



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCMER

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

Nev'î-i diğer:

Tarîki: mikdâr-ı vâfî lahm tedarik edip birkaç baş soğan ile iyice ince kıyıp kendi misli kadar pişmiş pilav ile havan da gereği gibi döğüp pirinç halloldukta içine üç beş yumurta kırıp ve maydanoz ve tuz ile hamur gibi yoğurup üzerini örtüp yarım saat terk edeler.

Badehu birer kaşık kızgın yağ içine vaz birle kızartalar.

Gayet kabarır.

En âlâsı budur.