



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI VE ERİK HOŞAFI

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

Bir kıyye miktarı kayısı yahut eriğın büyüceklerini ayırıp ufaklarını bir miktar su ile hallolup çekirdekleri ayrılınca kaynatıp astardan süzeler.
Badehu hasıl olan usareyi yarım kıyye yahut üç yüz dirhem şeker ile bir taşım kaynatıp yine süzdükte hıfz oluna.
Badehu zikr olunan vişne gibi kayısı tanelerinin büyüceklerini bayağı suda kabuğı çatlayınca kaynatıp delikli kevgirde yahut kıl elekte gereği gibi suyu süzüldükte mukaddem hazırlanan şuruptan tatlıca şerbet yapıp işbu kayısı tanelerini üzerine vaz ve çiçek suyu ilavesiyle tenâvül buyrula.
Bunun dahi taneleri üzerinde durup latîfû't-ta'âşâm ve'l-manzar olur.
