



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSE PİLAVI

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

Bir kıyye âlâ Mısır pirinci ayıklayarak tathîr eyledikten sonra büyücek tencerede üç-beş kıyye su vâfî tuz ile kaynatıp yumuşadıktâ suyunu kevgir veyahut astardan süzüp yine ol tencereye vaz birle kapaksız kor üstüne koyalar.

Bakiye nîmini çektikte vâfîce yanmış kızgın rûğan-ı sâde haşlayıp beş-on dakika meksten sonra serpererek lengere koyup tarçın ve biber ile tenâvül buyrula. Bu vadide pişen pilavın piringleri uzunca ve latif olur.