



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MASTÂVE

Stefanos Yerasimos

1 demet pazı

Tuz

350 gr. yoğurt

Sarımsak

Çörekotu

Pazı yapraklarını ayırın, saplarını uzunlamasına ikiye bölün, parçalara kesin.

Tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın, suyunu dikkatle süzün.

Arzu edilen miktarda diş sarımsağı yoğurtla karıştırın, tuzlayın, pazıları ekleyin.

Üstüne biraz yağ ile çörekotu ekleyin.

Not: Adı Farsça mast = yoğurt ve âb = su dan, Türkçe cacığın karşılığıdır. Turşuların dışında 15-16. yüzyıl Osmanlı mutfağında saptayabildiğimiz tek soğuk yemektir. 13 Haziran 1469 tarihli Dîvân üyelerinin yemeğinde görüldüğü gibi Fatih İmâreti'nin her gün satın aldığı 50 okka yoğurt ve pazı büyük bir olasılıkla buna harcanmaktadır Bağdadi, pazılı, kabaklı, patlıcanlı ve ıspanaklı olmak üzere dört "cacık" tarifi verir. Şîrvânî, bunları Arapça adları ile çevirir ve yenilerini eklemeyiz.