



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYE

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

Nısf kıyye rûgan-ı sâde yi tencere içinde kor üstünde eritip iki yüz elli dirhemden ziyadece elenmiş dakîk-i hâsı üzerine koyarak karıştırıp piştikten sonra soğur iken kepçe ile gereği gibi çalkayıp köpürdükte bir kıyye kelle şekeri ni bir adet cevz-i bevâ ile ince sahke edip bu mamulün içine aheste koyup karıştırılar hamur kıvamına gele.

Eğer dağılacak gibi olup bir miktar şeker kalır ise mani değil; terk oluna.

İşbu hamuru matlûb'ül-mikdâr kurs lar yapıp yağlanmış tepsi üzerine dizip fırına salına.

Cüzi dura. Pişmesinin alameti oldur ki üstü şerha şerha olur.

Çünkü zati pişkin olduğundan daha ziyade pişirilse yanması muhtemeldir.

Bir sene dursa bozulmaz lâ-nazîr olur.