



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME SARAY AŞURESİ

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

Buğday 2 su bardağı 360 gr. (Ayıklanmış ve yıkanmış)
Su 33 su bardağı 6,6 lt
Kuş üzümü ½ su bardağı 80 gr. (Sapları ayıklanmış ve yıkanmış)
Su 1,5 su bardağı 300 ml
Şeker 1,5 su bardağı 270 gr.
Gül suyu 2 yemek kaşığı 20 ml
Badem ½ su bardağı 75 (Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış)
Fındık ¾ su bardağı
Yeşil fıstık ¾ su bardağı (Dövülmüş)

Buğday bolca su ile kaynatılır. Çatlamaya başlayınca yine su eklenir. Çektikçe su ekleme işlemine devam edilir. Tamamen koyulaşınca süzülür. Sıvı kısmı tekrar tencereye konur, kuş üzümü, su ve şekerden hazırlanmış kestirme eklenerek kaynatılır.
Gül suyu ilave edilerek tabaklara paylaştırılır.
Üzerine badem, fındık, fıstık dizilerek tüketilir.

Not: Orijinal metinde, gül suyu ile misk karıştırıldığı yazmaktadır. Doğal misk bulunamadığından ve yapay olanının tadı ve sağlığı olumsuz etkilediği düşüncesinden listeye yazılmamıştır.

