



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERTİB-İ HARDAL

Melceü'st - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Yüz dirhem hardalı taş havana vazettikte döğeler.

Badehu bir kıyye âlâ İzmir siyahı üzümün tek tek çekirdeğini çıkarıp onu dahi hardal ile beraber gereği gibi döğüp mezc ettikte döğülmüş tarçın ve karanfil dahi ilave edip sirke ile sulandırıp elekten geçireler.

Pek nefis olur. Meşhuru budur.

Yahut yalnız hardalı döğüp bir miktar şeker ve biraz sirke alıştırıp böylece süzerler.

Bu dahi sertçe ve başka çeşnide olur.

Dolma ve mubar ile tenâvül buyrula. Evvelki tertipte üzümün çekirdeği çıkmaz ise dil buruşturur. Dikkat oluna.