



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSUZ PİLAV

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

Yarım kıyye yahut üç yüz dirhem miktarı koyun veya kuzu etini ufarak doğrayıp ba'de't-tathîr tuz ve biberledikte kapağı uygun bir tencere nin dibine döşeyeler.

Badehu bir kıyye miktarı âlâ pirinci birkaç su yıkayıp işbu istif olunan lahm parelerinin üzerine döşeyip vâfî yanmış rûgan-ı sâde ve birkaç sakız ve birkaç pare bütünce tarçın karıştırıp tencerenin kapağını aksine kapayıp içine biraz su koydukta etrafına yaş astar sarıp mutedilce kor üstüne koyalar.

Altında ateşi azaldıkta başka mahalde yanmış kor pareleri koyup dil-hâh üzre dört saat miktarı pişireler.

Badehu indirip kapağını açıp kadayıf tepsisi ne tencereyi baş aşağı edip endamıyla silkeler.

Gayet'l-gaye latif ve leziz olur.