



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜT BÖREĞİ

Melceü&apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Halis bir kıyye sût e beş-altı yumurta ve elli dirhem miktarı dakîk-i hâs zammiyle iyice çalkadıkta bir kenarlı tepsiye bir-iki kaşık rûgan-ı sâde sürüp bu mamulü üzerine dökeler.  
Kor üstünde üzeri nev&apos;â kızarınca tabh oluna. Latif olur yahut altına üç-dört yufka ve aralarına tergîn ve üzerine keزالık yufka vazolunur ise ol vakit fırında tabh olunur.  
Daha bereketli ve güzel olur.