi vazolunur ve bazı ziyafetlerde latife için ol yufkaları bir büyücek tencere ortasına bir kebir boş tası mün'akisen kapayıp üzerine ber-minvâli muharrer vaz ile piştikte içinden tası alıp bir münasip tepsiye bir canlı güvercin veya piliç koyup üzerine tas gibi mezkûr böreği kapayıp ve birkaç ince menfes için belirsiz delip tamam sırasında ekle şürû' olundukta divane hayvan âgâze-güne ses çıkardıkta bâis-i dahk olur.

Lakin bu tür'lüsü hemen evân-ı ekle karip kapayıp getirirler zira vakit geçse bunalması muhtemeldir.