



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI İLİK

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

Yüz dirhem miktarı kuyruk yağı ve yüz dirhem dahi karaciğer tedarik edip ciğeri ba'de-tathîr bir miktar suda haşlayıp kuyruk yağıyla beraber taş havan da iyice dakkedip mikdâr-ı kifâye tuz ve tarçın ve biber ile mezc ettikte kalem yani kamış parelerine doldurup tencereye nizamlıca dizeler.

Badehu üzeri örtülünce et suyu veyahut birkaç pare kemikli et ile bayağı su koyup tencerenin kapağını kapadıkta hafif kor üstünde üç saat miktarı piştikten sonra bir sahana kamışları silkip üzerine yine tarçın ekilip tenâvül buyrula. Vakide latif ve iliğe müşabih olur.