



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI YAHNİ

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

Bir miktar et doğrayıp ba'de't-tathîr bir miktarını tencere ye dizip ve sarımsağ ın kökünü kesip ve üst kabuğunu soyup bir kat sarımsak ve bir kat et dizip tamam oldukça birkaç baş soğanı mikdâr-ı vâfi yağda kızartıp lahmın üzerine dökeler ve üzerine birkaç fincan sirke ve biraz su koyup tuz ve biber ve kimyon dahi ihmal olunmaya.

Badehu kızarıncı pişirip sahanlara taksim birle tenâvül buyuralar.
