



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİKENCEBİN

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

Sirke Şurubu dahi derler.

Yüz dirhem âlâ beyaz sirke den yahut âdi sirkenin taktîr olunmuşundan yahut Avrupa'dan bokal ile gelen sirkeden tedarik edip bir tencere içine bir yumurta nın köpürmüş akı ve bir kıyye şeker ve bu hazırlanan sirkeyi birden vazedit bir kere karıştırıp ateş üzerine koyalar.

Bir taşım kaynayıp kabardıkta ateşten indirip üzerine gelen köpüğünü alıp der-akap bir kabza macorana tabir olunan merzencûş yani Türkîde mercanköşk dedikleri ottan bir astara çıkın edip içine atıp kapağını kapayıp soğuyunca terk edeler.

Badehu usûl-i sâbık üzre süzüp şişe lere ba'de'l-vaz hıfz oluna.

Yaz günlerinde şerbetinin şurbu latif olur.

Pek meşhurdur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.04.2023