



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR HOŞAFI

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

Matlûbü'ı-mikdâr nar ları ayıklayıp içinden büyük tane narları seçip ufaklarını ezip astardan süzdükten sonra bir ol kadar şeker ve yine ol miktar bayağı su ile bir taşım kaynatıp soğuduktâ âdeta sulandırıp üzerine seçilen nar tanelerini koyup tenâvül buyrula yahut portakal hoşafında zıkr olunduğu üzre sıkılan suyu şeker ile âdeta şerbet edip üzerine nar taneleri konur.
Bu dahi tekellüfsüz ve latif olur.
