



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAP KÖFTE

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

Mesela bir kıyye dana ve koyun kaba etinden tedarik edip ba''de''t-tathîr kıyma tahtasına vaz birle üzerine tuz ve biber ve maydanoz mikdâr-ı vâfî yani âdeta üç-dört baş soğan ve bir miktar mesela yirmilik francala içi koyup balta ve çifte bıçak ile gereği gibi kıyılıp macun gibi halloldukta uzunca yuvarlayıp tava içinde rûgan-ı sâde ile kızartalar.

Matlup ise soğanı ince tekerlek doğrayıp maydanoz ve tuz ile oğuşturup üzerine piyaz konulsa âlâ olur yahut mamul kıymayı paça kemiklerine sarıp kızartılsa daha tuhaf olur.
