



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞ PİLAVI

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

İki-üç kuzu veya koyun başını ba'de't-tathîr tencere de çokça su ve vâfi tuz ile hallolunca pişirdikten sonra başları kırıp içinden beyinlerini bir kaba koyup bir miktar su ile ezip yoğurt gibi oldukça terk edeler.

Badehu ol başların suyunu yine tencereye koyup bir miktar rûgan-ı sâde ve tarçın ve biber ve sakız ilavesiyle kaynatıp yine ikili birli hesabı üzre pirinç yıkayıp saldıktı suyunu çektirip indirdikten sonra işbu pilavı kadayıf tepsisine döküp ve kepçenin tersiyle kubbelendirip bastırdıktı hazırlanan beyni üzerine nizamlıca sıvayalar. Badehu ol tepsiyi fırına salıp üzeri kızardıktı çıkarıp ol kızaran beyni çâk birle tenâvül buyrula. Pek bi-nazîr olur ve kuvvet-i bâhda dahi bi-bedeldir derler.