



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VERTİKA

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

Bu dahi lokum nevindendir.

Yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde yi tencerede yakıp yarım kıyye elenmiş dakîk-i sâfı yavaş yavaş üzerine döküp helva meyanesi gibi kavruldukta yüz dirhem miktarı su koyup karıştırılar.

Hamur gibi oldukta indirip soğuyunca meksden sonra on kadar yumurta izafesiyle yoğrulup lokma hamuru gibi ola.

Badehu bir tepsiyi yağlayıp bu mamul lokma döker gibi dane dane vaz birle parmak ile ortalarını çukur edeler. Fırında tabh oldukta ortasına vişne tatlısı veya diğer tatlı veyahut peynir veya kıyma vaz ile tenâvül buyrula.