



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİKENCEBİN

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Elma sirkesi ½ su bardağı 100 gr.

Su 9 su bardağı 1800 ml.

Yumurta akı ¼ orta boy 8 gr. (Çırpılarak iyice köpürtülmüş)

Şeker 2,5 su bardağı 450 gr.

Mercanköşk otu 48 yemek kaşığı 24 gr. (Pamuklu bir baharat torbasına koyularak ağzı bağlanmış)

Sirke, su, yumurta akı ve şeker bir tencereye koyularak bir kez karıştırılır.

Orta ısıda bir taşım kaynatılır, kabarcınca ateşten indirilir. Üzerindeki köpüğü bir kevgir ile alınır.

İçine baharat torbası atılır ve kapağı kapatılır.

İyice soğuyuncaya kadar, yaklaşık 12 saat bekletilir.

Ardından süzülüp şişelere koyulur.

Yaz gününde hoş olur, pek meşhurdur.

Not: Orijinal metinde beyaz sirke den veya adi sirkenin uygun görüleninden yapıldığı yazmaktadır. Orijinal metinde su bulunmamaktadır. Fakat bu miktarlardaki bileşenlerle çok koyu bir şerbet elde edilmektedir. Sonunda şişelere koyulduğu belirtildiğinden dolayı içileceği zaman sulandırıldığı düşünülmektedir. Bu yüzden bu suyun eklenmesi uygun görülmüştür.

