



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATAR BÖREĞİ

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

Âdeta dakîk-i hâstan tuz ile sadece hamur yoğurup ve açıp satrançvârî kestikte içine bir miktar kavrulmuş kıyma koyarak nüsha gibi bükeler.

Badehu bir büyücek tencere içinde su kaynatıp içine atalar.

Tamam piştikte delikli kevgirden süzüp bir lengere vaz birle üzerine yanmış rûgan-ı sâde haşlayıp âlâ torba yoğurdu dahi döküle ve siyah biber dahi ekile.

Ekseri hanelerde pişirirler nefis olur.

Eğer hamuruna yumurta kırılrsa daha âlâ olacağı bedîhîdir.

Bu yufka pareleri büyücek kesilip içine dereotu ve maydanozlu peynir konulur ise yoğurtsuz tenâvül oluna.

Buna dahi piruhi derler.