



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY LOKMASI

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

Meselâ yirmi adet yumurtanın akını bir kap içine cemedip iyice çalkadıkta altmış dirhem kehk veyahut francala peksimetini havan da gereği gibi dakkedip ve eleyip işbu yumurta akının içine alıştırarak ilave olunup hayli çalkayalar.
Hallolup lokma hamuru gibi oldukta kızgın sadeyağ içine avuç ile lokmalar döküp har ateşte kırmızıca kızardıkta el kevgiri ile çıkarıp bir tencere içine vazolunup kaynar su haşlayıp vâfir ateşte kaynatarlar.
Badehu suyunu süzüp üzerine yarım kıyye kırmızı şeker yahut bayağı şeker bir-iki fincan su ile vazoluna tâ ki lokmaların üzerine çıktıkta şekerini çekince kor üstünde pişireler.
Badehu tabağa vaz birle sıcak veya soğuk tenâvül buyrula.
Lakin yumurta akıyla peksimet iyice çalkana. Zira yağda patlar dikkat oluna.