



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RÂHATÜ&APOS;L-HULKÛM

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

Bir kıyye âlâ şekeri üç kıyye su ile şerbet edip bir kalaylı tencere içine ba'de'l-vaz mutedil ateş üzerine kodukta der-akap yetmiş beş dirhem âlâ ezilmiş mermer nişastasını yavaş yavaş karıştırarak ilave edeler ki top top olmaya ve altına yapışmak ihtimali olduğundan bilâ-fâsıla karıştırılar.
Vâfir piştikte bir-iki damlasını toz şekeri üzerine koyalar eğer şekeri ıslatıp kendine çeker ise kıvama gelmemiştir ve eğer öylece toplanup durur ise kıvamıdır.
Ol vakit yirmi beş dirhem miktarı gül suyu ile bir çekirdek miski ezip onu dahi izafe ettikte birkaç kere dahi karıştırıp ateşten indireler.
Ondan sonra bir tepsiyi badem yağı ile yağlayıp işbu matbûhı içine döküp soğudukta l-mikdâr kesip nisf elenmiş nişasta ve nisf şeker içine bırakıp karıştırıla tâ ki birbirine yapışmaya.
Nefis olur.
Bazıları bir kıyye şekeri beş kıyye su ile tabh ederler ve piştiğin şöyle bilirler ki kaynar iken kaşıktan akıttıkda kesilen ucu sivri kalır ise çiğdir.
Eğer düğme gibi olur ise pişmiştir.
Ol vakit yağlı tepsiye dökerler ve mikrâsı dahi yağlayp lokum gibi keserler ve toz şekerini elekten geçirip bir-iki çekirdek misk ilave ile lokumları ol şekere bularlar.
Bu daha pişkin olur.

