



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

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

Bir kıyye âlâ kıvırcık etini ufak doğrayıp tencere içinde yağlıca değil ise bir-iki kaşık rûgan-ı sâde dahi ilave edip kavurdukta tencereden kavurmaları el kevgiri ile süzüp baki kalan yağına üç-dört baş soğan çentip onu dahi kavurdukta üzerine kavrulan kavurmayı istif, daha üzerine bol fıstık üzüm ve tarçın ve karanfil ve kakule konula. Ondan sonra usûl-i sâbık üzre bir ölçü yıkanmış Mısır pirinci ve iki ölçü dahi soğuk suyu pirinci bozmayarak aheste koyup mikdâr-ı vâfî tuz ilave olundukta işbu tencerenin kapağını kapayıp ağzını iyice hamurlayıp kor üstünde yavaş yavaş kaynatıp suyunu çektikte ağzını açıp bir kadayıf tepsisi ne tencereyi baş aşağı edeler. Pilav endamiyla bozulmayarak çıkar. Gayet güzel ve leziz ve latîf-manzar pilav olur.