



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ PİLAV

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

İki-üç adet âlâ yağlı tavuğ un kaide üzre içini çıkarıp ba'de't-tathîr vâfi tuz bolca su ile büyücek tencere içinde kaynatılır.

Şol derece pişireler ki bütün kemikleri etlerinden ayrılabilir.

Badehu indirip temiz astardan oğuşturarak ve sıkarak süzüp posasını atarlar.

Ondan sonra bu suyu yine tencereye koyup vefa edecek miktarı yıkanmış pirinç salıp ve birkaç pare tarçın ve sakız ile âdeta suyu çekince pişireler.

Gayet latif ve isti'mâli hafif pilav olur. Bu usul üzre bıldırcın pilavı dahi tabh ederler nefis olur.