



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRLÜ

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

Meselâ bir kıyye âlâ lahm tedarik olunup ufarak doğrayıp ba&apos;de&apos;t-tathîr bir kapağı uygun toprak tencere içine konuldukta bir-iki patlıcanı doğrayıp ve tuz serpip acı suyu çıktıkta üzerine vaz ve elli dirhem miktarı ayıklanmış taze fasulye ve altmış kadar bamya ve biraz kazınmış asma kabağı ve beş-on kadar doğranmış yeşil kavata ve yarım kıyye miktarı soyulup dörder pare kesilmiş soğan ve mikdâr-ı kifâye tuz ve biber ve bir salkım kuruğun sıkılmış suyu ve yarım kıyye domates in süzölmüş lu&apos;âbı eğer et pek semiz değıl ise yüz dirhem eritilmiş rûgan-ı sâde, eğer semizce ise elli dirhem kifayet eder.  
İşbu cümleyi tencere ye doldurup ve kapağının etrafını rabitalıca hamurlayıp harareti mutedil fırında üç saat miktarı terk olunup ba&apos;de&apos;l-ihrac kapağını açıp sahan lara tevziden sonra tarçın ekip tenâvül buyrula.  
Pek latif olur.

Not: Yahut mutedilce kor üstünde pişmesi mümkündür. Evlerde âdeta bamya gibi pişirirler. Bu dahi latif olur.

---