



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU BALIĞINDAN PAPAZ YAHNİSİ

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

Mikdâr-ı kifâye uskumru balığından alıp ba'de't-tathîr bir taşım suda haşlayıp soğudukta içinden kılçıklarını çıkaralar.

Ondan sonra birkaç baş soğanı halka halka doğrayıp mikdâr-ı vâfi zeyt yağı nda cüz'i kavurup bir sahan ın içine nısfını döşeyip üzerine haşlanmış balık parelerini dize ve soğanın nısf-ı âherini dahi üzerine yayıp bir miktar sirke ve bir parça su ile kor üstünde aheste pişireler.

Eğer isterler ise hîn-i ekde limon sıkıp ve tarçın dahi ekeler.

Meşhuru budur.