



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLEBBES DOLMA

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

Matlûbü's-sab' - mikdâr patlıcanların başlarını kesip oyup içini çıkardıktan sonra yağlıca etten kıyımın içine bir miktar yıkanmış pirinç, tuz ve biber ve birkaç soğan çentip iyice yoğurulduktan işbu oyulmuş patlıcanların içini mutedilce doldurup ve kesilmiş başlarını aksine kapayıp badehu beş-on çalkanmış yumurtaya bulayıp bolca kızgın sade yağda kızartıldıktan büyücek tencerenin altına kamışlar koyup üzerine işbu dolmaları nizam üzre dizip üstü örtülünce su ve bir miktar ekşi erik yahut koruk koyup kor üstünde tıkr tıkr suyunu çektiirdikte sahanlara ba's-de's-l-vaz tenâvül buyrula yahut tencerenin altına eti soyulmuş kemikler vazolunur ise bayağı su konulur ve bu dolmaları tencereye hîn-i vazda üç-beş yerinden bıçak ile delinse daha güzel olur yahut bu usûl üzre doldurulup tencerede piştikten sonra yağda kızartılır ise bu dahi başka çeşni peyda eder; daha latif olur veyahut işbu dolmalar, indirdikte ve suyuyla birkaç yumurtayı âdeta terbiye yapıp üzerine dökülse bu dahi leziz olur. Asma kabağı ve hıyar dahi bu vechile tabh olunabilir.

