



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KEŞKEK

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

Bir miktar rûgan-ı sâde ile dakîk-i hâsı
tencerede helva meyanesi gibi bir miktar pişirdikte suda iyice tabh olunmuş semiz etten mikdâr-ı vâfi ilave ve bir
miktar et suyu dahi zammyla tekrar pişirip tamam birbirine mezcoldukta ateşten indirip gereği gibi döğüp
süzülmüş derecesine geldikte sahanlara ba'de't-tevzi' bir miktar ateşe dahi koyup tenâvül
buyrula.
