



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEV-İ DİĞER ÇORBA

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

Bu dahi tarz ve tavırda, tabh ve amelde zikr olunan çorba gibi olup ancak çorba-yı mezkûrun cüz'i a'zamı yumurta olmağla bazı nâzik-mizâc olan kimesneler çendân hazzetmeyip ve ale'l-husûs yumurtadan nefret eden tab' ve mizaca göre nefsü'l-emrde husûsâ eyyâm-ı hârrede sıkleti olduğu zahir ve nûmayan olmağla bir tabh-ı diğ&er dahi ihtirâ' olunup tecrübe olunmuştur.

Kabuđu çıkmış keşkeklik buğdaydan bir kıyye miktarını iki kıyye su ile kaynatıp buğday çatlamaya başladıkta kepçe ile müteakiben karıştırılar ki dibine yapışmaya.

Koyulmaya başladıkta üzerine gelen safisinden birkaç kepçe alıp yerine yine su izafe oluna ki helmesi ziyade ola.

Ve'l-hâsıl bu usul üzere üç dört defa alındıktan sonra terk oluna.

Badehu ol alınan helme elekten yahut bir astardan süzülüp tekrar ateşe vaz ve koyulunca karıştırır iken yine mukaddemki tertipte zikr olunan balığın piştiği soğanlı ve sirkeli ve zeytli suyu azar azar koyalar.

Tamam koyuldukta dört beş yumurta sarısını ve üç dört limon suyunu ve bir iki dirhem safran levnini bir yerde karıştırıp mezkûr helmenin içine koyup yumurta rayihası gidinceye kadar pişirip tarz-ı evvel üzere tabaklarda dizilmiş olan balık parelerinin üzerine kararca taksim birle yine ke'l-evvel tarçın ekip birkaç saat serin mahalde terk edeler.

Bu dahi nefis olur.