



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ PİLAV

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

Tathîr olunmuş iki tavuk ve üç kıvırcık koyun veya kuzu kuyruğu ve bir kuzu başını tencereye koyup üzerine çıkınca belki daha ziyade su vâfi tuz ile kaynatarlar.

Köpüğünü alıp yine usûl-i sâbık üzre pişireler.

Badehu suyunu kevgirden süzüp ve etini dahi astardan sıkıp posa sını atdıka yine ol suyu tencereye koyup iki buçuk ölçü suya bir ölçü yıkanmış pirinç ilavesiyle kaynatarlar tâ ki suyunu bütünce çektirmeyip üzerinde iki-üç parmak kaldıkta indirip kıvılcımlı kül üzerinde bir çeyrek meksten sonra lengere vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula.

Sakız gibi lüzûcetli ve leziz olur.
