



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFAL BALIĞI PİLAKİSİ

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

İki kıyye kefal tedarik edip içi çıkarıldıkta ortasından arzına ikişer pare edip ba'de't-tathîr tuzlanıp bir-iki saat terk oluna.

Badehu yüz dirhem miktarı soğan ı ince doğrayıp bir tencere ye vaz birle içine ceviz kadar rûgan-ı sâde ve bir fincan zeytiyağı ve tuz koyup beyazca pişirip üzerine mezkûr balıkları sırasıyla istif edip üzerine çıkınca su ile tabh oluna.

İnmesi karip oldukta bir kabza maydanoz doğrayıp konula ve bir fincan limon suyu dahi vaz ile indirilip sıcak iken tenâvül buyurula yahut ânifen zikrolunan dana pilakisi gibi tabh olunup soğudukta üzerine çiğ zeytiyağı gezdirilip tenâvül buyrula.

Âlâ olur.