



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADUT PELTESİ

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

İki kıyye miktarı siyah dutu el ile ezip pak astardan geçirdikte bir ol kadar dahi su koyup tencereye vazolundukta içine tatlı olacak miktarı şeker koyup hemen kaynamaya başladıkta altmış dirhem miktarı âlâ mermer nişasta yı veyahut bayağı nişastayı bir miktar su ile ezip ve kıl elekten geçirip karıştırarak tencerenin içine vazdan sonra muttasıl karıştırıp nişasta kokusu gittikte indirip tabak lara vaz birle soğudukta pilav ile tenâvül buyrula. Karıştırma hengâmında eğer koyu ise bir miktar su izafe oluna. Çünkü her nişastanın fevki bir değildir. Dikkat olunmak lazımdır.

Ekseriyâ hoşaf tanelerinin üzerinde durmasının tariki:

Bazıları gerek kuru ve gerek taze sıcak su ile haşlayıp yumuşadıktan şerbet üzerine vaz ile olur yahut tatsızca şerbet ile kaynatıp gereği gibi süzdükte âdetten ziyade tatlı şerbet üzerine konulmakla olur. Yahut bayağı suda kaynatıp şerbet üzerine vaz ile olur.