

اَوْضُلُ مَرِيٍّ اِلَى السَّانِكِ اَللَّصِيْبِ بِالْعِيْنِ



در طبع حسنی میرزا ضوی طبع شد

در وقت

بهر وقت

بهر وقت

۱۲۲۱

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ عَلٰی نِعْمَتِهِ وَالصَّلٰوةُ عَلٰی مُحَمَّدٍ وَآلِهِ

بروز آنکه گیران طعام پر لذت و تنگ چشان مانده خوان نعمت می برین و بودید با بد که این ز سبب چند هوسا
 و صنعت بخت طعام در مطبخ خاص امیر عظام نواب قاسم علیخان بهار در قیام جنگ انتخاب نموده درین وقت
 زبیب اقلام شد تا هر خاص و عام ازین موزع نفع تمام گیرند و از ترکیب اعلی حلاوت علق و کام پذیرند و ایام
 اگر کسی را نظر کفایت در ترکیب این شفا منظر خاطر باشد در گوشت و روغن و مصالح گنج گش باقی است
 نصف یا نکت همه نمایند تا سبکتر باشد ترکیب ششی پلا و بیج استعمالی قسم علی یک یا انا رسک که آثار
 با و بالانگ نیم با و با رچهای حلوان یک راس گوشت کاهی چهار اثار با و دام نیم اثار لالی با و انا رس
 نیم اثار و روغ با و انا رس با و انا رس یک دام الاچی دو دام و اچینی شش باشد نیمون با و انا رس با و انا رس
 دو عدد در اول برنج را در آب شوئیده نگاهدارد که تر شود بعد از آن حلوان را بچ نموده یکیک با چاقه در
 با و انا رس چهار کند بعد از آن چهار اثار گوشت کاهی را با رچها کند بعد از آن هر دو را آینه هشت یا نه مرتبه در
 آب می شوید و در روغ که شش انا رس با و انا رس گوشت بیاید بالای آتش گذارد و آتش کند هر گاه که گوشت کفایت

از آن بچم رسد آن را دور کند بعد از آن در گنجی دیگر بر آتش نهد و بکشد همسکه در آن انداخته بریان کند و سیر
نکوز به رصاص نموده بانگ الاچی خرد در آن بیند از بعد از آن همه گوشت را مع آب در آن در گنجی که سیر
در آن انداخته اند بیند از که ببرد و ملاحظه نماید که پارچه ای که از گی رسد نباید اگر گداز شد و فریب ستان
آب باقی ماند بکدام روغن بانگ الاچی در گنجی دیگر چهار در آن آب تخمی در صافی انداخته در آن بزد
و فرود آورد بعد از آن با پودانه روغ با سوم حصه نمک در ده آثار آب مخلوط نماید و پارچه ای جلوان از آن
پارچه بر آورده درین آب دوزخ بشوید و باقی پارچه را دور کند بعد از آن همه مسکه را در گنجی بالای آتش
نهد و قرض و الاچی باقی را بیند از و نصف آب گوشت نیز در آن بیند از و در آن دیگر را نگاه دارد و بعد از آن
پارچه ای که از آب دوزخ شده اند آن را در روغن بیند از و بر گاه که پنج چهار جوش خورد سوم حصه نمک دیگر
نیز مع عرق همه بیون در آن بیند از و بر گاه همه آب خشک شود روغن بماند برین فرود آورد بعد از آن
بادام را قشقه و صاف نموده و با بالائی و شیر آمیز نموده درین پارچه بیند از و بر آتش
نهد بعد از آن نصف آب گوشت را که گداز شده اند بر آتش نهند و برینج را در آن جوشی دهند و نمک باقی
را در آن بیدار کند بر گاه که برنج بر نیم گدازگی رسد برنج را در صافی انداخته آب می دور کرده در پارچه ای
بیند از و بر آتش گشت نهد تا یک گهری دازد درین گنجی بند نماید وزن این طلا و سمن بود هر کسب
چشمین طلا و سوده برنج استمالی یک آثار مسکه یک آثار پارچه ای جلوان بکیر اس نمک
چهار تا یک قرض و الاچی یکی دام زیره شش ماشه موج سبزه شش ماشه دوزخ نیم آثار طلائی با پودانه
پیار با پودانه شیر با پودانه شیر چشاک آدرک چشاک اول پارچه ای جلوان به قدر با و آثار تار کند و پنج شش
مرتب به بشوید و برنج را در آب گذارد که تر شود آدرک و سیر را بکوبد و نصف نمک سائیده اول نمک در
پارچه بیند از و مخلوط کند و بعد از آن آب آدرک و سیر مع دوزخ نیز در آن انداخته بیا میرد بعد از آن پیاز
به تراشد همه مسکه را بر آتش نهد و پیاز در آن مسکه بیند از و بر گاه که پیاز بر بیان شود پارچه را در آن بگذارد
و بر بیان نماید بر گاه که آب خشک شود بر روغن رسد طلائی و شیر پارچه پیز نموده در آن بیند از و برنج را
بالای آن بیند از و نمک باقی و قرض و الاچی و زیره و موج سیاه را نیز در آن بگذارد و موفق

گداخت برنج آب گرم با سرد دران میندازد و بر آتش نرم بریزد و هر گاه که بزرگ گذارد و بخت مسافر باشد
 نخست نگذارد تا یک کپوری و بکار آرد و در کئی مینی بر چیز اختیار صاحب طعام است که گریختن
 کپوری بر بیان برنج نیم آردال نیم آردانک چنانک مسکه سه با و پاز چنانک قرضل
 ماشه الاچی شش ماشه زیره شش ماشه شیر با و آمار ملائی با و آمار مورج سیا شش ماشه اول مسکه را
 بر آتش گذارد و پاز را ترا کشیده در مسکه میندازد و کپوری را گشته مع نمک و الاچی فزیره و مورج سیا
 دران بگذارد و بر بیان نماید هر گاه که کپوری بر سرخی رسد آب موافق بختن کپوری میندازد و هر گاه که کپوری
 مذکور نیم بختن شود ملائی و شیر را پارچه پیر نموده در کپوری بگذارد و هر گاه که بختن شود دهن دیگر را از آرد بند
 نماید و تا یک کپوری بر آتش نخست نهد و بکار برود و هر گاه که کپوری در کبابی بر آرد باید که مورج الاچی
 و قرضل را از کپوری جدا دور کند و دیگر ترکیب بختن کپوری بر بیان بی شیر و ملائی
 و کم مصالح برنج نیم آردانک چنانک مسکه یک و نیم با و پاز چنانک قرضل نیم ماشه مورج
 سیا نیم ماشه الاچی نیم ماشه زیره یک ماشه اول مسکه بر آتش گذارد و پاز را ترا کشیده در مسکه
 اندازد و کپوری را گشته مع نمک و الاچی فزیره و مورج سیا دران بگذارد و بر بیان نماید هر گاه که کپوری
 بر سرخی رسد آب موافق بختن شدن کپوری دران بدید وقتیکه بختن شود دهن دیگر را از آرد بند نموده تا یک
 ساعت بر آتش گذارد فقط ترکیب بختن قورمه سادو گوشت یک آمار مسکه نیم آردانک چنانک
 پاز با و آمار لوسن نیم با و اورک چنانک دوغ نیم آمار قرضل یک دام الاچی یک دام مورج سیا یک دام با دام
 با و آمار ملائی با و آمار غفران چهار ماشه لیمون پنج عدد اول گوشت را در دو تابه بشوید و نمک و روغن
 و آب اورک دران بدید مسکه را بر آتش نهد و پاز را ترا کشیده دران مسکه میندازد و بر بیان نماید هر گاه
 که پاز سبزه سفود گوشت مع دوغ و غیره دران روغن بر بیان میندازد گوشت را بر بیان نماید و در وقت
 بریان نمودن قدری قدری آب سیر انداخته باشد بعد از آن قدری آب مع قرضل و الاچی مورج سیا
 دران میندازد و هر گاه که گوشت ملائم و بختن شود با دام قشر و صاف ساینده با ملائی پارچه پیر کرده در
 گوشت بدید بعد از آن حرق لیمون زعفران داده بر آتش نخست نگذارد تا یک ساعت که بتار است در

کمی پیش از این است ترکیب کچین سالن تره و بقولات گوشت یک اناز سکه نیم
 اناز تک چپانک پاز پاز اناز سیم پاز ادرک چپانک همون پنج عدد و دوغ نیم اناز مورچ سیاه نیم اناز
 چهار ماشه دار طبعی از دو چوب دو کشتیز چپانک و هر ترکاری که منظور و مرغوب باشد اول گوشت
 در دو سه آب شسته نمک و دوغ و آب درک و کشتیز در آن بدهد و مسکه بر آتش نهد و بیاز اتر شهید در آن
 بریان نماید بعد از آن طبعی ره سائیده نیز صغن بریان کند بعد از آن گوشت مع دوغ و غیره در آن خسته
 بریان نماید و آب سیر قندی خندی انداخته باشد بعد از آن هر ترکاری که منظور باشد در آن انداخته
 بریان نماید و بعد از آن قدری آب موقی بچلی ترکاری و گوشت در آن بدهد هر گاه که بخت شود عرق
 لیون یا ترشی که موجود باشد بنیز از آن در عطران داده فرود آرد که بسیار است ترکیب کچین
کباب خطائی گوشت یک اناز درک پاز اناز تک چپانک پاز نیم پاز مورچ سیاه دو دام لونگ
 یک دام الاچی خرد یک دام کشتیز چپانک دوغ نیم اناز ملائی پاز اناز بادام مسکه نیم اناز عطران چهار
 ماشه همون چهار عدد اول گوشت ماصان لزرگ و غیره نموده قهیه بسیار بار یک نماید و نمک در آن نمیزد
 و بعد از آن عرق ادرک و پاز قهیه نموده بمصالح سائیده منع عطران در آن بنیز از دوغ و در
 در یک صافی بسنه بگرد که آب وی دور شود بعد از آن دوغ بسته را با ملائی و بادام مقشر و صان سائیده
 و پارچه بنز کرده در قهیه بنیز از دوغ نیم پاز مورچ نیم در آن بنیز از دوغ با هم مخلوط کند هر گاه که خوب است
 شود و گهیه های قهیه مثل خطائی بسیار در عرق راور مای تا به انداخته بر آتش نهد هر گاه که بریان شود
 همین گهیه بار ادران بنیز از بریان کند و بوقت سرخی کبابها ترشی همون بد که کباب تیار است
ترکیب کباب پسنده گوشت یک اناز درک نیم اناز تک چپانک مورچ سیاه نیم چپانک
 کشتیز چپانک پاز نیم پاز عطران چهار ماشه دوغ نیم اناز همون چهار عدد مسکه پاز اناز ملائی پاز اناز
 بادام پاز اناز غیر نیم پاز و قرقفل یک دام الاچی خرد یک دام اول دوغ راور صافی بسنه بگرد و پسنده
 گوشت تیار کند عرق ادرک و نمک سائیده پاز قهیه نموده و کشتیز بریان کرده سائیده مع عرق
 در عطران در پسنده بنیز از دوغ بسته را با ملائی و بادام مقشر صان نموده و سائیده مع مسکه

۴
بگذارد و مخلوط کرده در سنج بکند و نپیرد سائیده بالایی آن بچسباند و در سنج خام بالایی آن بچسباند و بر
آتش گشت بگذارد و هر گاه که سرخ شود تا اول فرمایند ترکیب نخستین که باب ساده گشت
یک آنارنگ چشمانک اورک چشمانک سیاه چشمانک سرخ سیاه دو دام مسکه نیم پاؤ و غ با و آنار گشتن
اول بوئی گوشت ریزه و خرد طیار کند بعد از آن نمک سائیده و عرق اورک و سایر را فحشوده در
مرج را سائیدن مع دوغ و گشنیز بریان کرده و سائیده و همه مسکه ادران بوئی با مخلوط کند و در سنج
گشتد و در آتش گشت تا نماید هر گاه که سرخ شود تیار است تا اول نماید ترکیب تیسار گشتن
کیاب مرغ در هر طائری که باشد یک عدد مرغ را پاک و صاف نموده در گشت و از نو
کار زده نیم چشمانک اورک نیم پاؤ گشنیز مقله سائیده لونگ والاهی یک یک ماشه و مورخ دوام
سائیده آمیزد و جنرات را از آب خشک کرده و ملائی را با چوب نیر کرده بیا میرد و سیاه چشمانک گرفته ریزه
ریزه کرده و مسکه بریان کند و با مرغ بیا میرد و در بطریق مذکور کیاب سازد ترکیب تیسار گشتن
کیاب ماهی سرخ نیم آنار گوشت ماهی نیم پاؤ مسکه اورک نیم چشمانک سیاه نیم چشمانک خرد
با و آنار ملائی یک چشمانک گشنیز زو فلو س آرد خود نیم چشمانک مرغ چهار ماشه لونگ یک ماشه والاهی
یک ماشه لیمون سه عدد نمک دو دام اول گوشت ما پاره پاره مقدار کیاب نموده و از نو کار زده
از آرد خود خوب بشوید بعد از آن نمک و عرق اورک و گشنیز مقله سائیده و مرغ سائیده در آن کیابها
بیا میرد و سیاه ریزه ریزه تر کشیده و مسکه بریان کرده سیاه زائیر مع مسکه در کیابها بیا میرد و عرق
لیمون و لونگ والاهی سائیده بیا میرد و جنرات را از آب خشک کرده ملائی را صافی نموده در کیابها
بیا میرد پس کیابها را بر سنج کشیده صلاح که باقی مانده باشد بران کیابها با لید و برایش بیا میرد
ترکیب دیگر از ملائی ماهی و خیرا و خیره اول ماهی بطور سابق صاف
نموده و از آرد خود با آرد سنج یا آرد حدس از برشته کرد و بر کدم که میل طبعیت باشد لیمون و سیاه
اورک و نمک هر سه سائیده و قدری جنرات نیز چهار با آردند گوشت نماید قدری طبعی نیز داخل
کند بعد از آن بالایی ماهی گل گشت در دوغ غ ملائی نماید و با برشته کرد ترکیب چهارمین سائیده مرغ

ده عدد و عن مسکه یک و لیم پاو آرد نخود بریان یک چمنک نیم چمنک مویج سیاه چهار ماش کشنیر بریان
مغشکه یک نیم لوزنگ یک ماشه یک پاشه الاچی یک ماشه پیا ز چمنک حبرات نیم پاو صحنه رنگسته یک آرد نخود و
مویج سیاه سائیده و پیاز خام تراشیده و کشنیر سائیده لوزنگ الاچی سائیده منید از رویا منید و جوت
را آب و ر کرده بیامیزد و با هم خوب بیالاید و مسکه را در باهی تا به انداخته بر آتش گشت گرم کنند
و آن مجموع صیغنا را در آن و عن منید از چون کچ سترخ مشو کچ دیگر را زیر و بالا کرده سرخ کنند
بعد از آن از کار و باره باره تراشیده بر آرد و تناول نماید نسخة لوزنگ و اعم مغز بادام شیر باد
آثار مغز بادام را در دیکچه بانیم آثار را در انداخته خشک نماید بعد از آن مغز بادام را گندیده در روغن بای
کند بعد از آن قند سفید شیره نموده سفیدی نیم صحنه انداخته شیره را صاف نموده مشک گلای چا
انداخته بخت کرده حل نماید بعد از آن با دام بدانداخته آمیز نموده در سینی روغن مالش کرده قوام انداخته
نماید و در ق نقره نهاده لوز نماید نسخة لوز زرد و کدوی شیرین مغز زردک را با ص
بیز نموده نیم آثار و قند سفید شیره نموده یک آثار نیم آثار روغن زرد و دیکچه انداخته حل نماید بالای
شیره در دیکچه انداخته قندیکه تا از چاشنی بر آید آن زمان آب نصف لیون دود داشته زعفران و مشک و
گلاب انداخته یک پاو مغز بادام مغشتر انداخته آمیز نموده در سینی بر آورده سرد نموده لوز نماید نسخة چا
لیمون کاغذی اول لیون کاغذی یک آثار نمک طعام معنی نمک سانه نیم پاو مغشتر
یا هشت روز بگذارد تا آنجا آب بر آید و بکنند و بعد صاف نموده فی آثار را چهار فلوس نمک
لا بوری فی آثار دو گنار دیگر آب لیون کاغذی بر آورده فی آثار لیون نیم پاو نمک مخلوط نموده بکنند
و در آفتاب از نقطه ترکب تیار نمودن **اجار لیون** اول لیون را بزرگ بجز
کفتند و در آب نازند بعد در سبزه کلی شامل نمک انداخته در سبزه بپازند و شش حرکت میداده باشند
و آب که از آن بر آید بکنند سر گاه که نرم شوند بالای چا کدر و آمیزند قندیکه اندک بختکی آید در روغن
خواه در سر که خواهد آب لیون به خریکه مرغوب مزاج باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند
اجار لیون کاغذی لیون کاغذی را مع پوست بر آوند کلی انداخته و نمک مویج و

در این پاشیده جنبش و پدنا چهار پاس بعد از آن از پارچه صاف نموده در میان آفتاب خشک کن چون
 لیون بالکل خشک شوند آنرا نگاهدارند و در عرق نفع خواهد کرد که تنخواه عرق لیون بنهند و نگاهدارند
 در تابش آفتاب بنهد و رنگ مورچ بگذرد و دقیقه درست نماید این قسم اجابت چند سال می ماند و بعد از آن
 بعضی زیاد بنیاید رنگ سیاه نمودن اجابت را نیمه گیری آنرا تا نماند تازه پوست دور کرده و
 بر آورده بالای آن نمک سود مالیده تا یک پاس در پیش آفتاب بگذرد که جد آب او دور شود و گرمی
 را در پارچه صافی از پشت افشوده و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نفع و با سر که خاص
 و بگذارد و اگر جلد خندان منظور باشد نمک موافق ذایقه اندازد و اگر نه آن منظور باشد همچون
 کفایت می کند و مصالح که در شکم آن پر کنند نیست مغز گیری آنرا تراشیده ادک تراشیده با بیان
 پودینه بلسن تر درین اشیا نمک مورچ کسرخ سوده مالیده در گرمی آفتاب بنیاید تا یک پاس
 بعد از آن پوست مال کرده در شکم آنرا بنیاید و نگاه نگاه طرف اجابت در گرمی آفتاب بگذرد
 تا رنگ نمودن اجابت را نیمه پوست انبکدان خام را دور نموده آنرا از میان بر آورده
 در آنجا قدری نمک داده در آفتاب بگذرد و بعد از آن از پارچه صاف را صاف نموده و
 مصالح بلسن ادک و کلونجی خوب باریک تراشیده در میان آنجا انداخته و از ریشه سبزه در عرق
 نفع خواهد کرد که خواه در این خواه در روغن تلخ نمک موافق صنایع انداخته در آفتاب
 در آنجا بعد از بکار بندن فسیخه چینی دره آنرا با این مع پوست آن را تراشیده استخوان دور
 کرده خوب باریک بساید و آب آنرا که براید دور کنند بگردانیم باونک به قدر ذایقه و فصل کلیم
 مورچ سیاه و کدو کلونجی کدو مورچ کسرخ و کهنی کدو ام گشنیز خشک کدو ام جوز بویاشن ماشه نشانه
 شش ماشه نفع خشک کدو ام در چینی کدو ام کوفته و بجزینه در چینی مذکور در حسل کرده عرق نفع
 پاوانا نیز داخل گرفته در آفتاب بگذارد مدت پانزده روز و نیمه عرق نفع خشک شود قدری
 نفع داخل مکنی کرده نگاهدارند نسخه صریحی آنرا بنیاید جالی از جوی جالی پوست دور کرده و
 تراشیده و خسته نیز دور کرده بهایک های آنرا از نوک خنجر آهن ده لهد از آن جوش دهد و قدر

نسخه

شیره قند خواه نبات دانید پهانگ بادرمیان انداخته جوش دهد بعد از آن کبک در زیر است بعد
شیره دیگر تیار نماید و پهانگ های انبه را از شیره اول بیرون کرده شیره دیگر بنیز از او بکند و کاغذ
لیمون تراشیده عرف در آن بنیز از دهرگاه که تیار شود بکار برزند **شسته با قهر خانی** میدهند گندم
دو آثار شیر و آثار روغن زرد سینه باونک لاسوری نیم چشمانک ملکی باو آثار بادام سه چشمانک
جغزات برای ماوانیم باوالاچی خرد و داشته خورک بکند و در چینی دو ماشه میدهند نیم باو اول شیر را
جوش داده سرد نماید و تنگ بنیز در بند از او بعد از آن میدهند در روغن زرد و مالش نماید در میان
و بعد از آن نیم باو میدهند را در روغن نیم باو بنیز از او الاچی و جوز و در چینی را ساسانیده نیز در روغن
و مخلوط نماید هرگاه که تیار شود یعنی خمیر گردد در آن آرد که مالش کرده نموده است بنیز از دهرگاه که خمیر
شود پیر با نماید بعد از آن پیره با در سینی دراز نماید و روغن را بر هر دو طرف آن باله و در هر طرف آن
واده باشد و بنیز در بالای ش صافی بنیز از دهرگاه که روغن جمع شود با پیر با نماید و ملین کند
و بعد از آن صافی را نرم کند و بالای ش بنیز از دهرگاه که گبری بعد از آن بادام صاف کرده
و سفید نموده در دسته ورق کرده در روغن سپاند و مل سفید بریان نیز باور از نماید و بر سفید بنیز از
هر بر سفید ملین کند که مدور گردد بعد از آن از کار و خلاصه در تنور کسپاند و بوقت بختن اندک کبابک شیر
در روده باشد تیار است **شسته شیر مال** میدهند یک آثار شیر و آثار روغن زرد یک نیم باو
لاهوری نیم چشمانک ملائی نیم باو الاچی خرد و داشته خورک بکند و در چینی دو ماشه میدهند نیم باو اول
شیر را جوش کند و سرد نماید و تنگ را در روغن بنیز از دهرگاه که تنگ مخلوط گردد و میدهند در روغن زرد و کا
کند بعد از آن در جغزات الاچی خرد و در چینی را ساسانیده و میدهند نیم باو همه را مخلوط کند هرگاه که خمیر
نشود در سفید مالش کرده بنیز از او و ملائی را پارچه نیز کرده بنیز در روغن زرد و روغن زرد و از بالا
و بنیز از دهرگاه که خمیر تیار شود پیره با نماید بعد از آن ملین کند بعد از آن از دست دراز کند
از آن صافی را نرم کند و بالای شیر با بنیز از دهرگاه که گبری بعد از آن صافی بردار و بر سفید بنیز از
و کا و دم کند و در تنور کسپاند بعد از آن نور آقدری شیر بر بنیز از او و مخلوط از دست کند هرگاه که

سخت نمان تا فان آرد یک آن شیر و آنا روغن زرد

یا و آنا رطلانی نیم با و بادام نیم با و نمک لاسوری نیم چشماک مجزات برای ما و انیم با و الاچی خرد و با
چون که بعد در چینی دو ماشه سیده نیم با و اول شیر را جوش دهد و سرد نماید و نمک را در ویند از و بر گاه
که نمک مخلوط گردد و سیده در ویند از و مالش کند بعد از آن در مجزات الاچی خرد در چینی و مجزات سده
همه را مخلوط کند بر گاه که خمیر شود سیده مالش کرده و پینه اندد و ملائی را با چهره نیز کرده نیز پینه اندد
و از بالای دی روغن زرد بر بد بر گاه که خمیر تیار شود باز پیرا نماید بعد از آن سلین نماید بعد از آن از
دست در دزد کند به صورت نان و مکیه در میان وی را گرفته از کار و بجانند بعد از آن صافی نم کند
و بالایش عیند از و تا یک گبری بعد از آن با دام را صاف کرده سفید کند در و دو کسه ته ورق کرده
در یک سیاه اند بعد از آن در تنور کسپاند بعد از آن قدر شیر جوشیده پختار است ترکیب پختن
پوزی یک آن سیده قهوه گوشت یک آن روغن زرد یک آن اصلاح گرمه ماشه ادرک یک
چشماک پیاز با و آنا رنگ یک نیم چشماک گشنیز خشک چشماک ترشی انبه چشماک مویز سیاه
یک نیم لیمون نیم چشماک پودینه شش ماشه پیر نیم با و اول قهوه گوشت بشوید بعد از آن پیاز با و یک
تر کشید لیمون فادرک و پیاز در قهوه عیند از و قهوه را در و بچینه خورده بالای کشش نهید با و آنا روغن
در و بچینه انداخته قهوه را خوب بریان نماید بعد از آنش فرود آرد گرم مصباح و پودینه و پیر و گشنیز در
قیهه باید و او بعد از آن سیده را خوب مالش داده بطور پوری در میان از سلین تیار کند و قهوه گوشت
اندرون پوری بنهاده بر بعد با هم ساخته در روغن زرد عیند از و بر گاه پخت بشود بکار بر بند سلین
چند پوری تیار نماید ترکیب پختن که جو را خاصه سیده یک آن رطلانی یک آن روغن زرد
یک آن شیر یک آن اول سیده را پنج درم روغن زرد و یک گبری بماند و فوراً آب او و دو گبری
در بند و شکر خشک پیچیده دو گبری بماند تا کسبه شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گبری بماند و نمک
ملائی دهند که هم مجزات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل که جو را خاصه خشک کنند و در روغن زرد بریان کنند
ترکیب پختن که گله سیده آنرا شکر آنرا روغن زرد آنرا شیر آنرا در چینی دو ماشه خمیر

دو دام اول سیده از شیر میخست از آب و شیر مثل غسل نرم نموده است کرده و شیر و شکر را یکی نموده
 مسطوری است است است و شیر نمک کورند از نذر از کنگر است کنند چون مثل شکر غصص شود و کچ از آتش
 فرو گرفته است و مندر چون سرد شود روغن در رو کچ دیگر بر آتش ملائم نهند و کنگر نموده بر بیان کنند
بکار بند ترکیب پنجمی سعادده پسر پنجمی گوشت زرد که مین باشد
 آثار بار چه نیم نیم پاد تیار کرده گیار در آب تازه بشوید و آب دور کند بعد از آن بار دوم در آب تازه
 بشوید و آب دور کند بعد در آب گرم که اندکی گرمی آن تیز باشد آن بار چه بای گوشت برهن
 بار عطر به در آب را دور کند همین محل همه بار نموده گوشت را در آن آب گرم نگاه دارد و در رو کچ دیگر
 سه آثار آب گرم ساخته آن بار چه گوشت را در آن انداخته آتش دهد و سرپوش بند کند چهار
 باشد هم پیری اندازد بر گاه در گوشت چوش آید و کف در آب نمایان شود آنگاه دور کرده باشد
 بر گاه تمام کف از گوشت دور شود آنگاه در رو کچ دوم بقدر دو فلووس مسکه انداخته هفت جوه از
 را خوب بر بیان کند و آن گوشت را مع آب در آن گیار دهد و از آتش تیز برود هر قدر آتش تیز خواهد
 بود چیت آن خوب خواهد شد چون گوشت گذار شود در رو کچ دوم یک توله مسکه انداخته از ده
 الاچی خرد بطرز بالا گیار دهد باز در رو کچ مسکه و الاچی انداخته بار دوم گیار دهد و از صفای صاف
 نموده نمک به قدر ذائقه انداخته تناول کند و اگر در نپلا و یا کچری استعمال نماید همین طرز خوب
 است علی هذا القیاس بخنی چونه مرغ یا و آرد یا کچ گویند ستار سازد و به کار برد فقط

تمام شد نسخه جوان نعمت

نسخه بی عجبیه شرفه از مجربات منشی عبدالمعلی صاحب زر و سالی
 گو یا نو که ما طعمه لذیذ و ذوق کمال داشتند و از ایشان بجناب مولانا مولوی قدرت احمد
 صاحب فخر حسین و جناب بی بی هم بار با خبر به فرمودند و دیگران هم زبانی مولانا
 موصوف در یافته عمل آورده اند بنا بر مزید استعاضت برین قرطاس ثبت نموده شد
 تا چنین است که از جوان نعمت مطبوعه مطبع مسطفا بته از قریب بند غایت از نپلا و یا کچ گویند ستار سازد و به کار برد

ترکیب حلوائی سوسن جستی مایه نیم آنرا بنک پودا ترکیب کنیم اما در وقت که و با پودا شیرین قمار اول سنگها
 و شیر حل نمایند بعد مایه انداخته و بالای آتش گذاشته کمی بزند تا آب شود بعد از آن شکر انداخته کمی بزند
 و قدری بگذرد و غنیمت بند بر گاه به قوام آید که از آن بر آورده عسله بنند اگر موافق باشد از آتش فرود آورند
 و الا بستر آتش داشته کف بزنند طبع را از موده بر گاه بچگی رسد فرود آورند ایضا شیرین یک یا سه یک پودا
 آنرا شکر یک آنرا روغن رو نیم آنرا بنک و شیر انداخته حل نمایند و بر آتش بگذرانند تا که بسته شود و بگذرد و خسته کف بزند
 زنده قدری بگذرد و غنیمت بند باقی ترکیب دستور بر گاه قابل استغلی بگذرد فرود آورند ایضا و در وقت که
 یک آنرا شیرین آنرا شکر دو آنرا روغن رو نیم آنرا بستر بستر کور لکین قوام نرم فرود آورند که با آب کر لیکه کر لیکه تمام
 پوست چهار پارچه ساخته بعد دور کردن تخم بارگ تر بند می و دو پارچه بند می در آب جوش در چهار پارچه بسیار
 بگذارد و قاشقهایش بر آورده و در دو چوب گشتیز سائیده جزات برنج سائیده مخلوط کرده در روغن بریان زنده
 جزات شیرین اول پوست آنرا بکن شکو انداخته مرغ گرفته خشک کرده سائیده نگاه دار و در وقت حاجت
 شیر خالص آب جوشانید و در وقت جوش کف بچیز زده باشد چون غلظت رسد بسو کند و قند یا شکر در حالت جوش
 بعد از روغ در چوب گرفته قدری از آن پوست سائیده در روغ حل نماید و بعد آن روغ را در تمام شیر بپزند
 و در وقت که بپوشد در جای نناک نگاه دارد آنرا سائیده کما مشخو خواهد شد ترکیب کف بگشت روغن قدر
 و نیم آنرا بگشتیز سائیده جزات انداخته بریان ساخته آب انداخته بر گاه بگذارد و آب خشک شود قدری آب
 زده بریان کند و آنرا آتش فرود آورد و شربت شکر کرده در روغن و در آن کرده عرق نمون قندی در شربت شامل کرده ام
 بسیار نرم ساخته فرود آورد بعد برنج بپوشد و بر گاه بسته کنی باقیانند با پارچه انداخته آتش دور کرده برنج سائیده در روغن
 گسترده در میانش نه گوشت و شمش و بادام و قند لایه سفید مستود لایه لایه برنج باقی گسترده تمام شود
 انداخته دم در بر گاه خشک شود کیوره و گلاب بگذارد قدری روغن زنده که از بریانی گوشت باقی داشته باشند نیز
 بگذارد و از آتش فرود آورند اگر بگین بخت منظور باشد در قوام قبل از جوش شکر عطران بارگ نمون گفته چون در
 در فصل سائیده که گشتیز شربت چهار پارچه های با سوان عسله شربت زنده از زنده عسله قدر بسیار که سائیده در میانش گشتیز

کام شکر