



GOVERNMENT OF INDIA
ARCHÆOLOGICAL SURVEY OF INDIA
CENTRAL
ARCHÆOLOGICAL
LIBRARY

ACCESSION NO. 66223

CALL No. 641.50954023/Fa73

D.G.A. 79

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN M.A., L.T.,
*Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.*

No. C XXXVI

دنسخہ شاہ جہاڑی



NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)

66223



Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

641.50954023

Faz

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS

1956

Price Rs. 5-10-0

Printed at the NURI PRESS Ltd.,
54, Main Road, Royapuram
Madras-13.
1956

۱۱۵

انسانی معماشرت میں سب سے زیادہ اہم اور شروری چیز کھانا پینا ہے۔ ظاہر ہے کہ ہزار انسانی کا اعتدال، جسم کی توانائی، ظاہری و جاطنی سعادتوں سے بہرہ اندوں ہونا یہ تمہار پاتیں اس اہم پر منحصر ہیں کہ انسان کی خدا اور خورش اعلیٰ پیمانے پر عمل میں آئے۔ خدا کو پہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چوپانیوں میں کوئی فرق نہیں۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلیٰ مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تنہیر کا اظہار دستخوانی پر کرتی ہے۔

شہان مغلیہ میں یابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطیع پر خاص توجہ کی، اس کے لئے باقاعدہ قوادین وضم کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیادت دار اشخاص کو مقرر کیا۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا، اس سر رشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاؤں کہتے تھے۔ اس کے ماتحت دیادت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے۔ اس سر رشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکانے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں، روزانہ شاہی دستخوان کیاٹے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا۔

66223

ग्रन्थालय संख्या दिनांक 11.8.80
निवेश संख्या 64150954023/Faz

: नडि दिहली
केन्द्रीय पुस्तकालय

فصفت اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا۔ الجھہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت "دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہان بادشاہ مہ وزن بعمل می آمد" سے یہ اندماز ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص کی لکھی ہے جو شاہ جہان کے شاہی دسترخوان کے ادواء و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا۔ اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاڑ اور قاییہ کا باب قابل دید ہے پلاڑ کی تقریباً ۵۶ اور قاییہ کی ۳۶ قسمیں بیان کی گئی ہیں، اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذازیں اور روغنیات کو روڈیں بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مریض اور حلوا جات تیار کرنے کے متعلق ہے ڈھایت ہی دلچسپ ہے۔ اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں۔

(۱) در استعمال ڈانہا

(۲) در استعمال آش ہا

(۳) در استعمال قلیلہ ہا و دو پیاز ہا

(۴) در ادواء پھرتے ہا

(۵) در ادواء زیر بربان

(۶) در ادواء پلاڑ ہا

(۷) در ادواء پختن کھپٹہ ہا و یخنی ہا و گیابہا

(۸) در ادواء پختن ہریستہ ہا و شش رنگہا و خاگینہ و

پوری و شیردی ہا وغیرہ

(۹) در ادواء شولہ کھجڑی

(۱۰) در ادواء مرتبہ ہا و اھار ہا و شیردی ہا و اطعمہ و

دو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تجویخت تیار کر کے
پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی ہے تین ۱۹۵۰ء
کے بعد دیوان بیوتوں اور میر بکاول ہر قسم کی چیزیں
خرچ کیلئے فراہم کرایتے ہیں اعلیٰ قسم کے چاول سگداس،
دیو زیر وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائی جاتے، ترکاریاں
اکثر کشیر سے منگوائی جاتی تھیں۔

مخل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں
سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے، اس کے زمانہ میں ملک میں
بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی۔ درباری تزک و احتشام
کے ساتھ پادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خواہ رہا۔ ملک
میں ہر جگہ اہن قایم ہوئے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی
ہوئی، آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہوئے لگا پھر شاہزادہ
سر پرستی نے اس پر چار چاند لگادی۔ شعراء، فضلاء، فلسفی،
اطباء اور دوسروں ارجاب کمال دربار میں آئے اور پادشاہ ان سب کو
اپنے الطاف و گرم سے نوازا۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا
تھا جس پر مختلف قسم کے الوانِ دعوت ہنگے جاتے تھے۔ اس
کے عہد حکومت میں جس طرح دوسروں شعبوں کو فروغ ہوا
اسی طرح شعبہ مطبخ میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوئی جس
کا اندھڑہ دسخ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے۔

دسخ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی
جاری ہے پکوان کے متعلق ایک عہدہ کتاب ہے اس میں مختلف
قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے
ہیں۔ اس کی ابتداء میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اصلتے اس کے

صمعتوں میں عجیب و شریب کمال دکھائے۔ پیر بجو علی رکابدار کے متعلق مشبور ہے کہ وہ اذار بخاتا تھا جس میں اوپر کا چہلکا اور اندر کے دادوں کی ترتیب اور ان کے پردے سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دادوں کی گٹھیاں بادام کی ہوتی تھیں داشپالی کے عرق کے دادے ہوتے تھے، دادوں کے بیچ کے پردے اور اوپر کا چہلکا دونوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باور چھوٹے نہ بھی جدت طرزیاں شروع کر دیں کسی نہ پلاڑ اذار دادے ایجاد کیا جس میں ہر چاول آدھا یاقوت کی طرح سرخ اور جلدار ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشہ کی طرح چھک موجود ہوتی۔ کسی نہ دور تن پلاڑ ایجاد کیا جس میں سورنگ کے چاول ملاتے ہاتھ۔ پلاڑ کی قسموں میں میں ایک قسم یہ بھی ہے جو دلتمہ اور شوہقین امیروں کیلئے معروف، مشکی اور زعفران کی گولیاں تیار کر کے کھلاتے ہاتھ یہ اتنے کے ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوبیوں سراحت کر جاتی اور ہرگز و ریشہ محظیر ہو جاتا پھر ان کی یختنی نکالی جاتی اور اس یختنی میں چاول دھر دیتے جاتے۔ پلاڑ کی ایک اور قسم موتنی پلاڑ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا آبدار سوتی ملکہ ہوتے ہیں۔

موجودہ مخبری مذاق یہ ہے کہ میم خوب ارستہ کی جاتی ہے اس پر گلدمتہ لگاتے جاتے ہیں ظروف بھی صاف ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مڈر خاص کھانے کی سجاوت نہیں ہوتی

حلوہ‌ها وغیره و اکثر دوازہ و جعفرات ساختن و ریگاردنگ
نمودن روغن وغیره .

اگر سچ پوچھتے تو محل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی
ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد
باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو
ردگ دکھائی اور جدت طرازیاں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر
دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی
خانے میں دو هزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی
یہ ہوئے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ
سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان دعہت اور غذاؤں
کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالارجنت کا باورچی جو
صرف ان کیلئے کھانا پکانا تھا پارہ سو روپیہ ہادوار تنخواہ
پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدیں پیدا کر کے ان
کو اعلیٰ طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل
تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاهر نہایت
ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل
ہوتی تھیں کہ ہر مددگار نے پروردگار نہیں کر سکتا تھا۔
دوسرًا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں
دکھا کے ایسا بنایا جائے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں
قسم کے الوان دعہت موجود ہیں مگر چکھتے تو سب ایک
ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار گریلے ایسی نہاست سے پکاتے تھے
کہ دیکھتے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں
لگی ہے ویسے ہی ہر اور کچھ ہیں مگر کھائیں تو نہایت پو
لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنو کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زائد بھی ہیں جو نہست شاد چاندی میں موجود ہیں
اس کے علاوہ بعض جگہ عمارت میں بھی اختلاف ہے جسکو داشیا
پر ذکر کر دیا گیا ہے۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کر گئے اس کو صحیح
طور پر طبع کرانے کیحتی امکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں
طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں۔
یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر
زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا۔

سید محمد فضل اللہ

ایم - اے - یل - ٹی -

اردو لکچرر گورنمنٹ آرٹس کالج (مدرس)

۵

سید حمزہ حسین ٹھری -

(مشی فاضل)

گورنمنٹ اوریئٹل میانسکریپشن لائبریری (مدرس)

۱۹۵۶ء فروری صفحہ

اس بھر پر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آرائی ہی طرف تیر توجہ کی جاتی ہے مگر خود کھانے اعلیٰ قسر کی دفامت میں نکال کر سجا تھا ہیں ان پر چاہدی اور سونجہ کی ورق لگائی جاتی ہیں پستہ اور بادام کی ہوائیون سے دھنی و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایکٹ کردیا ہیں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل میادسکرپشن لائبریری مدرس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ۱۲۹۳ھ کا (کھا) ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک ہی ڈھنی کہیں شکستہ تو کہیں سادہ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اور اس کو خوردہ ہیں ہر صفحہ میں ۱۱ سطرين اور کل صفحہ ۱۸۶ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب ہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرा نسخہ انگلیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۴۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں دو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورہ بلا نسخہ کی پہنچ سبب چھوتی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطرين اور کل صفحات ۱۲۶ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں نگر ہیں۔ ۵۰۰ دے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلطف مقابلہ کیا قریب قریب یہ دوں دوں نسخہ ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائی نسخہ شاہ جہادی کے "دان و نہج" کا ہوا ہے نیز اس میں

شهرست مضمون

نسخه شالا جهانی

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۱	دستور پختن آطعمهای برخرا قسم است	>	اعضا ساختن، ساده خوبیز
=	<u>قسم اول در استعمال ناذها</u>	=	ایضا پختن دان ماذیان
=	پختن دان تروی	=	<u>قسم هر چهارم در استعمال آشها</u>
۲	پختن دان دمک	=	پختن آش کشلی
=	پختن دان شیر	۸	پختن آش جادرور
=	پختن دان باقیر خانی	=	پختن آش لک پره
۳	ایضا پختن ذن باقر رخادی دار	=	پختن آش لنگ پرمه چاشنی دار
=	پختن دان شیر مال	=	پختن آش سنگ شیر
۴	پختن دان بادامی	=	پختن آش دخودی
=	پختن دان خطائی	۱۱	پختن آش چاشنی دار
=	ایضا پختن دان بیسنسی	=	<u>قسم سوم در استعمال</u>
=	ایضا پختن دان چوار که درم	=	<u>قلیه ها و هوپیازه ها</u>
=	مثل چهاتی باشد	=	پختن قلیت خاصه
۵	ایضا پختن دان ورقی	=	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
=	ایضا پختن دان ورقی قسر دیگر	=	پختن قلیه های خوبیز
۶	ایضا پختن دان ورقی قسر دیگر	=	پختن شوربه خود آب
=	ایضا پختن دان خرمائی	۱۲	پختن شوربه ساده

وَلِمَنْجَانَةِ الْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ
وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ
وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ
وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ
وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ وَلِلْمُكَبَّلِيَّةِ

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۲۴	پختن یخنی پولاژ ساده	۲۴	پختن بهرت گوشت ماهی
۲۵	پختن یخنی تک بلا	۲۵	پختن بهرت گوشت دوم دیگر
مر	پختن یخنی پولاژ شاهجهادی	مر	قسم پنجم پختن انواع زیر <u>بریان</u>
۲۶	پختن قبدهای خاصه	مر	پختن زیر بریان پنیر
۲۷	پختن رشته پولاژ	مر	پختن زیر بریان دور محلی
مر	پختن زرد پولاژ	۳۶	پختن زیر بریان رومی
۳۸	پختن زرد پولاژ تصریفی یعنی شکر پولاژ	مر	پختن زیر بریان ماهی
مر	پختن کرهای پولاژ	۳۸	پختن زیر بریان دور محلی
مر	پختن کشکی پولاژ	مر	دوم دیگر
۲۹	پختن کشکی پولاژ دوم دیگر	مر	قسم ششم در انواع پولاوهای
۵۰	پختن پولاژ حیشی	مر	پختن ماهی پولاژ
مر	پختن باز ها پولاژ	۳۰	پختن پولاژ مرغ
۵۱	پختن کلبو پولاژ	مر	پختن درگسی پولاژ
۵۲	پختن سیر پولاژ	۳۱	پختن دارگی پولاژ
مر	پختن عدس پولاژ	مر	پختن پولاژ قبولی مهابت خادی
مر	پختن کو کو پولاژ	۳۲	پختن نبوده پولاژ
۵۳	پختن قیمه پولاژ	مر	پختن مزعفر پولاژ
۵۴	پختن متنهن پولاژ	۳۳	پختن قورمه پولاژ
مر	پختن متنهن پولاژ اعابدار	۳۴	پختن قورمه پولاژ دوم دیگر
۵۵	پختن اعابدار پولاژ محببدام و یخنی	مر	پختن اعابدار پولاژ محببدام و یخنی

(ب)

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۲۷	پختن دو پیازه خربوزه خام با گدو	۱۳	پختن قلیه شکر قند
=	پختن دو پیازه درگسی	۱۴	پختن قلیه نخودی
۲۸	پختن دو پیازه کوفته لعابدار	۱۵	پختن قلیه شلادی
=	پختن دو پیازه گریدله	۱۶	پختن قلیه غوره
۲۹	پختن دو پیازه بادنجان	=	پختن قلیه کندن
=	پختن دو پیازه بادنجان دوم دیگر	۱۷	پختن قلیه شیرازی
۳۰	پختن دو پیازه بادنجان راجپوتی	۱۸	پختن قلیه سنگ شیر
=	پختن دو پیازه زمین قند	۱۹	پختن قلیه هشی
۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام دوم دیگر	۲۰	پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار
=	پختن قلیه دزندی	=	پختن قلیه ماهی دوم دیگر
=	پختن قلیه شکر قند	۲۱	پختن قلیه ماهی دوم دیگر
=	پختن ساک چولانی	۲۲	پختن سوسک
۳۲	پختن کلی کفچال	۲۳	پختن قلیه با دامن
مر	قسم چهارم هر انواع پختن بهرتاها	=	پختن قلیه ماهی رو هو
مر	پختن بهرتا گجراتی	=	پختن و گذاز کردن خار ماهی
۲۳	پختن بهرتا دوم دیگر	۲۵	پختن مغز استخوان دقلی
مر	پختن بهرتا شیرازی	۲۶	پختن قلیه دوارانی
۳۲	پختن بهرتا گوشت	=	پختن دو پیازه دقلی

صفحة	مشهون	صفحة	مشهون
٩٢	قسم هشتم در انواع پختن هریسه‌ها و شش رنگها و خاگیهنا و سهوسه و پوری <u>و شیرینی‌ها وغیره</u>	٨١	پختن کباب دریائی
سر	پختن یکشته کباب هاهی	سر	پختن یکشته کباب هاهی
٨٢	پختن گوفته شاهی ماهی	٨٣	پختن ماهی کباب
سر	پختن علاجی کباب	٨٤	ایضاً پختن کباب بیضه مرغ
سر	ایضاً پختن کوفته کباب شامی	٨٥	ایضاً پختن کوفته کباب شامی
سر	ایضاً پختن کباب	٨٦	ایضاً پختن یکشته کباب خاصه
٩٣	ایضاً پختن یکشته کباب خاصه	٨٧	که خیلی نرخ و نازک می‌شود
٩٢	ذوع دوم پختن شش رنگها	=	ایضاً پختن مرغ کباب
=	پختن شش رنگه متعارف	٨٨	ایضاً پختن شاده کباب
=	ایضاً پختن شش رنگه گوشنی	سر	ایضاً پختن قیمه کباب طرح
٩٥	ایضاً پختن شش رنگه سبب چاشنی دار	=	بازار
=	ایضاً پختن قیمه کباب طرح	٨٩	ایضاً پختن حسینی کباب
٩٦	ایضاً پختن حسینی کباب	سر	ایضاً پختن قاز
=	ذوع سوچ پختن خاگیه‌ها	٩٠	ایضاً پختن کباب بطوز هاهی
سر	پختن خاگیه بیضه مرغ	سر	ایضاً پختن کباب ماهی
دمعی	دمعی	٩١	دوم دیگر
٩٧	پختن خاگیه چاشنی دار	سر	ایضاً پختن توائی کباب
سر	پختن خاگیه دوم دیگر		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۷۲	پختن قبولي بھوري پولاڑ	۵۶	ایضا پختن شولہ پولاڑ
۷۳	پختن انبیلی پولاڑ	۵۷	ایضا یختن سبز پولاڑ
۷۴	پختن قبولي اسلام خانی	۵۸	ایضا پختن کھترہ پولاڑ
۷۵	پختن انجلی پولاڑ دوم دیگر	۵۹	پختن مقشر پولاڑ
۷۶	پختن بادنجان پولاڑ	۶۰	ایضا پختن دوراڑی پولاڑ
۷۷	پختن ملاحی پولاڑ نوع دیگر	۶۱	ایضا پختن کھچڑی پولاڑ
۷۸	پختن اندولہ پولاڑ	۶۲	قسم هفتم در انواع پختن کھپہ ها و یخنی ها و کبابها
۷۹	پختن نفسودی پولاڑ گوفتہ	۶۳	پختن اول پختن کھپہ ها
۸۰	پختن معالمہ پولاڑ	۶۴	پختن نارڈگی کوندہ
۸۱	پختن گیلانی پولاڑ	۶۵	پختن کشدن کوندہ
۸۲	پختن شیرازی پولاڑ	۶۶	ایضا پختن کھپہ گوشت
۸۳	ایضا پختن شیر و شکر پولاڑ	۶۷	پختن کھپہ کھچڑی
۸۴	پختن لقدمہ پولاڑ	۶۸	ذوق دوم پختن یخنی ها
۸۵	ایضا پختن گدو پولاڑ	۶۹	ایضا پختن یخنی سادہ
۸۶	ایضا پختن پوری پولاڑ	۷۰	ایضا پختن یخنی ملاحی
۸۷	ایضا پختن ادبہ پولاڑ	۷۱	ایضا پختن اشکناہ
۸۸	ایضا پختن انسان پولاڑ	۷۲	ایضا پختن دوبھار
۸۹	ایضا پختن کیدہ پولاڑ	۷۳	ایضا پختن یخنی ذوق دیگر
۹۰	ایضا پختن دارڈگی پولاڑ	۷۴	ذرع سوم پختن کبا بھائے
۹۱	ایضا پختن سموسٹ پولاڑ	۷۵	قسم بقسم

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
١١١	ايضا پختن حلوة کهادچ	١١٨	ايضا پختن حلوة رومي
=	پختن حلوة زردي	١١٩	ايضا پختن حلوة فردگي
=	پختن حلوة ادرى	=	ايضا پختن حلوة دوال دار
١١٢	پختن حلوة بادام	١٢٠	ايضا پختن حلوة هقار ارضي
=	ايضا پختن حلوة کشمش	=	ايضا پختن حلوة بیه روغن
=	پختن حلوة شیر گاز	=	ايضا پختن حلوة سوهن
١١٣	ايضا پختن حلوة نخود بريان	١٢١	پختن فالوده
=	ايضا پختن حلوة بادام دوم	١٢٢	ايضا پختن فيبرنی
دیگر	دیگر	سر	ايضا پختن حریره
١١٤	ايضا پختن تر حلوة دشاسته	سر	ايضا پختن مالیده
=	ايضا پختن حلوه درم	١٢٣	ايضا پختن پن بهته
=	ايضا پختن حلوه بودشت	سر	طريق پختن کهجرها
=	ايضا پختن حلوه بیمسنی	سر	پختن کهجر سیبی
١١٥	ايضا پختن حاوہ کاسنی کدو	سر	اوضا پختن کهجر خاصه
=	يعنى کدوه دکھنی	١٢٤	طريق يختن گلگلها
=	ايضا پختن حلوه بیضه مرغ	سر	پختن گلگله
١١٦	ايضا پختن حاوہ بیضه مرغ	سر	ايضا پختن گلگله پنیر
دیگر	دیگر	سر	ايضا پختن گلگله جوار سفید
١١٧	ايضا پختن حلوه بیضه مرغ	١٢٥	ايضا پختن گلگله اذبه
دیگر	دیگر	سر	پختن گلگله اذبه دوم دیگر
=	ايضا پختن حلوه رشاده	سر	ايضا پختن گلگله خاصه

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
٩٦	<u>نوع چهارم پختن سموسها</u>	١٠٥	قسم ذهن هر اذواع شولی <u>کهچڑی</u>
سر	پختن سموس ورقی	=	پختن شولی کهچڑی معروفة
٩٨	پختن سموس لقمه	=	ایضا پختن کهچڑی داود خانی
٩٩	<u>نوع پنجم پختن پوری ها</u>	١٠٦	ایضا پختن کهچڑی هفتره
سر	پختن پوری گوشت	=	ایضا پختن کهچڑی هجراتی
سر	ایضا پختن پوری میده	١٠٧	ایضا پختن کهچڑی جهانگیری
سر	شیرین میوه دار	=	ایضا کهچڑی به آب
١٠٨	پختن پوری میده و جعرات	=	ایضا پختن کهچڑی طاهری
١٠٠	ایضا پختن پوری داخل دخود	=	قسم دهن هر اذواع مر悲ی ها
١٠٠	<u>نوع ششم پختن شیرینی ها</u>	١٠٩	پختن ساق عروس
سر	پختن کلت پر پاز	=	اکثر لوازم و جعرات ساختن
سر	ایضا پختن مچلا و	=	و زنگ رنگ ذمودون روغن <u>و خمیر</u>
١٠٢	ایضا پختن آمیزندی هونگ	=	پختن مردنه ادجه
سر	و هاش	=	پختن مردنه انفس
سر	ایضا پختن لگو موته چور	=	طریق پختن مردنه کمرگه
١٠٣	پختن اندرسته	=	پختن مردنه کیلا
سر	پختن بالو شاهی ببر	=	پختن مردنه پهالسه
١٠٤	پختن کهاجه	=	<u>پختن حلوا ها</u>
سر	پختن شکر پاره	=	پختن شکر پاره های بادام
١٠٥	پختن حلوا کشمش		

صفحة	مسمون	صفحة	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن پیشی مونگ	۱۳۹	ایضا ساختن روغن سرخ
=	پختن دال مونگ نوع دیگر	مر	ایضا ساختن رنگها بادامی
مر	پختن پیشی ارهه	مر	طريقه های پوست دور
۱۲۷	ایضا پختن پیشی عدس	مر	<u>کردن کشنیز و فلفل</u>
مر	پختن پیشی ماش شسته	مر	طريق دور کردن پوست کشنیز
مر	پختن دال ماش	مر	ایضا دور ساختن پوست فلفل
۱۳۸	طريق تیار کردن کشتلی	مر	<u>ساختن دلمه</u>
۱۳۸	تیار کردن کشتلی سرخ	مر	ایضا ساختن دلمه نوع دیگر
مر	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۰	<u>طريقه های جغرات ساختن</u>
مر	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	مر	ساختن جغرات چکه
مر	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	مر	ایضا ساختن جغرات دو عددیگر
مر	ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش	مر	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
مر	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۲	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
مر	ایضا ساختن کشتلی های	مر	ساختن جغرات دو عددیگر
مر	جادامی رنگ	مر	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
۱۴۳	طريق ساختن روغن های	مر	ساختن پنیر
مر	<u>رنگ برفگ</u>	مر	تیار کردن پنیر قمر دور
مر	ساختن روغن زرد رنگ	مر	تموت تماهر شد
مر	ایضا ساختن روغن سبز رنگ		

صفحة	مضبوون	صفحة	مضبوون
۱۲۱	ایضا پختن گلگله پیشی ماش	۱۲۶	ایضا پختن گلگله موتی دها
سر	تیار کردن اچار ادبیه به	سر	یعنی خورد خورد
	تغیر که در و جالی بسته	=	ایضا پختن گلگله کارد برنج
	باشد		<u>طریق پختن برلا ها</u>
۱۲۲	اچار پادچان و ادبیه	سر	پختن برلا ماش
سر	اچار باد نجان و کدو و زردی		ایضا پختن برلا پیشی
	و خیار وغیره	۱۲۷	ایضا پختن پوده چهارتی
سر	پختن مهری جخرات	سر	ایضا پختن پوده چهارتی
	پختن تهولی گندم	۱۲۸	چاشنی دار
	<u>طریق پختن خشکه ها</u>		<u>پختن کندوهی ها</u>
سر	پختن خشکه گیلانی	سر	کندوه شاه جهادی
سر	پختن زرد برنج شیرین	سر	ایضا پختن کندوهی مودگ
	پختن خشکه ساده	۱۲۹	ایضا پختن کندوهی چاشنی دار
سر	پختن خشکه باجره	سر	پختن رکه وندچی آرد ماش
سر	پختن خشکه به آب		مقشر
سر	پختن برنج ساده شیر و		<u>طریق پختن راتیه ها</u>
	برنج و شیرین	سر	پختن راتیه سیب
۱۲۵	طریق پختن پیشی دال	سر	پختن راتیه دوم دیگر
	موذگ وغیره		<u>طریق تیار کردن اچارها</u>
سر	پختن دال مودگ مقشر	سر	تیار کردن اچار شاخمر
	ایضا پختن دال به آب		چاشنی دار



بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

نسخه شاه جهادی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاہ شاهجهان معه وزن

بعمل می آمد بردۀ قسم است

^۱ اول در استعمال داها دور در استعمال آشها

^۲ سوم در استعمال قلیچهادوپیازها چهارم در ادواع بصر ته ها

^۳ پنجم در ادواع زیر بریان ششم در ادواع پلاز

^۴ هفتم در ادواع کفته و کباب هشتم در پختن هریسه ها و شش رنگها [و خاکینه]

^۵ نهم در ادواع شولا کهچی دهم در ادواع مریباها و ایارها و پوری و شیردهیها و اطعنه و حلواها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روشن و خوبی .]

قسم اول در استعمال ثانیها

(۱) پختن نان تروی

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام بدک پاو

دام شیرگاڑ پاڑ آثار خمیر یک دام . اول خمیر موازنه مذکور

را در میده پنج دام روغن داده بمالند بعد ازان میده را در

شیر آمیخته خمیر کنند و بدک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن

باقي آمیخته جوز بسته بطور دان پنیری آراسته کرده بدر روی دان قدره

جغرات مالیده در دو خوان ته و پلا آتش انگشت داده در هوائی موافق

پخت نمایند و اگر دیر و وزن کشید در میده بیبا میزند دان کنجدی شود

(۲)

چهاتی داده روغن را در پنجه قمه بسته دهند یک طرف ته لک کند آرد میدهد از چهاتی همه پنجه ته را در ته لک کرده زود جواله کرده زان بوزن چهاتی نموده در ماهی توڑه نیمر پخت کرده بعد از آن سفیدی بیضه در شیر لخت کرده زود فواره دهند و در هوایه نرم پخت نمایند.

(۳) آیضا پختن زان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاو یک و نیمر آثار خمیر دو دام نمک یک دام در هوایه گمر خمیر در میده داخل کرده نمک آمیخته از شیر خمیر نرم تیار کنند. اما شیر را جوش دهند ۵ سه ریم مانند طرز سوسه میده را گرد بروزد هشت دهند باز پنجه دام میده خشک در خمیر کرده بهالند که باز میده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهزی نگاهدارد بعد از جواله میده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاپر دهند بزود زان مقدار نیمر چهاتی ساخته در ماهی توڑه پخت نمایند از پاد بالا هوایه آتش سخت کنند در نیمر پخت فواره شیر دهند.

(۴) پختن زان شیر مال

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار شیر گاو یک آثار پاژ بالا نمک یک دام خمیر سه دام در گرما میده را در نمک و هاده خمیر داده از شیر گمر خمیر نرم نمایند و چهار گهزی در پارچه پیچیده در ۳ دهند هاهی گمر چون دور شود همه روغن گمر بطرز آب دهند طرز سوسه کرد پر گرد هشت دهند بزود زان پنبه وار ساخته بالا آن جغرات مالیده در ماهی توڑه یا در تنور به هوای سخت بپزند و در نیمر پخت فواره شیر دهند.

(۱)

۱) پختن نان ذمک

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار دهک یک دامر شیر گاز سه پاژ
 اول در میده نیمر روغن آمیخته از سر کند دست درم دهنده
 بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دامر از
 بیلن ساخته مانند پاپڑ در خوان ته و بالا آتش ادگشت داده یا در
 تنور بهوار درم پخته مایند.

۲) پختن نان شیر

میده یک آثار روغن زرد یک نیمر پاژ شیر گاز پاژ آثار پنیر نیمر
 آثار ذمک یک دامر - نیمر وزن پنیر را قیمه کرده در میده
 پیالایند بعد ازان روغن دهنده و از شیر خمیر کنند و آب قدر
 دهنده که درم موافق نان پنیری شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی
 واورق ترا شیده بالای نان بچسبانند بالای آن جغرات بمالند و در هواه
 موافق در دو خوان ته و بالا آتش ادگشت داده در تنور پخته مایند.

۳) پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار شیر گاز پاژ آثار
 بیضه مرغ یک عدد ذمک دامر - ذمک را در میده انداخته
 اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سه رسه هشت پر
 گرده دهنده چون از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهزی
 در دهنده باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده
 در شبق نموده بالا همچ روش انددازده از دست میده را پنج مقدار

۱ - تنگ ۲ - از شیر خمیر کنند و لست درم دهنده ۳ - پنیر

۴ - شیر ۵ - پیزی ۶ - گرد بر گرد دهنده.

(۵)

(۱۱) ایضاً پختن نان ورقی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار چربی مقدار ساخته میده
ورقی را خمیر کنند بطرز میده سوسن ورقی از بیلین پوری نموده
ساخته روغن و چربی به طور سوسن داده میگویند کرده باز از بیلین
نان ساخته چهاتی در توه پخت همایند و از سینگ سورا خها برداش می داده
باشند و از بالا روغن انداخته باشند چون تیار شود پر گیرند اگر
خواهد که شیرین کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکیں
کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضاً پختن نان ورقی قسم دیگر

میده و آرد دال ماش شوئیده پاژ آثار آرد گندم یک آثار روغن
زرد دیم آثار جخرات چکه دیم آثار و دیم پاژ دار چینی یک ماشه قردن
یک ماشه لاتپی یک پاژ ادرک یک دام غافل گرد دو ماشه نمک دو دام
دال ماش را آب داده پر آتش دیم گذاز نموده در روغن پریان گرده
بعد ازان آب در دیگ کرده پر آتش نهند دال مذکور در پارچه بسته
از دوک سرپوش در دیگ آویزان کنند که بخارات رسند چون
دال درم شود از سنک بساینده جخرات و مصالح آمیخته باز در پارچه
از دوک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر کرده
میده نموده در شکر میده دال به موفق داده از بیلین نان
ساخته پر توه پر آتش درم پخت همایند از سینگ سوراخها برداش
میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر
بجا دال ماش دال مودگ تیار کرده داخل همایند جایز باشد

(۲)

(۷) پختن نان باهتمامی

مغز بادام دیمر پاژ مصری دیمر پاژ روغن زرد دو دامر سفیدی
 بیضه مرغ یک عدد بادام را از پیرست صاف نموده باریک کرده هصری
 را شیره نموده آرد بادام انداخته بر آتش دهند و از کفه لات کنند
 چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته
 شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزند و
 بلاه او آتش انگشت دهند.

(۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن دیمر آثار شکر چینی دیمر آثار بهمیں
 وجہ بدستور نان بادام بپزند و پیکار ببرند

(۹) ایضاً پختن نان بیسننی

آرد نخود پاژ آثار روغن زرد چهار دامر جعفرات چکه پاژ آثار
 دار چینی دو ماشد ادرک یک دامر شیر گاؤ پاژ آثار نمک یک دامر در
 آرد نخود روغن و نمک داده دو گهزی در دهنده بعد از آن جعفرات و
 آب ادرک آمیخته از دست لت سازند که آبله پر آید چهار گهزی دیگ
 را در دهنده بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند چپاتی طور در هاهی
 توه یا پر توه پخت کنند.

(۱۰) ایضاً پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار ساده یک آثار آرد مذکور را خمیر کرده در هانگی
 آتش داده نزدش آرد مذکور نهاده یک بخار آتش دهنده باز سرد کرده
 از دست لت داده نان پر توه پخت دهایند نرم ملایم شود

۱ - سوده ۲ - روغن زرد ۳ - چنستی ۴ - میده ۵ - چکه

۶ - دار چینی ۷ - میده ۸ - آب

(۴)

(۱۵) ایضا ساختن سادلا خمیر

میده سه پاژ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمری میده را آب
گرم داده یک گھڑی مشت مال نموده در پارچه پنجه دار پیوهیده
دو پاس نگاهدار دد در هوسمر گرما از آب سود خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن زان مانیان

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاز یک آثار بیضه مرغ یک
عدد زیره سیاه نیم دام سیاه داده پاژ دام زعفران چهار ماشنه داده
خشاش پاژ دام نمک یک دام بدستور زان تروی این را نیز پیزد و
بالای مصالح پوشانند

قسمت دوهر در استعمال آش ها

(۱) پختن آش کشلی ایضا در طریق پختن آش ها

گرشت یک آثار روغن زرد پاژ آثار میده نیم آثار دخود
تمامی دو دام چقندر پاژ آثار شلغم پاژ آثار زرد پاژ آثار زعفران
یک ماشه دار چینی دو ماشه قردهل دو ماشه لاصی دو ماشه غلغل گرد
یک ماشه پیاز نیم پاژ ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیمون
نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن پریان گرد گوشت
را پگهار داده و از چچه قه و بلا ساخته کشنیز دهنده دو پیاز نموده
آب موافق شور به اندازند و خود و چقندر و شلغم و زرد انداخته گذار
کنند بعد ازان آش کشلی وغیره آراسته در شوربه انداخته پالک و کشنیز
داده یک جوش دهنده پس ازان مصالح آمیخته و رشاشة کنند شکر و

(۶)

(۱۳) ایضاً پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مخز پسته دیم پاژ چربی
 مقدار ساتنه دمک یک دامر میده را پنگه سازند و از بیلن چپاتی^۱
 نموده ساخته به مثل سموسه برچپاتی جمالند و پسته برو بدھند
 بالائی نان چپاتی دیگر بدھند بعد ساقته بدستور سابق داده پسته
 پخته بهمیں دستور تهه به تهه ساتنه و بستردہ هرقدر که ورق
 بخواهند کرد بالای آن بیلن کنند که جمله ورق بسته شوهد و
 در ماهی توه دهن و روغن اندازد و طبق دیگر بالای آن سرپوش
 کنند ته و بالا آتش ادش داده بدستور نان خطائی پخت نهایند

(۱۴) ایضاً پختن نان خرمائی

میده یک آثار روغن زرد دیم آثار خرما نیم آثار شیر گاز دیم
 آثار گلاب دیم پاژ نمک یک دامر اول درمیان میده همه روغن از دست
 می مالند باز آب و شیر اندک دمک را آمیخته خوبی ر سفت کنند بعد
 ازان میده مذکور را پنگه مقدار یک دامر ساخته ڈکیه کنند
 بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو ڈکیه قدر
 خرما سائیده داده دهن هر دو ڈکیه بدستور سموسه هندی پند نموده ته
 و بالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی دهاده پخت نهایند و اگر
 نان خوبادی خواهند پوست خوبادی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته
 بر آتش دهن و لست کرده در دو ڈکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان
 خوبادی شود .

۱ - ساهنه ۲ - بیبر ۳ - ساهنه ۴ - نموده ۵ - بربیزند ۶ - ساهنه

۷ - ساهنه ۸ - خرمی ۹ - داده ۱۰ - بیبر

(۱)

نموده گاهدارده میده را خمیر کرده بطرز سنگ هائجه ساخته
در آب دهک جوش داده چخرات و پلیو در شیر آمیخته در پارچه
گزراشده بگهار دهنده کانسنه بر آورده آش را از بگهار بر آورده
در چخرات اندازده و بالا دو پیازه اندازده و زعفران سوده بریزده
(۲) پختن آش لنج پرلا چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاآ میده ، نیمر آثار
پیاز ، پاآ آثار ادرک ، یک دام فلفل گرد ، یک تادک چقند
یک آثار زودک ، یک آثار ساگ سرده پالک ، پاآ آثار دهک ،
یک دام کشنیز ، یک دام . اول گوشت و چقند و شلغم و زرد
را قایمه کرده شوربه در پارچه گزراشده از قردهل وغیره بگهار
داده و سبزی ساگ اندازده و میده را خمیر نموده آتش ساخته
در آب گرم جوش داده در لگری کنده و بالای آن قلیه اندازده
و چاشنی قیار کرده بالای آن قایمه بریزده و بیامیزده و بالای
آن زعفران سادیمه بیامیزده و بکار برده

(۳) پختن آش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاآ آثار چخرات ، یک آثار
شیرگاو ، یک آثار بردهج ، پاآ آثار دخود کابلی ، نیمر پاآ دار
چینی ، چهار ماشه قردهل ، چهار ماشه لایچی ، چهار ماشه بادام ،
نیمر پاآ پیاز ، پاآ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیمر پاآ ساگ
سوده ، پالک ، نیمر پاآ دهک ، دو دام . اول گوشت را پارچه
های بادامی نموده و روغن زرد قیار بریان کرده آب دخودی داده
خوب گذاز بنمایند باز در پارچه گزراشده بگهار داده چون آب خش

لیهون را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند^۱

(۲) پختن آش با هرون

گوشت یک آثار روغن زرد دیمر آثار دال نخود یک دام میده پاز
آثار جعفات سه آثار دار چینی دو ماشه ایچی یک ماشه ادرک یک دام
پیاز پاز آثار کشنیز یک دام نهک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی
دیمر آثار لیهون دیمر آثار اول دیمر گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق
خوردن میشود تیار کنند و نیمه را که باقی ماشده قیمه گردد دو پیازه نموده
لایق سوسه باشد تیار کنند مصالح را در هر دو پیازه مع گندم گوشت عذکور
خرب قیمه گردد در روغن و پیاز دو پیازه نموده دال نخود را جوش
گردد دال و مصالح در قیمه انداخته و بگهار داده و میده را خمیر
نموده از بیلن میده ساخته پارچهای چهار گوش ساخته دو پیازه قیمه پر
نموده سوسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش گردد
از آب جدا ساخته در گنکری و جعفات پلیمو آمیخته از قردنفل در روغن
بگهار داده بلای آش اندازد بلای آن دو پیازه تر هذکور را اندازد
و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمه و قلیه
ساخته نگاهدارند چو سوسه پخته در گنکری کشند بعرض جعفات چاشنی
اندازد از بلا قلیه اندازد .^۲

(۳) پختن آش لک پرا

گوشت ایک آثار جعفات دو آثار میده دیمر آثار دل چینی دو ماشه
قردنفل دو ماشه ایچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک ژاند
ادرک یک دام کشنیز یک دام نهک یک دام گوشت دو پیازه پر مصالح

(۶) پختن آش چاشنی دار

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار تباشنه، نیم پاژ لیهون، دیر پاژ میبده، نیم پاژ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است. اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغین ساخته تیار کنند بعد ازان تباشنه را شربت و شیره لیهون در و داخل نبوده دو پیازه انداخته پختند نماینده لیکن آگ بسیار داخل نکنند که هادته قلیه نشود و سیراب باشد بعد میبده را هادته سازده و کشته نخود بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده پرازده و داخل آش نماینده بعده یک جوش فرود آردد که تیار شد

قسم سوهر در استعمال قلیه‌ها و دو پیازه‌ها

(۱) پختن قلیه خاص

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردنل، دو هاشه الیچی، دو هاشه فلفل، یک چند زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام پیاز نیم پاژ چقند، پاژ آثار شلغم، پاژ آثار دال هودگ، دو دام کشنیز، دو دام زردک، پاژ آثار نمک، دو دام - اول گوشت را جاده‌ی نبوده در پنج دام روغن و پیاز بزیان کرده بگهار دهنده دو چمچه آب با نمک داده ته و بالا کنند و کشنیز داخل نبوده آب موافق شوربه و ادرک و چقند و شلغم و زردک و دال هودگ اندازده چون گداز شود گوشت و چقند و غیره از شوربه جدا نبوده پارچه نیم نبوده صاف کنند و باز شوربه گوشت وغیره را یکجا کرده با روغن باقی از قردنل بگهار دهنده چون یک جوش خورد پلیو برندی اندازده بعد از مصالح ساقیده در آب اندازده و زعفران سوده اندازده قدره از چمچه گردانیده و برگیرده.

شود کشنیز و دو دام برده سائیده در شیر و چخرات آمیخته در پارچه گذارده در گوشت اندازند قردهل و دار چینی درست کوکت اندازند و ایچی ساقیده آمیزد چون یک جوش بخورد و بردهج شوئید اندازند چون بردهج گذاز شود برگیرند.

(۶) پختن اش نخودی

گوشت، دو آثار روغن، دیمر آثار دار چینی، سه ماشه قردهل، سه ماشه ایچی، سه ماشه بیضه مرغ، یک عدد فلفل گرد، چهار دام ادرک، دو دام پیاز، پاژ آثار بادام، دو دام ساک پالک، دیمر پاژ چقند، دیمر پاژ شلغم، پاژ آثار زرد، پاژ آثار شکر چینی، سه پاژ نوک، دو دام قیمه گوشت خام، دیمر پاژ کشنیز، پاژ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده پگهار دهنده و چقند وغیره بدین اقسام انداخته گداز کنند به دیگه پارچه بیز شود از پارچه گذارده از قردهل بگهار دهنده بدستور قلیه پزدید یک آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه سفید بپزدید و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیمه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده هانند نخود غلوله بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شورجه قلیه انداخته یک جوش دهنده کشنیز و بادام و بردهج را لحاب کرده با مصالح اندازند و ساکها را انداخته دیگر جوش دهنده از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیموں تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن برویزند

(۱۲)

یک دام کشنيز، یک دام دمک، دو دام - پیاز مرغ را صاف شوئیده
اما درست هained در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده
نخود شسته اندازده و کشنيز داده دو پیازه کرده آب موافق
شوربه انداخته بگذازد چون تیار شود گوشت را در شوربه
هم دو دام نخود کابلی مذکور در هم نهوده پارچه های دار چینی
انداخته یک جوش دهنده چون با آب بسته شود مصالح دیگر کوخته
انداخته از قردنل و روغن باقی بگهار داده برگیرد

(۱۳) پختن شوربه ساده

گوشت، یک آثار بردیج، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی،
دو ماشه لایچی، دو ماشه قردنل، دو ماشه فلفل گرد، یک ٹانک
پیاز، نیم پاژ ادرک، دو دام کشنيز، یک دام دمک، دو دام - اول
گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنيز دهنده
دو پیازه بر مصالح نهوده بعد ازان آب موافق شوربه انداخته
چون بر جوش آید بردیج اندازده وقتیکه پخته شود مصالح انداخته
از قردنل بگهار دهنده و از دیگدان برگیرد

(۱۴) پختن قلیه شکر قند

گوشت، یک آثار ایمهوی، یک نیم پاژ روغن زرد، یک نیم پاژ شکر قند، یک ٹانک پیاز، نیم پاژ کشنيز، یک دام زعفران،
دو ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاژ کشنيز، یک دام زعفران،
یک ماشه دمک، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز
بگهار داده آب بمله مقدار دو قاشق و دمک و کشنيز داده دو پیازه
کرده بعد ازان آب دیگر موافق گذاز شدن داده گذاز نهایت شکر قند
را پارچه های نهوده در روغن باقی بریان کرده از نمک کارد سوراخها

(۲) پختن قلیه گوشت چاشنی دار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار شکر، دهنر پاآ ایمهون،
 دینمر پاآ دار چیمنی، دو ماشه قردهل، دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران،
 یک ماشه پیاز، دینمر پاآ ادرک، یک دام دهک، یک دام در نصف
 روغن پیاز پریان نموده گوشت را بگهار داده یک چهقهه آب به دهک
 داده کشنبیز داخل نموده ته و بالا ساخته بقدرت سوربه آب و چقند و
 شلغمر و زردک سه پاآ ادرک لوازم داخل کرده گداز نموده بعد ازان
 جمله گوشت و چقند وغیره را بر آورده از آب صاف شویند و نگاهدارند
 سوربه را از پارچه گذاردده باز لوازمه شوینده را داخل سوربه نموده
 با روغن باقی از قردهل بگهار دهند چون یک جوش خود چاشنی
 داده یک جوش دیگر دهند پاییو برخیز داخل نموده زعفران و
 مصالح دیگر داده برگیرند

(۳) پختن قلیه ملغوب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار جخرات، یک آثار دار چیمنی،
 دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک پیاز، پاآ آثار ادرک،
 یک دام کشنبیز، یک دام دهک، دو دام - اول گوشت را بادامی
 کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و دهک و کشنبیز داخل نموده
 دو پیازه با مصالح کشند بعد ازان جخرات را پلیو برده و شیر
 آمیخته از پارچه گذاردده در دو پیازه ادداخته یک جوش دهند
 وقتی که آب هرافق بهاند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن سوربه نخود آب

چوزه هرغ، یک عدد روغن، پاآ آثار دار چیمنی، دو ماشه قردهل،
 دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد، یک ژانک پیاز، پاآ آثار ادرک،

پاؤ کشنيز ، پاؤ آثار چخرات ، ديمير پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دامر نمک ، يك دامر . اول يك آثار گوشت را بادامي نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گدار نمایند چون لحاب موافق بهاند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قردنفل بگهار دهند و لحاب کشنيز و چخرات ساقمه انددازند و يك جوش دهنده بعد از آن لحاب بادامر انددازند پس ازان پلیو برذیج معجن مصالح انددازند و يك پاؤ گوشت قیمه بازیک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته انددازند تا بهقدار نخود قیمه هم مناسب است دارد انداخته يك جوش دهنده چون اندک لحاب بهاند از دیگدان پرگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیه داده زعفران دهنده اندک چاشنی در نخودی انددازند جدا کرده بهمین طریق تنه آب کنند دو پیاز نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنه نخودی در و پیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیه دریائی شود

(۹) پختن قلیه نладی

گوشت ، يك آثار روغن ، ديمير آثار دار چینی ، سه ماشه قردنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادامر ، ديمير پاؤ زعفران ، دو ماشه چخرات ، ديمير پاؤ فلفل ، دو دامر پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دامر کشنيز ، دو دامر میده ، ديمير پاؤ نمک ، دو ديمير دامر بیضه مرغ ، يك عدد اول گوشت را بادامي کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنيز دهنده و بلا ساخته آب موافق شوربه انداخته گدار نمایند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قردنفل

زندش و در دو پیازه انداخته ته و بالا کشند چون خوش خورد چاشنی
تیار نموده اندازند وقتیکه پارچه شکر قند در چاشنی تیار نموده
اندازند هرگاه پارچه شکر قند در چاشنی گذاز شود مصالح سائیده و
زعفران در آب حل کرده اندازند و برگیرند.

(۷) پختن قلیه نرگسی

گوشت ^۱ یک آثار روغن زرد ^۲ نیم آثار بیضه مرغ ^۳ پنج عدد
دار چینی ^۴ دو هاشمه قردنفل ^۵ دو هاشمه الایچی ^۶ دو هاشمه فلافل ^۷ یک
شادک زعفران ^۸ یک هاشمه پیاز ^۹ پاژ آثار ادک ^{۱۰} یک دام چقند ^{۱۱} پاژ
آثار شلغم ^{۱۲} پاژ آثار زردک ^{۱۳} پاژ آثار پانک ^{۱۴} پاژ آثار کشنیز ^{۱۵} یک دام
دال مودگ ^{۱۶} دو دام نمک ^{۱۷} یک دام ^{۱۸} اول گوشت را در نیم روغن
و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده ته و بالا ماخته بعد
از آن آب دیگر موافق گذاز شدن چقند و دال مودگ وغیره داده
گذاز نمایند باز گوشت و چقند وغیره یکجا کرده او قردنفل قدره
روغن بگهار داده چون خوش خورد وقتیکه لحاب بسته شود پایی و
دهنه و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان برگیرند و ساگ
را در ادک روغن پیاز دو پیاز کرده در هاهی توڑه بسته بالا بیضه
مرغ نهاده بر آتش اندشت پخته اندک مصالح داده سائیده بریزند
چون قلیه نرگسی در کاسه کند بالا نرگسی اندازند.

(۸) پختن قلیه نخودی

گوشت ^۱ یک آثار و یک پاژ روغن ^۲ نیم پاژ فلافل ^۳ دو شادک
دار چینی ^۴ سه هاشمه قردنفل ^۵ سه هاشمه الایچی ^۶ سه هاشمه بادام ^۷ نیم

۱ - از شورجه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد ازان مع شورجه و
گوشت و چقند وغیره ۲ - کوشه

(۱۱)

عدد پیاز، نیم پارچه ادرک، یک دامن شوک، دو نیم دامن یک پاز
گوشت را قیمه کرد و یک دامن میله و اندک چربی بز در قیمه گشت
آمیخته از دست پشت کارد خوب کوته باریک نموده بیایی
بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیاز بگهار دهنند و سه پاز گشت
را بادامی ساخته در روغن دو پیاز بگهار دهنند شوک و کشنبیز داده
تنه و بالا کرده آب موافق شوربجه گذاز شدن اددخته بعد گداز
شوربجه از پارچه گذرانیده از قردنفل بگهار داده بیضه مرغ اندازد
و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لحاب برو آورده
با لحاب بردیج و مصالح ساقیمه اندازد و برگیرده و اگر تشک
آب کند دو پیاز شرد لحاب وغیره بعد چاشنی دهنند اگر چاشنی
دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازده درست شود
شکر چینی یک نیم پاز لیموی یک نیم پاز

(۱۲) پختن قلیه شیر ازی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پارچه آثار بیضه مرغ، پنج عدد
دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشت ایچی، دو ماشه طافل، یک
ژانک زعفران، یک ماشت خوبیانی، دو دامن کشمکش، دو دامن بادام، دو
دامن پسته، دو دامن پیاز، نیم پارچه ادرک، یک دامن شوک، یک دامن
اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشنبیز
و شوک و آب داده دو پیاز کنند بعد ازان چهارم حصه دو پیاز
 جدا نگاهدارند و گوشت جاقی را آب موافق شوربجه داده قلیه
کنند بعد ازان شوربجه را از پارچه گذرانیده از قردنفل بگهار

۱ - نیم ۲ - و در یک پارچه چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازد

لحاب وغیره مصالحه داده چاشنی دهنند

(۱۶)

بگهار دهنده و پردازی بادام سائیده پیاوی کرده همچو مصالح اندازده زعفران سائیده دهنده و نیمر آثار گوشت پارچه کلان کرده در روغن و پیاز بگهار داده گذاز کرده باز میندی مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشود نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریان کرده لحاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لحاب بادام نیمز داخل کرده پارچه های مسطور درین لحاب اندازده و از قردهل و روغن بگهار دهنده چون لحاب خشک شود اندک زعفران سوده دهنده از دیگدان بر گرفته چون در کاسه کنده هلاکی پالای قلیه گذاردند اگر تنگ آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلیه خوراک

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه بادام، نیمر پاژ قردهل، دو ماشه لاچی، دو ماشه فلفل گرد، یک ژانک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، نیمر پاژ ملائی، پاژ آثار دهک، دام، اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه های دار چینی و قردهل با کوفته انداخته چون گذاز شود شوربه از پارچه گذاردیده از قردهل بگهار داده گوشت و شوربه را باز چوش داده و بادام را از روغن بریان نموده لحاب سائیده دو دام پردازی سائیده لحاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نموده اندازده و از دیگدان برگیرده و اگر بخوبی وجده کرده تنگ آب نهایت دو پیازه شود اما اندک لحاب نهایتند.

(۱۱) پختن قلیه کنده

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه لاچی دو ماشه فلفل، یک ژانک مخز بادام، دو دام بیضه مرغ، پنجه

(۱۴)

(۱۳) پختن قلیه ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاز آثار دار چینی، دو ماشنه
قرنفل، دو ماشنه الیچی، یک ماشنه فلفل، یک شادک پیاز، نیم
پاز ادرک، یک دام زرد چوب، یک دام آرد نخود، نیم پاز
تیل کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، سه نیم
دام، اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود
پشویند بعد ازان تیل در زرد چوب مالیده دو گھری دگاهدارند
و پاز از آرد نخود پشویند باز نمک و تیل و زرد چوب مالیده
دو گھری دگاهدارند بعد از آرد نخود جخرات پشویند بعد ازان
آب سوده و زیره شسته نمک و مصالح ساقیده بهالند و در روغن
بریان کنند از فلفل بگهار کرده یا اندک آب دو پیازه یا آب زیاده
داده قلیه کنند وقتی که تیار شود پیاز در روغن بریان نموده
همراه پلیو برنج ساقیده اددارند و مصالح دهنند اگر چاشنی دار
کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهنده چون از پارچه گداز شوده
مصالح دهنند شیر پیشدازند شکر چینی پاز آثار ایمون پاز آثار

(۱۰) پختن قلیه انبه

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاز آثار شکر چینی، پاز آثار
انبه، سه پاز دار چینی، دو ماشنه قرنفل، دو ماشنه الیچی، دو ماشنه
فلفل گرد، یک شادک کشمکش، دو دام زعفران، یک ماشنه پیاز،
نیم پاز ادرک، یک دام گشنیز، یک دام نمک، یک دام اول گوشت
را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک و

داده نصف میوه را از آب درم کرده در قایقه اندازده و یک جوش دهنده بعد ازان پلیو بردنی و زعفران و مصالح سائیده اندازده و یک جوش دهنده بعد ازان اگر چاشنی دار بگفته پیش از میوه چاشنی دهنده و نصف میوه را و مصالح سائیده بران دو پیازه و نیمر سفیدی از پنجه بیضه ها یکجا کرده بطربوق شش رنگ در طبق ته بسته روغن داده بر آتش نهند و بیضه ها را بالای ته شرگسی بسته بر آتش نهند و جلاه آن یک چمچه آب دهنده چون قلیمه پخته شود قلیمه مذکور در کاشت کنند شش رنگ مذکور را بالای قلیمه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیمه دهنده و یک حصه را شش رنگ دهنده شکر پیونی نیمر پاژ

(۱۲) پختن قلیمه سنگ شیر

گوشت، یک آثار روغن، یک نیمر پاژ شیرگاز، دو آثار دار چینی، چهار عاشه لایچی، چهار عاشه فلفل، یک دام بادام، دو نیمر دام پیاز، پاژ آثار ادرک، دو دام کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده گذاز نمایند شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل و شوربه داده گذاز نمایند شوربه از پارچه گذرانیده از قدره روغن بگهار داده پجوش آردند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازده و یک جوش دیگر دهنده بعد ازان پلیو بادام و بردنی و اندک کشنیز یکجا کوکته داخل نمایند و از بالا مصالح دهنده و اگر چاشنی دار خواهند شکر^۱ را تاریند نموده نگاهدارند چون قلیمه تیمار شود از دیگدان بر گرفته چاشنی بیامیزد

(۲۱)

کشوش ؛ نیمر پاؤ پسته ؛ نیمر آثار بادام ؛ یک پاؤ والا نیمر پاؤ
 فلفل ؛ دو ٹاک بیضه مرغ ؛ دو عدد پیاز ؛ پاؤ آثار ادرک ؛ دو دار
 کشنیز ؛ پاؤ آثار دخود بربیان ؛ یک دار شکر چینی ؛ یک نیمر پاؤ
 نمک ؛ یک دار . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و
 پیاز بربیان کرده بگهار دهنده ادرک و نمک داده ته و جلا کرده لحاب
 کشنیز و آب موافق داده گداز کنند شوربچه را از پارچه گذارنده و از
 قردنفل و روغن بگهار داده نیمر آثار گوشت را قیمه کرده نیمر پخت و نیمر
 خام مصالح داده بربیان کنند بر و سفیدی بیضه داده پسایند و ریگ
 شکری و یک لیموں دهشد از دست پوری ساخته از آب میبد را در
 کرده در شکر پوری نهاده بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب
 گرم سفت نموده در روغن بربیان کرده در ڈصف چاشنی پرورده
 قلیبه انداخته یکجوش دهنده و نیمر شیره را نیز در قلیبه انداخته
 آدچه از نارنگی ها شیره باقی مادر آن را هر داخل قلیبه نهایت
 وقتی که نارنگی در شیره گداز شود لحاب بادام و برنج و مصالح
 و زعفران دهشد از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه تنگ آب
 کنند دو پیازه شود

(۱۸) پختن قلیبه ماهی نوع دیگر

ماهی ؛ یک آثار کیله ؛ نیمر پخت یک آثار روغن زرد ؛ پاؤ آثار
 دار چینی ؛ دو ماشه فلفل ؛ یک ٹاک زعفران ؛ یک ماشه کشمش ؛
 نیمر پاؤ بادام ؛ نیمر پاؤ کشنیز ؛ دو دار پیاز ؛ پاؤ آثار ادرک ؛ یک
 دار جعورات ؛ پاؤ آثار شکر چینی ؛ یک نیمر پاؤ لیموں ؛ یک نیمر
 پاؤ تیل کنجد ؛ دو دار آرد دخود ؛ نیمر پاؤ سونهف ؛ یک دار زیره
 سیاه ؛ یک دار نمک ؛ یک دار . اول ماهی را صاف نموده پارچه گرده

(۲۰)

کشنیز انداخته^۱ و پلا دموده آب موافق شوربجه گذار شدن دهنده چون
آب موافق هاده گوشت را از شوربجه جدا کرد شوربجه از پارچه^۲ گذاردیده
باز گوشت و شوربجه یکجا نموده در قردنفل بگهار دهنده و کشمش
اندازدند و نصف انبه را لوزها کرده از شوک کارد سوراخ نموده
آب جوش گرده در شیره^۳ شکر گذار کنند بعد ازان از شیره^۴ جدا
نموده انبه^۵ را در آب جوش داده از دست مالیده از پارچه^۶ گذاردند
موافق چاشنی در شیره بیامیزند و باز جوش دهنده چون شوربجه
موافق بهاند و شربت انداخته^۷ یک جوش دیگر داده مصالح و
پلیو زعفران اندازند یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیردد

(۱۶) پختن قلیه^۸ زعفرانی - چاشنی دار

گوشت^۹ یک آثار روغن^{۱۰} پاآثار دار چینی^{۱۱} دو ماشه قردنفل
دو ماشه^{۱۲} الیچی^{۱۳} دو هاشه^{۱۴} زعفران^{۱۵} یک ماشه^{۱۶} پیاز^{۱۷} نیم پاز ادرک^{۱۸}
یک دام^{۱۹} کشنیز^{۲۰} یک دام شکر چینی^{۲۱} یک نیم پاآلمون^{۲۲} یک
نیم پاآلمک^{۲۳} یک دام^{۲۴} اول گوشت را بادامی نموده^{۲۵} پیاز و ادرک
و کشنیز و نمک داده در آب موافق یخنی کنند شکر و لیموں^{۲۶}
را از شوربجه بسته^{۲۷} یخنی شیره^{۲۸} نمکاندارند و بگذارند که شوربجه
گوشت را از قردنفل در روغن بگهار داده باز چاشنی اندازند چون
تیار شود باز از قردنفل در روغن بگهار داده^{۲۹} پلیو بادام و برنج
و مصالح سائیمه^{۳۰} دهنده و زعفران در آب حل کرده^{۳۱} اندازند از دیگدان
برگیرند و اگر آب داخل^{۳۲} کنند دو پیازه شود

(۱۷) پختن قلیه^{۳۳} ذارنجی

گوشت^{۳۴} یک آثار روغن^{۳۵} زرد^{۳۶} یک نیم پاز دار چینی^{۳۷} چهار
ماشه قردنفل^{۳۸} چهار ماشه^{۳۹} الیچی^{۴۰} چهار ماشه^{۴۱} زعفران^{۴۲} یک ماشه^{۴۳}

۱ - نصف ادبه دیگر ۲ - لوز شیرین و انداخته ۳ - زرد ۴ - بادام

۵ - تنه ۶ - شنگ رف

(۲۲)

تراشیده و یک طرف پتراشند که ورق های او جدا شوده باز در روغن بربان گرده بلای لحاب سوپسته مذکور نهند چون در لحاب گداز شوده مصالح دهند و اگر چاشنی دار گفند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازده و یک حصه چاشنی را برآم پروردن سوپسته را در چاشنی پروردگار در قلیه اندازده و یک جوش دهند بعد ازان مصالح دهند اگر تنک آب گفند دو پیازه شود شکر چینی یک نیمر پاژ لبیهون یک نیمر پاژ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار جغرات، پاژ آثار دار چینی، دو هاشمه قردنفل، دو هاشمه الایچی، دو هاشمه فلفل، یک ژانگ پیاز، نیمر پاژ ادرک، یک دام کشنیز، دمک، دو نیمر دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیمر پاژ بربان گرده آب و دمک کشنیز داده ته و بالا ساخته و آب موافق قایمه داده ادرک انداخته چون گداز شود از پارچه گیرانده و از قردنفل و روغن بگهار نموده گوشت یک جوش دهند جغرات و پلیو بردنج و بادام سائیده معده مصالح اندازده چون گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی روهو، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار آرد نخود، پاژ آثار دار چینی، در هاشمه قردنفل، دو هاشمه الایچی، دو هاشمه فلفل، یک ژانگ کشنیز، دو دام پیاز، یک نیمر پاژ ادرک، یک دام زعفران، یک هاشمه جغرات، نیمر پاژ کشمکش، نیمر پاژ بادام، نیمر پاژ دمک، یک نیمر دام، اول ماهی را صاف گردد از گل لپت گردد مقدار یک انگشت در

از آرد نخود بشویند بعده تیل کنجد و نمک مالیده دو گهزری
ندگاهدارند و از آرد نخود باز بشویند و از بادیان و زیره شسته
و مصالح مالیده در روغن بریان نموده در ماهی اندازند و هیوه چاشنی
پر اندازند و یک چوش دهند بعد ازان مصالح دهند وقتی که
تیار شود لحاب بادام و برنج و جخرات دهند بعد ازان مصالح
گرفته باز اندازند و زعفران داده از دیگدان برجای خود

۳
(۱۹) پختن سموسر

گوشت یک نیم آثار روغن یک نیم پاژ برگ تنبل ،
سه ورق دار چینی ، چهار هاشمه قرنطل ، چهار هاشمه الیچی ، چهار
هاشمه بادام ، نیم پاژ فلفل ، دو گلک ، بیضه مرغ ، یک عدد
پیاز ، پاژ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، پاژ آثار نمک ، دو نیم دام
نخود بریان ، یک دام اول یک آثار گوشت را بادام نموده در
روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده نمک و ادرک ریخته ته و
بالا ساخته لحاب کشنیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوربه
از پارچه گذاردند از قرنه و روغن بریان نموده یک چوش
داده بادام در روغن بریان نموده لحاب بادام و برنج ساقیده
اندازند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخته کرده پیاز
و ادرک و مصالح آمیخته از سنگ ساقیده اندک روغن آمیخته
آرد نخود بریان و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته هقدار پان
باریک کرده به همین طریق دوازده ته کرده از هر چهار طرف
بسه اندک از بخار آب گرم کرده سخت نموده از کارد سه طرف

۱ - جخرات ۲ - از نمک ۳ - قلیه ۴ - زرد ۵ - بالا پان دهند

۶ - ۷ - پخته

چگر بز سفید گچ پخته شود بعد ازان از کارد نقل مخز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازه مخزی کنند در روغن مخز جگری مستور بریان نموده چون دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداخته بعد ازان مصالح دهنده اگر مخز استخوان پاشد استخوان را دو پیازه نموده مخز را از استخوان جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهنده و اگر دو پیازه مخز جدا کنند سوام گوشت مخز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کرد آب دهنده چون پیاز گذاز شود بعد ازان مخز انداخته چمچه در دیگه ده اندازند و هول ده کنند چون تیار شود مصالح داده برگیرند

(۲۱) پختن قلیه کله خاصه

کله، یک عدد پیاز نیم پاژ روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه فلفل، یک ژادگ مخز بادام، دو دام جخرات، نیم پاژ ادرک، یک دام شیر، دو دام کشنیز، نیم پاژ نمک، دو نیم دام بادیان، دو دام، اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در ان آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج و ساقیده و شیر انداخته طرز یخنی گذاز کنند به نمک بعد ازان شوربته از پارچه گزداده از روغن و قردنفل بگهار داده پارچه دار چینی و کله انداخته یک جوش دهنده بعد ازان پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریان نموده گاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام ساقیده از جخرات و آب گاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلیو برنج داده یک جوش دهنده و سیر ساقیده اندازند و از دیگدان برگیرند

دیگ گیرم دشمن کنند چون گل لپت سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار گرداند آرد نخود و گوشت ماهی را همچنان مصالح سائیده بیامیزد و از چوب با قاشق خوب است کنند بعد در دیگچه آب کرده پلاس آب گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برکاه مذکور نهاده آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از قردنفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز سائیده اندازده چون تیار شود لعاب داده و برندیج و جخرات و مصالح و زعفران دهنند اگر چاشنی دارند گنند بعد از بگهار داده میوڑ در چاشنی انداخته یک چوش دهنند مصالح و زعفران دهنند شکر چیختی پاآثار لیموں پاآثار ماسه

(۲۲) پختن و گلدان کردن خار ماهی

ماهی، یک آثار عرق بجهاده، پاآثار سوها گهار، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از نوک کارد سوراخها کرده برداند و سوها گهار ساخته بیامیزد و ماهی را چهار گهیزی دران دگاهه دارند بعد ازان از عرق برآورده از قردنفل و روغن بگهار دهنند و عرق که باقی هادده باشد آن را در دیگچه به اندازده و پخته نهایند

(۲۳) پختن مغز استخوان ذلیلی

اول چگر بزرگ در آب جو شادیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش نمایند و پلا شود بعد چگر بزرگ را از آب جدا کرده همیں طریق از آب دیگر جوش دهنند و شیر و بادیان و زیره سائیده بهمالند و دو گهیزی دم دهنند بعد ازان از آب شوگیده زیره دیگر سائیده بر چگر بزرگ بهمالند باز بهمان طریق در آب جوش دهنند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به همان طریق جوش دهنند تا که

(۲۶)

(۲۶) پختن هو پیازلا خربوزه خاک یا کلو

گوشت، یک آثار خربوزه، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار
ایچی، دو ماشه قردهل دو ماشه فلفل، یک ثانی چهرات،
دیمر پاآز زعفران، یک ماشه پیاز، پاآز آثار ادرک، یک دام کشنيز،
یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را قيمه کرده در دیمر
روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنيز داده ته و بالا ساخته
آب موافق داده گداز گفته و خربوزه ها پارچه کرده نمک و عرق
ادرک و روغن باقی در چهرات آمييقته چهار گهري پارچه ها تر کرده
دگاهدارند چون دو پیازه تيار شود پارچه های خربوزه را مجه
جهرات در دو پیازه اندازند و زعفران دهند و مر گفته چون
آب خشک شود مصالح داده از دیگدان برگيرند

(۲۷) پختن هو پیازلا نرگسی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاآز آثار دار چينی، دو ماشه
قردهل، دو ماشه اايچي، دو ماشه فلفل، یک ثانی زعفران، یک
ماشه پیاز، پاآز آثار ادرک، یک دام کشنيز، یک دام نمک، یک
دام بیضه مرغ، یک عدد ساگ پالك، پاژ آثار اول گوشت را
پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بريان کرده بگهار دهند آب
و نمک و کشنيز داده ته و بالا ساخته آب موافق گداز داده چون
خوب خشک شود مصالح و زعفران ساقيه اندازند و در کاسه
کرده ساگ پالك را در روغن و پیاز دو پیازه نموده در طبق پنهان
بسته بیضه مرغ را نهاده بر آتش پخت نمایند چون پخته شود
اندک مصالح شوربه ریخته در طبق گيرند و از بالا دو پیازه اندازند

(۲۶)

^۱ (۲۳) پختن قلیه نورانی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار زرد، دیم آثار
چخرات، دیم آثار زعفران، یک هاشم دار چینی، دو هاشم قردنفل،
دو هاشم الایچی، دو هاشم پیاز، دیم پاژ ادرک، یک دام فلفل،
یک ثادک کشنیز، یک دام نمک، دو دام برداش برآم پلیبو، دو
دام شیر، یک دام - اول سنت پاژ گوشت را بادامی نموده در روغن
بریان کنند و پیاز بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق
گذاز داده یک پاژ گوشت دیم پخت کرده بسایند و زردک را
درست دگاه داشته جوش کنند در قیمه مذکور مصالح داده یک دام
میده داخل کرده قدره چربی برآمیخته در زردک طلا کنند و در روغن بریان
کنند و دو پیازه انداخته در کنند و مصالح سائیده انددازند چون
در لنگری کنند چخرات را پلیبو برداش و شیر داده در روغن
و قردنفل بگهار دهنند و بر دو پیازه انددازند و بالام زعفران سوده
اندازند چهیین طریق دورانی و چقند و باد دجان

(۲۵) پختن هو پیازلا ذلمی

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی، دو هاشم
قردنفل، دو هاشم الایچی، دو هاشم فلفل، یک ثادک زعفران،
یک هاشم پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک،
دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده
بگهار دهنند یک چمهه آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده
آب موافق گذاز شدن داده و ادرک انددازند بعد ازان چون گذاز
شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز انددازند بعد ازان یک
جوش مصالح داده برگیرند

دگاهه دارند باز بشویشد و در روغن بربیان کرده در دو پیازه گوشت
اددازد چون در گوشت گذاز شود مصالح دهنند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن هو پیازه باد نجان

باد نجان، نیم آثار گوشت، نیم آثار روغن زرد، نیم پاز آثار
زعفران، یک ماشه دار چیزی، قردنل دو ماشه اایچی، دو ماشه فلافل،
گره یک ٹادک، پیاز، نیم پاز ادرک، یک دام دمک، دو دام شیر،
دو دام کشنیز یک، دام، اول گوشت را دمک و آب و کشنیز و
پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذراشده از قردنل بگهار داده باد نجان
را چهار پاره نموده دمک و ادرک، ساقیده از پیاز و شیر در روغن
بگهار کرده آب یخنی اددازد باد نجان را گذاز کنند چون تیار شود
مصالح و زعفران ساقیده اددازد و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن هو پیازه باد نجان نوع دیگر

باد نجان، یک آثار گوشت، یک آثار نیم آثار روغن زرد،
پاز آثار دار چیزی، دو ماشه قردنل، دو ماشه اایچی، دو ماشه
فلافل، یک ٹادک زعفران، یک ماشه چخرات، پاز آثار بردهج،
دو دام پیاز، نیم پاز ادرک، یک دام کشنیز، یک دام، اول باد
نجان را خالی کرده نمک زندد و گوشت قیمه کرده در روغن و
پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیمه
را قدره در روغن مصالح ساقیده و بگهار داده در باد نجان پر
کنند در قردنل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه ته و پلا کرده
قدره آب انداغته گذاز کنند چون خشک شود پلیو بردهج داده
آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

(۲۸) پختن هو پیازلا کوفته لعابدالار

گوشت، یک آثار و یک پاژ روغن زرد، نیم آثار دار چینی، سه ماشنه قردنفل، سه ماشنه لاپیچی، سه ماشنه غافل، یک دام زعفران، دو ماشنه پیاز، نیم آثار ادرک، چهار دام کشنیز، دو دام نمک، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهنده و تمه و بالا کرده نمک و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاژ آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیاز نموده باز قیمه گوشت خام را و نیم دام چربی گولی پسته در روغن بریان کرده در دو پیاز انددازند چون گولی های کوفته در شوربه گداز شوده و لحاب اندک ماده مصالح داده از دیگدان برگیرده و زعفران در آب حل کرده انددازد اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود

(۲۹) پختن هو پیازلا کریله

گوشت، یک آثار کریله، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاژ دار چینی، دو ماشنه قردنفل، دو ماشنه لاپیچی، دو ماشنه غافل، یک ثادک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زرد چوب، یک دام جخرات پاژ آثار - اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهنده آب و نمک، و کشنیز و ادرک، داده تمه و بالا کرده آب انداخته گداز نمایند و کریله را صاف نموده نمک، و زرد چوب مالیده در آفتاب گذارد بحد ازان از دست مالیده تلفی آنرا دور سازند و از آب شسته جخرات مالیده چهار گهزری

(۲۰) پختن هو پدازه خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار چینی، پاژ آثار لیموی، پاژ آثار دار چینی، دو هاشمه قرده، دو هاشمه زعفران، یک هاشمه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قرده و روغن بگهار دهند و شیر انداده یک جوش دهند اگر لحاب دار کنند مصالح انداده اگر خراهند به لحاب کنند بعد از خشک شدن مصالح انداده از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد ازان مصالح دهند وقتی که خشک شود برگیرند.

(۲۱) پختن قلیه شکرقند

شگر قند، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو هاشمه قرده، دو هاشمه لایچی، دو هاشمه فلفل، یک ژانک ادرک، یک دام اجوانین، یک دام چخرات، نیم پاژ زرد چوب، نیم دام نمک، یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از گارد سوراخها کرده نمک و ادرک و دانه خواه یعنی اجوانین سوده و چخرات در هم کرده هالیده دو گهی در آفتاب نگاهدارد و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قرده بگهار دهند و ته و بالا نموده آب موافق گذار داده بپزدید چون پخته شود بر احصارها دم دهند مصالح سوده انداده و در پختن بگردانند.

(۲۲) پختن ساگ چولائی

ساگ چولائی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، یک هاشمه قرده، یک هاشمه لایچی، یک هاشمه پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام، بیضه مرغ، پنج عدد کشنیز، نیم دام نمک، یک نیم

(۲۰)

دار کنند بعد از گذاز شدن پاد نجان چاشنی اددازد و قته چاشنی
خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برده اندخته از دیگدان
برگیرند شکر چینی پاآ آثار لیموی پاآ آثار

(۲۱) پختن حوضیازه باه نجان راجبوتنی

پاد نجان، یک آثار روغن^۱، پاآ آثار دار چینی، دو ماشه قرغل،
دو ماشه فلفل، یک ژادک الیچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز،
نیم پاآ ادرک، یک دامر نمک یکدامر شکر چینی، پاآ آثار باد
نجان را چهار پاره کرده نمک مالیده نگاهدارد پیازه را در روغن
بریان نموده نصف مصالح سائیده و قیمه ادرک کرده در پاد نجان
پر کنند و بلای او رشته پیچیده از قرغل و روغن بگهار داده
ادک آب دهنده چون تیار شود چاشنی اددازد و قته که چاشنی
خشک شود مصالح و زعفران سوده انددازد و از دیگدان برگیرند

(۲۲) پختن حوضیازه زمین قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار آنوله، نیم دامر
هلیله، نیم دامر تمرهندی، چهار دامر دار چینی، دو ماشه قرغل،
دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل، نیم دامر زرد چوب، نیم دامر
پیاز، نیم پاآ ادرک، یک دامر، اول زرد چوب را در روغن بریان
کرده بعد ازان نمک و آنوله و هلیله پارچه ها کرده تمرهندی
با آب مالیده انددازد چون پخته شود و آب ادک مانده بر اگاره
دم دهنده و مصالح انددازد بر خاکستر دو گهزری نگاهدارد و دهن
دیگجه و اکنند تاکه سرد شود

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جعفرات و پیاز چاشنی داده
پس از خشک شدن مصالح دهنند بهرتنه کدو ثوری به همین
طریق سازند

(۲) پختن بهرتنه نوع دیگر

باد نجان، یک آثار روغن زرد پاآ آثار جعفرات، نیمیر آثار
کشمش، نیمیر پاآ دار چیمنی، دو ماشه لایچی دو ماشه قرنفل، دو
ماشه فلفل، یک تاک، ادرک، یک دام پیاز، پاآ آثار نمک، دو دام
اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لست کنند و نمک آمیخته
دگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهنند
و کشمش شوئیده اندازند باز پیاز هستور انداخته ته و بالا
کرده بعد ازان جعفرات اندازده چون تیار شود مصالح انداخته
از دیگدان برگیرند و دهنکار دهنند

(۳) پختن بهرقمه شیرازی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار بیضه مرغ، سه عدد جعفرات
پاآ آثار کشمش، دو نیمیر دام شیر، دو دام دار چیمنی، دو دام قرنفل،
دو دام لایچی، سه ماشه فلفل، یک تاک زعفران، یک ماشه پیاز، پاآ
آثار ادرک، یک دام نمک نیمیر دام باد نجان را در آب جوش کرده کوخته
نمک داده دگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده بردگ بادام
صف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز
بگهار دهنند و عرق ادرک اندازده بعد ازان جعفرات در پارچه
گذرانیده کشمش جمله اندازده چون پخته شود بیضه هارا در
آب جوش نموده قیمه کرده و در باد نجان بیامیزند زعفران
و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جعفرات
و کشمش چاشنی اندازند

دام سیر، یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده دگاهدارد و
حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده
در ساگ بیامیزند و نمک دهنند و سیر در همان روغن بریان کرده
ساگ مذکور را بگهار دهنند و بیضه بالای آن اددازند و بر بیضه
کشیز ریزد. چون پخته شود و مصالح اددازد و از دیگدان برگیردد

(۳۴) پختن کلی کچنان

کلی کچنان، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار دار چینی،
دو ماشه قردنفل، دو ماشه لاپیچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک
چخرات، دیمر پاآ پیاز دیمر آدرک، یک دام زعفران، یک
ماشه نمک، یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده
نمک و خبورت و عرق ادرک مالیده دو گهزی دم دهنند باز پیاز
در روغن بریان نموده بگهار دهنند اندک تر و بلا نموده آب
موافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران
سوده اددازد و برگیردد

قسم چهارم در اذوازم پختن بهرتنه ها

(۱) پختن بهرتنه گجراتی

باد دجان، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار دار چینی، یک
ماشه قردنفل، یک ماشه لاپیچی، یک ماشه چخرات، دیمر آثار
پیاز، دیمر آثار ادرک یک دام فلفل یک ٹانک، نمک، دو
دام باد دجان را جوش داده لست کنند پیاز در روغن بریان کرده
باد دجان را در روغن بگهار دهنند چون آب خشک شود پیاز
مذکور و چخرات اددازد چون تیار شود مصالح اددازد و دهنکار

(۶) پختن بهرتی گوشت ذوع دیگر

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشهه اایچی،
دو ماشهه قردهل، دو ماشهه فلفل، یک ثانک جخرات، پاژ آثار پیاز،
پاژ آثار ادرک، یک دامر کشنیز، نیم دامر دمک، دو دامر اندک پیاز
در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهنده آب و نمک و کشنیز انداخته
ته و چالا کرده موافق گذاز آب داده گذاز کنند چون آب خشک شود
کوقته تیار کرده از سنگ ساقیده در قیمه ادرک بیامیزند در روغن
باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار دهنده
بعد ازان پیاز مذکور را در جخرات آمیخته در گوشت انددازند وقتی
که تیار شود مصالح داده ورگیرد و بگهار دهنده اگر چاشنی انددازند
بعد ازا انداختن جخرات چاشنی دهنده چون چاشنی خشک شود مصالح
داده دهنکار دهنده شکر چینی پاژ آثار لیهه و پاژ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ها

(۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج، یک آثار پنیر، پاژ آثار روغن زرد، یک نیم پاژ دار چینی،
دو ماشهه قردهل، دو ماشهه اایچی، دو ماشهه فلفل گرد یک ماشهه
زعفران، یک ماشهه جخرات، نیم پاژ ادرک، یک دامر میدهه، دو دامر
دال بوده نیم پاژ دمک، دو دامر - اول پنیر را پارچه نموده از میدهه
هلا کرده در روغن بریان کرده بعد ازان ایچی زعفران و جخرات
ماهیهه بر پارچه ها بهالند در دیگچه چند کهاج نهند و بالای آن پارچه
ها پنیر را بسته حلقه ادرک و اندک روغن داده دار چینی و قرنهل
بر و دهنده و پرندج را نیم جوش نموده برقته پنیر انددازند اگر برندج

(۲) پختن بهرتی گوشت

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو هاشم
قرنفل، دو هاشم الایچی، دو هاشم ادری، دو هاشم پیاز، پاژ آثار
فلفل، یک ٹادک جعفرات، پاژ آثار کشنیز، پاژ آثار نمک، دو دام
شکر چینی، پاژ آثار لیموی، پاژ آثار اول گوشت را پارچه نموده
از پشت کارد قیمه کرده و گوفته باریک کرده عرق ادری و
نمک داده چهار گهزری دم دهنده بعد ازان جعفرات آمیخته در روغن
و پیاز بربیان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز انداخته ته و
بلا ساخته برای گداز قدره آب دهنده چون گداز شود از چمه
لت کننده که در هم شود بعد ازان قیمه پیاز بربیان نموده
مصالح بیامیزد و از دیگدان بر گرفته دهنکار دهنده اگر چاشنی
تیمار کرده باشد بیامیزد چون چاشنی جذب نماید مصالح
داده دهنکار دهنده

(۳) پختن بهرتی گوشت ماهی

گوشت ماهی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو
هاشم قرنفل، دو هاشم الایچی، دو هاشم فلفل، یک ٹادک ادری،
یک دام پیاز، پاژ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول ماهی
را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک گوفته نموده
عرق ادری و نمک داده چهار گهزری دگاهدارند کشنیز آمیخته بعد
ازان در برگ کیله ده پنجه ته و بلا پیوهیده در دیگ گرم دفن
کنند بعد ازان چهار گهزری جبر آورده گوفته دگاهدارند پیاز را
برباریان کرده و گوشت مذکور را بگهار دهنده ته و بلا ساخته
مصالح دهنده و از دیگدان برگیزد و بکار برداشت.

دیم آثار پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک دم‌زی اول گوشست را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز مالیده دو گهزی نگاهدارند بعد ازان الایچی و زعفران ساقیده با جخرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشست راتنه بسته قردنفل و دار چینی اندازند و نیمر روغن بر تهه اندازند و بالای گوشست بر رنج را از آب و نمک شوکیده اندازند و نیمر آثار آب اندخته روغن از بلا دهنده و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش نهند وقتی که روغن بر آواز پخت بهاده هیزم دور کنند و سه گهزی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳) پختن زیر بریان ماهی

ماهی، دو آثار بر رنج، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، چهار ماشته الایچی، چهار ماشته قردنفل، چهار ماشته پیاز، پاژ آثار ادرک، دو دام کشنیز، یک دام جخرات، نیمر آثار تیل کنجد، دو دام بادیان، یک دام زیره سیاه، یک دام زرد چوب، نیمر پاژ نمک، چهار دام زعفران، یک ماشته اول ماہی را صاف کرده از آب بشویند و دو گهزی در نصف جخرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد نخود بشویند باز از تیل مالیده یک گهزی نگاهداشته باز شسته باز نصف جخرات مالیده دو گهزی توقف کنند بآرد نخود شسته و صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز همه بهالند بعد ازیں دو گهزی توقف کرده جخرات و الایچی ساقیده و یک ماشته زعفران سوده مالند و بر ته دیگچه کهپاچ داده پارچه های نهاد و قردنفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهنده بیک گوشست اندک بر رنج زعفرانی کرده

(۲۶)

در جوش سخت هانده باشد دو چمچه آب دهنده ژدره بردیج زعفرانی
نموده بسته یک گوشته بردیج بسته یک گوشته نخود سبز در دیگچه دهنده
و از بالای روغن گرم اندازده و بالای بردیج یکتنه آرد دگاهدارشته دهن
دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهنده پر سرپوش هر چهار
طرف آتش داده بند بعد از دو سه گهزی چون خوشبوی گداز
آید از دیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بربیان ذور محلی

گوشت یک آثار روغن زرد یک نیمر پاژ بردیج یک آثار دار
چینی دو ماشه قردنفل دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران یک ماشه
ادرک یک دام جغرات پاژ آثار دمک سه دام کشنیز یک دام
زیره سیاه یک دمیزی لوبد چودث نیمر پاژ اول گوشت را پارچه
کرده نمک در عرق ادرک عالیده دو گهزی دگاهدارده بعد جغرات
عالیده یک گهزی تحمل کنند درینه دام روغن پیاز بربیان کرده بعد
جغرات بگهار دهنده آب کشنیز ادداخته گذارده چون آب خشک شود
بالاتر ته گوشت دار چینی قردنفل و الایچی و زیره بربیان و بردیج
نیمر جوش نموده برگه گوشت نهند و قدره بردیج از روغن در
زعفران زرد کرده یک گهزی نهند نموده چودث پیغیر بیک گوشه
نهند از بالا روغن گرم دهنده و بالای بردیج آرد نهند و از آرد سرپوش
بنده نهایند پاژ گهزی هوای آتش دهنده و دور کنند دو گهزی دم دهنده
اگر بردیج زعفرانی بکنند بربیان کنند

(۳) پختن زیر بربیان رومی

گوشت یک آثار بردیج یک آثار روغن زرد نیمر آثار دار چینی
دو ماشه قردنفل دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران دو ماشه جغرات

قرծل، دو هاشم پیاز، نیم آثار ادرک، نیم پاز فلفل، سه تارک
 کشنبیز، نیم پاز چترات، پاژ آثار قیل کنجد، چهار دام زیره،
 دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، پاژ آثار همک، چهار دام.
 اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازان قیل مالیه دگاهدارد
 و از آرد نخود بشویند. باز در چترات دو گهزی دگاهدارشته بعد
 از آب بادیان و زیره شسته و نیم مصالح ساقیده بر پارچه مالیه
 در روغن سرخ بریان کرده دگاهدارد و گوشت را پیاز و ادرک
 و کشنبیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گخرا داده از قرծل
 و روغن بگهار داده یخنی دور گفند و در دیگچه از کهپاچ قمه بسته
 بلای آن پارچه های ماهی را قمه بسته بلای آن مصالح درست
 و ادرک ترشییده داده برداج را نیمه جوش نموده آب او دور
 گفند و در آب جوش پروردۀ قمه بسته گوشت داده دم گفند
 و از بلای روغن ریزد و اگر آب جوش ندهند پنج دام دل
 نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آن را مصالح
 یخنی انداخته همک داده چون آبجوش بگهار داده برداج را
 دریں شوربه برآورده پولاز ازین دم گفند روغن
 بلای دهنند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاز آثار
 لیمدون، پاز آثار بادام، پنجه دام کشمش، پنجه دام چاشنی تیار
 کرده پارچه های ماهی بریان را بر نصف چاشنی بر آتش دهند
 چون خشک شود نصف با شوربه برداج پروردۀ کرده دم گفند
 پاز گهزی دم داده از جلا روغن باقی دهنند چون پولاز در لنگری
 گفند پلا پارچه ماهی چاشنی دار گفند و میوه را در روغن بریان

نهند و جلای بردهج. یک ته آرد داشته باشند دیگچه بآرد بند کرده
بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو هیزم دهند
چون روغن پاواز آید هیزم دور کنند بسته همان قسم دو گهزی
در دهند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماهی روهه، یک آثار بردهج، یک آثار روغن زرد، نیم
آثار دار چیزی، دو ماشه قرففل، دو ماشه الیچی، دو ماشه
چخرات، پاژ آثار پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام زعفران،
یک ماشه نمک، دو دام تیل کنجد، دو دام سودن، یک دام
زیره سیاه، یک دام آرد نخود، نیم پاژ. اول ماهی را پارچه
کرده از آب شسته بعدد ازین دو گهزی در تیل کرده بشویند باز
دو گهزی در نصف چخرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازین
نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان
چخرات و الیچی و زعفران سائیده بر پارچه مالیده در ته کهپاچ ها
داده بلام آن پارچه ها کنند و مصالح درست انداخته و بردهج نیم
جوش داده ته بسته آندازند و روغن دهنده بریک گوشه اندک
بردهج زعفرانی کرده نهند بلای بردهج یک ته آرد داشته دهن
دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه
آتش در هیزم دهند چون روغن پاواز آید هیزم دور کنند
همان قسم دو گهزی در دهند و برگیرند.

قسم ششم اذواح پولاوها

(۶) پختن ماهی پولاو

ماهی، دو آثار بردهج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت
برای آب جوش، یک آثار دار چیزی، دو ماشه الیچی، دو ماشه

۱ - قلم ۲ - بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان پاره دهند
 بشویند

(۲) پختن نارنگی پولاؤ

گوشت، یک آثار بردهج، یک آثار روغن زرد، دیم آثار شکر چینی، سه پاژ کولدنه چهار عدد دار چینی، دو ماشه لایچی، دو ماشه قردهل، دو ماشه پیاز، پاژ آثار ادرک، پاژ آثار کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمهزی، چخرات، دیم پاژ لیموی، دیم آثار نمک، یک دام، اول گوشت کولدنه ها صاف نموده نمک، دهنده بعد ازین از دوک کارد سوراخها کنند و در چخرات اندازد پس از دو گمهزی از آب شسته در آب صاف جوش نورده آب را دور کنند بعده در آب دیگر ترشی لیموی انداخته جوش دهنده باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیموی انداخته خوب جوش دهنده بعد ازین از پاژ آثار شیره شکر اندشت بیخ کرده پوسه کولدنه را گداز کرده گاهدارند و گوشت را نمک و ادرک و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آن را از پارچه گردانیده از قردهل بگهار داده در شوربه دیم آثار شیره شکر کونده مذکور و شیره لیموی باقی داده جوش دهنده و بردهج را دیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته ته گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره در گوشت خشک شود و بردهج پروردۀ را بر ته انداخته پاژ گهره آتش داده در کنند و از بالا روغن دهنده چون پولاؤ در لنگری کنند گوشت کونده مذکور را بالا پولاؤ گذارد

(۳) پختن پولاؤ قبولی مهابت خانی

گوشت، یک آثار بردهج، یک آثار روغن زرد، یک دیم پاژ دار چینی، دو ماشه قردهل، دو ماشه لایچی، دو ماشه پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام نموده بوده، دیم پاژ کشنیز، یک دام گلفل گرد، یک ٹادک کشمکش، دیم پاژ زیره، یک دمهزی

(۳۰)

نموده بالای ته دهنده اگر لعابدار خواهند پارچه های ماهی را
مصالح داده روغن بربیان کردند در دیگچه ووغن انداخته بگهار او
روغن قردنفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهنده لعاب
کشته از پنج دام با پنج دام بادام سائیده بالعاب انداخته چون لعاب
خشک شود و اندک باقی ماده و روغن نموده شود یک آثار گوشت
را پولاو در کرده انگری کنند پارچه های ماهی لعابدار بالا نهند

(۲) پختن پولا مرغ

گوشت مرغ، یک آثار روغن زرد، سه پاژ دار چینی، سه
ماشه برذیج، یک آثار الیچی، سه ماشه قردنفل، سه ماشه فلافل،
یک شادک زعفران، یک ماشه جعرات، پاژ آثار پیاز، پاژ آثار
ادرک، یک دام دهک، سه دام کشته از، دیمر پاژ کشمش،
اول گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز بربیان کرده بگهار
دهند و آب و دهک و کشته از داده و پیازه پر مصالح نموده دهنده
داده و قیمه و ادرک و کشمش در شکر مرغ پر نموده مرغ را از
رشته بسته جعرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بربیان
کنند تاکه گداز شود چون روغن بیاید نگاهدارد بردیج را در
آب جوش نموده پارچه قردنفل و دار چینی در بردیج آمیخته در
دیگچه انداخته پولاو کنند و از بالا روغن انددازند چون پولاو در
انگری کند مرغ معه روغن بطرز پولاو گدازند

(۳) پختن ذرگسی پولاو

گوشت، یک آثار بردیج، یک آثار روغن زرد، دیمر آثار و
دیمر پاژ دار چینی، سه ماشه قردنفل، سه ماشه الیچی، سه ماشه
فلافل، یک شادک، ادرک، یک دام پیاز، پاژ آثار کشته از، یک
دام بیضه مرغ، پنج عدد پالک، پاژ آثار زردک، پاژ آثار نموده

جدا نموده و شوربخت آن را از پارچه گردانده او قردهل بگهار
دهند و در شوربخت شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوربخت
بعده زعفران انداخته دگاهدارد و یخنی را در دیگجه ته بسته
مصالحه داده و دو چمهه شوربخت در یخنی داده بر آتش دهند که
شوربخت خشک شود بردهم را در آب نیم جوش داده در شوربخت
گداز کرده در ته یخنی انداخته پاز گهزی آتش داده دم کنند
در روغن بریان کرده دهند معدہ میوه در روغن بریان نموده
چون پولاز در لفگیری کنند بالای آن میوه اندازد و درین پولاز
زیره ندهند

(۸) پتختن قورمه پولاز

گوشت؛ یک آثار بردهم ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران '،
یک ماشه دار چینی '، دو ماشه قردهل '، دو ماشه الایچی '، دو ماشه
چخرات '، پاز آثار ادرک '، دو دامر زیره سیاه '، سه دامر نمک '، یک
دمزی اول گوشت را پارچه گرده نمک و عرق ادرک دهند بعد
از یک گهزی چخرات مالیده بعد از وک گهزی اندک پیاز در
روغن بریان کرده گوشت مع چخرات بگهار داده آب و کشنیز
داده ته و بلا کرده چون سرخ شرد آب موافق گداز داده چون
گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک گرده
در روغن بریان نمایند که در یک سرخ شود بعد ازان در گوشت
اندازد چون پیاز درهم شود اندک مصالحه ساقیده اندازد و
اندک مصالحه داکوفته اندازده زعفران سوده آب گرده اندازد
و پارچه پیاز لست گرده در روغن سرخ نموده بالای ته بپیزند
و بردهم را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاز گهزی
آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرند
اگر لعابدار کنند بطرز دو پیاز کنند چون پیاز را حلقه گرده در روغن

نهک' سه دام - اول گوشت را نهک و روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذراشند از قردنفل و روغن زرد بگهار داده ژیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده برداش را در آب نیم چوش کرده در شوربه یخنی گذاش کرده برتره یخنی انداخته و نموده بودن دهاده پاز گهی آتش داده دم دهنده و از بالای روغن اندازد چون پولاژ لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاژ بریزد

(۶) پختن نموده پولاژ

برداش، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاز داده نموده بودن دیم پاز دار چینی، دو ماشه الایچی سفید، دو ماشه قردنفل، دو ماشه ادرک، یک دام فلفل، یک ثانک نهک، دو دام - اول بودن را نهک داده قیمه ادرک و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهنده دار چینی و قردنفل وغیره مصالحه انداخته برداش نیم چوش نموده برتره انداخته پاز گهی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازد و از دیگدان برگیرد

(۷) پختن مز عفر پولاژ

یک مرغ را شکم پاره کرده از کشمش و بدام پر کرده در ته داده پزند گوشت، یک آثار برداش، یک آثار روغن زرد، پاز آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاز آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام بدام، نیم پاز نهک، یک دام دار چینی، یک ماشه قردنفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت

(۲۵)

سیاه، یک دمژی نمک، نیم دار - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشتهیز و ادرک و نمک داده یخنی کرده پارچه گوشت را معده شوربه از قردنفل و روغن بگهار داده بعد ازان از پارچه گذراشده و دو چهقهه شوربه و چخرات در پارچه های گوشت آمیخته و مصالحة درست داده آتش کنند تاکه شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز گرده برخمه یخنی گذاشته پاژ گهربی آتش داده دم کنند و از جلای روغن دهنند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی ته بالا

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چمن، دو هاشمه قردنفل، دو هاشمه الایچی، دو هاشمه فلفل، یک ثادک، ادرک، یک دار کشتهیز، یک دار نمک، سه دار زیره سیاه، یک دار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و کشتهیز و نمک داده یخنی کرده از قردنفل و روغن بگهار دهنند و از پارچه گذراشده باز یکجا کرده بر آتش نهند که شوربه در یخنی لحاب گرد و از قردنفل دهنکار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مذکور گداز کنند و در دیگره دیگر زیره ریخنه و پارچه دار چینی وغیره داده برنج گداز ادداخته در کنند و از بالا روغن داده پولاژ در لنگری کنند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پولاژ شاهجهانی

گوشت حلوان، یک آثار گوشت جنس، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار هنوز دادام، پنج داده چخرات، نیم آثار دار چینی، نیم دار قردنفل، نیم دار شلفل، یک ثادک، الایچی، نیم

بریان کنند و سرخ نموده دو پیازه اندازد اندک شوربه برای لعاب اندازد
 چون جوش کرده اندک لعاب باقی مانده مصالحة اندک سائیده دهنده بردیج
 را در آب نیمر جوش کرده مصالحة درست انداخته و در دیگچه
 دیگر دم کنند و از بالای روغن دهنده چون پولاز در لنگری کنند
 دو پیازه را معه لعاب بالا کشند اگر پولاز شوربه خواهند گشت
 را یخنی نیمر جوش کرده شوربه برای پولاز بر آورده بگیرند
 و گوشت مصالح داده بدمستور مذکور دو پیازه یخنی سازند

(۹) پختن قرمی پولاز نوع دیگر

گوشت ' یک آثار بردیج ، یک آثار روغن زرد ' نیمر آثار زعفران '،
 یک ماشه دار چینی ' دو ماشه لاکچی ' دو ماشه قرنفل ' دو هاشه
 چخرات ' پاژ آثار پیاز پاژ آثار ادرک ' دو دامر کشنیز ' یک . دمهی - اول در
 فلفل ' یک . ٹادک نمک . سه دامر زیره سیاه ' یک . دمهی - دهنه بگهار
 روغن بریان نموده چدا کنند و در روغن پارچه های گوشت بگهار
 دهنده آب و کشنیز و نمک . داده گذاز کنند بعد ازان پیاز مذکور
 را در چخرات آمیخته بالای ته گوشت اندازد چون یک . جوش
 خوره زعفران و مصالحة سائیده برته انداخته بردیج را نیمر جوش
 کرده برته انداخته پاژ گهی آتش داده دم کنند و از بالای روغن
 دهنده از دیگدان برمیگیرند

ثوم دیگر بدمستور مسطور دو پیازه کنند چون تیار شود بر
 روغن بیامیزد بـ لنگری پولاز دهند و دو پیازه در روغن سرخ
 نموده بالای این دو پیازه ریخته بـ لنگری پولاز گذارد

(۱۰) پختن یخنی پولاز ساده

گوشت ' یک . آثار بردیج ' یک آثار روغن زرد ' نیمر آثار قرنفل '،
 دو ماشه لاکچی ' دو ماشه دار چینی ' دو ماشه چخرات ' نیمر پاژ فلفل '،
 یک . ٹادک پیاز ' پاژ آثار ادرک ' کشنیز یک . دامر زیره

و دیم روغن اندازد و دم کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگدان بر گیردند و اگر دیم آثار گوشت را در شوربجه یخنی دیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پولاؤ بپزند بهتر تیار شود

(۱۴) پختن رشته پولاؤ

گوشت، یک آثار برده، یک آثار روغن زرد، دیم آثار میده، یک دیم آثار دار چینی، دو هاشمه قربنفل، دو هاشمه الاتچی، دو هاشمه الاتچی، دو هاشمه فلفل، یک تادک ادرک، یک دام کشنیز، یک دام شکر چینی، سه پاژ لیموں، سه پاژ نوک، یک دام زیره سیاه، یک دمهزی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازان شوربجه جدا کرده از پارچه گذرانده معده گوشت از قربنفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربجه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برده را دیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته دیم آثار چاشنی در شوربجه پروردیده بتنه گوشت انداخته پاژ گهزی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میده را خمیر کرده از کمر مانده ساخته رشته بطرز آتش و عمره؟ گرده باریک تراشیده در گرها اندک سخت نموده در روغن بریان کرده در پاژ آثار شیر انداخته چون شیر جذب شود وقتیکه پولاؤ در لنجکی کشند بالا رشته معده شیره نهند

(۱۵) پختن زرد پولاؤ

برده، یک آثار روغن زرد، یک دیم پاژ شکر چینی، دیم آثار زعفران، پنجه هاشمه کشمکش، دیم پاژ بادام، دیم پاژ پسته، دیم پاژ - اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک ررغن آمیخته نگاهدارد و برده دیم جوش داده از زعفران رگ نموده

دام پیاز، دیم آثار ادرک، دیم پاژ - اول دو آثار گروشت چنن را
پیاز و ادرک و نمک در روغن دیم پاژ و کشنیز دیم وزن لحاب
گرفته یخنی کنند وقتیکه دیم پخت شود گروشت حلوان اندازدند
جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن
از قردهل و پیاز بربیان کرده گوشت حلوان را بگهار دهنده اندک ته
و بالا دهنده بعد ازان لحاب کشنیز باقی را دران اندازدند و باز
جخرات و بادام را سوده اندازدند و گداز کنند چون لحاب اندک
بمداد و گوشت گداز شود دیم مصالحه ساقیده اندازدند و نگاهدارد
و شوربه از الاتچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را
در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه های یخنی در دیگجه
دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل را درست کرده با کوفته
داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازدند و از دیگدان بر گیرند
چون پولاؤ در لفگری کند یخنی حلوان معده لحاب بالا نهند

(۱۲) پختن قبولی خاصه

گوشت یک آثار برنج، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی
دو ماشه قردهل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه پیاز، پاژ آثار ادرک،
یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام جخرات، پاژ آثار زیره
سیاه، یک نمکی فاصل، یک تادک اول گرشت را پارچه نموده یخنی
کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قردهل و روغن بگهار داده
پارچه یخنی را در دیگجه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته
گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چون دیم پخت شود
اندک آب بمداد جخرات را پارچه گذرانده و عرق ادرک و لیموں

هاشم فافل، یک، ثادک، پیاز، پاول آثار ادرک، یک، دام کشنبیز،
یک، دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمیزی، اول گوشت را
بندستور یخنی کرده همچه گوشت از قردفل در روغن بگهار داده
از پارچه گذرانده ازیز ساخته کشتنی ترا شیده در گرمای
سخت نموده بعد ازان در روغن برمیان نموده هرگاه که برمیان شرد
از روغن در آورده فواره آب دهد در دیگچه زیره ریخته گوشت
راتنه بسته دصف کشتنی درته گوشت انداخته هصالحه دهد و بردیج
را در آب دیمر جوش کنند چون اندک جوش خورد کشتنی باقی
را در بردیج انداخته یک جوش دیگر دهنده باز از آب جوش در
آورده برتله گوشت کشتنی ها را انداخته از بالا شوریده تنک آب
کنند که بالا بردیج برسد چون شوربه خشک شود از بالا روغن
دهنده نموده بوده یک گوشک بردیج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتنی پولاؤ نوعد یگر

گوشت، یک، آثار بردیج، یک، آثار روغن زرد، دیمر پاول دار
چینی، دو هاشم قردفل، دو هاشم الایچی، دو هاشم پیاز، پاول آثار
ادرک، یک، دام کشنبیز، یک دام نمک، یک، دام زیره سیاه، یک، دمیزی.
اول گوشت و پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده
پارچه گوشت جدا کرده شوربه از پارچه گذرانده گوشت و شوربه
را از قردفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از
کز ساخته کشتنی تراشیده در گرمای سخت نموده در روغن برمیان
کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته
گوشت را ته بسته دصف کشتنی بالای گوشت گوشک نهاده هصالحه

در شیره دم کنند و از بالا روغن دهنده چون پولاز در لنگری کنند کشمش و بادام وغیره هیبو را در روغن بریان نموده بالای پولاز بریزد

(۱۶) پختن زرد پولاز تصریفی یعنی شکر پولاز

بردیج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاآ قردنل، سه ماشه شکر چینی، یک آثار الایچی، سه ماشه دار چینی، سه ماشه اول شیره شکر کرده دار چینی وغیره سائیده بیامیزند و اندک روغن دهنده بعد ازان برندم را نیم جوش نموده در شیره انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزد اندک کشمش در روغن بریان نموده چون پولاز کشند بالا ریزد

(۱۷) پختن کرمانی پولاز

گوشت، یک آثار بردیج یک آثار روغن زرد، یک نیم پاآ دار چینی، دو ماشه قردنل، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردنل، یک تانک پیاز، پاآ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره، پنجه دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذارده معده گوشت از قردنل و روغن بگهار داده پاآ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگره تنه بسته مصالحه بر تنه انداخته بردیج را نیم جوش کرده در شوربه گذاز نموده بر شب در آب تر کنند بعد ازان از سنگ مالیده بردیج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده معده روغن زیره وقت دم کردن بالا انددازد

(۱۸) پختن کشتنکی پولاز

گوشت، یک آثار بردیج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار میده، یک نیم پاآ دار چینی، دو ماشه قردنل، دو ماشه الایچی، دو

(۲۱)

پیاز، پاچ آثار ادرک، یک دام گشنیز، یک دام نمک، دو دام زیره سیاه
 یک دمژی اول گندم را در آب جوش کنند تاکه شکر گندم پاره
 شود باز خشک کرده در آسمان دو پاره کنند مانند تهولی بعد ازان
 گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذراشده از
 قردشل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره
 داده بالای آن گوشت را تک بسته مصالح درست داده تهولی گندم
 هذکور را در روغن بریان کرده در شوربه گذاز نموده و در وقت
 گذاز اندک روغن دهند پر آورده برته گوشت گذاز گذاشته پاچ
 گهژی آتش داده در کنند و یک پاچ روغن از بلا داخل نمایند و
 از دیگدان برگیردد و همین طور از میوه کشکی ساخته بطور
 کشکی پولاژ به پزند

(۲۲) پختن کلبو پولاژ

گندم سبز، یک آثار گوشت، یک آثار روغن زرد، نیم آثار
 دار چیزی، دو ماشیه الایچی، دو ماشیه قردشل، دو ماشیه شافظل، یک
 ثادک پیاز، پاچ آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک
 دمژی اول گندم را از خاک پنهانی گرم کرده دیگراند میخ
 نگاهدارند و گوشت یخنی کرده بدستور از پارچه گذراشده میخ
 گوشت از قردشل و روغن بگهار داده گوشت جدا کرده در دیگچه
 زیره ریخته گوشت تک بسته نیم روغن برته اندازند مصالحت
 دهند در شوربه گندم گذاز نموده روغن باقی انداخته چون
 گذاز شود برته یخنی انداخته پاچ گهژی آتش داده در کنند بعد
 از چهار گهژی از دیگدان برگیردد

(۵۰)

دهند و در دیگر جوش نموده شوربخت بله در دیگر معنی کشتنی باقی پروردید در قیمت گوشت دهنده پاژ گهه‌زی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار گردید نیمر آثار در شوربخت داده پولاژ دم کنند چون کشتنی در روغن بربیان شود در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیمر کشتنی در قیمت دهنده بدستور مذکور و نیمر کشتنی را همراه در شوربخت گذاز گردد دم کنند و در روغن دهنده شکر چینی پاژ آثار لیموں پاژ آثار

(۲۰) پختن پولاژ حلشی

گوشت یک آثار بر دیگر، یک آثار روغن زرد، نیمر آثار آثار داده، پاژ آثار سپیاری چهالیخ، دو دام دار چینی، دو ماشه قردنفل دو ماشه لاچیخ، دو ماشه ٹلفل، یک ٹادک پیاز، پاژ آثار کشنیز، یک دام ادرک، یک دام دمک، نیمر دام زیره سیاه، یک دمیزی اول گوشت را یخنی نموده شوربخت از پارچه گذراشد از قردنفل در روغن بگهار دهنده همه گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگرها انداخته از یخنی قطع بسته و شیره آثار داده گردد سپیاری سوخته موافق رنگ داخل گردد و شیره یک لیموں و شیره مذکور در شوربخت داخل گردد بر قیمت گوشت دو چمچه شیره انداخته بر آتش نهاده که شیره خشک شود و بعد ازان بر دیگر را در آب نیمر جوش گردد در شوربخت گذاز نموده بر قیمت گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و بالا روغن دهنده و میوه را در روغن بربیان نموده بالای پولاژ ریزدید گشمش دو نیمر دام بادام دو نیمر دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم یک آثار گوشت یک آثار، روغن زرد، نیمر آثار دار چینی، دو ماشه لاچیخ، دو ماشه قردنفل، دو ماشه ٹلفل، یک ٹادک

قرنفل ' چهار ماشه لاتچی ' چهار ماشه فاصل ' دو تادک پیاز ' نیم
 پاژ ادرک ' سه دامر جعفرات ' نیمچه پاژ کشنیز ' دو دامر زعفران ' یک
 ماشه زیره سیاه ' یک دمیزی نمک ' سه دامر - اول گوشت را قیمه
 کرده باریک نبوده در روغن بگهار نبوده نمک و کشنیز انداخته
 دو پیازه نبوده نیم آثار گوشت را نیم دامر ادرک آمیخته بساید
 مصالحة سائیده اندک سفیدی بیضه داده کوفته بسته در روغن
 بریان کرده مغز بیضه هارا از دست مالیه لخت کرده و قیمه
 پیاز و ادرک و مصالحة آمیخته در روغن اندازده و از بلا سرپوش
 کرده اندک آب داده چون یک طرف پخته شود اندک زعفران داده
 مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز مالیه همراه آثار قیمه
 دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحة داده دهنگار نبوده
 در شکم مرغ پر کرده بر سینه بسته دار چینی و قرنفل و لاتچی
 سائیده در اندک جعفرات آمیخته بر مرغ طلا نبوده جعفرات و
 مصالحة و روغن و آب در هم نبوده لحاب نبوده وقت بریان کردن
 بر سینه می داده باشند تا کباب تیار شود برداش را در آب نیم
 جوش نبوده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را
 جدا کرده در یخچه برداش را بطور پولاؤ در نبوده روغن انداخته بر
 لئه بری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲۶) پختن قیمه پولاؤ

گوشت یک آثار برداش ' یک آثار روغن ' نیمچه آثار دار
 چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه لاتچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه فاصل ' یک
 تادک پیاز ' پاژ آثار ادرک ' یک دامر کشنیز ' یک دامر زیره سیاه ' یک
 دمیزی نمک ' سه دامر - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۵۲)

(۲۳) پختن سیر پولاز

گوشت، یک آثار برندیج، یک آثار روغن زرد، سه پاژ سیر، یک آثار دار چیمنی، سه هاشمی التچی، سه ماشته فلفل، یک تادک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره، سیاه، یک دمیزی - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و اندک سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گهزری هبرانه برندیج در آب تر کرده دگاه داردند و شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهنده از قردنفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه انداخته از بالا گوشت را تنه بسته مصالحه داده برندیج معده سیر پرته گذرانده و از بالا شوربه یخنی داده مر کنند بعد از چهار گهزری از بالا روغن گرم اندازده و از دیگدان برگیرند

(۲۴) پختن عدس پولاز

گوشت، یک آثار برندیج، یک آثار عدس، پاژ آثار دار چیمنی، دو هاشمی قردنفل، دو هاشمی التچی، دو ماشته فلفل، یک تادک پیاز پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمیزی - اول گوشت را یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معده گوشت بگهار قردنفل در روغن داده از شوربه یخنی جدا کرده عدس را در آب جوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه زیره ریخته یخنی را تنه بسته مصالحه داده یک گوشه نیم عدس هذکور نهاده برندیج را نیم جوش نموده در شوربه عدس باقی پرورده چرتنه یخنی انداخته پاژ گهزری آتش داده مر کنند و از بالا روغن داده از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پولاز

مرغ، یک قطعه گوشت سه پاژ، بیضه مرغ، هشت عدد برندیج، یک آثار روغن زرد، سه نیم پاژ دار چیمنی، چهار هاشمه

چینی، دیمر آثار لیموں، چهار عدد قردنل، دو دمای پادام، دیمر پاژ کشمکش، دیمر پاژ چدرات، پاژ آثار ادویه، دو دام کشتهیز، دو دام هنگ، دو دام، اول گوشت را پیاز و ادرک و کشتهیز و نمک روغن داده یخنی کنند شوربچه در پارچه کرد از قردنل بگهار داده یخنی از شوربچه جدید کرد اندک شوربچه شیر شکر کرد و شیره سه لیموں انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصالحه درست و عربیه همچو شیره مذکور یکجا نموده بر آتش نهند که جوش خورد تا یک شیره در گوشت خشک شود اندک آب چهارد یک لیموں داده بردهج را در آب جوش داده در شوربچه مصالحه و زیره داده بردهج پرورده نموده در دیگچه دیگر انداخته پولاز در کنند چدرات و نمک آمیخته بگهار دهنده و از بلا روغن باقی اندمازده چون پولاز در لغزشی کشند یخنی را همچو لعاب شیره بر پولاز نهند و اگر لعابدار خواهند ته دار کنند چون شیره در گرشت خشک شود اندک چهارد یک لیموں داده بردهج دیمر جوش نموده در شوربچه گوشت همچو مصالح درست گذاز نموده بالای یخنی مذکور انداخته پاژ گهیزی در دهنده بر اذگاره ها باز از چهار طرف آتش اذگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که بردهج از زیر همه شیرین شود از بلا نمکیں بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولاز هم کنند شکر چینی یک آثار لیموں

دیمر آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولاز معده بادام و یخنی

بردهج، دو آثار گوشت حلوان، دو دیمر آثار گوشت جنس، یک آثار روغن زرد، سه پاژ قردنل، دو دمای دار چینی، یک دمای فلفل

بریان نموده بگهار دهنده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه و تر سازده و زعفران دهنده برداش را در آب جوش کرده پارچه نیز مصالحه داده پولاؤ مر کنند چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاؤ نهند و اگر دو پیازه تا بسته پولاؤ مر کنند بهتر شود

(۲۴) پختن متنجن پولاؤ

گوشت، یک دیمر آثار برداش، یک آثار روغن زرد، یک دیمر پاژ زعفران، دو هاشمه دار چیمنی، دو هاشمه قرفل، دو هاشمه الیچی، دو هاشمه شکر چیمنی، دیمر آثار عغز پادام، دیمر پاژ کشمش، دیمر پاژ پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معده گوشت از قرفل در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیموی داده جوش دهنده و یخنی و مصالحه و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند برداش را عرق لیموی داده در آب دیمر جوش نموده در شوربه یخنی ادرازده اما شوربه تنگ آب بالای برداش شود و برداش ها را نمکیس کنند داخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهنده چون در لنگری کشند پادام و کشمش در روغن بریان کرده بر پولاؤ بریزند

(۲۸) پختن متنجن پولاؤ لحابدار

گوشت، یک دیمر آثار برداش، یک آثار زعفران، یک هاشمه روغن زرد، دیمر آثار دار چیمنی، دو هاشمه الیچی، دو هاشمه شکر

(۵۷)

لعادب خشک شود مصالحه و زیره برگوشت مذکور انداخته بردنج را نیمرو جوش کرده در شورجه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست به ته داده پاپه گهزی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته در کنند و از جلا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرد

(۳۱) پختن ابلی پولاز

گوشت یک آثار بردنج یک آثار روغن زرد پاژ آثار قمر هندی نیمرو آثار شکر چینی دیم آثار دار چینی دو هاش قردهل دو هاش فلفل یک دهی ایچی یک دهی دهی یک دیم پاژ پیاز یک دیم پاژ زیره سیاه یک دهی سیر پنجه دام دار چخرات دو نیمرو پاژ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنجه دام داده یخنی کرده شورجه از پارچه گفراده از قردهل در روغن بگهار داده اندک ته و پلا کنند بعد ازان چخرات آمیخته گداز کنند چون لعادب اندک بماند و گوشت گداز شود نیمرو مصالحه ساقیه اندازند و دگاهدارد و سیر را در شیر هاده گاز جوشاده چون پخته شود اندازند و شورجه از ایچی و سیر بگهار داده از پارچه گفراده و بردنج را در آب نیمرو جوش کرده در شورجه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست برتنه داده پاژ گهیزی آتش نهند و سیر مذکور پخته انداخته در کنند و از جلا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرد

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

بردنجه پنجه آثار سیر یک آثار شیر گاز سه آثار گوشت حلوان پنجه آثار گوشت جنس دو آثار روغن زرد یک آثار و

یک دمژی زیره سیاه، یک دمژی بسته، دیمر پاژ بادام، دیمر پاژ آثار
نمک، پاژ آثار ادرک، سه دام پهپاز، پاژ آثار سیر خشک، دو دام
لیمو، دیمر پاژ جعفرات، یک آثار الایچی، یک دمژی اول گوشت
بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربجه را با جعفرات آمیخته
از پارچه گذرانده و پلیو پرده و سیر و بادام سه دام را لحاب
نموده در شوربجه بیا میزدند و از قردنفل در روغن بگهار داده گوشت
یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیره
ریخته گوشت را ته بسته هصالح داده دو دام پادام را در روغن
بریان کرده لحاب ساقیده بر ته یخنی اندازده و بر آتش نهند
چون لحاب خشک شود پرده را در آب دیمر جوش نموده در
شوربجه مذکور پروردۀ بر ته انداخته یک هوای آتش داده دم
کنند و از بالا در روغن بریان همچه پسته بادام کرده دهند و از
دیگدان برگیرند

(۲۰) پختن قبولی بهوری

گوشت، یک آثار پرده، یک آثار روغن زرد، دیمر آثار
دار چینی، دو دمژی قردنفل، دو هاشم فلفل، گرد یک ٹانک پیاز،
دو آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام کشمکش، دیمر پاژ نمک، یک دام -
اول گوشت را بدستور یخنی دیمر آثار پیاز و ادرک و کشنیز و روغن و
نمک داده یخنی کرده شوربجه از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن بگهار
داده و پیاز باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دیمر
پیاز بریان و دیمر روغن و پارچه یخنی باهم بر آتش نهند و ته و
بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لحاب ساقیده اندازند چون

چهار چمچه شوربست در یخنی داده برا آتش کشند چوں شوربست خشک
شود برذیج را نیمر چوش کرده در شوربست پاقی پروردیده بردتنه
ادداخته یک هواه آتش داده مر کنند و از بالا روغن دهنند چوں
پولاز در لنجگری کشند کشش را در روغن بربیان کرده بالا پولاز
اددازدند.

(۳۲) پختن بادنجان پولاز

گوشت، یک آثار برذیج، یک آثار روغن زرد، نیمر آثار باد
نجان، یک آثار دار چینی، سه ماشته قریفل، سه ماشته الیچی،
سه ماشته شافل، یک ٹانگ پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دامر کشنیز،
یک دامر زیره سیاه، یک دمبه زعفران، یک ماشته نمک، سه
دام - اول پاژ گوشت را یخنی پستور نموده شوربست از پارچه
گزاردد همه یخنی بگهار داده و پاژ آثار گوشت قیمه کرده در
روغن و پیاز بربیان بگهار داده و آب چوش و نمک و کشنیز
داده ته و بالا نموده آب دیگر ادداخته گذاز دمایند مصالحه و زعفران
ادداخته دهنکار نموده و بادنجان را خالی کرده از دوک کارد سوراخها
نموده نمک ریزدند بعد ازان از آب شسته در روغن نیمر بربیان
نموده دو پیازه دران پرکرده باز در روغن و نمک بربیان دمایند
که سرخ شود از قریفل بگهار داده و یک لیمون و آب نمک و
نمک ادداخته چوں آب خشی شود نگاهداردد برذیج را در آب
نیمر چوش نموده در دیگچه دیگر یخنی را ته بسته و پایان یخنی
زیره داده و بالا مصالحه داده برذیج برقته ادداخته یک هواه آتش
داده مر کنند و بالا روغن دهنند چوں در لنجگری کشند بادنجان

یکپاژ قردنفل ، یک دمهزی دار چینی ، یک دمهزی الایچی ، یک دمهزی زیره سیاه ، یک دمهزی فلافل ، یک دمهزی نمک ، یک دمهز پاز پیازه خشک ، نیم پاز سیر ، پنجه دام جخرات ، دو نیم پاز هند ، چهارده آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنجه دام داده یخنی کنند و شوربجه از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن بگهار داده اندک تر و بلا کنند بعد ازان جخرات انداخته گداز کنند چون لحاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازده و بگاهدارد و سیر را در شیر ماده گاز جوشانیده چون پخته شود اندازده شوربجه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده و برندیج را در آب نیم جوش کرده در شوربجه پروردۀ پارچه یخنی را در دیگچه دیگر تر بسته پارچه هام مصالح و فلافل درست بر ته داده پاز گهرزی آتش داده و سیر مذکور پخته پنیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازده و از دیگدان برگیردد -

(۳۲) پختن آنبلی پولاژ ذوع دیگر

گوشت ، یک آثار برندیج ، یک آثار روغن ، پاز آثار تمر هندی ، نیم آثار شکر چینی ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلافل ، چهار ماشه پیاز ، پاز آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیم پاز نمک ، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربجه را جامه بیز . نموده با یخنی بگهار داده بعد ازان گوشت را جدا کرده تمر هندی را در شوربجه بمالند و شکر آمیخته از پارچه گذرانده یک جوش دهند و در دیگچه زیره انداخته یخنی را تر بسته مصالح داده

(۹۱)

خواهند وقتیکه پولاز در روغن بربیان شود چاشنی عذب اندازد
و پر آتش که دهنده چاشنی خشک شود و روغن بهانده چاشنی باقی
را در شوربته یخنی آمیخته ببدستور پولاز در کشند شکر چینی سه
پا لیمدون سه پاز

(۳۶) پختن آنوله پولاز

حلوان، یک مکراس، بوزن دو آثار بردنج دو آثار روغن، یک آثار دار چینی، پنجه هاشت قرده، پنجه هاشت ایچی، پنجه هاشت مغز بادام، نیم پاپیاز، پا آثار ادرک، نیم پاز فاصل، یک ثانیک کشنیز، نیم پا جعفرات، پا آثار نمک، شش دار زیره، نیم دار اول حلوان را از آب گرم آمد کرده شکر دوخته از جاذب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد ازان چند بند جدا کرده در جعفرات بشویتد و ببدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بربیان نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازد و قرده دار چینی درست انداخته جوش دهنده لعاب در یخنی اندازد چون جذب شود از دیگدان برگیرده و شوربته یخنی را در پارچه گزاردده از قرده و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربته گذار گرده قرده و دار چینی درست پارچه انداخته پولاز دم کنند از بالا روغن دهنده چون پولاز در لگری کشند یخنی مذکور بالا نهند.

(۳۷) پختن نخودی پولاز کوفته

گوشته، یک نیم آثار بردنج، یک آثار روغن زرد، دو نیم پا زعفران، یک هاشمه شنگرف، یک هاشمه ساک سوده، دو هاشمه پا - یخنی ۲ - و روغن نهانده چاشنی هد هد ۲ - میانه ۲ - آبله

را بala گذارد و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد دجان چاشی
عقب اندازد و زعفران نیز اندازد چون چاشنی جکب کنند
دگاه دارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاآز مر کنند
شکر چیزی نیم آثار لیهون نیم آثار

(۳۰) پختن ملاحی پولاآز نوع دیگر

گوشت دو آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاز دار چیزی
چهار هاشمه ذلفل یک ژادک چخرات پاز آثار ادرک یک دام
کشنیز یک دام نمک چهار دام میده نیم پاز بیضه مرغ
پنج عدد زیره سیاه یک دمیزی اول نیم گوشت را پارچه یخنی
نموده نمک و عرق ادرک داده دگاهدارند بعد از یک پهر چخرات
بمانند و در پنج دام روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده
کشنیز داده ته و بلا کرده چون آب چخرات خشک شود گوشت
گداز کرده میخواهد در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه
و نمک و سطیدی بیشتر آمیخته بر پارچه های گوشت طلا نموده از روغن
بریان کرده در یک پاز روغن کباب را دگاه دارند باقی گوشت
را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از
پارچه گذرانده از قرنفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم
چوش کرده در شوربه آورده زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته
بسته مصالحه داده برته اندازد یک هواه آتش داده مر کنند
و از بالا روغن باقی آثار که در کباب طلائی باقی بوده آن را از
بالا داده در لنگری کشند بالای یخنی طلادی گذارد اگر چاشنی دار

دو هاشم پیاز، پاژ آثار ادری، یک دام کشنیز، دو دام نمک، سه
دام زیرلا سیاه، یک دمه‌ی - اول گوشت را بددستور یخنی کرده از
شوربته جدا نمایند و شوربته را با جعفرات آمیخته از پارچه گذراند
و پلیبو برندیج و شیر پادام سه دام را لحاب نموده در شوربته
بیامیزند و از قردنفل در روغن بگهار داده معهه گوشت یک جوش
داده یخنی را باز جدا کرده در دیگچه زیرلا انداخته گوشت را
تئه بسته مصالح داده دو دام پادام را در روغن بربیان کرده لحاب
سائیده برته یخنی اندازد و ببر آتش، نهند چون لحاب خشک شود
پردیج را در آب نیمر جوش کرده در شوربته مذکور پروردۀ برته
انداخته، یک هرای آتش داده در کنند و از دیگدان بگیردد

(۳۹) پختن گیلانی پولاژ

گوشت یک آثار برندیج، یک آثار روغن، یک نیمر پاژ دار
چینی، دو هاشم قردنفل، دو هاشم لاتچی، دو هاشم فلفل، یک تادک
پیاز، پاژ آثار ادری، یک دام پادام، شیر پاژ جعفرات، نیمر پاژ
سیاه، نیمر آثار کشنیز، دو دام نمک، نیمر دام زیرلا سیاه، یک
دمه‌ی - اول گوشت را بددستور یخنی کرده اندک شوربته و جعفرات
و سیر پاژ آثار در پارچه گذراند و پلیبو برندیج آمیخته در نصف
روغن از قردنفل بگهار داده پارچه یخنی اندازد و نصف مصالحه
سائیده پادام در روغن آمیخته بربیان کرده سائیده لحاب پروردۀ
اندازد که جعفرات در گوشت خشک شده اندک بهمند برندیج را در
آب نیمر جوش نموده در شوربته باقی با قردنفل و دار چینی و زیرلا
آمیخته پروردۀ کرده در دیگچه انداخته پولاژ در کنند و بگهار سیر
باقی نهند و از بالا روغن باقی اندازد چون پولاژ در انگری کشند

دار چینی، چهار ماش قردنل چهار ماش اایچی، چهار ماش بیشنه
 هرغم، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دار - فلافل، دو دار
 بادام، نیم پاز کشنیز، دو دار هیونه، دو دار چربی بزرگ، نیم
 دار قیمه گوشت خام، دو دار نهک، چهار دار زیره سیاه، یک دهنه
 اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرد از قردنل در روغن بگهار
 داده باز گوشت از شوربة جدا کرد و دیگه زیره ریخته گوشت
 را ته بسته مصالحه داده برندیج را نیم جوش کرد و در شوربه
 گذاز کرد یک هواه آتش داده دم کنند و از بلا روغن ۵۵ند و
 نیم آثار گوشت باقی را قیمه کرد و پیازه نهوده بعد از گدان
 شدن از سنج ساقیه پیاز دو دار ادرک دو دار همراه بسایند و سفیدی
 بیشه هرغم دهنده و قیمه گوشت خام و چربی بزرگ و مصالحه نیز
 با او یکسان کنند چهار رنگ کرد گولی ها بمقدار نخود بخندند بعد
 ازان در روغن ببریان کنند باز در قردنل و روغن بگهار دهنند و بادام
 پبریان نهوده لحاب ساقیه اندازده و اندک مصالحه دهنند چون
 لحاب خشک شود اندک بهاند از دیگدان فروگیرند چون پولاژ در
 لنگری کشند نخود ببریان کرد را بلاه پولاژ اندازده و اگر چاشنی
 دار خواهدند دو حصه شیره در شوربه آمیخته پولاژ دم کنند و یک
 حصه چاشنی همراه لحاب بادام در نخودی دهنند چون خشک شود
 بر روغن بساید بشرم دستور پلا پولاژ برگیرند شکر چینی سه
 پاز لیموی سه پاز

۲ (۲۸) پختن معلوم پولاژ

گوشت، یک آثار برندیج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاز
 جعفرات شیرین، دو آثار بادام، پنج دار دار چینی، دو ماش قردنل

پروردۀ دم کنند و روغن اندازده چون پولاز در لنگری کشند بیضه
ها را دو پیازه بلا گذارند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار بابیضه
در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گذاز کنند و جدا کرده نگاهدارند
و پولاز دم کنند و دو پیازه نموده بلا نهند

(۲۰) آیضا پختن شیرازی پولاز

گوشت، یک آثار بردهج یک آثار روغن زرد، یک نیم پا
بیضه مرغ، پنجه عدد دار چینی، دو هاشه قردفل، دو هاشه لاتچی
دو هاشه فلفل، یک تانک پیاز، پا اثر ادریک، یک عدد کشنیز،
دو یک دام خوبادی، دو دام بادام، دو دام کشمش، دو دام پسته،
دو دام زیرا سیاه، یک دمهزی، اول گوشت را از پارچه گذراشده با گوشت
بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دو گچ زیره داده یخنی بسته مصالحة
داده بردهج نیم چوش نموده در شوربه گذاز کرده برته گذارده و یک
هوای آتش داده دم کنند و از بلا روغن نهند و پا اثر گوشت را قیمه
نموده در روغن بریان کرده بگهار داده دمهزی و کشنیز انداخته ته و بلا
نهند که دو پیازه کنند و میبوچ مذکور و سفیدی بیضه و مصالحة ساقچه
دو پیازه آمیخته در طبق قبه بسته از زردی بیضه درگس بسته بر
آتش نهند که پخته شود چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه درگسی
را بلاه پولاز گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نموده
دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در درگسی
نهند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار

(۲۱) آیضا پختن شیر و شکر پولاز

گوشت، یک آثار بردهج، یک آثار روغن زرد، یک نیم
پا اثر چینی، دو هاشه قردفل، دو هاشه فلفل، یک تانک، پیاز،

یخنی را مجده اعاب بالا گذارداده با خشکه به روغن گیلاسی کنند و پاآذار سیر در آب جوش برداش دهند یخنی بدستور مذکور کنند پا آذار ته دار کنند برداش را در آب نیم جوش کرده در شوربجه یخنی پروردۀ چون جغرات و لعاب چادر در پارچه های گوشت خشک شود و اندک بماند برداش را پر ته داده بر انگاره های اندک در کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارد و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا چهار چهار شیر و روغن دهند

(۲۰) پختن کنن کولان پولاژ

گوشت، یک آثار برداش، یک آذار روغن زرد، یک نیم پاآذار چینی، دو هاشیه قردفل، دو هاشیه لائچی، دو هاشیه شافل، یک، تادک، پیاز، پاآذار ادرک، یک، دام بیضه هرغ، پنج عدد کشنیز، دو دام چربی بزرگ، نیم دام نمی، سه دام زیره سیاه، یک دمرایی اول سه پاآذار گوشت را پیاز و ادرک وغیره بدستور داده یخنی کردۀ شوربجه از پارچه گذارداده چگهار دهند و پاآذار گوشت را قیمه کرده و نیم پخت خام کرده چربی بزرگ آمیخته از سنگ بسایند و بیضه را جوش نموده قیمه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریان کنند و در دیگچه یخنی ته جسته هصالحه داده برداش را در آب نیم جوش کرده در شوربجه گذاز نموده ته داده یک هواه آتش داده دم کنند بعد ازان بیضه هرغ مذکور بالا برداش گذاشتند از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربجه آمیخته برداش پروده اندک شیره چاشنی بر ته داده بیضه در روغن بریان نموده بر ته گوشت داشته آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برداش

گذاشته باشند و یک هواش آتش داده در گفتند و از بالا روغن دهنند و
پس آثار گوشست را قیمه بازیار کردند پنجه دام روغن با پیاز بگهار
داده آب و کشنیده و نمک داده دو پیاز سفید گفتند پیاز و ادرک آمیخته
در منگ سائیده نصف مصالحة دهند سفیده بیضه هرغ و آرد
نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشمش در شکر گولی قیمه داده
بمقدار این قیمه بندند و در روغن بریان کردند دو دام را در روغن
بریان کردند سائیده و اندک شوربه با یخنی آمیخته در پنجه دام
روغن از قردهل بگهار داده گوای قیمه هنگ کور میخ لحاب بالا
پولاز انددازد

(۳۳) ایضاً پختن گلو پولاژ

گوشست، یک آثار و یک پاآ بردهج، دیگر آثار روغن زرد، دیگر
آثار کدو، یک عدد دار چینی، سه ماشه الاتچی، سه ماشه قردهل،
سه ماشه فلهل، یک تاک زعفران، یک ماشه پیاز، پاآ آثار ادرک،
یک دام کشنیده، یک دام نمک، چهار دام زیره سیاه، یک دماغی
لیموں، یک عدد اویل گوشست سه پاآ را بدستور یخنی کردند شوربه
از پارچه گذارده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگره زیره ریخته
سه پسته مصالحة داده بردهج را در آب دیگر جوش کردند در شوربه
پروردۀ برتۀ گوشست اندداخته یک هواش آتش داده در گفتند و
از بالا روغن داده دیگر آثار گوشست قیمه نموده دو پیاز سفید
ساخته کدو را از هیان خالی کردند و از نمک کارد سوراخها نموده
نمک، زده و مصالحة و زعفران هایده در روغن بریان کردند و دو
پیاز را عرق لیموں داده و زعفران و مصالحة سوده آمیخته و دهنگار
داده در کدو پر کردند باز در روغن بریان نموده چون پولاژ در لنگری
گشند و از بالا گذارند

پاژ آثار ادک، دو دام شیر، دو آثار شکر چیزی، دو آثار کشمش،
 پاژ آثار بادام، پاژ آثار کشمش، دو دام دمک، یک دام، اول گوشت
 را بدستور یخنی تک آب نموده از پارچه گذرا داده بگهار داده و
 شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاژ بهانه برداج را نیم جوش
 کرده در شیر انداخته و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربجه
 داده گذاز کنند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برداج
 مذکور انداخته یک هوا آتش داده دم کنند و از بالام روغن
 دهند و میوه را بریان نموده چون پولاژ در لشکری کشند بالا گذارد
 اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربجه آمیخته پولاژ دم کنند
 و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قردنفل بگهار داده اول
 شیر انداخته چون شیر خشک شود لعاب کشمش و بادام در روغن
 بریان نموده لعاب سازیده و مصالحه درست انداخته برداج را نیم
 جوش گرده از شوربجه و مصالحه پولاژ داده دم کرده چون پولاژ
 مذکور در لشکری کشند یخنی معده لعاب بالا گذارد

(۶۷) پختن لقمه پولاژ

گوشت، دو آثار روغن زرد، یک آثار برداج، یک آثار دار
 چیزی، چهار ماشه قردنفل، چهار ماشه فلفل، یک تاکه کشمش، پاژ
 آثار بادام، پاژ آثار پسته، پاژ آثار ادک، نیم پیاز، پاژ آثار
 میوه، نیم پاژ بیضه مرغ، یک عدد آرد نخود بریان، دو دام
 کشمش، دو دام دمک، پنج دام زیره سیاه، یک دمزی، اول یک
 آثار گوشت را بدستور یخنی گرده شوربجه از پارچه گذرا داده از قردنفل
 و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه بسته مصالحه داده
 برداج را در آب نیم جوش نموده در شوربجه پروردیده برخته گوشت

پنچار داده پارچه ها گوشت از شورجه جدا کرده نگاهدارد و
تصف ادبی را در شورجه انداخته گذاز کنند و از دست بهانند و
از پارچه گذرانده شکر را شیره کرده تصف ادبی را لوز کرده
در آب جوش نموده در شیره شکر گذاز کرده از شیره جدا نموده
شیره در شورجه یخنی بیامیزند و برنج را دیم جوش در شورجه
نمذکور گذاز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته
مصالحه انداخته دو قاشق شورجه شیرین انداخته بر آتش نهند
که در یخنی جذب شود برنج نمذکور انداخته یک هواه آتش
داده دم کنند و از بالا روغن نهند پولاو در لنگری کشند لوز
ادبی شیرین نمذکور بالا پولاو نهند و میوه را در روغن طلا
نموده یعنی بریان کرده چهار پاره نموده بالا بریزند

(۳۶) ایضاً پختن اندناس پولاو

انناس ، یک دیم آثار گشت ، یک آثار روغن زرد ، یک
دیم پاز برنج ، یک آثار شکر چینی سه پاز لیموی ، پاز آثار
دار چینی ، دو ماشه قرشل ، دو ماشه پیاز ، پاز آثار
الائچی ، دو ماشه ادرک ، یک دامر کشتهیز ، یک دامر نمک ، یک دامر
زیره سیاه ، یک دمزی . اول در دیگچه آب انداخته بالای کهادچه
باتش نهند و بالا آن پارچه های اندناس را از دمک کاره سوراخها
کرده برکهادچه نمذکور نهاده جوش نهند دیم آثار اندناس را از هموں
آب شیره با شکر نموده در شیره گذاز کنند و همه شیره اندک
نگاهدارد و گوشت را پیاز و ادرک و نمک و کشتهیز روغن داده
یخنی کرده شورجه را از پارچه گذرانده مجه گوشت از قرشل

(۳۳) ایضا پختن پوری پولاز

گوشت، دو آثار بردیج، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، چهار ماشیه الاتچی، چهار ماشیه قرنفل، چهار ماشیه فلفل، دو تادک، کشمیش، پاژ آثار بادام، پاژ آثار پیاز، پاژ آثار کشنیز، دو دار میده، نیمیر پاژ بیضه مرغ، یک عدد ادرک، نیمیر پاژ نمک، پنجه دام زیره سیاه، یک دمیری، اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحة داده بردیج را در آب نیمیر جوش نموده و شوربته گداز ساخته برقیه اندانه یک هواه آتش داده در کنند و روغن از بالا دهنده و نیمیر گوشت باقی را قیمه کرده و باریک نموده در پنجه دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی هشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میده آمیشه نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بربان نموده چوکوب کرده کشمیش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری پند نموده در روغن کرده بالام پولاز گذارند و از دیگدان برگیزند.

(۴۰) ایضا پختن آذین پولاز

گوشت، یک آثار بردیج، یک آثار روغن زرد، نیمیر آثار شکر چینی، سه پاژ ادرک، یک دام فلفل، یک تادک ادبیه خام، یک آثار دار چینی، دو ماشیه قرنفل، دو ماشیه پیاز، پاژ آثار کشنیز، یک دام پسته، نیمیر پاژ نمک بادام، نیمیر پاژ کشوش، نیمیر پاژ نمک، یک دام زیره سیاه، یک دمیری، اول گوشت را یخنی نموده شوربته را از پارچه گذرانده معده گوشت

(۳۸) ایشان پختن نارنگی پولاژ

گوشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سه آثار زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قردهل، چهار ماشه الاتچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پاژ فلفل، یک تادک لیمون، سه پاژ بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمکش، دو نیم دام پسته، دو نیم دار آرد دخود بریان، یک دار نهک، دو دار زیره سیاه، یک دمزی. اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه ساقیده بیامیزند و از سنگ پسایند آرد دخود بریان و سفیدی بیضه و اندک روغن و پیاز و ادرک داده بعده یک لیمون آمیخته لست کنند پوری ساخته میبوه را در شکر پوری داده صورت ذارنگی بنمدد و از آنجا آب گرم سخت نموده در روغن بریان نموده و پاآثر شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکسان کرده برو اندازند که رنگ کبود شود چون چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی گردانه شوربه او پارچه گردانده همچه گوشت از قردهل در روغن بگهار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته در دیگهه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیرین انداخته بپوشاند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازان بروج را نیم جوش نموده در شوربه گداز گرده برته یخنی انداخته پاآن گهی آتش داده در کنند و از بالا روغن دهنند چون پولاژ در لئگری کشند ذارنگی بالا گذارند

(۳۹) ایشان پختن سوسی پولاژ

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاژ دار چینی چهار ماشه قردهل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تادک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحة داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزد و یک آثار اندناس که باقی مانده را عرق پروردید در شوربه اندازد و دو قاشق شوربه برترین یخنی انداخته بر آتش نهشید که در یخنی جذب شود برندیج را در آب نیمر چوش نموده در شوربه گذاز کرده بر ته گوشت انداخته یک هواه آتش داده در گفتند و از بلا روغن دهنده چون پولاز در لنجگری کشند پارچه اندناس میگیرند شیره بلا نهشند

(۳۷) ایضاً پختن کیله پولاز

گوشت، یک نیمر آثار برندیج، یک آثار روغن زرد، نیمر آثار کیله نیمر پفت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه شکر چینی، نیمر آثار لیموی، نیمر آثار ادرک، دو دامر نهک، یک دامر کشنیز، یک دامر زیره سیاه، یک دمهزی - اول گوشت را بدسته ور یخنی کرده و شوربه از پارچه گردانده از قردنفل در روغن معجن گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحة داده نیمر آثار شکر و نیمر آثار لیموی را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهشید چون شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها برینه تر کرده دگاهدارند و برندیج را در آب نیمر چوش داده در شوربه گداز نموده برترین یخنی انداخته یک هواه آتش داده در گفتند و از بلا روغن دهنده و کیله هم چاشنی بلا پولاز نهشند

پیاز، پاژ آثار ادرک، دو دام چقندر، پاژ آثار شلغم، پاژ آثار گردک، پاژ آثار پاک، نیم آثار گشنیز، نیم آثار نمک، سه دام گشنیز خشک، یک دام دال مودگ، و نخود و عدس، هر سه پاژ، اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز پریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک، تنه و جلا کرده گشنیز اندازند بحد از موافق شوربجه پولاز آب دهنند چقندر وغیره ادرک، انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا کرده شوربجه را از پارچه گزراشده مجععه گوشت از قردهل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ویخته و گوشت را تنه بسته مصالحه داده برذیج را در آب نیم جوش نموده در شوربجه دار چیمنی ساقیده انداخته و برذیج را گداز ساخته برته گوشت اندازده و بالای برذیج و چقندر وغیره و ساک و گشنیز سبز داده یک هوائی آتش داده در کنند و از بالا روغن دهنند

(۴۱) ایضاً پختن سبز پولاز

گوشت، یک و نیم آثار ساک سوده، یک و نیم آثار برذیج، یک آثار روغن، دو نیم پاژ دار چیمنی، سه ماشه قردهل، سه ماشه اائچی، سه ماشه خلفل، یک تاک پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام گشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمیزی اول گوشت را به ستور یخنی کرده شوربجه را در پارچه گزراشده مجععه پارچه ها از قردهل در روغن بگهار داده و ساک هدکور را قیمه نموده شسته در پارچه انداخته بهانه عرق سبز او را در گشته در دیگچه زیره ریخته گوشت را تنه بسته مصالحه داده و پاژ آثار ساک برته دهنده و برذیج را آب نیم جوش نموده در شوربجه هسطور بهمراه ساک باقی گداز ساخته بالای تنه انداخته یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن دهنند

درگ قنصول سی و پنجم ورق پیاز دیم آثار میده دیم پاآ درک
 دو دام آرد نخود بریان دو دام کشنیز دو دام زیره سیاه یک دمی
 یک چهار دام . اول گوشت را پیاز وغیره داده یخنی کرده از پارچه
 گیرانده معبه پارچه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده در
 دیگچه زیره ویخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برده را دیم جوش
 نهوده در شورجه گذاز کرده برته انداخته یک هوای آتش داده
 در کنند و از بالا روغن دهند و دیم آثار گوشت را قیمه کرده
 دیم پخت نهوده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ پسیند و
 آرد نخود و سفیدی چیزه در میده داخل کرده از اندک روغن و
 پیاز دهنار داده در طبق پوری بمهه دار پان باریک سازده و بالای آن پان
 گدارند و باز پوری قیمه ساخته بریان نهند به همین طریق
 ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد ازان بر دهن
 دیگچه صافی بسته بر صافی سموسه ها را نهاده که بخار آب رسید زیر
 دیگچه آتش کنند که سموسه سخت شود بعد ازان سموسه را از سه
 طرف بکارد تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا
 نشوند و برگ تنبلول را از میان جدا سازند و در روغن بریان
 کنند چون پرلاز در لگنگی کنند سموسه ها را بالا نهاده بکار بردند
 اگر چاشنی دار خواهند سموسه را در روغن بریان کرده در پاآ
 آثار چاشنی اندازند و بر آتش نهند که چاشنی در سموسه ها
 خشک شود و دیم آثار در شوربه یخنی انداخته پولاؤ ده کنند
 لیهون سه پاآ شکر چینی سه پاآ

(۵۰) ایضا شولپی پولاؤ

گوشت یک آثار برده ، یک آثار روغن ، دیم آثار دار چینی ،
 چهار هاشم الائچی ، چهار هاشم قرنفل ، چهار هاشم فلفل ، یک تادک

(۵۰)

پروردۀ چهار رنگ گشند بر ته یخنی جدا جدا دهاده یک هواهی آتش
داده پولاز دم گشند و از بالا روغن دهند همه رنگ های گجا دهوده
در لذگری گشند پولاز زرین شود

(۵۱) پختن مقشر پولاز

گوشت، یک آثار بردیج، یک آثار روغن، یک دیمر پاآ دار چیمنی،
دو ماشه لاتچی، دو ماشه قبرنفل، دو ماشه فلفل، یک تادگ پیاز،
پاز آثار ادری، یک دام کشنیز، یک دام دال هونگ، شسته، پاز آثار
نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمیزی. اول گوشت را بدستور یخنی
گرده شوربجه از پارچه گذرانده معده گوشت بگهار داده در دیگجه
زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده دیمر وزن دال بر ته اندازد
و دیمر وزن دال با بردیج در آب دیمر جوش دهوده در شوربجه گذرانده
بر ته یخنی گذاشتند یک هواهی آتش دم گشند و از بالا روغن
دهند و در لذگری گشند

(۵۲) ایضا پختن ذورانی پولاز

گوشت، یک و دیمر آثار روغن، دیمر آثار زعفران، یک ماشه
دار چیمنی، دو ماشه قبرنفل، دو ماشه لاتچی، دو ماشه پیاز، پاآ
آثار ادری، یک دام کشنیز، یک دام بادنجان، دیمر آثار چخرات چکه،
دیمر آثار فلفل، یک تادگ نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمیزی
اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی گرده در شوربجه از پارچه
گذرانده معده یخنی بگهار داده در دیگجه زیره ریخته گوشت را ته
بسته مصالحه داده بردیج را در آب دیمر جوش دهوده در شوربجه
گداز نهوده بر ته گذاشتند یک هواهی آتش دم گشند و از بالا
روغن دهند و پاز آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار

۱
(۵۲) ایشما پختن کمتر کولاو

گوشت ، یک آثار بردهج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاژ دار چینی ،
سه ماشه قردنل ، سه ماشت الیچی ، سه ماشه فلفل ، یک
شانک مخز دادام ، دو نیمر دام ملائی ، پاژ آثار شکر چینی ، پاژ
آثار لیموون ، پاژ آثار زعفران ، یک ماشه سپاری ، نیمر دام شنگرف ،
یک ماشه پیاز ، یک آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ،
چهار دام زیره سیاه ، یک دمیزی . اول گوشت را بدستور یخنی
کرده شوربه از پارچه گردانده مجه گوشت بگهار داده بردهج را در
آب نیمر جوش کرده در شوربه مصالحه پروردۀ پاژ آثار بردهج
در آب نیمر جوش کرده در شوربه پروردۀ پنچ دام شکر و پنجم
دام لیموون را چاشنی و زعفران بیامیزند و دگ زرد گرده در پیاله
گلی گرده اددک روغن دهند و پاژ آثار بردهج را از پنجم دام شکر و
لیموون چاشنی گرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته
ردهج سیز گرده بردهج نیز نمکیں نموده درین ردهج تر گرده در
پیاله گای گرده اددک روغن دهند و پاژ آثار بردهج را در پنجم دام شکر آمیخته
در شنگرف ردهج سرخ در پیاله گلی نموده اندک دران شکر در هر پیاله دوزن
پنجم دام و وزن لیموون هر دوزن پنجدام عالمگیری که بمحض این وزن
موافق نوشته جالی پوری میشود در دیگچه زیرا ریخته یخنی را
نه بسته مصالحه داده بردهج باقی برته انداخته یک هواه آتش
داده هر چهار پیاله ردهج بلائی کولاو نهاده در کنند و از دلا روغن
دهند و اگر بردهج را از آب نیمر جوش نموده در شوربه یخنی

تا دو پاس تحمیل کنند ب بعد کوشا را خالی کنند زعفران و دار چینی ساده در برداش آمیخته برداش را در کوشا ته دهنده و بالای برداش و شکر دهنده (و پاز برداش دهنده و پاز شکر دهنده) چون ته دسته کوشا پر شود از جلا شیر کوشا دهنده و دهن آن را از پوست همان پنهان کنند و در روغن بر آتش نهر داده بریان کنند

(۲) پختن کهپه کوشا

شکر را شیره نموده رس کوشا و دار چینی و زعفران سوده بیامیزد اندک روغن دهنده و برداش را در آب نیمر جوش کرده در شیره پرورده در کوشا پر کرده دهن او از پوست همان پنهان کرده در روغن بریان کنند

(۳) پختن کهپه گوشت

گوشت یک پاژ آثار برداش، پاو آثار روغن زرد، یک آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردنل، دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل، یک تانک پیاز، دو دام ادرک، نیمر دام کشنیز، نیمر دام - اول گوشت را بقدار نخود پارچه نموده نمک، عرق و ادرک قیمه و پیاز نیمر دام و کشنیز و تamar مصالحة داده برداش را از آب و نمک شسته ردگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برداش را در هم کرده سکنه بزرگ صاف کرده زعفران سوده ردگ کرده گوشت و برداش را دران پر کرده در روغن بریان کنند اندک آب داده باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گذاش شود بروزیرند

(۴) ایضاً پختن کهپه کهچوی

گوشت، نیمر آثار برداش، پاژ آثار دال مودگ مقشر پاژ آثار روغن زرد، نیمر آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه الیچی، دو ماشه قردنل، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز، یک دام پیاز،

داده کشنبیز و تک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحة کنند و بادنجان را صاف کرده همک زده در بادنجان قیمه پر کرده و پاز آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا نموده آب و همک کشنبیز و بادنجان مذکور اندمازده دو پیازه سفید پر مصالحة نموده چون پولاؤ در لئگری کشند بادنجان را معده دو پیازه بالا نمند و چخرات را پاییو برندی و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن بگهار داده بالای همه اندمازده و زعفران ساقیده بریزد.^۱

(۵۷) ایضاً پختن کهچیزی پولاؤ

گوشت^۲ یک آثار کهچیزی مودگ، یک آثار روغن زرد، دیمر آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لاتچی، دو ماشه غافل، یک تادک کشنبیز یک، دامر پیاز، پاز آثار ادرک، یک، دامر همک، سه دامر زیره سیاه، یک، دمیزی، اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنبیز و همک، و آب داده ته و بالا کرده باز از آب کشاده اندماخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن معده گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ویخته گوشت را ته چسته مصالحه داده کهچیزی را در روغن بریان کرده در شوربه گذاز نموده برته یخنی اندماخته یک، هواه آتش داده در کشند و از بالا روغن دهنند و در لئگری کشند و بکار برند.

قسر هفتتم در انواع پختن کهچیزها و یخنی
ها و کبابها نوع اول پختن کهپته ها

(۱) پختن نارنگی کوزلا

برندیج، یک، آثار کودلا، عدد شکر چینی، دیمر آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، زعفران، دو ماشه برندیج را در آب تر کرده

(۲) ایضاً پختن یخنی ملاحی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، دو هاشت الیچی
دو هاشت قردنفل، دو هاشت بیضه مرغ، یک عدد پیاز، پاژ آثار ادرک،
یک دام جه رات، دو آثار کشنبیز، دیمر پاو بادام، دیمر پاژ میده،
دیمر پاژ دمک، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و
کشنبیز داده در روغن یخنی تنه آب کرده در روغن پیاز بریان
نموده همچو گوشت و شوربه بگهار بعد سوده ازان مصالحه
گفرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازان مصالحه
سفیدی بیضه مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن
بریان نموده بعد ازان در شوربه باقی یخنی آمیخته از قردنفل
بگهار داده و قردنفل و دار چینی درست اندازده و لحاب کشنبیز
و بادام سائیمه و پودینه انداخته هون لحاب خشک شود بر
روغن بیا ید از دیگدان برگیرده و از جه رات و عرق ادرک و دمک
داده در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنبیز و دمک و آب
انداخته دو پیازه کرده آب موافق گذاز داده قردنفل و دار چینی
درست انداخته گذاز کند و باز شوربه را از پارچه گفرانده
از قردنفل و روغن بگهار داده بعد ازان از اندک شوربه میده را
مثل شهد نمود مصالحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده
در روغن بریان کرده بعد ازین از شوربه باقی او قردنفل بگهار
داده مصالحه انداخته بدستور مذکور بپزدید

(۳) ایضاً پختن اشکنی^۱

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، یک هاشت
قردنفل، یک هاشت الیچی، یک هاشت ادرک، یک دام دان

دیم پا ادرک ، دیم دام دهش ، سه دام دهش ، یک آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و دهش و کشنیز داده دو پیازه کنند کهچی را در آب دیم جوش کرده در دو پیازه آهیزند مصالحة و زعفران آهیخته سائیده در هم کنند و دهش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده دهش پاز نوک موافق هالیده در روغن دیم بریان کرده دو پیازه کهچی در و پر کرده و دهن دهش را بنده نموده بالای دهش مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نهایند بطريق کهپک او جهیز بپزند تاکه پخته شود

نوتم دوهر پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار ادرک ، یک دام دار چینی ، دو ماشه قردنل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو آثار کشنیز ، دیم پاز پودینه ، یک دام دهش ، دو دام ، اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نوک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذراند گوشت از قردنل در روغن بگهار داده بعد ازین گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پهاز بگهار داده قردنل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه سائیده اندازند و پودینه دهنده چون بر روغن جماید لعاب در گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذراند و یخنی را در جغرات بیامیزند

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسر

(۱) پختن بباب حریائی

گوشت، یک آثار بیضه مرغ، بست و پنج عدد روغن زرد، یک آثار دار چینی، چهار هاشه قرفل، چهار هاشه لاتچی، چهار هاشه فلفل، دیم دام زعفران، دو هاشه پیاز، پا اثر ادری، دو دام مهاور، یک دام جخرات، پا اثر کشنیز، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادری و جخرات داده بهالند و در روغن پیاز بربان گرده چهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا گرده چوی آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحة سائیده ادداردد و دو پیازه کنند و نگاهدارد و بیضه ها را از آب جوش نموده پوسیت دور گرده او کارد نیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از نمک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور گرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بربان دستور بر سینه گرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بهالند و بر پارچه های پیاز مهاور بهالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحة سائیده بهالند و در روغن بربان شایند و اندک اندک آب دهنده نرم شود

(۲) پختن یکتی بباب ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، دیم پا اثر چینی، دو هاشه لاتچی، دو هاشه فلفل، چهار هاشه قرفل، چهار هاشه جخرات، پا اثر پیاز دیم پا ادری، یک دام کشنیز، یک دام بادیان،

بوزن ' یک آثار نمک ' سه دامن - اول گوشت را بد ستور یخنی کرده
از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در لئگری کشند و
حلقه پیاز خام در پارچه های دان انددازند و از پلا روشن داغ کرده
اندازند

(۲) آینه پختن نوبهار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چیمنی ' دو هاشمه قرنفل '،
دو هاشمه پیاز ' نیم آثار جخرات ' سه آثار ادرک ' یک دامن دان
روغنی ' یک آثار نمک ' - دو دامن اول گوشت را بد ستور یخنی در
کرده شوربجه و جخرات در هر کرده و از پارچه گخراشیده پیاز در
روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جخرات
را از قرنفل بگهار دهند و پلیمو برندیج ساقیده از جخرات آمیخته
چون خوب چوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر چوش آید
یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جخرات مذکور
محبته پیاز بریان انددازند چون جخرات خشک شود و اندی باقی
ماند روغن و هصالجه داده پیرگیرند

(۳) آینه پختن یخنی ذو عدیگر

گوشت ' یک آثار شکر چیمنی ' پاؤ آثار روغن زرد ' پاؤ آثار
دار چیمنی دو هاشمه ایچی ' چهار هاشمه پیاز ' پاو آثار ادرک ' یک
دامن جخرات ' دو آثار کشنبیز ' نیم پاؤ پودینه ' نمک ' دو دامن اول
گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک وغیره
بد ستور یخنی نموده چون گداز شود شوربجه از پارچه گخراشیده از
قرنفل در روغن بگهار داده شوربجه گوشت و لعاب کشیمیر
و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جخرات انددازند

پیاز جمیم مصالحه داده با قیمه گوشت خام تنک کوفته یکسان کنند
بطرز خمیر خاکینه و روغن پاژ آثار در پاتیله و سرپوش بالا دهنده
بر سرپوش هم بالا دهنده و بر سرپرش آتش زیان دهنده و پایان
پاتیله آتش زیان دهنده اگر در کڑاهی پفت باید که بادیان ته
اده ازدده و خبیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند
چاشنی تیار کرده گرفته بربیان نموده بعد روغن در پاتیله چاشنی
دهند تا چاشنی خشک شود

(۲) پختن ماهی کباب

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار چخرات، نیمر آثار دار
چینی، دو ماشه الاچی، چهار ماشه قرذل، چهار ماشه زعفران، یک
ماشه فلفل، یک تادک کشمش، نیمر پاژ گوشت، پاژ آثار پیاز،
پاژ آثار ادرک، دو دامر کشنیز، نیمر پاژ بادیان، دو دامر زیره سیاه، دو
دامر بیسن نخود، نیمر پاژ تیل کنجد، دو دامر نمک دو دامر - اول
ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده
دو گهزی توقف کنند باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد ازین
چخرات مالیده دو گهزی داشته باز از بیسن بشویند بعد ازین
نمک و آب و ادرک و پیاز کوفته بماند و مصالحه دهنده و در روغن
پیاز بربیان کرده قیمه گوشت را بگهار دهنده باز نمک و کشنیز دو
پیازه نموده در روغن و پیاز بربیان کرده اددک چخرات و کشمش و
مصالحه و قیمه ادرک و پیاز آمیخته دهنگار نموده در شکر هاهی پر کنند
و شکر بدوزند و بلای هاهی زعفران بمالند و در سیغم بسته از کهایچ
استوار نموده بربیان کنند لحاب چخرات در روغن وقت بربیان گردن
با هم میبد داده باشند بطريق یکنه کباب چوپان تیار شود برگیرد

دو دام تیل کنجد، دو دام بیسین،^۱ خیه پاژ زیره سیاه، دو دام
نمک، دو دام - اول ماهی را یک تهه ورق ورق نموده از تیل بشویند
بعد ازان از بادیان و زیره بشویند بعد ازان از بیسین و از چهرات
 بشویند و آب ادرک و نمک زندند بعد ازان مصالحه و اندک چهرات
 هالیده چربی بز را بطريق یکتنه ورق ورق نموده و یک تهه ماهی و یک
 تهه چربی تهه به تهه به سیغم گشند و چهار کهاج هر چهار طرف
 بسته آتش زکال (زعال) بریان گشند و با لعاب چهرات در روغن
 اندک آب میداده پاشند چون تیار شود در روغن داده پرگیردد
^۲
^۳ (۲) پختن کوفته شاهی ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، یک نیمر پاژ دار چمنی، دو ماشه
 اایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ٹادک کشنیز، یک دام پیشنه
 موشگ، دو دام داده خشخاش سائیده، دو دام آرد نخود بریان، دو دام
 چهرات، پاژ آثار بادیان بریان، دو دام سفیدی بیضه مرغ، تیل
 کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام بیسین نخود
 خام، نیمر پاژ نمک، دو دام - اول ماهی را صاف نموده بشویند
 بعد ازان نمک هالیده دو گهزری توقف نموده بشویند بعد ازان
 از آب بادیان و زیره بشویند پس ازین به آرد نخرد خام بشویند
 باز چهرات هالیده دو گهزری توقف کرده باز بشویند بعد ازان
 گوشت ماهی را از خار پاک گشند که خار دروی دهاند گرفته قیمه
 گرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه
 گرده بر آرد و از پشت کارد گرفته باریک گشند و پیشنه موشگ و
 خشخاش و آرد نخود بریان گرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا
 و پنجم دام قیمه گوشت خام نیک گرفته چهرات و قیمه ادرک و

چون خوب مucz بیضه ها قایم شود بر سیخ کشد از دوک گارد و یا بسوزن لک سوراخها کند و گرشت موازن مذکور یخنی لحاب نموده لحاب آن را بالحاب بادام بریان سوده پر آرد جخرات و اندک میده بomer آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زیان گذاشت بدستور یکه کباب لحاب مسطور بالا می داده پاشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفته کباب شامی

گوشت، یک. آثار روغن زرد، یک. نیم پاز دار چیتی، دو ماشه الاتچی، دو ماشه فلفل، یک. تادک، بیضه مرغ، یک. ۵۵ پیاز، پاز آثار ادرک، یک. دام چربی بز، یک. دام جخرات، نیم پاز قیمه گوشت خام، نیم پاز بادیان بریان یک. دام آرد نخود بریان، یک. دام نمک، یک. نیم دام - اول گوشت را قیمه گردید در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنبیز انداهته دو پیاز خشک، نموده قیمه پیاز و ادرک و قیمه چربی بز و قیمه گوشت خام ایس چله یک جا کرده در آرد نخود بریان داده بادیان آمیخته پس این مصالحة سوده در جخرات و سفیدی بیضه آمیخته یکته بسته در روغن بریان کند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت، یک. آثار روغن زرد، نیم پاز دار چیتی، دو ماشه قرفل، دو ماشه فلفل، یک. تادک، پیاز، نیم پاز ادرک، یک. دام کشنبیز، یک دام جخرات، پاز آثار نمک، یک. نیم دام - اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کاره یک روکوفته نمک، و عرق ادرک و پیاز هالیده و عصالمه سوده اندک جخرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لحاب جخرات در روغن مصالحة می داده پاشند چون تیار شود روغن داده از آتش

(۵) پختن ملاحتی کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار میده، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک تانک قرده، دو ماشه پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام جخزات، پاژ آثار کشنیز، یک دام بیضه مرغ، دو عدد نمک، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچه کلان پکته کباب کرده نمک و عرق ادرک زندگ و بعد آریش جخرات آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریان کرده گوشت را مجده جخرات بگهار داده ته و بالا کرده چون آب جخرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گداز دهنده چون گداز شود سوربه اندک پماد شوربه را از پارچه گذرانده میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه ها را مصالحة و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده کباب بریان کرده مجده روغن در چاشنی انداخته و آتش کنند تا چاشنی جذب شود چون برروغن آید از دیگدان برگیرده لیموی پاژ آثار شکر چینی پاژ آثار.

(۶) ایضاً پختن کباب بیضه مرغ

بیضه مرغ، ده عدد گوشت بیز، پاژ آثار روغن زرد، نیم پاژ دار چینی، یک ماشه الایچی، یک ماشه قرده، یک ماشه فلفل، یک تانک مغز بادام، یک دام پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام جخرات نیم پاژ نمک، دو دام - اول بیضه ها را قدرت سوراخ کرده مغز پر آورده در پیاله کنند همه مصالحة سوده پیاز و ادرک را قیمه داریگ کرده با بیضه های مذکور خوب لست کنند باز در بیضه ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده باز از بخارات گرم پخته نهایه ده طرز که آب درینان بیضه ها درست

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه گوشت، پاآ آثار روغن زرد، نیم پاآ
دار چینی، دو ماشه قرنهل، سه ماشه الاتچی، دو ماشه فلفل، یک
ثادک پیاز، نیم دارک، نیم دام کشنیز، نیم دام جخرات،
پاآ آثار دمک، یک نیم دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن
پیاز بربیان نموده بگهار داده آب و دمک و کشنیز انداخته دو
پیاز خشک ماخته مرغ را دمک و عرق ادرک و پیاز داده بهالند
قیمه گوشت هذکور را نیم مصالحة آمیخته و بگهار داده در شکر
مرغ پر نموده دوخته بر سینه بسته مصالحة سوده با جخرات
آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدری جخرات و مصالحة در روغن
داده وقت بربیان نمودن بالای کباب نهند چون تیار شود روغن
داده برگیردد و بکار برد

(۱۱) ایضا پختن شانه کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار دار چینی، دو ماشه
قرنهل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه فلفل، یک ثادک، پیاز، نیم پاآ
ادرک، یک دام جخرات، پاآ آثار دمک، نیم دام - اول گوشت
را معه استخوان شاده گرفته دمک و عرق ادرک هالیده بعد ازین
در روغن پیاز بربیان نموده در گوشت جخرات داده بگهار دهند
آب کشنیز انداخته و جلا نموده چون گداز شود مصالحة داده از
کپهایم بر سینه بسته بربیان نمایند و شوربه باقی را در جخرات
آمیخته وقت بربیان کردن بر کباب میداده باشند چون پخته
شود روغن داده برگیردد

برگیوودد اگر اددک قیمه و پیاز در روغن برویان گرده اددک قیمه
آنها هر دو را مصالحة آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها دهاده بطوز
قلیله سنجیده در سینه کشند و لعاب بادام و جعفرات را از اددک
میده آمیخته از قرنفل بگهار داده بر کباب وقت برویان کردن هیداده
باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضاً پختن یکتنه کباب خاصیت که جبلی نرم و
نازگ معیشود

گوشت 'یک آثار کپهری' ده ماشه دار چیزی 'دو ماشه لائجه' دو
ماشه قرنفل 'دو ماشه کپاچی' چهار ماشه جعفرات، چکه، نیمر پاز آب پیاز
پخته، یک دامر آدرک، پخته، کشنیز برویان 'یک دامر فلفل' یک. تادک.
نهک، یک نیمر دامر لیموی 'دو عدد روغن' پنجم دامر - اول
گوشت را یکته کلان نموده و نهک داده بر سینه کشند و بر آتش
افکر کباب سازد هنوز آب کباب خشک. دشده باشد از سینه برگیرد
و فرود آورده همه مصالحة سوده در جعفرات چکه آمیخته و هر
دو آب ها با جعفرات یکسان گرده با یکته ها مخلوط گرده در بادیه
سینی تا یکپاس ترقه نمایند بعد ازیس بر سینه کشند و او
ریسمان خام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیموی د
روغن یکسان گرده در یک چرب قدره پارچه بسته دکباب هیداده
باشند هر گاه که خشک شود باز تر گشند تاکه پخته شود وقت
بر سینه کشیدن جمله مصالحة که با جعفرات در و کباب تر هادده
آن همه را بر لیپ کرده باشند که لذیذ شود

(۱۲) ایضا پختن حسینی گتاب

گوشت، یک آثار روغن، یک نیم پاز جغرات، پاژ آثار دار چینی، دو هاشت قردهل، دو هاشت الایچی، دو هاشت فلفل، یک تادک ادرک، یک دام پیاز، نیم پاز کشیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنجه دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهنده چون آب جغرات خشک شود کشیز داده بقدر گذاز آب داده بر سیم ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهنده و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیم گباب بریزد و و اندک آب دهنده که در مر شود

(۱۳) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بیز، نیم آثار دار چینی، دو هاشت قردهل، دو هاشت الایچی، دو هاشت فلفل، یک دام بادام، نیم پاز کشمش، نیم پاز کشیز، پاژ آثار ادرک، نیم پاز بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام جغرات، یک آثار صندل سوده، یک دام گل ملتادی نیم دام بیسن نخود، نیم پاز نمک، دو دام روغن زرد، پاژ آثار - اول قاز را دو گهی در آب گرم گوشیده قیمه کنند و از نمک کارد سوراخها زند و جادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذارده دو گهی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاژ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتادی آب کرده بدستور مذکور دو گهی تر کرده دگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد ازان قدرص شیر و کشیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضاً پختن گورک کباب

مرغ، یک قطعه روغن زرد، نیم پاژ دار چینی، پنجه ماش
لاتچی، دو ماشه فلفل، یک تاذک کشنیز، یک دام قرده، دو
ماشه پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام قیمه گوشت، پاژ آثار زعفران،
یک ماشت مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق
ادرک داده پیاز ماییده نگاهدارد و قیمه گوشت را در روغن
بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیاز خشک کرده مصالحة آمیخته
در شکر مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحة و زعفران سوده بهالند
و در دیگ گلی از کپاچ بادس و از دار چینی ته بسته مرغ را بران ته در
دیگ گذاشته روش انداده بسته بی نوعی که از هر چهار طرف از دیگ
میگور جدا باشد به چسبد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند
نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار
یک گز کنند بالای دیگ ها چک داده آتش کنند چون سخته
شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحة شستن
ماهی آذچه در کباب ماهی مر قوم شود ازان شسته بعد ازان ترتیب
این کباب کنند

(۱۲) ایضاً پختن قیمه کباب طرح بازار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه
قرده، یک تاذک لاتچی، دو ماشه کشنیز، یک دام فلفل، یک
تاذک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام نمک، نیم دام، اول گوشت
را خوب قیمه نموده ادرک و پیاز مصالحة سائیده اندک روغن
آمیخته بر سینه تیار کرده اندک بریان نموده از سینه جدا ساخته
و در پا تیله روغن و آب داده گذارده چون آب خشک شود در
روغن کباب سرخ گردد برگیرند

از گل پشتکول لیپ مقدار یک اندشت بالا کرده و در دیگر گزینه
 پخت نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نموده گوشت ماهی را
 از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را لخت
 نموده بعده مصالحة سائیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود
 بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک
 آب در دیگه کرده پلاس آب از کاه فرش کرده پارچه های ماهی
 بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر
 چاشنی دار خواهد در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته
 چوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی، یک آثار قیمه گوشت، ذیمر آثار جغرات، ذیمر
 پاز روغن، ذیمر پاز ادرک یک، دامر دار چشمی، یک هاشمی ایچی،
 یک هاشمی قردهل، یک هاشمی کشنیز، یک دامر نمک، دو دامر
 اول توائی را از هیان خانی کرده نمک زندند و قیمه گوشت دو
 پیازه نموده در هیان توائی کنند دهنگار داده بر سیخ کنند یک
 کهپاچ برابر سیخ آراسته بسته طرز کباب آتش اندشت دهند چون
 خشک شود مصالحة و اندک روغن در هم نموده لحاب ساخته پر
 کباب میداده باشند چون لحاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند
 در روغن دهند بجهیز و چه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند
 کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند چایز گردد

بریان کرده گوشت را بگهار داده دو پیاز خشک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحة سائیده در پیاز در هم مهوده و در شکم قاز پیر نهوده از رشته شکم قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته باشد جوش ندهند بعد ازین برنج و کشنیز و با امر بریان نهوده در هموی آبجوش سائیده جخرات و مصالحة و اندک روغن آمیخته لحاب کرده قاز را بررسیم دسته و قلت بریان بردن این لحاب میداده پاشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیردد :

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چیزی ، یک ماشه لایچی ، یک ماشه قردنل ، یک ماشه فلافل ، یک تادک پیاز ، نیم پاآدرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاز نهک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نهوده کرده بطرز ماهی کرده مصالحة و نهک داده در روغن و آب یکتنه ها گداز نهوده و جدا کرده از آرد نخود اندک مصالحة آمیخته مثل شهد از آب حل کرده در کباب طلا نهوده در روغن بریان کرده بعد ازان در آب سیر غوطه داده برگیردد و یک گهزی دگاه دارد و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

(۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاآثار دار چیزی ، دو ماشه قردنل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلافل ، یک تادک کشنیز ، نیم پاآ پیاز ، نیم پاآدرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد نخود بریان ، نیم پاز جخرات سه دام بیسن نخود پاز آثار بادیان ، یک دام نهک ، دو دام - اول ماهی را صاف نهوده

پاژ آثار ادرک ' یک دام کشته شد ' ، یک دام سیر ' ، یک دام بادیان
 دو دام زیره سیاه ' ، یک دام برده ' ، نیم پاژ دمک ' ، سه دام
 اول گوشت را بدستور یخنی کردند و قطعه گذار شود گندم را
 از آب یخنی پخته خوب گذار کردند در پارچه گزاراند در دیگچه
 انداخته بر دیگدان نهاده طرز نهاری بران دهن دیگچه بند
 نموده از قردهل و روغن بگهار داده چون یک چوش خورد
 یخنی را تار تار نموده در شیره گندم اندازدند و هیزم از زیر
 دیگچه دور نموده بر آتش زکال جلد دم دهنده که چوش خورد
 بعد از دو گهزی لست نمایند پس شیر و شیره بردهج پخته از
 پارچه گزاراند در دیگچه مذکور اندازند و لست کرده دمک دهنده
 باز یک گهزی دم دهنده و باز لست کرده بحمدیکه لست گندم که
 مهرا شود بعد ازان در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده
 بلا اندازد دار چینی و قردهل سوده بران ریزند

(۳) ایضاً پختن هریسه عدس

گوشت ، نیم آثار دال عدس ، یک آثار روغن
 زرد ، سه پاژ بردهج ، نیم پاژ جغرات ، دو دام
 دار چینی ، نیم دام قردهل ، چهار هاشمه ادرک ، دو دام پیاز ، پاژ
 آثار کشته شد ' دو دام بادیان ' دو دام زیره سیاه دو دام ' دمک ' سه
 دام - اول گوشت را بدستور یخنی کردند گذار نموده دال مذکور
 به دمک جدا گذار کردند بگهار داده و بردهج را خشکه پزندند و جغرات
 هر سه را در آب یخنی در پارچه گزاراند قردهل بگهار داده گوشت
 را تار تار نموده عرق ادرک و اندک دار چینی داده دران اندازند

قسم هشتم در اندواع پختن هریسه‌ها و شش رنگها و
خاکینه‌ها و سموسته و پوری و شیرینی‌ها و خیره

ذوع اول پختن هریسه‌ها

(۱) پختن هریسی با شاهی

گندم شسته و کوفته، یک آثار گوشت، دو آثار روغن
زرد، پاآثار شیر، پنج آثار دار چیزی، دو ماشه قردهل، دو
ماشه پیاز، پاز آثار کشنیز، دو دام سیر، دو دام ادرک، دو
دام بادیان، دو دام نمک، سه دام زیره، یک دام - اول
گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیر و دو دام روغن و نمک
داده بادیان و زیره را یکتنه بسته انداخته یعنی موافق نمک
کرده شوربه را از پارچه گذاردند از قردهل و اندک روغن
پنچار داده یعنی را تار تار نموده دگاهدارند و پنج آثار شیر و
نیم آثار آب با هم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم
و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قردهل
پنچار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معده شوربه
بیامیزد و از زیر دیگچه هیزم سوزان دور نمایند و برآهگر
دگاه داشته لب محکم نمایند بعد دیگچه یکسان شود پس قردهل
و دار چینی بیامیزد و از بالا روغن داغ نموده اندازده
و پکار برند

(۲) ایضا پختن هریسی ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته، یک آثار گوشت، یک آثار روغن
زرد، پاآثار دار چینی، یک دام قردهل، چهار ماشه پیاز،

پخته شود و اندک مصالح و نمک بر همراه بیضه ها بریزد و اگر چاشنی دار خواهد و همراه دو پیازه چاشنی داده بر هاهی توه ته بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاژ آثار لیموں پاژ آثار

(۳) **ایضاً پختن شش رنگی سبب چاشنی دار**

سبب ' یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار شکر چینی ، پاژ آثار لیموں ' نیم پاژ زعفران ' یک هاشمه کشمش ' نیم پاژ بیضه مرغ ' پنج عدد . اول سبب صاف نموده در آب جوش داده قیمه نموده نگاهدارد و شکر و لیموں را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیمه سبب اندازده و اندک روغن دهنده بر آتش گذار کنده چون چاشنی خشک شود و اندک بهانه زعفران داده باقی روغن را در هاهی توه قیمه مذکور ته بسته کشمش بریزد و همراه بیضه ها را درگسی بندند دار چینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازده که پخته شود برگیرند

(۴) **ایضاً پختن شش رنگی سبب نمکی**

سبب ' یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار پیاز ، نیم پاژ ادرک ' یک دار دار چینی ، یک هاشمه قردنل ، یک هاشمه الاتچی ، یک هاشمه بیضه مرغ ' پنج عدد نمک ' یک دار - اول سبب را صاف نموده در اندک آب جوش دهنده چون تیار شود از چمهه گو بیده مصالح انداخته با روغن در هاهی توه نموده سبب را ته بسته همراه بیضه ها را اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شده از دیگدان برگیرند

و از کفچه لدت کرده چون در هم شود یک گهری دم داده لیکن برآخثرا
جلد بگذارند و باز لدت کرده یک گهری دیگر دم دهند و باز لدت
کنند تاکه لدت خورده یک ذات شود قردنفل و دار چینی سوده
بیاهیزد و روغن داعم نموده جلا پیش اندازند و در لشگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگ متعارف

پیاز، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، یک دیمر پاژ
زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لاتچی، دو
ماشه فلفل، یک تادک بیضه مرغ، پنج عدد اول پیاز را حلقة
بریده در هم روغن بربیان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده
آمیخته در پیاز داده ته و جلا کرده مصالح دهند و دیمر روغن در
ماهی توه که از بربیان شده پیاز باقی ماده باشد ته بسته مخز
بیضه ها را درگسی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد
نبایشد و کم هم نمایشده چون بیضه پخته شود پیاز معه مصالحه
و نهیک سوده حصار رسد اندازند و در پیاز، هم نمک دهند و برگیرند

(۲) ایضا شش رنگ گوشتنی

گوشتن، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار بیضه مرغ، پنج عدد
دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لاتچی، دو ماشه زعفران، یک
ماشه ادرک، یک دامر کشنیز، یک دامر پیاز، دیمر پاژ نمک، دو دام.
اول گوشتن را قیمه نموده در روغن پیاز بربیان نموده گشت
را بگهار دهند و نمک کشنیز انداخته ته و جلا کرده چون گذاز
شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماہی توه ته بسته
جلا؛ ته مخز بیضه ها را درگسی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاگینه چاشنی دار

بیضه هرغ، ده عدد گوشت، پاز آثار روغن پاآ آثار شکر چینی، پاآ آثار لیموی، پاز آثار دار چینی، دو ماشه قرفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام پیاز، نیم پاآ کشنبیز، دو دام نمک، یک دام - اول گوشت را قیمه کرد و باریک نموده روغن و پیاز برویان کرد و بگهار نموده نمک و کشنبیز داده دو پیازه پر مصالحة کرد و مغز بیضه های مذکور آمیخته است کرده مصالحة باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم اندامخته بالای پاتیله سرپوش نهاده اندی آب دهنده چون برویان شود چاشنی تیار نموده بر آتش نهند و خاگینه گرم را در چاشنی انددازد چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرد.

(۳) پختن خاگینه نوع دیگر

بیضه هرغ، پنج عدد روغن زرد، نیم پاآ شکر چینی، پاز آثار ادرک، یک دام پیاز، دو دام زعفران، یک ماشه کشنبیز، نیم دام نمک، یک دام اول مغز بیضه ها را از دست است کرده اندی نمک و مصالحة و زعفران آمیخته در روغن گرم انددازده چون هر دو طرف برویان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاگینه انددازده چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرد و بکار برد

نوع چهارم پختن سهوسه ها

(۱) پختن سهوسه ورقی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میخه، یک آثار دار چینی، دو ماشه قرفل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه قلفل، یک تاذک پیاز، پاز آثار ادرک، یک دام کشنبیز، یک دام نمک دو دام

(۵) ایضا پختن شش رنگی بادنجان

بادنجان، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار جخرات، پاژ آثار پیاز، دیمر پاژ
بیضه مرغ، پنجه عدد ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشه لاتچی، دو هاشه
قردفل، دو هاشه فلافل، یک تادک اندیمه، دیمر پاژ و نمک، دو دام،
اول باد نجان را صاف نموده در آب چوش داده بکو بند و نمک
بی میزند و پنجه دام روغن پیاز بریان نموده بگهار دهنده بعد
ازین جخرات و قیمه اندیمه اندازده چون تیار شود مصالح آمیخته
پنجه دام روغن در ماہی تووه اندازده باد نجان را ته بسته همان
بیضه ها را در گسی نموده بر آتش دهنده اندیمه مصالح و نمک بر
بیضه ها بریزند چون هنر بیضه ها پخته شود از دیدگدان برگیرند به
همین طرز توائی و کدو را تیار کرده اگر چاشنی دار کنند همراه جخرات
چاشنی دهنده چون خشک شود در ماہی تووه بسته بندند بعد ازان پخت
شدن در لنگری کشند شکر چینی پاژ آثار لیموں پاژ آثار

نوع سوم پختن خاگینه ها

(۱) پختن خاگینه بیضه مرغ نمکی

بیضه مرغ، ده عدد روغن، پاژ آثار دار چینی، یک ماشه قرده،
یک ماشه لاتچی، یک ماشه زعفران، یک هاشه پیاز، دیمر پاژ
کشنبیز، یک دام نمک، یک دام فلافل، یک تادک آره بادیان
بریان نموده، یک دام اون هنر بیضه ها و مصالحه و قیمه و ادرک
و پیاز را یکجا کرده از دست خوب لت کرده چون روغن خوب
گرم شود بیضه لت کرده را در آن اندازده بالای پا تیله سرپوش
کنند و آتش کنند اندیمه آب دهنده چون بکرو پخته شود روی
دیگر گردانند بطوفه روغن کنند زعفران آب کرده اندازده
وقتیکه تیار شود از دیدگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت، یک آثار میده، یک آثار روغن، یک آثار دار چینی،
دو ماشه قردهل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹادک پیاز،
پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام دال بوده، نیم پاژ -
اول درمیان میده پاو آثار روغن مایدہ اگر هواه گرم باشد
هفت دام روغن مایدہ خمیر سخت کرده گوشت را قیمه باریک
نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بدستور
دو پیازه سفید پر مصالحة آمیخته دهنده در شکر پوری پر نموده
در روغن بریان کنند و اگر دال خرد را در روغن و پیاز بگهار داده
دو پیازه پر مصالحة نموده دهنگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضاً پختن پوری میدلا شیرین میوه دار

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار بادام، نیم پاو عرق
ادرک، یک دام پسته، نیم پاو نبات، پاژ آثار دار چینی، دو
ماشه قردهل، دو ماشه الایچی، دو ماشه اول نبات را داده دار
ساقیده قیمه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده بدارد
ومیده را پنج دام روغن مایدہ از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته
در شکر او داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میدلا و جغرات

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار جغرات چکه، دهنه دام اول
میده را جغرات مایدہ و پنج دام روغن دهنده بمالند ادد آب گرم دهنده
چون بسته شود پنج دام روغن دیگر داده مشت دهنده بعده پوری
ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز، نیم پاژ - اول گوشت قیمه پاریک. کرده در روغن بریان نموده
بگهار نموده بستور مصالحة داده دو پیازه کنند و دهنگار داده دگاهدارد
و میده را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت یکو و دهنند
از بیلان پوری ساخته ساته^۱ دهنند اگر هوای گرم باشد چربی بز
بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزند اگر هوای باره
باشد پس چربی و روغن پراپر اندازد و ساته دهنند و سوسن
کرده در روغن اندازد اگر خواهند میویه کنند بجای دو پیازه کشمش
و پسته جو کوب نموده پر نهایند و در روغن بریان نهایند
و بکار برد

(۲) پختن سوسن لقمه

گوشت یک آثار روغن زرد، یک آثار میده، یک آثار دار چینی، دو
ماشیه الائچی، دو ماشیه قردنفل، دو ماشیه فلافل، یک تادک ادرک یک، دامر
کشنیز، یک دامر پیاز، نیم پاژ نمک، دو دامر - اول درمیان میده
روغن انداخته بمالند و از شیر خمیر بستور سفت نهایند و
در هوای گرم هفت دامر روغن درمیان میده دهنند گوشت را
قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بلا نموده آب هرافق
گذاز داده و بعد از مصالحة سوده انداخته دو پیازه نموده دهنگار داده
میده را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سوسن
ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میویه
دار کنند پسته و کشمش چو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در
سوسن پیر کرده بریان نهایند

گلاب، دو دامر. اول در میان میده دو دامر روغن و سفیدی بیضه‌ها
پهالند و از شیر و آب خمیر سخت بسته‌ور خمیر سه‌موسته به نمک
از بیلان پوری ساخته از دوک کارد بتصورت لوز تراشیده در روغن
بریان کرده و شیره قند تار بند نموده خوشبوییها آمیخته لوزها
را در شیره گرم اندمازد چون شیره بر لوزها طلا نموده بر آورده
جدا جدا داشته میوو را ریزه نموده بر لوزها اندمازد

(۳) ایضاً پختن فچلا و

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار عدس، پاژ آثار شکر چینی،
پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه پسته،
دو دامر ادرک، دو دامر پهنه بز مقدار ساده‌شده. اول عدس را در آب
جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده دو پیازه
کنند اما داده عدس جدا باشد مصالحه آمیخته داده میده را
بطرز سه‌موسته ورتی خمیر سخت نموده از بیلان پوری باریک ساخته
ساده‌شده دهنند اگر هواه گرم باشد روغن یک حصه و پهنه بز دو
حصه اگر هواه سرد باشد برای برآبر آمیخته ساده‌شده داده بطرز سه‌موسته
ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازد و بالای پوری عدس
دهند بطرز مذکور باز ساده‌شده دهنند و باره پوری دیگر ساخته بالای
دو پیازه مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند
نموده همین طور چهار پنجه تا داده در روغن بریان کرده شکر را
شیره عقبیش تاریخه نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده نهلاوه
را دران اندمازد از قاشق در ورقها شیره بدهند چون شیره
در خور شود بر آورده پسته را چو کوب نموده کشش درست بجامه
عدس هاده در روغن بریان نمایند

(۱۰۰)

(۲) ایضاً پختن پوری دال نخود

دال نخود، یک آثار روغن زرد، دو آثار دار چینی، دو هاشم قرده،
 یک هاشم الائچی، یک هاشم ادری، یک دام زعفران، دو هاشم دمک،
 سه دام جعفات، دو دام روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول
 دال را در آب جوش داده دار بساویند و در دیم پاژ روغن
 بریان کنند چون دیم پخت شود جعفات اندازد چون خشک شود
 دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزد بآب سرد میده
 را خمیر کرده پوری ساخته در شکر پوری پر ساخته در روغن
 بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیها

(۱) پختن ساق عروس

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار مغز بادام، پاژ آثار
 قند، پاژ آثار شیر، دیم آثار - اول شیر و پنجم دام روغن را در
 هواه سرد مالیده و در هواه گرم هفت دام روغن مالیده بالا بر
 کالبد تهتهره ساق عروس از دست درست کرده در روغن معه کالبد
 بر آتش درم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با
 قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزد و
 ساق عروس خالی پر نمایند و اگر دیم آثار شکر چینی قاربند نموده
 از کفچه لات کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور
 پال شود

(۲) پختن کله پر پاژ

میده، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار قند، دیم آثار بیضه هرغ،
 سه عدد پسته، دیم پاژ مغز بادام، دیم پاژ هشک، یک هاشم

شود آتش یک هیزم کنند که گرم هاده که شیره سفید شود و از مالیدن اگشت داده بباید پر اخگر گرم نموده بوددی مذکور را انداخته ته و بالا نموده لغو بندند

(۶) پختن اندرسی

آرد برده، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، جست و دو دام - اول شکر را شیره تار دار درست نموده هوافق شیره آمیزدی کرده آرد برده آمیخته یک دام روغن داده آتش دور نموده این قدر آتش دارند که کژاهی سرد نشود پنجه گهزی از گف گیر لدت کنند که درم شود از آتش برگرفته دو گهزی دم دهنند باز از چکه میبده را در خوان مشت داده اندرسه ساخته روی بالا نموده در روغن بربان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله مازد در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لدت دهنند و در روغن بربان کنند

(۷) پختن بالو شاهی برقا

میبده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار - اول پاژ آثار روغن در میبده داده بمالند بعد ازین از آب گرم بمالند باز پنجه دام روغن دیگر دهنند و میبده را لدت کرده ته و بالا نموده خمیر کنند بعد ازین برقه ساخته روغن و اندک جغرات مالند و روغن گرم برقه را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت پختن دهنند یک روپخته شود برقه ها را از سینه^۱ سوراخها داده شیره آمیزدی تار چند نموده برقه ها را دران انداخته شیره را از کفچه لدت کرده باشند که سفید شود و برقه را غلاف شیره سفید کرده نگاهدارند که خشک شود و خرمه را بهمین ظور تیار کنند لیکن یک^۲ شرمه را از برقه کهتر کنند

(۳) ایضاً پختن آمیزنه مونگ و ماش

شکر چینی، یک آثار روغن، یک آثار جعفرات، چکه یک آثار
دال مودگ شسته، پاآ آثار - اول دال را از سنگ بسایند جعفرات
آمیخته لست دهایند چوں مقدار دو گهزری یا زیاده لست دموده هادند
عسل کرده پس قطره ازان بر روی آب اندازد چوں بر آب قرار گیرد
بدانند که تیار شد روغن را بر آتش هوافق نهند و پیتهی مذکور را در پارچه
* *

بسهنه یک سوراخ در پارچه کرده خیلای در روغن آمیزدی سازند
و در شکر سیمور حصة آب داده بر آتش نهند و کف از بالای دور
کنند یاقدره شیر بیک صافی دهایند چوں شیره در کله‌گیر بند
شود آتش کمتر نهایند چوں تار بند درست کرده شیره را بر
اخگر نهند و آمیزدی مذکور پریان شده را در شیره غوطه دهند
چوں از شیره پر شود در ظرف دارند اگر پیتهی مادس بوده
چخرات نهایند

(۴) ایضاً پختن لذوئے موتی چور

دال نخود، یک آثار شکر، یک نیمر آثار روغن زرد، یک
آثار جعفرات، چکه، پاآ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده
بر سنگ پاریک ساقیده در پارچه گذارند یک دام روغن انداخته
لست کنند بعد جعفرات قدره انداخته تا چهار گهزری لست کنند
بعد ازان یک گهزری دم دهند روغن بر آتش در مر گذاشته بوندی
بمقدار نخود ساخته پریان کنند و شکر را سیمور حصة آب شربت
کرده بر آتش جلد نهند چوں کف بالا بباید آتش در مر کنند
و شیر برای صاف کردن دهند چوں قطره شیر در کله‌گیر بند

(۱۰) پختن شکر پاره های بادام

میده، یک آثار روغن زرد، سه پاژ آثار هنوز بادام، سه پاژ شکر چیتی، پاژ آثار ملاتی نیمر پاژ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میده مالیده و بادام را سوده بیا میزدند و از ملاتی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیمر آثار مازد بعد ازان محظه ملاتی داخل میده نموده و شکر پاره ساخته بریان نموده چاشنی تار بنده کرده و شکر پاره گرم در چاشنی اندازد - دو عددیگر شیر را از کلپه زده سفید کنند با لحاب بادام ساقیده در شیر مذکور آمیخته میده را ازان خمیر کنند و شکر پاره ها ساخته در روغن بریان نمایند و سرد نموده نگاهدارد

قسم نهر در انواع شوله کهچڑی

(۱) پختن شوله کهچڑی معروف

بردیج، یک آثار روغن زرد، یک نیمر پاژ گوشت، یک آثار دار چیتی، پنج ماش قردهل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه فاصل، یک تادک چقند، پاژ آثار شلغم، پاژ آثار زرد، نیمر آثار و دال نمودگ پاژ آثار عدس، پنج دام نخود، پاژ آثار ساک پالک، پاژ آثار ادرک، یک دام پیاز، پاژ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده هر سه دال را اندازدند تک و بالا نموده بریان کنند کشنیز انداخته آب کشاده داده گداز کنند چون گوشت نیمر گداز شود چقند وغیره اندازدند بعد از گداز گوشت چقند را وغیره بر آورده شوربه را با دال ها از پارچه گردانده از پنج دام روغن و قردهل بگهار داده گوشت را دیز بگهار داده باهم آمیخته بردیج با شورجه و گوشت وغیره انداخته خوب جوش دهنده چون اوجه خوب جوش خورد ساک اندازدند چون تیار شود دار چیتی و قردهل و الاتچی و فاصل

(۸) پختن کهاجه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول میده را طرز سوسک خمیر سخت بس نموده میده یک پنجه ساخته از یک پیزه پوری مقدار پاپز کنند و پاپز را جواله انددازند باز بیلین کنند ساقه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست بریخته اندک لست نموده از بیلین صاف درست ساخته از گارد صورت کهاجه کرده از میان دو پاره نموده در روغن پر آتش ملایم بریان کنند و شکر را شیره قار بند نموده کهاجه را غوطه در شیر داده جدا کرده یک سو نهند و شیره باقی را دیگ لست نمایند که سفید شود بر کهاجه ها طلا کنند و یک وجة ساقه کهاجه اونست که اول میده را یکته کرده بر کذگیر داشته در روغن ذیمر گرم چهار غوطه دهنده که میده گرم شود باز درهم نموده به هموں پارچه کنند از روغن خام یا په بجز آمیخته لست کرده مثل عسل نموده سانه شده و آذر کوبند که ته به ته بر سوسک و کهاجه دهنند

(۹) پختن شکر پاره

میده، یک آثار ملاتی، پاژ آثار معز بادامر، یک ذیمر پاژ شکر چینی، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو هاشم اول ملاتی را بمیده ببیا میزند بادامر را سوده لحاب نموده ازان میده را خمیر کرده لست نموده ته و بلا کرده شکر پاره آراسته در روغن بریان برگ بادامر نموده چاشنی قار بند نموده شکر پاره ها را غلاف کنند

نمایند و کهربی را شوربجه گذار کرده با مصالح درست برقه دو پیازه مذکور انداخته و یک هواه آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده چهار گهره دم دهنده که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن وقت برگیردد

(۳) ایضا پختن کهچڑی گجراتی

روغن، یک آثار کپههڑی مودگ شسته، یک آثار دار چینی،
دو ماشنه قردنفل، دو ماشنه الیچی، دو ماشنه فلفل، یک ٹانک زیره
سیاه، یک دامر سیر، یک دامر ادرک، یک دامر نمک، دو دامر
پیاز، پاز آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون مرخ
شود حلقة پیاز و مصالح پارچه درست اندازدند چون ایس همه
مرخ شود اندک زیره اندازدند بعد پیاز در روغن از دال جدا
کرده بردیج راشسته اندک ته و بالا کنند پیاز و زیره داده آب
موافق گذار نموده دم دهنده از بالا باقی روغن داغ نموده بریزدند
و اندک دم داده از دیگدان برگیردد

(۴) ایضا پختن کهچڑی جانگری

گوشت، یک آثار کپههڑی مودگ، یک آثار روغن، سه پاز
دار چینی، دو ماشنه الیچی، دو ماشنه قردنفل، دو ماشنه پیاز، پاز
آثار ادرک، یک دامر نمک، سه دامر کشنیز، یک دامر اول در روغن
پیاز بریان نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز
داده و بالا کرده آب داده بعد ازان کهچڑی شسته اندازدند
چون پخته تیبار شود دار چینی و قردنفل و الیچی ساقیده از روغن
باقی داده تونده هدایت بریزدند

(۱۰۶)

سوده اندازد دلیلو بر نیز اندازد و از پنجه دام روغن بگهار دیگر دهنده
اگر چاشنی دار خواهند چون بر نیز نیمر بخت شود شولت چاشنی
آمیخته موافق چاشنی همراه لحاب بادام در کوفته نیز دهنده و
در شولت مذکور نیز بگهار دهنده و برگیرده شکر چیزی پاژ آثار
نیموں پاژ آثار

(۲) ایضاً پختن کهچڑی هاؤخ خانی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار کشنیز، یک دام نوک،
سه دام ادرک، یک دام بیضه مرغ، یک عدد کچبری هونگ، یک
آثار ساگ پالک سوده، نیمر پاژ اول گوشت را در نصف روغن بگهار
داده گاهدارده و نیمر آثار گوشت را قیمه کرده نیمر پخت کرده
مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور
کرده قیمه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیمه را نخودی بندند
و در روغن از قردنفل بگهار دهنده معده اندک شوربه آمیخته بخورد
ازین مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یخنی
و مصالح داده ساگ مذکور گذاز نهایند چون آب اندک بماند از
زعفران و نخودی گوشت اندازد و در روغن باقی از قردنفل گوشت
را بگهار دهنده و در کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کاره
دو پاره کرده پلا شهند

(۳) ایضاً پختن کهچڑی مقشره

گوشت، یک آثار کهچڑی نمودگ شسته، یک آثار روغن زرد،
نیمر آثار دار چیزی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه الاتچی، دو ماشه اول
گوشت را پارچه نموده بدستور پولاز یخنی پخت کنند شوربه از
پارچه گفرانده شوربه را معده یخنی از قردنفل بگهار داده و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالح داده
دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالح باشد و زعفران سوده آمیخته تیار

(۱۰۴)

**قسم دهم در انواع مربا ها و اطعمة و حلوة ها و خیره
و اکثر لوازمه و جغرات ساختن و رنگ آردگ
نهودن روغن و خمیر**

(۱) پختن مربيه آذين

ادبیه ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول ادبیه را لوز نموده
از خلال سوراخها داده در آب و چوده انددازند بعد چهار گهزری شسته
از آب صاف جوش دهنده شکر را شیره قطره بند نموده لوز ادبیه
ادداخته یک جوش دهنده که عدهش شود باز لوز و شیره بر آتش
درم نهند که شکننده گی پیدا کند یکجا کرده در مرقبان دگاهه داردند

(۲) پختن مربيه آذناس

آذناس دیمر پخته ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار آذناس را پارچه
نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهزری بدارند بعد ازین
از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش
هلایم جوشانیده چون پخته شود و شکنندگی پیدا کند سرد نموده
دگاهه داردند

(۳) طریق پختن مربيه کمرکه

کمرکه دیمر پخته ، یک آثار شکر چینی ، دیمر پاژ جغرات دیمر
آثار دیگر ، پاژ آثار لیموں ، یک عدد - اول کمرکه دیمر پخت را در
کوزه گلی اندداخته و نهاد سوده در و اندداخته اندک آب داده تا چهار
گهزری بخیسایشد باز از اندک آب دیگر داده چهار گهزری ماندن بعد
ازین با آب شسته از خلال سوراخها کرده در آب چوده انددازند بعد
از یک گهزری این آب دور کرده آب چوده یک - تار کنند بعد از

(۶) ایضاً پختن کهچری بیه آب

گوشت، یک آثار کهچری، یک آثار روغن، یک آثار پیاز، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه فلفل، یک تادک کشنیز، یک دام نمک، سه دام اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق پیاز آمیخته چهار گهزری دگاهدادند و کهچری را در روغن بریان کنند و قیمه گوشت را در کهچری بیامیزد مصالح سوده اندازد و آتش موافق کنند یعنی دیپک آذیج چون آب گوشت و پیاز خشک شود یک گهزری گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشت سرپوش بالای آن کنند چون تیار شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزد

(۷) ایضاً پختن کهچری ظاهری

گوشت، یک آثار بردنچ، یک آثار روغن، سه پاز بزرگ موگ، سه پاز دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه لاتچی، دو ماشه فلفل، یک تادک پیاز، پاآ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام زرد چوب، یک دام نمک، سه دام اول قیمه زرد چوب را ماقیده در آب حل کرده در روغن بریان نهایت بعده ازین روغن را در پارچه گخرا داده گوشت را از قردنفل دران روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده تنه و بالا کرده آب موافق یخنی پولاؤ انداخته گداز کنند باز بزرگ موگ را در روغن بریان در یخنی اندازد و ادرک و پیاز همکور اندازد بعد ازین بردنچ اندازد چون پخته شود مصالح سوده اندازد و در نهگری کشند

آثار روغن زرد در میده ادلاخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی توچ بچ پزند و سرد نموده بگویند و از غربال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بنده نموده عسل آمیخته برسر آن اندازده و مشک و گلاب داخل کرده تور چندند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاژ آثار میده یک آثار

(۲) ایضاً پختن حلوه کمانچ

کمانچ، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چیمنی، یک آثار اول کمانچ را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غربال گذرانده و در روغن بریان نموده شیره قطره پنهان نموده برسر آن پریزند و عرق دو عدد لیهون اندازده و دگاهدارد

(۳) پختن حلوه زردی

زردی، یک آثار روغن زرد، نیمر پاژ شکر چیمنی، آثار میده دو دار - اول زرد را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لث نمایند که خوب در هر شود بعد ازیس میده را در روغن بریان نموده شیره شکر ادگشت پنجه در گذارده و بر آتش ملایم بچپزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیردد اگر خواهند تور! سازند نیمر وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه تراشند

(۴) ایضاً پختن حلوه ادرک

ادرک بی ریشه، یک آثار روغن زرد، نیمر آثار شکر چیمنی، نیمر آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

۱ - هالضر و تش دید میبر و تخفیف آن معروف کلیچه - خیمه را دیز پهشا بپشت آن کمانچ گویند

(۱۱۰)

یک گهزری آب مذکور دور نموده تا چهار گهزری قدر خبرات را دور نموده دران تر کرده دگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لباب کرد و جوش دهنده چون رنگ دوغ آلوان شود در دوغ دیگر انداخته اند. جوش دهنده چون گداز شود بر آورده با آب صاف نموده شیره لیموں داده در پنجه دام شیره شکر جوش کفنه چون گداز شود از شیره جدا کنند شکر را شیره عشق نموده کبریه در و انداخته يك. جوش ملایم داده سرد کرده در هرتبان دگاهدارند

(۲) پختن مر悲 کیلا

کیله پفتنه، يك. آثار شکر چینی، دیمر آثار لیموں، يك. عدد .
اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اند. آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهانه نهاده آتش کنند تا پخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیموں دران چکاده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته يك. جوش داده سرد نموده دگاهدارند

(۳) پختن مر悲 پهالسی

پهالسی سخت، يك. آثار شکر چینی، دو آثار - اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهالسی ها در آب انداخته دیمر گهزری مداده دهنده چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده دران انداخته يك جوش داده پس پهالسی بر آورده باز چاشنی را يك جوش دهنده وقتیکه عشق شود سرد نموده پهالسی دران انداخته دگاهدارند

پختن حلوا ها

(۴) پختن حلوا کشمش

کشمش يك آثار هیده، يك آثار شکر چینی، يك آثار روغن زرد، دیمر آثار شهد، پاژ آثار مشک و شلاب قدره، اول پاژ

سوده در اخیر مرقبه باشیر آمیخته لست نمایند چون بهم بسته شود برگیردد و اگر خواهند شیر را جوش داده هر قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملجم شود باقی قند را شیره تاربند نموده بدستور مسطور بپزند و حلوه مفرضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه نخود بریان

قند سفید، یک آثار روغن زرد، نیم آثار پسته، نیم پاز شیر، دو آثار شهد، نیم پاو آرد نخود بریان، یک آثار، اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیره تاربند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربم آثار این در شیره بطور تار بازیک اندزاده و از گفگیر حل نموده باشند پاآ گهی آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربم آثار بطوز مسطور اندزاده همیس وجذ دو چهار هوتبه اندزاده و حل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عفش شود آن را انداخته روغن داده از گلگیر لست نموده چون خوب بریان شود سفت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و پلا نموده اندزادد

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر

با دام مقشر، دو دام روغن زرد، دو دام هیده، دو دام، اول خرما و با دام را اندک آب انداخته هوت شب در شیخه تبر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و هیده را در ررغن بریان نموده شیره هیمه اندزاده و لست نمایند چون بسته شود از آتش برگیردد بجاه معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفتت این قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تبر شود

بسایند و دو دام میده آمیخته در روغن بربان سازند بعد از
شیره را بر قوام ادغشت پنجه نموده بربان ریزند و بر آتش
ملایم بپزند که پخته شرد و اگر لوز خواهد نیم وزن شکر
و شهد پاشند

(۵) پختن حلوا باهار

بادام، یک پاژ شکر چینی، نیم پاژ روغن زرد، یک نیم پاژ
اول بادام هقشر نموده بسایند و شکر را شیره نموده بادام سوده
دران اندازند و از کفچه لست کنند چون بسته شود روغن داغ
نموده دهند و بر گیرند اگر در حالت تره روغن داده برگیرند
چمچه خوری شود و اگر خواهد که تور بندند شود و شکر دوزن
برابر بمحاسب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

(۶) ایضاً پختن حلوا کشمش

کشمش، پاژ آثار روغن، نیم پاژ شکر چینی، پاژ آثار اول
کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده
لست نمایند چون خوب لست شود شیره چاشنی عقبش تار بند
نموده اندازند و لست نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلوا شیر گاو

شیر گاو میش، یک آثار قند سفید، پاژ آثار روغن زرد، نیم
پاژ معز بادام، سه دام اول شیر را جوشاده از قاشق بپلایند
اما ملائی درونه افتاد و قند را شیره تار بند نموده آتش کمر کنند
چنادچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیره مذکور در شیر اندازند
و از قاشق دو سه کرت لست نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیره
همان طور انداخته همین دستور همه شیره اندازد و لست نمایند بعد بادام

(۱۱۵)

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته چاریک جوش داده آرد بربان مذکور را اندازده و نت نمایند چون پخته شود و پسته گردد برگیرد

(۱۲) ایضاً پختن حلوا کاستنی کدو یعنی کدو گاهشی

کدو زرد، دو آثار روغن زود، نیم پارچه یا شکر، نیم آثار مشک، یک ماشه گلاب، دام زعفران، یک دام، اول پوست کدو صاف کرده بمحاجب مواد مذکور اندک آب انداخته در دیگچه اندازده و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بهاربند شود بعد از دو گهزی وقتیکه خوب گذاز شود از دیگچه بر آورده در چارچه لک انداخته پیچ دهند که جمله آب ازوی برآید و کدو مهرا گردد و بطرز آلو خوبی کرده بعد ازان در روغن مذکور انداخته بربان کنند بدیدکه بروی بربان شدن ظاهر گردد بعد ازان شکر را قوام ادیشت پنچ گرده کدوی بربان گرده را اندازند و کفچه زند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد ازان برگیرد و زعفران نموده در و اندازده لیکن بوقت انداخته کدو در شیره اول زعفران اندوزده بعد ازان کدو را فرود آورده قدری گلاب و مشک بقدر استعداد بیامیزد و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرد و نیمه شیره داخل کنند وقتیکه شیره خوب عشش شود زعفران و خوشبوها وغیره انداخته در خرآذچه گرفته پن کرده لوز باشک کارد به پرده

(۱۳) ایضاً پختن حلوا بیض. گ مرغ

بیضه مرغ، چهار عدد روغن زرد، ده دام عینده، چهار دام تباشنه، پار آثار زعفران، یک دام، اگر خواهند که زود رند

(۱۰) ایضا پختن قر حلوا نشاسته

نشاسته، یک آثار قند، یک آثار شیر، چهار آثار زعفران، پنجم
ماشته اول نشاسته را از آب حل سوده دگاهدارده وقتی همه در ته
نشینند آب دیگران دور گردد آب دیگر آمیزند باز بگذارند که تن
نشین شود آب مذکور دور گفند تا که آب دیگران دور شود آب
صف دهنده در آب حل سوده از پارچه گردانده در پاتیله گفند و
قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش نهند و آتش ملایم گفند
و کفچه زده جاشند چون پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده
بیامیزند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوا نرم

نشاسته، یک آثار روغن زرد، نیم پار شکر چینی، یک آثار.
اول نشاسته را سوده در روغن بریان گفند بعد اندک آب گیره
اددازند قدری آتش داده شیره تاربند اددازند و لخت گفند و
بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوا بونت

دال نخود سبز، یک آثار و نیم پار روغن زرد، یک نیم
آثار شیر، دو آثار شکر چینی، نیم آثار اول دال را در دیگ دیر
گرم بریان گردد میده ساخته در روغن بریان سوده شیره شکر
با شیر آمیخته اددازند و لخت نهایند چون پخته و بسته شود بر داردند

(۱۳) ایضا پختن حلوا بیس

آرد نخود خام، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک
آثار شیر، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان سوده و

(۱۱۴)

(۱۴) ایضا پختن حلوا بیضه مرغ نوع دیگر

برای قوچت جان بسیار ذاتی است حکم سیماپ دارد - بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، دیمر هاشت هو چرس، نیمر هاشمه شکر چیمنی، چهار هاشمه مشک، بوزن دو جو روغن زرد، چهار دامر - اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه های مذکور علاحده کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چیمنی این هر دو تamar و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تاکه یکسان شود آن وقت بر آتش ادکشت ههاده از چمهه لب کرده باشند وقتیکه بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازد و نگاهدارد خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرده و نگاهدارد و ههار بخورده همین طور هر روز تیار کرده تا هفته روز بخورده و قدرت خدای تعالی به بینند چه چیز بمنظر می آید و سفیدی بیضه های مذکور که بمالد در و نمک و مرچ انداخته علاحده در روغن بریان نموده بالای حلوه مذکور بخورده

(۱۵) ایضا پختن حلوا رشاله

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار - اول باید که زردی بیضه ها دور گرده سفیدی را در پیاله چینی برگیرده و ده یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را جاسینگ ها لب کنند چندیکه خوب کف پیشدا کند و لیالی پیاله شود بعد ازان قند را شیرهه تار بشد نموده آتش گرم گرده شیرهه بیضه کف کرده را دران اندازد و از کفچه چوبی که پیش حلوه پزان میباشد بدان ابت میکرده باشند چندیکه بر قوارم آید لیکن بددیکه شیرهه بدان نماید و احباب بیضه ها بالا نماید

کنند بیضه معه زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورده و طریقش چنان است که اول آرد را پارچه بپرس دهوده میبیند او بجهوجب موازنه همکور بگیرد بعد ازان بیضه را شکسته شیره آنها در پیاله چینی یامس بهر دوم که باشد در آن گرفته تباشنه ها را درهایون دسته سائیده و در شیره بیضه ها داخل کرده خرب لست کنند و چهله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیره ادت نهایند و بعد ازان شیره و میبیند همکور را در روغن بریان کنند بدندیکه خوشبوئی پذیرد آید و آرد سرخ رندگ شود در آن انداخته زود زود کفچه زندگ همان یکسان شده هانند داده خشخاش شود بریان شدن دهنند پر آتش درم وقتیکه اندک بربستگی بیاید گلاب و مشک قدره انداخته برگیرد و بازان خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوا بیضه مرغ نوع دیگر

بیضه مرغ ، شش عدد شکر چینی ، دیگر چاڑ روغن زرد ، دو از ده دام ، اول بیضه را شکسته سفیدی بهمعه زردی ها بیضه همکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نهایند تاکه سفیدی و زردی با یکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تهار انداخته باز از کف دست بدستور سابق از ژور کف دست تا دو سه گهزی بآتش دهنند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهزی بآتش نهایند بدستور سابق از کف دست تاکه خوب مخلوط شود آن زمان در پاقیله انداخته بر آتش درم نهاده از چمه لست میکرده باشند و در صفت نه دهنند که پوثلی بیفتند تاکه حلوه هستور بسته و سرخ رندگ شود و روغن از و جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان برگیرده و نگاهدارد و بکار بردد

(۲۰) ایضاً پختن حلوا فرنگی

شکر چیزی، یک آثار نشاسته، پاژ آثار روغن زرد، یک لیم پاژ مغز بادام، لیم پاژ - اول شکر و اشربت کنند و میل او دور کنند بعد ازین نشاسته را در آب حل کرده از پارچه گذرانده در شربت هنگور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار اندازد و اگر داشند که زود پر جستگی آمدہ باز آب داخل نمایند و بدین طریق دو سه مرتبه آب داده پخت شدن دهنند و در لیم پخت لیم پاژ روغن اندازد لیکن کفچه میزده باشند وقتی که بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بددیکه سرخ رونگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوگی هرچند باشد بهتر وساحت داخل کنند و در کانسته گلی نگاهدارند برای سفر بکار آید و بددهد مددید بد میزه و ضاده نشود

(۲۱) ایضاً پختن حلوا دوال دار

ذبات دو لیم پاژ روشن زرد، پاژ آثار میده، لیم پاژ بیضه هرغم، یک عدد - اول میده را در آب حل لیکن آب بسیار ده اندازد در پارچه بند نمایند بعده ذبات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک ازان بر کاغذ اندازد و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و مشیدی یکته بیضه را قوام هنگور را از آتش فروود آورده انداخته خوب حل کرده بر آتش دهند و کفچه میکرده باشند بددیکه مانند فالوده شود اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لیمی بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دار انداخته باز قوام لیمی یعنی ایشی آرد بعد از قاشق خورد و در خوانچه روغن ماییده مانند نان خطائی برآرد جدا جدا اندازده چون بسته شود بهای سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بخورش آرد

عرضه یکسان مادد بعد سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش،
بر گیرند بله دان خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد
فروود آوردن انداخته ساعتی لست کنند و بکار برند

(۱۹) ایضاً پختن حلوا رومی

روغن زرد، یک آثار میده آرد، پاژ آثار خمیر هیه: اشی جلادن،
پاژ آثار زعفران، دو دام شنگرف، دو دام مشک، یک ماشه گلاب،
دو نیم دام مخز پسته، نیم پاژ مصری، یک آثار شهد پاژ
آثار، سپاری چهالیه، اول باید که میده را با خمیر هذکور بیامیزد
و بعد ازان قدر آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر
منکونچهی سازند چهار گھڑی توقف کنند که خمیر شود بعد ازان
میده را چهار حصة خمیر کرده یک حصة را شنگرف کنند و یک
حصة را چایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصة را
جاید که سپاری سوخته کرده با باقی زعفران در هر دهوده سبز
رنگ نماید و یک حصة بردگ خود بهال ماددن دهنند بعد ازان
باید که روغن داغ نمایند و هر کدام علاحده در کذگیر که ازان
شربت پاک میکنند اندک اندک دران کذگیر گرفته با دست ماددن
منگولی بیفشارند و بریان کنند وقتیکه جمله بریان شود همه
را یکجا کرده نگاهدارند و تمیات را قوام نموده و شهد را دران داخل
کرده کف از دور ساخته چوی بر قوام سفت آید که آن را قوام
پاک گویند جمله بولهی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک
با گلاب حل کرده اندازند و تر خلجه بر آورده پهن کنند و از بالا پسته
مخز تراشیده نیز پزند و اگر لوز خواهند همان ساعت با کاره حصة
لوز ها نموده نگاهدارند یا به همان قسم مازدن دهنند بمهتر چنان است که
خط کسی لوزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدره روغن
مالیده برآورده که بوقت سرد شدن لوز درست در خیزد و نگاهدارند

بعد ازان از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب خشک گشته بعده
آرد گندم مذکور سائیده دگاهدارند و یک پاژ آثار آرد همین
گندم مذکور با شکر چهمنی و آرد میده مذکور آمیخته این هر سه
را با آب سرد یک جا نموده از دست حل سازند تاکه غلواه نهاده و آب بوزن
دیمر من انداخته کفچه زنان بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن
تأهل گشته هر گاه که بقواف رسید تهار روغن در و انداخته مخلوط
سازند و قدر آتش بزیر پاتیله بگذارند آتش تیز گشته هرگاه
که سخت گشته بشود از کارد قدره برداشته سرد سازند چون
ضرب پادگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواهد مشک
و دار چیزی گرفته با همیوہ های مذکور در طوره مذکور انداخته
و آمیخته از کراده بر آورده بر تأو گاغه کلان قدره روغن هالیده
بر روز تا انداخته حلبه مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود
تا چهار پهر دگاهدارند و علی الصمام هر روز دیمر پاژ بخوردند که
هقروی جان است و منعنه بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته، یک آثار شیر، چهار آثار قند سفید، دو آثار پادام،
دو دامر آب، دوازده آثار - اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر
حل نموده دیمر آثار قند آمیخته بر آتش ملایم بسته پزند و کفچه
رادی نموده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزد چون
مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیره نموده
ادهارند بعد آرد نمود پریان دو دامر و پادام پریان سوده دیمر دار
بالا بریزند و اگر خواهند بی دمک پزند سفید داده یعنی هرگسی
باریک معده میده و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاژ آثار

(۲۲) ایضاً پختن حلواً مقرارضی

دشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاژ روغن زرد، سه پاژ زعفران، چهار هاشمه بادام، نیم پاژ پسته، دیگر پاژ اول دشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوسه خوش آید بعد ازان شربت را در شیره قطره بند بر قوام آورده دشاسته بریان نموده را همچو روغن در قوام انداخته پخت نمایند بعدیکه روغن جمله از و جدا شود لیکن زعفران را بآب سائیده در شربت انداخته بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پسته را چهار پاره نموده در طبقه بر آورده بالا باشند

(۲۳) ایضاً پختن حلواً به روغن

داده برده، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک دار - اول نیمه برده را سائیده داده بر دارد لایق پن بهته در آب چوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را شیره نموده دانه برنج در شیره اندازند و تخم ریحان شودیده اندازند و به پزند جمله جسته شود برگیرند

(۲۴) ایضاً پختن حلواً سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میده، دو آثار جوز عرفی، چهار عدد دار چینی، چهار هاشمه پسته، چهار دار بادام، چهار دار چلخوزه، چهار دار مغز بادام چهار دار چرودچی، چهار دار مشک، چهار هاشمه روغن گاو، یک آثار و یک پاژ گندم میده دو آثار مذکور را در پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شب شما دروز آب دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور قاسه روز دگاهه داردند تاکه اینکه گندم ظاهر شود و رشته ها برآردند

در خاکستر اندشت که گرم باشد مثل الکا کره که بچارها می پزند
بعد ازان روغن و شهد انداخته مالیده سازند و ناشته بخورند که
پسیار نافع است

ایضاً پختن پن بهتی

داده برده، یک آثار شکر چینی، یک آثار مشک و گلاب قدره،
شکر را شیره قطره بشد دموده هشک و گلاب داده سرد کنند و داده
برده را در آب کشاده جوش نموده در صافی انداخته آب مذکور دور
کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نمک شوئیده در شیره اندازند
و در لذگری کشند و اددک آب سرد پنیر اندازند و یادر شربت
انداخته بکار برند

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیاهی

میده، یک آثار روغن، یک آثار شکر چینی، یک آثار شیر، دیمر
آثار - اول شکر را شیره اندشت پیچ دموده پنج دام روغن دریان
میده داده بمالند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجورها
را بسته در روغن دریان کنند

(۲) ایضاً پختن کهجور خاصه

میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر،
یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گھڑی بمالند و فواره
آب دهند و دو گھڑی دم داده و شیر خشک آمیخته دو گھڑی بمالند
تا که بسته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گھڑی بمالند اگر
ملائی دهند یک دام جعوات نیز دهند و خمیر سخت گرده شکل
کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن دریان نمایند

دادنه بردیج دو دامر و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایر کرده
کفچه زده جاشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از
قوام بیامیزند و برگیرند

ایضاً پختن فیرنی

شیر گاز یک آثار داده بردیج، چهار دامر قند سفید، دو آثار - اول
داده بردیج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگخانیده باز
همان آب در داده بردیج انداخته و ته و بلا نموده از بردیج جدا
کرده در پارچه گذرانده که همه سرخی بردیج برود و صاف شود
آب مذکور در شیره آمیخته و بردیج را همان طرز اندازده و شیر
مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنده تا که پخته شود و
قند را شیره نموده اندازده و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضاً پختن حریره

نشاسته، دیمر پاز روغن زرد، دیمر پاو شکر چینی، دیمر پاز
دار چینی، دو ماشه قردهل، دو ماشه زعفران، یک ماشه - اول نشاسته
را سوده در روغن ببریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و
اندک آب شیر گرم انداخته لست کنند و باز بر آتش نهاده جوش
دهند چون دیمر پخت شود چاشنی شکر کرده وقتیکه تیار شود
مصالحه بران رسزد و برگیرند

ایضاً پختن مالیلا

- بیضه مرغ، سه عدد شهد، چهار دامر هیله، دیمر پاو همسکه
با روغن گاز، دیمر پاز - اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده
در دیمر پاز میده انداخته مثل آرد خوبی رنده دان تر ساخته

(۱۴۵)

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده پاریک
بکویند بعده تباشد آمیزند و بکویند چون مضمحل شود در
طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه مذکور بسته از نوی
سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور
را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب
گرم لات نمایند دو دام روغن آمیخته گلگله نموده در روغن
بریان نمایند

(۳) ایضا پختن گلگله انبو

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیره ادبه رسیده، سه
آثار شکر چینی، شیر پاؤ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و
شیره ادبه و دار چینی کوتفته باهر آمیخته لات نموده در روغن
گلگله مذکور بریان کنند و بکار بردند

(۴) پختن گلگله انبو نوع دیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر
چینی، دیمر آثار شیره ادبه، دیمر آثار دار چینی، دو ماشه، اول
سه دام روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیره ادبه
آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

(۵) ایضا پختن گلگله خاصی

کبوه شیر گاز، یک آثار نشاسته، یک آثار هنوز بادام، دو دام
شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار - اول کبوه را معده شیره
و نشاسته باهر لات نمایند و هنوز بادام مقشر در هر گلگله داده
در روغن بریان گرده شیره شکر تار بخند نموده گلگله دران انددازنه

طریق پختن گلگله ها

(۱) پختن گلگله

میده یک آثار شکر چیزی، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چیزی،
دو ماشه شیر، یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته
از آب و شیر مثل عسل درم نموده لست کرده چهار گاهی دم دهنده
تا که میده خمیر گردد و بعد از دست خوب لست نمایند و شیر
شکر قواص میده مسطور را آهسته در شیره مذکور اندازد
و از کفگیر لست کنند چون مثل شهد عفش شود پاتیله او آتش
فرم گرفته لست دهنده چون سرد شود در روغن پاتیله دیگر گرده
بر آتش ملایم نهند و گلگله نموده بریان کنند

(۲) ایضاً پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چیزی، یک آثار لیموں، یک آثار
دار چیزی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه کشنیز، یک دام میده یک
دام روغن، یک آثار - اول پنیر را از آب جسایند مصالحه سائیده
بیامیزند میده را در آب لیموں بیامیزند و از دست خوب لست
دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی تار بند گرم نگاهدارند و
گلگله را بریان گرده گرم در شیره اندازد چون در شیره
گداز شوند و شیره پر گردد برگیرند

(۳) ایضاً پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار، یک آثار قباشه، نیم پاآ روغن زرد، نیم آثار
چهرات، چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبنده تاکه
سبوس یعنی بدوسی کل از دور شود و خشک گردد باز خشک
شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را جماییند و نمک و دار چیمنی و قردنفل و الایچی سوده آمیختند
لت کنند تا آنکه آباده بر آید و مخز پیک پیضه بیامیختند
بروی پیاله پارچه لک بسته قدر سفیدی پیضه بران بمالند و
پیشی مذکور را بر پیضه نهاده برا باریک هادته چهاتی لک آراسمه
کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قیمه ادرک را برو
چسپانده بلا نیز اندک سفیدی پیضه مالیده پیاله را و از گون کرده برو
را در روغن اندازده و بر آتش چادره ها را بریان کنند تا همه
بره ها پخته شوده پیشی را لت نموده باشند تاکه سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن برلا پیشی

مخز برد به یعنی مخز پیشته دشت آثار پیشی ماش ' یک
آثار شکر چیمنی '، یک آثار دو هاشت قردنفل ' دو هاشت الایچی ' دو
هاشت نمک ' دیگر دام ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام جغرات ' یک
آثار اول مخز برد به را در جغرات جوش نموده ساقیده و مصالحة
آمیخته در پیشی هاش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گهزی
لت نموده دو گهزی دگاهدارد د بعد مصالحة آمیخته هشت دام
جغرات آمیخته دو گهزی در دهنده در پیاله پارچه بسته از دست
بڑه ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازده
و اگر از موگ سازده حصه چهارم جغرات دهنده
(۳) ایضا پختن برلا جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه ' یک آثار روغن ' یک آثار دشاسته خشک ' چهار دام شکر
چیمنی پسته دو دام ' اول دشاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر
پیاله پارچه بسته بڑه بران ساخته در روغن از آتش چند جلد بریان
نمایند اول شیراز قاربند نموده دگاهدارد و بجزه ها پخته دران
اندازده چون شیراز در بجزه خشک شود پسته بریان کنند چو کوب

(۷) ایضاً پختن گلگله پیشی ماش
پیشی ماش، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، دیم آثار
بیضه مرغ، یک عدد اول پیشی را در چارچه گذراشده سفیدی بیضه داده
لت نهایند چاشنی تاربند نموده دگاهدارد و گلگله را بریان نموده در
چاشنی اندازده و قدره آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکاربرد

(۸) ایضاً پختن گلگله موته نهایی خورد خوره
میده گندم، یک آثار شکر چینی، یک دیم آثار روغن یک آثار
چخرات چکه، دیم پاآ شیر، دو دیم آثار، اول سه دام روغن
در میان میده داده خوب بهالشده چخرات داده پس شیر جوشانیده
چون قاشق چسبید نگیره دران شکر آمیخته یک جوش داده فرو گرفته
دیم سرد نموده در میده آمیخته خوب لست نهاینه که آبله بر
آید در روغن گلگله خورد خوره بریان نهایند

(۹) ایضاً پختن گلگله آرد برنج

آرد برنج، یک آثار روغن، دیم آثار شکر چینی، یک دیم
آثار چخرات، سه آثار دار چینی، دو ماشه، اول در آرد مذکور یک
دام روغن داده بهالشده و چهار گهیزی از چخرات لست کشند بعده دار
چینی سوده بیامیزد و چهار گهیزی دام داده گلگله در روغن بریان
نموده در طبق کنند و شیره را چاشنی پنچ نموده از قاشق گرم
گرم بر گلگله ها اندازده که شیره هم دران خشک شود و بکار برند

طريق پختن بره ها

(۱) پختن برا ماش

دال ماش، سه پاآ دال مردگ، پاآ آثار روغن، پاآ آثار بیضه
مرغ، پنچ عدد ادرک، یک دام قلقل، یک تادی قرنه، دو ماشه لاتچی،
دو ماشه دار چینی، دو ماشه کشنیز، دو دام نهک، دو دام، اول

جوش داده از قرنهشل در روغن بگهار داده دورها اندازند چون پخت
شود مصالحه سوده اندازند و برگیزند و بکار برند
(۳) ایضاً پختن کنلو هی چاشنی دار

آرد موبدگ مقشر، یک آثار چخرات، یک آثار شکر چینی
یک آثار روغن زرد، نیمیر پاژ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه
الاچی، دو ماشه فلفل، یک تادک - اول آرد موبدگ را از آب و یک
دام چخرات آمیخته جوش داده لست نموده چون بسته شود دورها
پزندۀ دگاهدارد و شکر چینی را تاربند نموده بر اخگر نهند و
چخرات را در پارچه گذراندۀ مصالحه آمیخته دارد دورها را در
روغن بریان کرده در شیره اندازند چون در خورد چخرات بیامیزند
و بکار برند

پختن رکهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر، یک آثار روغن، نیمیر آثار دار چینی، دو ماشه الاچی
دو ماشه فلفل، یک تادک ادرک، یک دام زرد چوب، نیمیر دام برگ تشبول،
بست عدد نمک، دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرک و مصالحه
نیمیر سوده آمیخته از آب بگهار داده عالیجه همیز سخت نموده
صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم پسیار اندازند و
آتش کمر کنند و پاو گهزی تحمل نموده چون آرد اندک خشک شود
باز آتش کنند چون پخته شود برآورده اندک روغن بریان نموده
اندک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکهونچی ها
را دران روغن از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون تیار شود
برگ تنیبول سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی
سوده نیمیر اندازند و از دیگدان برگیزند

کرده باشی برای اندازدند اگر نمیکنند در نه ک آب بعد
بریان کرده در آب همکور اندازدند و غوطه داده بر آورده
بکار گردند

پختن کندو هی ها

(۱) کندو هی شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاآثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو
ماشه لاتقی ، دو ماشه قردهل ، دو ماشه فلفل ، یک تادک روغن ،
یک دیمر پاز نه ک ، دو دامر - اول آرد نخود را از آب
آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود
بر تخته انداخته پهن نموده دورها به پزند و در روغن بریان
کرده قدری چیسن که در دیگچه مادده باشد در آب
جغرات آمیخته نه ک داده در پارچه گذراده از داده سملیت
یعنی میتهی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش
نموده دورهای مذکور را دران اندازدند تا که پخته شود مصالحة
سوده اندازدند و پرگیرند

(۲) ایضا پختن کندو هی موزگ

آرد مودگ مasher ، پاآثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک دیمر
پاز دار چینی ، دو ماشه قردهل ، دو ماشه لاتقی ، دو ماشه فلفل ،
یک تادک زرد چوب ، دیمر دامر ادرک ، یک دامر نه ک ، دو دامر -
اول آرد مودگ را در آب آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند
چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده دورها به پزند
و در روغن بریان کرده قدری آرد مودگ که در دیگچه مادده باشد
در آب جغرات آمیخته نه ک داده در پارچه گذراده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن
بریان کنند و جخرات را از پارچه گذرانده دورها در جخرات آمیزند
و اگر رایته دو پیاز سگ بکنند و بریان نموده از قردنفل بگهار
داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران ساقیده
اندازد و از دیگدان برگیرند و بکار بردند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

shellghem یا چقند، یک آثار سرکه، یک آثار شکر چیشمی، سه پاژ
پودینه، دو دام، اول شامخر و چقند را پارچه ها نموده در آب
قدره جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شامخر و
چقند را در شیره گذاز کنند و پودینه را نیز اندازد و از آتش
برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند، یک آثار برگ اهلی، پاژ آثار داده های رائی، یک
دام نمک، سه دام، اول زمین قند را معده پوست پارچه ها نموده
برگ اهلی را در دیگچه محده پارچه های زمین قند انداخته جوش
گنند بعد پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بمر
پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارد بعد در تیل اندازد

(۳) تیار کردن اچار آنبه بیه تخم که هر و جالی بسته باشد

آنبه، یک آثار دانه سیده، یک دام نمک، سه دام لعاب لحسن،
یک دام ادرک، یک دام، اول آنبه را چاید که پوست دور کنند
بعد ازان تخم دور کنند و مخز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه
موجود کنند علاحده شگاهدارند و آنها انبه را بسایند که همانند

طریق پختن راتیه ها

(۱) پختن راتیه سبب

جغرات، یک نیم آثار کشمش، نیم پاژ سبب، نیم پاژ روغن، نیم پاژ آرد نخود، یا هر آرد که باشد نیم پاژ قند سفید، دو دام دار چینی، یک هاشه قردنفل، یک هاشه لایچی، دو هاشه ادرک، قدره زعفران، چهار سرخ نمک، نیم دام - اول در نخود بوزن دو دمیزی جغرات و نمک و همه مصالحه آمیخته از آب مثل عسل نموده لست گرده در روغن نخود بریان کنند و سبب را قیمه ساخته نفرودی نموده در روغن نیم بریان گرده شیره قند تاربند نموده سبب بریان را در شیره یک جوش دهنده باز جدا گرده چون شیره در همه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذراشده قیمه سبب و نخودی آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نمکیس و یا شیرین بعده بکاربرد

(۲) پختن راتیه نوع دیگر

ساق سوده، یک آثار روغن، پاژ آثار آرد نخود، دو دام میده، سه دام جغرات، دو آثار دار چینی، دو هاشه قردنفل، یک هاشه لایچی یک هاشه فلخل، یک تادک نمک، یک دام ادرک، یک دام - اول ساق را قیمه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا گرده ساق مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و لست نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساق ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

پختن تهولی گندم

گندم، یک آثار روغن، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیله نموده در روغن بریان کرده و شیره را چوش داده شکر آمیخته تهولی را بطرز خشکه دران پخته دم کنند و دیز چکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

بردیج، یک آثار جخرات، نیم پاآ شیر پاآ آثار لیموون، یک عدد روغن ریخته دو دام نمک، بردیج را شسته در آب چوش داده نمک دهنده چون نیم پخت شود جخرات و عرق لیموون اندازده و قتیکه تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعدد دیگ گلی بر آتش نهاده فواره شیر داده چون شیر مذکور خشک شود بردیج مذبور را ادداخته باز فواره شیر داده آتش جلد کنند که خشکه دائم شود اما دو سریوش درمیان نمایند بالا بالا باشد بعدد در روغن دائم کرده در خشکه گوره داده برگیرند

(۲) پختن زرد برنج شریین

بردیج، یک آثار تباشته، نیم پاآ روغن، نیم آثار زعفران، دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعدد پاب حل گنند و قتیکه خوب باریک شود شربت تباشته مذکور کنند بعد ازان بردیج از آب جدا کرده دگاهدارند بعد ازان روغن مواده در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازده و چمچه زنند و زعفران اندازده و قتیکه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعدد بردیج در و اندازده و قتیکه خوب چوش خورد و پر روغن آید دم دهنده و بادام و کشمش انداز بروغن بریان نموده در لشگری بالا ریزند

آرد شود بعد ازان آرد ادبی را در پارچه انداخته با فشرده بعد
ازان دمک را مخلوط درین کنند بعده آرد مذکور را در دست گرفته
و باز مصالحه درمیان انداخته در مشت مانند ادبی به بشند و
بالای این کاغذ یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاهدارند تا که اچار
شود و ترش گردد بعده بخوردد بسیار مزه دار شود

(۳) اچار بادنجان و آنبه

بادنجان یک آثار شیر یک دام ادرک دو دام سیاه داشته یک
دام قیمه ادبی سه پاژ دمک سه دام اول بادنجان را از سر بگنند
بریده نگاهدارند و بادنجان را از میان خالی کرده قیمه ادبی و
ادرک و شیر را و دمک و دیگر مصالحه آمیخته درمیان بادنجان پر
گنند و جلا همین یکتنه بریده را برسر بادنجان بند و زند و سه روز
در آفتاب بدارند و تا رنگ میدن گردد بعد ازان در تیل و رانی
اندازد تا دوست روز ماندن دهد بعد ازان بکار برد

(۴) اچار باهنگان و گلنو و زرده و خیار وغیره

همین قسم تیار میشود کدو یا شلغم وغیره پنج آثار رانی
نیم پاژ اول کدو را پوست دور کرده دورها تراشیده در آب جوش
داده چون گذاز شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته
در سهوم انداخته اندک آب نیز اندازد یک روز و یک شب در
آفتاب نگاهدارند چون ترش شرد بکار برد

پختن مهری چخرات

چخرات یک آثار شیر دو نیم پاژ برندیج نیم آثار اول
چخرات را دوغ نموده اندک برندیج بریان کرده سوده در دوغ اندازد
و جوش دهند و با آتش علایم پزند چون پخته شود تهار شب
نگاهدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیشته‌ی دال موذگ‌ها و خیره

(۱) پختن دال موذگ مبشر

دال موذگ مبشر شسته، یک آثار دار چینی، دو هاشه قردنفل،
دو هاشه الایچی، دو هاشه پیماز، نیم را ادرک، یک دام کشنیز،
بکدام نمک، نیم دار - اول روغن را از قردنفل بگهار داده و هصالحه
در سوت در دال ادداخته بریان نمایند بعده حلقه پیماز تراشیده
و نمک و کشنیز سوده ادداخته سرپوش کرده که نمک سرپوش
دروں دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بشد کنند و از زیر آتش
دور مازند هر چهار طرف اخگر گذارند و دلا سرپوش بدهند تا
چهار گهزی و سرپوش از آب پر کنند و برآم گذاز شدن دال موذگ
سنگریزه دران نهند گذاز شود وقت دم کردن بر شکم دیگچه صافی
تر مالیده باشند تا تیار شود

(۲) ایضاً پختن دال بیه آب

دال موذگ مبشر، یک آثار روغن زرد، پاآثار دار چینی،
یک هاشه قردنفل، یک هاشه ادرک، یک دام الایچی، یک هاشه خلف،
یک قادک نمک، نیم دار - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر
دهن دیگچه صافی بسته دال موذگ نهاده بالا دال سرپوش کرده
از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون
نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده
مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهمان وجه در دهن دیگچه
نهند و آتش دور نموده بر اخگر گذازده و هر چهار طرف اخگر
دهند و دو گهزی دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشکی ساده

برنج، یک آثار روغن، سه دام دمک، سه دام - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج منکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته در دهنده بعد روغن داغ کرده گوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشکی باجره

باجره، یک آثار جغرات، سه پاز روغن، سه دام دمک، نیم دام - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بگویند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهزی دگاهدارند و بطرز خشکه بپزند وقت در نهودن فواره دوغ دهنده بعد روغن داغ کرده گوره داده از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشکی بیه آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته ازان سنگ بپوشند تاکه پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهزی تر نموده دگاهدارند بعد این قسم پخته نمایند

(۶) پختن برنج ساده، شیر و برنج و شیرین

برنج، یک آثار شکر چینی، نیم پاز روغن زود، پاز آثار - اول برنج را شسته در نیم پاز روغن بتریان کنند بعد شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازد و بطرز خشکه پخته نمایند و روغن باقی را داغ کرده گوره داده از دیگدان برگیرند

(۶) ایضاً پختن پیشی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چیزی، یک ماشه قردهل، یک ماشه الاچی، یک ماشه فلفل، یک تادک پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام شیر، یک دام کشنیز، یک دام جغرات، نیم پاژ، اول دال عدس را از آب یک گهیزی تبر نمایند چون درم شود در روغن و پیاز و شیر بربان کرده بگهار داده بعده اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک انددازند وقتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگران برگیرند

(۷) پختن پیتهی ماش شسته

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار پیاز، نیم هاو ادرک، یک دام نمک، نیم دام اگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دهیزی، اول پیاز را در روغن بربان کرده از روغن جدا نموده دال را دران روغن انددازند و بربان کنند و آب موافق دهنده چون نیم وقت شود زیره و ادرک و پیاز انددازند و نمک دهنده بعده اگوزه از آب حل انداخته بگهار داده دم کنند و بکار بردند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاژ دار چیزی، یک ماشه قردهل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تادک نمک، نیم دام، اول دال را در روغن با نصف دار چیزی و قردهل بربان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل انددازند چون تیار شود دار چیزی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک اگوزه داده دهنگار دهنده و بکار بردند

(۳) ایضا پختن پیتبهی مونگ

دال موگ هقشر، یک آثار روغن زرد، پاآ آثار تیر پات، دو دام فلفل،
یک چایک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک
نمک آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزدند در روغن بگهار
دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال
اندازدند و نمک دهند چون نیم پخت شود عرق ادرک دهند چون تیار شود
هصالجه انداخته از قردنفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیردد

(۴) پختن دال مونگ نوع دیگر

دال موگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه
دار چینی، دو ماشه الاتچی، دو ماشه قردنفل، یک ماشه ادرک،
نیم دام فلفل، یک تادک نمک، نیم دام، اول دال را از قردنفل
در روغن بگهار داده بریان نمایند بعد آب گرم موافق اندآزادند
و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت شود عرق ادرک
و زعفران و مصالحه سوده آمیزدند و بر اخگر دم دهند و بکار بردند

(۵) پختن پیشی اره

دال اره، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاآ
ادرک، یک دام فلفل، یک تادک دار چینی، یک ماشه قردنفل، یک
ماشه الاتچی، یک ماشه نمک، دو دام زعفران، یک ماشه، اول
دال را در آب جوش دهند بعد ازان آب دور کرده همک و جغرات
و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهی نگاهدارند بعد در روغن
بریان کرده آب و نمک موافق داده بپزند چون تیار شود مصالحه
و زعفران سوده بیامیزدند از قردنفل در روغن بگهار دهند و بکار بردند

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرخ رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشة. اول روغن را بدماغ نموده زعفران را سوخته یکتئه از آب بسته دران انددازد چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیردد اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساق پالک، دیم پاآ روغن یک آثار ساق مذکور را سوده یکتئه از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

شیم پاآ ساق مذکور را از آب سوده یکتئه بسته بهمیوی وجاه رنگهاه دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشة مخمر نارجیل، قدره، لیموی، یک عدد. اول از عرق لیموی سوده یکتئه بسته با روغن در آتش قدره ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرلد

طریقه های پوست دور کردن کشنیز و فلفل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندازه آب تر نموده دو پاس نگاهدارد باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمالند پوست دور شود برندیج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا حور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بمالند تاکه پوست دور شود

طریق تیار کردن کشتلی های رنگ بردنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف، دو هاشم لیهون، دو عدد اول شنگرف دو هاشم را
با آب لیهون سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده
میبده خمیر ساخته کشتلی سازد

(۲) ایضاً پختن کشتلی سبز رنگ

ساق سوده، یک آثار عرق بر آورده از قرنفل بگهار داده و میبده
بران خمیر کنده و از عرق پوده نیز سبز میشود و اگر سپیاری
سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهنده نیز سبز میشود

(۳) ایضاً ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران با آب سوده ازان خمیر نموده کشتلی سازد

(۴) ایضاً ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آثار داده پاژ آثار را بر آورده یک جوش داده دگاه دارد
و یک خر آهنه در آتش سرخ کرده در عرق نمایند دو سه مرتبه
چنین کنند رنگ بنفسنجان گردد بعد از بران خمیر سازد

(۵) ایضاً ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیک سوده با آب آمیخته خمیر سازد

(۶) ایضاً ساختن کشتلی های بادامی رنگ

زعفران سوده هاشم لیهون چهار عدد زعفران را با عرق لیهون
سوده بیامیزد و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود

طریقه های جخرات ساختن

(۱) ساختن جخرات چکه

اول شیر ماده گاز هر قدر که خواهند موافق احتیاج خود آورده چوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ددهند که پرده ملاتی با شیر مذکور نه بشد چون نصف ماده از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو جاون داده شیر را در ظروف گلی مذکور برد ميلو سازدد و اندک آب ظرف خالی گذاردد و دو گودنه برابر برآورده در يك گودنه آب پر کرده و ظرف پر شير را درميان دهاده احتیاط تام بكار برد و آب گودده در ظرف شير داخل دشود و گودده دويير را درميان سوراخ موافق يك روپيه گرده وازنون بر گوله پر آب بگذاردد و لب هر گودده را به آرد وصل سازند و پر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شير در ظرف گلی مذکور منبعد شود و جخرات بسته شود از دیگدان برگیرده و اگر شيرین خواهند بعد از سرد شدن و جاون اندداختن شير شيريني اندازده و اگر نهكين خواهند بوك اندازند

(۲) أيضًا ساختن جخرات نوع دیگر

هر قدر که شیر آورده شير مذکور را اندک چوش داده پیاله چینی را از جخرات اندرون همه جا هالیده شير دران پیاله ميلو سازند و بگذارند تاکه جخرات بسته شود

(۳) أيضًا ساختن جخرات نوع دیگر

جخرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را ببور گوینده خشک گرده گاهداردد و میان شير خار مقدار جاون بیندازد که جخرات بسته شود

ساختن دلمه

طریق اول بددستور پادشاهی این است باید که اول بچه بز بست روزه یا یک ماهه باشد باید که ذبم کرده شیر دان او بر آورده که دران شیر اصای که از شکر ما در بنده میباشد آن را شیر ماده گویند بطريق غلوله ها بسته میباشد بر آورده با سه چهار آب صاف شسته نگاهدارد هرگاه که خواهد دلمه تیار کنند شیر ماده گاز یک آثار شیر ماده مذکور یک ماشه اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بموازنۀ سائیه دهان حل کنند و از پارچه گفراند شیر را در ظرف چیزی ادداخته یک پارچه کنند مانند پنیر بسته شود و زنبور خانه دیز افتاد بکاربرد

ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماقیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک برده سبز هایل بزرگی بدر می آید آن را بر آورده با پنجه شش آب صاف شسته نگاهدارد بعد ازان شیر ماده گاز هر قدر که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را دران شیر تایک گهزی بمالند معده پوست تا پنجه شش گهزی در میان آن ماندن دهنده که بسته شود و پوست سنگدان ماقیان هم تازه بکار می آید و طریق خوردن دلمه بددستور این است که مردم غریب و عام بعمل می آرده شربت کرده مانند فالوده تراشیده ادداخته با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده ادداخته با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیهمون کاغذی ادازد جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارد و بعده از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در لیم پاژ شیر اندازد شیر مخمود شود پس ازان شیر آب مذکور یک سییر شاهی را در یک سییر شیر خام اندازد پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در تنه منگ نگاهدارد پس ازان نهاد لاهوری یا سائبینه در تنه و بالای قالب پنیر را پر سازد و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده تنه و قالب همیگرده باشند و در ان شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و سیاه داده یعنی کلوبنی را در پارچه پوئلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارد که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که هایه پنیر بستن همان آب خواهد شد و گردانند که شیردان مذکور در شیر آب دیگر حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب قلوس شاهجهادی بست و پنج دام هقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیر دان بز بر آورده صاف و دیگر شسته نهاد و بادیان و سیاه داده همه را برابر کوتفته در شیر هایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارد و خشک کنند بعد ازان شیر پاژ جخرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر هایه مذکور یک چا نموده اگر هوا گرم باشد در مایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارد بعد از سه روز همه پارچه

(۲) آخرا ساختن جخرات نوع دیگر

پوست سنگدان هاکیان که از میان سنگداده برمی آید رده
سبز و هایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی هاده آن
را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود پس از شیر هاده
گاز را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش
داده در شیر مذکور هاده دهنده تاکه جخرات بسته شود

(۳) ساختن جخرات نوع دیگر

باید که اول بچه بر شیر خورده بست روزه یا یک هاهه که
باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد
تاکه دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند وقتیکه خواهند
جخرات سازند درمیان یک آثار شیر بوزن یک دام اندازند داما
باید که شیر خام باشد پس از چند گهی جخرات بسته شود

(۴) ایضا ساختن جخرات نوع دیگر

اگر خواهند که جخرات سخت بسته شود که از آوند و از گوده
گردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بربیده شود پس شیر هر قدر که خواهند
آورده شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تاکه خوب
جوشیده شود که چیزی بر روس او ملاقی بسته نگردد تا آن زمان
قدره جخرات شیرین یا هسته شیر گرم چاون دهنده که جخرات
بسته گردد

ساختن پنیر

پیواره شیر دان بز و جاپ پاک بشویند پس در و نهک سائیده
پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند
که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

(۱۲۳)

پنییر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازد و شیر مایه مذکور
 به همه شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر بگاهدارد
 چون خمیر پردر شود بیارد پنجم آثار شیر خالص تازه و خام خمیر
 مایه باشد با شیر مایه مذکور درو داخل کنند بعد از یک گهزی
 پنییر بسته شود باید که پارچه را صاف ساخته از گذگیر بریده
 در صاف اندازد بعد همه را انداخته زرد آب را علاحده سازد
 آنچه در صاف باشد نصف را در شهد داده خورد اندازد و بالای
 آن شیر پاژ نمک را سائیده اندازد و نصف بقیه پنییر را بر بالای
 آن اندازد و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذاشته و سنگ
 گردن بر و دهاده که پنییر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز
 از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنییر مذکور نمک
 ساقیده بمالند که تا شش ماه بماند شایع شود

نهت تهام شد

نسخه شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال
 سنه ۱۲۶۳ هجری

66223



The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fity six ways of preparing Pulāw and thirty-six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

- (1) On making various breads.
- (2) On making of soups.
- (3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
- (4) On various kinds of mash.
- (5) On various kinds of under done meats.
- (6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.
- (7) On various kinds of roast meat.
- (8) On making of Pottages and Omeletts.
- (9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,
- (10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Salārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratān Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order an darrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY }
MADRAS, 13-2-56 }

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakaul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanītisāramu.
2. Tāladasāprāṇapradipikā.
3. Raghunātha Nāyakābhuyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Katta Varadarāju.

MAHRĀTHI

1. Nātyaśastra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
(b) Folk Songs.
(c) Dora Dārun Vēṇi Paddhati.
(d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
(b) Sarabhendra Tīrthāvali.
(c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravaṇji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāṇa.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gita Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
(b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūtam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Sangita Darpana.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūḍamani.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kiliwanḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayālam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādbaviyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāttusāram.
16. Jñānapīṭīśam.
17. Vetālapaficavīṁśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḥimafījari.
20. Vaidyagrantham.

KANNADA.

1. Lokaṇakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividbavaidyavaviṣayagalu.
5. Saṅgitarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururabasyam.
9. Vaidyasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāraganitam.
13. Jivasambodhanam.
14. Kāmandakanitisāram.

ISLAMIC LANGUAGES :

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

**"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S
SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.**

TAMIL

1. Sarabhēndra Vaiddiya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkañarśarakku Vaippu.
7. Tiruceiñrambalakkōvaiyār with Padavurai.
8. Tālasamudram.
9. Bharatanātyam.
10. (a) Pāñdikēji Vilāsa Nāṭakam.
 (b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
 (c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the
Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

23. Siddhantavijakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IX, Part I.
27. Saptariśinādi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnānapurāṇa Ammānai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavitai.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viśanarāyaṇiyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturaṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāṁṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasāriṇi.
8. Sūtrārthāṁṛta Lahari.
9. (a) Ratnadipikā.
(b) Ratnaśāstra.
10. Devakeralam-Candrakalā Nōdi, Vol. L.
11. Pāṭafījalayogasūtrabhāṣyavivaraṇa by Sri
Sāṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālikā.
13. Cikitsatilakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharaṇa.
16. Ābhoga—Kalpataru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskariyam.

19. Devakeralam—Candrakalā Nādi, Vol. II
20. Nayadyumani.
21. Bhāvabodha—Tattvaprakāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadhadhayogaṇamu,
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśanavisaṇayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśiromaṇi.
6. Saivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhavavaidiyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavamu.
10. Rāgatājacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumārarāmuniκathā.
13. Kāṭamarājukathā.
14. Sāriramu.
15. Bharatasārasaṅgraḥa.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcaritramu.
18. Āryabhaṭiya Siddhāntam.

MALAYĀLAM

1. Grabha Ciktisā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
(b) Silpaviṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabhōdham).

KANNADA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sesha Iyengar.

MALAYĀLAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀTHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastry, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the "MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES"

V

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

**“A” FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.**

TAMIL

1. Kappal Sāttiram.
2. Anubhava Vaiddiya Murai. Vols. I and II.
3. Āttānakōlāhalam.
4. Upadēśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. Sivajñāna Dipam.
7. Daṭcanāyanār Vaiddiya Attavaṇai.
8. Vaiddiya-k-Kaṭaficiyam.
9. Anubhava Vaiddiya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣinādi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājakkal Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Pillai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. I
14. Anubhava Vaiddiyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣinādi, Vol. II—Viṛuṣabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣinādi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South India, Vol. II.
20. Pillai-p-piṇi vākatam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣinādi, Vol. IV. Kaṭaka Lagna.
22. Pērūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed.
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the above members continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-4. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee,

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

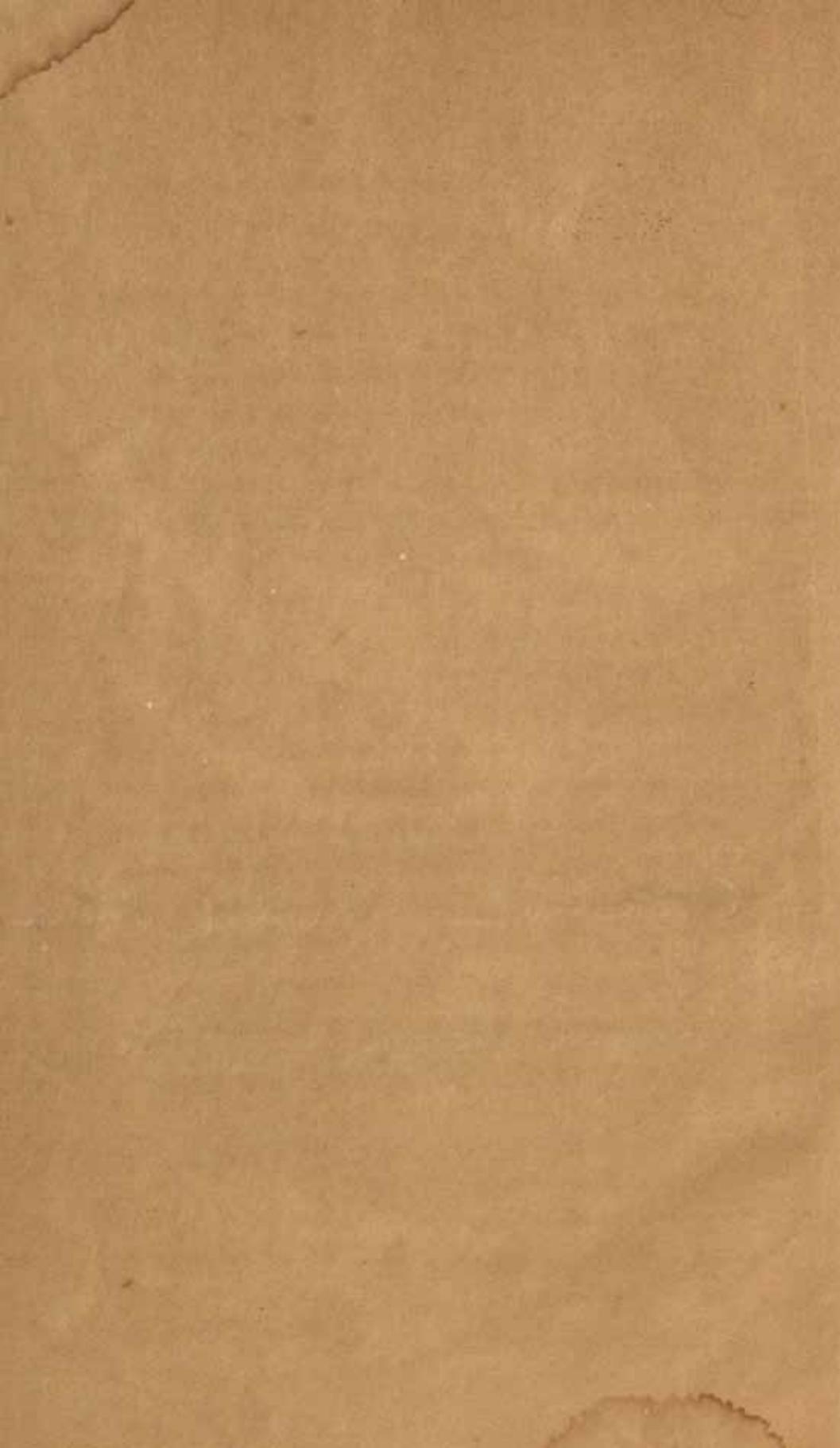
In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.O.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.





66223

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.

Central Archaeological Library,

NEW DELHI.

Acc. No. 66223

Call No. 641.50954023/Faz-

Author— Fazlullah, Syed Muhammad
ed.

Title— Nuskha-e-shah Jahani.

Borrower No.

Date of Issue

Date of Return

"A book that is shut is but a block"

CENTRAL ARCHAEOLOGICAL LIBRARY
GOVT. OF INDIA
Department of Archaeology,
NEW DELHI

Please help us to keep the book
clean and moving.

CATALOGUED.

Cookery — Mughal India

Mughal India — Cookery