



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEDFÛNE

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

Mukaddem üç-beş patlıcan ın kabuğunu soyup tokça tekerlek kestikte bir miktar tuzlu su ile haşlandıktan sonra bir kıyye kıvırcık eti ni ceviz kadar ve bir-iki baş soğanı dahi hurdece doğrayıp lahma karıştırıp bir miktar tuz ile oğuşduralar.

Badehu bir tencere içine mezkûr patlıcanlar ile kat kat döşeyip üzeri örtülünce nısfı koruk suyu nısf-ı âheri bayağı su konuldukta kapağını kapayıp tamam piştikte üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula.

Not: Bazı memâlikte nar suyu ve sumak ile tabh ederler imiş.