



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAMUNYA HELVASI

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

Beş yüz dirhem asel veya şekeri bir miktar su ile ezip hazır edeler.

Badehu üç yüz dirhem rûgan-ı sâdeyi tencerede eritip bir kıyye dakik-i pirinci dahi üzerine usul üzre ilave edip bayağı helvalar gibi yağı zahir olunca karıştırıp ateşten indireler.

Soğudukta işbu hazırlanan asel veya şekeri üzerine vaz birle yine ateşe koyup katıldıkta indirip birer kaşık keserek kızgın rûgan-ı sâdede kızartıp tabaklara tertip üzre vazoluna yahut bir tepsiye yayıp fırında tekrar tabh olundukta üzerine gülâb serpip tenâvül buyrula.
