



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZ BÖREĞİ

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

İki avuç dakîk-i hâstan alınıp bir derince kap içine elekten geçirip vazoluna ve bir yumurta kırıla, daha ziyade murat ise yine bu usule riayet oluna.

Yani iki avuç dakîk bir yumurta kifayet eder. Badehu yoğurup hallolundukta azar azar su koyup bir miktar tuz ile alıştırılar.

Hâsılı lokma hamuru ndan suluca olup el ile şol derece çalkayalar ki avuç ile kabz olunup kaldırıldıkta bütün hamur beraber kalka.

Tacil lazım değildir.

Sonra bir kadayıf tepsisini küllü ateş üzerine sacayak ile baş aşağı tersine kapayıp iyice kızdıktı mamul hamurdan bir kabza alıp tepsinin üzerine urup kaldıralar.

Çünkü bir miktarını tutar. Diğer mahalline yine böyle edip çabuk çabuk el-hâsıl boş mahalli kalmayıp birbirine ulana.

Bir-iki dakika mürurunda kavlayıp kendi kalkar gibi oldukta alıp bir tarafa koyalar.

Aralıkta tepsi yi bir miktar sarı balmumu ile sileler ki kalkması âsân ola.

Eğer bakır sac olur ise daha kolay olur. Ondan sonra bunları zikr olunan yufka böreği gibi aralarına tavuk suyu veya et suyu ve rûgan-ı sâde serpererek pişireler yahut fakat rûgan-ı sâde serpererek pişirilir ise üzerine kesilmiş şeker haşlanır.

Bu dahi âlâ olur.

Hele her ne kadar zahmeti çok ise de letâfet-i ta'âmı daha ziyadedir, inkâr olunmaz.

Bazılar hamurunu kadayıf hamuru gibi sulu yapıp tepsi veya sac üzerine el ile çabuk çabuk ururlar imiş ve aralıkta yumurta sarısına abâ paresi bulaştırıp sacı silerler imiş.

Hele demir saca yapışmaz. Gaflet olunmaya.

Derunda mastur sakız böreği yufkası pişirilen tepsinin ateşe gelen tarafını usul üzre küllemek lazımdır.

Eğer bakır sac olur ise o da böyledir.

Eğer bu yufkaları saklamak murat olunur ise sacda azıcık ziyade tevkif olunur.

Çok vakit güllaç gibi saklanır.

Hîn-i hâcette kullanılır.