



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖZBEK PİLAVI

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

Türlü türlü usret ile tabh ederler ise de en kolayının san'at-i tabhı budur.

Bir kıyye âlâ Mısır pirinci ni üç-dört defa tathîrden sonra suyu ile bir astar a bağlayıp asalar.

Badehu bir buçuk kıyye kıvırcık eti ni ufarak pareleyip ba'de-tathîr bolca su ile tencerede kaynatıp köpüğünü aldıktan tuz ile bir miktar dahi kaynatıp suyunu gereği gibi süzdükte işbu lahm parelerinin üzerine yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde izafe edip bir miktar kavurup piştikte üzerine mukaddem zikr olunan ikili birli hesabı üzre pirincin bir buçuk misli süzülen et suyu ndan koyup vâfice tuz ve fıstık, üzüm ve döğülmüş tarçın ve karanfil ve kakule ve bir-iki kabza kavrulmuş kıyma ilave edip kaynadıkta hazırlanan süzülmüş pirinci salıp bir taşım dahi kaynadıkta ocağın ateşini çekip bir miktar kıvılcımlı kül ile bir saat miktarı terk edeler.  
Badehu indirip kadayıf tepsisi üzerine dökülüp tenâvül buyrula.