



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ BAKLAVASI

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

Rumeli'nde Filibe ve Pazarcık cevânibinde meşhurdur.

Bir ölçü erimiş ve köpüğü alınmış asel ve bir ölçü erimiş rûgan-ı sâde ve bir ölçü su ve bir ölçü torukluca pirinç unu ve bir fincan durulmuş keskince küllüsü.

Cümlesini bir tencereye vaz birle ateş üstünde kepçe ile karıştırarak tamam helva gibi koyuldukta bir tepsi içine kepçe ile yayıp fırında tabh oluna iyice kızardıkta çıkarıp baklava şeklinde kesip üzerine şeker ekip tenâvül buyrula.

Asel bulunmaz ise kıvamlıca şeker istimal oluna.