

## Additional Recipes from Text Family B

As mentioned on p. xli of the hardcover edition of *Scents and Flavors*, 62 recipes appear in Text Family B of *Kitāb al-wuṣlah ilā l-ḥabīb* that are not in Text Family A, to which our base text belongs. This PDF makes these additional recipes available. They are numbered from the ends of the respective chapters in the hardcover edition; thus, since there are 32 recipes in Chapter 1 of the print edition, the first of the addenda is numbered §1.33.

## Table of Contents

Additional Recipes from Text Family B	iv
SUPPLEMENT TO SCENTS AND FLAVORS	1
Another variety of incense wick	2
Orange blossom powder	2
Recipe for dog rose powder	2
Violet powder	2
Another orange blossom powder	2
A variety of <i>barmakiyyah</i>	4
A floating <i>lakhlakhah</i> of long-lasting scent	4
An oil which cuts the smell of rancidity	4
<i>Aqsimā</i> essence	4
Stored <i>fuqqā'</i>	6
A good <i>fuqqā'</i>	6
A special <i>fuqqā'</i>	6
An electuary which stops nausea and vomiting	8
How to make the drink called <i>surmār</i>	8
An agreeable snack	8
How to boil chicken properly	10
How to make the toasted sesame oil used in boiled dishes	10
Recipe for <i>fallāhiyyah</i>	10
<i>Tharīdah raṭbah</i>	10
An agreeable snack which is ready to eat right away	12
Another section	12
Another recipe, pounded chicken	12
Chicken <i>mu'arraḡ</i>	14
Recipe for an egg cake	14
<i>Al-muqallā l-iskandarānī</i>	14
Recipe for a <i>muqallā</i> called <i>jānī manī</i>	14

Table of Contents

Recipe for a <i>muqallā</i> called <i>jān bābā</i>	16
Recipe for a plain <i>muqallā</i>	16
Recipe for a fried dish	16
‘Izz al-Dīn al-Wāsiṭī has mentioned that he saw Indians frying eggplants according to this recipe, and that it came out extremely delicious and well cooked	16
Recipe for a fried dish	18
Recipe for another fried dish	18
Recipe for a Greek yogurt dish	20
Recipe for <i>‘uqaybiyyah</i>	20
Another dish	20
Rice with milk	20
Recipe for Indian-style rice	20
Second variation of <i>ṭabīkh al-aruzz</i>	22
<i>Kashkāt</i>	22
Another variety of couscous	22
<i>Ruṭabiyyah</i>	22
<i>Ḥummāḍiyyah</i> , two varieties	24
The first	24
Another <i>ḥummāḍiyyah</i> , outstanding	24
Truffles, two variations	26
The first	26
Second variation	26
<i>Harīsat fistiḡ</i>	26
A similar recipe	28
Baked crepes	28
Another variety, fried crepes	28
Recipe for the crisp <i>lawzīnaj</i> which I ate at the home of al-Mawlā Majd al-Dīn Ma‘ālī in Cairo	28
An unusual good bread	30
<i>Aṣīdah</i> of the caliphs	30
Asparagus	30
A cucumber variation	30
A pleasing variation [of pickled onions]	32
To make Baysān mixture	32

## Table of Contents

Cold truffle dishes	32
[The first]	32
Another	32
To dry truffles	32
To dry meat in the Greek manner	34
Notes	37

كتاب الوُصلة إلى الحبيب  
في وصف الطيّبات والطيب  
ملحق

Scents and Flavors

Supplement

بعد ١٢،١

٣٣،١ زيادة نوع القتائل يؤخذ عنبر خام. يضاف إليه لكل مثقال عشرة مثاقيل عود عال جيد ويضاف إليه شيء من قطارة دهن العصفور ويعمل فتائل ويرفع فإنه عال جيد.

بعد ١٨،١

٣٤،١ الزهرية يؤخذ زهر النارج الأبيض خاصة. يجعل في خرقة ويختر تحتته وهو ندي بالعود والعنبر والصندل والسك ويجفف في الظل. ويرفع. ويؤخذ اثنا عشر درهماً زرّ ورد عراقي مزوع الأقماع ومثله سنبل، وهال وقرنفل من كل واحد ستة دراهم، ومن الزهر المجفف اثنان وسبعون درهماً ويطحن الجميع. ويؤخذ ماء ورد ومسك وربدة حسب الإرادة يبسّ به وتجفف في الظل مغطى ويرفع في أناء زجاج.

٣٥،١ صفة ذرية نسيبية ورق أخضر أوقيتين، قرنفل أوقية، سنبل وهال من كل واحد نصف أوقية. تدق الحوائج وتخل ويدق مع النسرین الأخضر ويختر بعود وعنبر ويجفف. ويفتح برّدة وكافور وماء ورد ثم يرفع

٣٦،١ البنفسجية يطحن ورق البنفسج ناعماً ويجبل بهاء ورد ومسك وربدة. ويجفف في الظل مغطى بشعيرة ويرفع في أناء زجاج.

٣٧،١ زهرية أخرى يجفف زهر النارج الأبيض في الشمس ويدق ناعماً ويدق مع كل رطل أوقية عرق كافور وأوقية سعد وأوقية زرّ ورد ونصف أوقية مردقوش. ويجمع الجميع بالماء ورد وتعمل في قنينة ويختر بين قدرين مشدود الوصل، وفي العليا طاق لطيف يتحلل البخار منه. ويكون بخوره برمكية أوقية وربيع أوقية داعون وربيع أوقية مجلدة وربيع أوقية معسلة. وعلامة كماله أن يجف الطين الذي على الوصل.

Following §1.12

**Another variety of incense wick** Take raw ambergris and add ten *mithqāls* of very fine agarwood to every *mithqāl*. Add a little melted sparrow fat, make into wicks, and set aside. It is very fine. 1.33

Following §1.18

**Orange blossom powder** Take white orange blossoms in particular. Put in a cloth and smoke, while damp, with ambergris, sandalwood, and *sukk* incense. Dry in the shade and set aside. Take 12 *dirhams* of Iraqi rosehips with the stems removed, the same of spikenard, six *dirhams* each of cardamom and clove, and 72 *dirhams* of the dried blossoms, and grind everything. Rub with rosewater, musk, and as much civet as you want, and dry, covered, in the shade. Put it up in a glass vessel. 1.34

**Recipe for dog rose powder** Two *ūqiyahs* fresh petals, an *ūqiyah* of clove, and half an *ūqiyah* each of spikenard and cardamom. Pound the dry ingredients, sieve, and pound with the dog rose petals. Smoke with agarwood and ambergris and dry. Perfume with civet, camphor, and rosewater, and set aside. 1.35

**Violet powder** Grind violet petals fine and knead with rosewater, musk, and civet. Dry in the sun covered with netting and put it up in a glass vessel. 1.36

**Another orange blossom powder** Dry white orange blossoms in the sun and pound fine. With every *raṭl*, pound an *ūqiyah* of camphor root, an *ūqiyah* of cyperus, an *ūqiyah* of rosehips, and half an *ūqiyah* of marjoram. Combine everything with rosewater, put in a bottle, and smoke between two small pots joined together, with a thin layer in the upper one from which the fumes are released. Smoke it with an *ūqiyah* of *barmakiyyah*, a quarter *ūqiyah* of *dāʿūn*, a quarter *ūqiyah* of *mujalladah*, and an *ūqiyah* of *muʿassalah*. The sign that it is done is that the clay sealing the pots together dries out. 1.37

٣٨٠١ صنف بَرْمَكِيَّة قسط مرّ نصف رطل، لاذن عنبري أوقية ونصف، ظفر مسلوب نصف أوقية، فئات عود أوقية، زَرّ ورد نصف أوقية، أطراف طيب كاملة أوقيتين، ويكون السنبل أكثرها، و زعفران شعر درهمين، مصطكى نصف أوقية، سندروس درهمين، قشر ميعة أوقية، ماء ورد أوقيتين، نضوح وماء مرسين من كل واحد أوقيتين، عسل نحل نصف رطل، كافور مثقال، زَبْدَة نصف مثقال. تدق الحوائج وتطحن ناعماً وتخلط. ويفعل النضوح والعسل وماء الآس ويحلّ فيه اللاذن وترى الحوائج عليه ويحرك بملقعة، وتكون ناره ضعيفة. ويحلّ الكافور والزَبْدَة في ماء الورد. فإذا نزلته تبسّ بالماء الورد المذكور ويرفع في آنية زجاج. وجميع هذه الأوزان بالرطل المصري.

٣٩٠١ لَحْلَجَة فَيَاشَة طَوِيلَة العنق يوضع فيها ماء ورد أوقية وماء خلاف أوقية وماء لسان ثور شامي ربع أوقية وماء زهر نارنج ربع أوقية، عود بنخور مسحوق جريش ثلاثة دراهم، عنبر مثقال، مسك حبة، وقطعة من تفاحة فحيجة مقشورة مقطعة صغاراً أو قطعة من سفرجلة كذلك، وقاقلة نصف درهم، بكابة نصف درهم. ثم يوضع على نار لطيفة جداً وعند مهبّ الهواء فإنه يخرج منه ريح في غاية العطر.

#### بعد ٢٧،١

٤٠٠١ دهن يقطع رائحة الزفر يطرح النسرين في الشيرج ويترك في الشمس أربعين يوماً، ويضاف إليه قليل كافور ويرفع. وكذلك اللوز إذا علف بدهن النارنج ويستعمل يجرب ويستخرج دهنه.

#### بعد ٣،٢

١٦٠٢ إَكْسِير أَقْسِمَا فلفل أربعة وعشرون درهماً، زنجبيل مثله، زَرّ ورد مثق من أقعاه وسنبل وتبل وهال وقرنفل وبسباسة وجوز طيب من كل واحد أربعة دراهم، ورق



**A variety of *barmakiyyah*** Half a *raṭl* of bitter costus, an *ūqiyah* and a half of ambergris-like ladanum, half an *ūqiyah* of boiled aromatic operculum, an *ūqiyah* of agarwood crumbs, half an *ūqiyah* of rosehips, two *ūqiyahs* of complete mixed spices, with spikenard predominating, two *dirhams* of saffron threads, half an *ūqiyah* of mastic, two *dirhams* of sandarac resin, an *ūqiyah* of storax crust, two *ūqiyahs* of rosewater, two *ūqiyahs* each of *naḍūḥ* incense and myrtle water, half a *raṭl* of honey, a *mithqāl* of camphor, and half a *mithqāl* of civet. Pound the dry ingredients, grind them smooth, and mix. Boil the *naḍūḥ*, honey, and myrtle water, dissolve the ladanum in it, add the mentioned ingredients, and stir with a spoon over a low fire. Dissolve the camphor and civet in rosewater. When you take the mixture from the fire, rub with the mentioned rosewater and put it up in a glass vessel. All these measurements are Egyptian weight. 1.38

**A floating *lakhlakhah* of long-lasting scent**<sup>1</sup> Take an *ūqiyah* of rosewater, an *ūqiyah* of willow water, a quarter *ūqiyah* of Syrian borage water, a quarter *ūqiyah* of orange blossom water, three *dirhams* of coarsely ground *bakhūr* incense, a *mithqāl* of ambergris, a grain of musk, a peeled Fathī apple or a quince cut up small, half a *dirham* of brown cardamom, and half a *dirham* of cubeb. Set it upwind of you on a very gentle fire and it will yield an extremely fragrant aroma. 1.39

Following §1.27

**An oil which cuts the smell of rancidity** Put dog rose petals in sesame oil and leave in the sun for 40 days. Add a little camphor and set aside. You can use almond oil the same way as sesame oil. If you infuse it with orange oil for use, test and extract the oil. 1.40

Following §2.3

***Aqsimā* essence** Twenty-four *dirhams* of pepper, the same of ginger, four *dirhams* each of rosehips cleaned from their stalks, spikenard, betel nut, 2.16

نغص مائتا درهم، خلّ خمر حاذق ألف ومائتا درهم. تدقّ الحوائج وتقع مع الخلّ يومين ويقطر ماؤها بنار هادئة ويرفع. وإذا أردت العمل به، حلّ السكر بالماء واعصر عليه ليموناً وامرس فيه عود سذاب. ثمّ ألق من هذا القطر يسير عليه. يعود أقصا لوقته.

١٧٠٢ فُقَاعٌ مَذْخُورٌ يَيْقَلُ وَيَجْفَفُ وَيَطْحَنُ وَيُضَافُ إِلَيْهِ مِنْ دَقِيقِ الْحَنْظَلَةِ مِثْلُهُ مَرَّتَيْنِ بِالْكَيْلِ ثُمَّ يُجْعَلُ فِي خَابِئَةٍ. وَتُؤَخَذُ قَدْرٌ كَبِيرَةٌ يَغْلَى فِيهَا مَاءٌ حَتَّى يَشْتَدَّ غَلِيَانُهُ جَدًّا. ثُمَّ يُقَلَّبُ فِي الْحَابِئَةِ وَيَكْرَمُ لَثَلًا يُخْرَجُ بِخَارِهِ. ثُمَّ يَغْلَى مَاءٌ آخَرَ وَيُقَلَّبُ عَلَيْهِ كَذَلِكَ حَتَّى تَمْتَلِئَ إِلَى شَفْتِهَا وَتَكْرُمُ ثَلَاثَةَ أَيَّامٍ ثُمَّ تَفْتَحُ تَجْدُهُ قَارًا فَتَأْخُذُ مِنْهُ مَا شِئْتَ. وَقَطِّعْ فِيهِ نَعْمًا وَاعْصِرْ فِيهِ لَيْمُونًا وَقَطِّعْ سَذَابًا وَقَلِيلَ حَبِّ رَمَانَ. ثُمَّ بَيْتَهُ لَيْلَةً وَيَحْلَى بِكَرْبَسِكْرٍ أَوْ زَبِيبٍ أَوْ دَبْسٍ وَيَسْتَعْمَلُ. وَأَمَّا الْحَابِئَةُ فَيُقَلَّبُ فِيهَا مَاءٌ بَارِدًا بِقَدْرِ مَا أَخَذْتَ مِنْهَا بِحَيْثُ أَنْهَا لَا تَنْقُصُ مِنْ عِيَارِهَا الْأَوَّلِ. وَلَا تَزَالُ تَأْخُذُ مِنْهَا وَتَزِيدُهَا حَتَّى تَرَى مَا فِي قَعْرِهَا قَدْ صَعَدَ إِلَى أَعْلَاهَا فَتَجِدُّدُ لَهَا عَمَلًا آخَرَ.

١٨٠٢ فُقَاعٌ جَيِّدٌ رَغِيفٌ حَارٌّ يَنْقَعُ فِي أَوْقِيَتَيْنِ وَنِصْفِ مَاءٍ وَرَدٍّ وَيَطْرَحُ عَلَيْهِ نِصْفَ رَطْلِ سَكَّرٍ بِالْمِصْرِيِّ وَعَشْرَةَ دِرَاهِمٍ مِلْحِ ذِرَائِيٍّ مَسْحُوقٍ وَرَطْلٍ وَنِصْفَ مَاءِ رَمَانَ مَرَّةً وَحَامِضٍ وَسَفْرَجَلٍ. يِمْرَسُ الْخُبْزُ بِمَاءِ الْوَرْدِ وَيَصْنَى وَيَخْلَطُ بِالْمِيَاهِ وَالسَّكَّرِ وَيَطْرَحُ عَلَيْهِ سَنْبِلٌ وَمِصْطَكِيٌّ وَجَوْزُ طَيْبٍ وَفَلْفَلٌ وَزَنْجِبِيلٌ وَيَسِيرٌ زَعْفَرَانٌ وَيَخْمَرٌ وَيَشْرَبُ.

١٩٠٢ فُقَاعٌ خَاصٌّ ثَلَاثُ أَوْاقِي سَكَّرٍ وَثَلَاثُ أَوْاقِي حَبِّ رَمَانَ وَثَلَاثَةُ دِرَاهِمٍ أَطْرَافِ طَيْبٍ وَثَلَاثَةُ دِرَاهِمٍ فَلْفَلٍ وَعَصْفُورٍ وَزَنْجِبِيلٍ وَأَوْقِيَتَيْنِ مَاءٍ وَرَدٍّ وَسَفْرَجَلٍ. يَحْلَى الْحَبُّ رَمَانَ فِي رَطْلِ مَاءٍ وَيَمْرَسُ حَتَّى يَخْرُجَ جَمِيعُ خَاصِيَّتِهِ وَيَصْنَى مِنْ غُرْبَالٍ دَقِيقٍ. ثُمَّ يَذَابُ السَّكَّرُ فِي رَطْلِ مَاءٍ وَرَدٍّ. وَيَدَّقُ الْفَلْفَلُ وَيَخْلُ وَيَجْعَلُ فِي خِرْقَةٍ مَرْبُوطَةٍ مَعَهُ جَمِيعَ أَطْرَافِ الطَّيْبِ مَسْحُوقِينَ مَخُولِينَ. ثُمَّ يَجْعَلُ مَعَهُمْ مَقْدَارَ أَرْبَعَةِ فُصُوصِ كَهْكَ أَوْ لِبَابِ حَوَارِيٍّ وَيَصْنُ الْجَمِيعَ وَيَجْعَلُ فِي الصَّرَةِ. وَيَخْلَطُ السَّكَّرَ وَالْحَبَّ رَمَانَ وَيَمْرَسُ فِي تِلْكَ الْخِرْقَةِ حَتَّى تَخْرُجَ خَاصِيَّتُهَا. ثُمَّ يَلْقَى عَلَيْهِ نِصْفَ مَا عِنْدَكَ مِنْ مَاءِ الْوَرْدِ وَالْمَسْكَ وَتَوَعِيهِ

cardamom, clove, mace, and nutmeg, 200 *dirhams* of rose petals, and 1,200 *dirhams* of sharp vinegar. Pound the dry ingredients, soak them with the vinegar for two days, distill on a low fire, and set aside. When you want to make *aqsimā*, dissolve sugar, squeeze lemons into the syrup, and macerate a stalk of rue in it. Throw on a little of the distillate and it will immediately turn into *aqsimā*.

**Stored *fuqqā'*** Sprout it,<sup>2</sup> dry out, grind, add twice as much wheat flour by volume, and put in a cask. Take a large pot and bring water to a very full boil in it. Pour into the cask and cover so that no vapor gets out. Then boil more water and pour it on in the same way until the cask is full to the brim. Cover for three days, then open; you will find that it has settled. Take as much as you want from it, cut mint in, squeeze in lemons, and add cut-up rue and a little pomegranate juice. Leave overnight. In the morning, sweeten with sugar, raisins, or fruit syrup, and it is ready to use. As for the cask, pour in as much cold water as you took out so that the quantity remains no less than in the original instruction. Keep on taking and adding until you see that what was at the bottom has come to the top, then make a new batch. 2.17

**A good *fuqqā'*** Soak a loaf of bread hot from the oven in two and a half *ūqiyahs* of rosewater. Add half an Egyptian *raṭl* of sugar, ten *dirhams* of ground rock salt, and a *raṭl* and a half of the juices of sweet-sour and sour pomegranates and quince. Macerate the bread with the rosewater, sieve it, and mix with the juices and sugar. Add spikenard, mastic, nutmeg, pepper, ginger, and saffron. Allow to mature and it is ready to drink. 2.18

**A special *fuqqā'*** Three *ūqiyahs* of sugar, three *ūqiyahs* of dried pomegranate seeds, three *dirhams* of mixed spices, three *dirhams* of pepper, ashkenkeys,<sup>3</sup> and ginger, and two *ūqiyahs* of rosewater and quince. Dissolve the pomegranate seeds in a *raṭl* of water, macerate until all their essence comes out, and strain through a wheat flour sieve. Dissolve the sugar in a *raṭl* of water. Pound and sieve the pepper and tie it up in a piece of cloth along with all the mixed spices, ground and sieved. Put with them four pieces of *ka'k* or the crumb of fine hard-wheat bread, all ground and put in a bag. Mix the sugar and pomegranate and macerate them in that cloth until their essence comes out. Add half 2.19

في كيزان ضارية. ثم يختم كل كوز بما بقي عندك من ماء الورد والمسك ويجعل فيه عود سذاب. ولا تملأ الكيزان بل يترك منها مكاناً خالياً. ويترك يسيراً ويستعمل.

بعد ١٢.٢

٢٠.٢ صفة لعوق يقطع الغثيان والقيء كابلبي وأبلج وكراويا أندليسة وجلنار وقرفة لف من كل واحد خمسة دراهم، صندل مقاصيري وحطب قرفل وهال وسنبل وتبل وجوز طيب من كل واحد ثلاثة دراهم، زيب ثلثة درهم، تمر هندي ثمانين درهم. يسحق حب رمان والتمر هندي والزبيب بعد نزعه ويضاف إليه درهم مصطكى ويخلط ويطحن بحل حاذق ويلقى فيه ورق ننع مقدار ثلثين درهما ويرفع.

بعد ١٥.٢

٢١.٢ صنعة الشراب المسمى صرمار يؤخذ القمح المدقوق يجرش على نصفه ويسلق ويخلط ويصقى وينزل عليه الأرز ويطحن به، ويكون قد نبت مليحاً. وينشفه وطحنته ونزله على ماء الأرز والقمح. وتؤخذ خابئة مرققة كثيرة الزيت تطم إلى ربعا بالتبن. ويؤخذ لكل عشرين رطل من الماء المطبوخ أربعة أرطال عسل نحل وينزل فيه أبازير حارة وأطراف طيب. وتترك في الخابئة ويسد رأسها يومين ويستعمل. وإن أردت أن يكون فيه إسكار فيجعل فيه قملق مدقوق، لكل من الماء نصف درهم فهو يجوده. وهذا الشراب تظهر على وجهه قحة بيضاء وهي دليل جودته.

بعد ١٥.٥

٧٧.٥ نفل مليح. يقلى الباذنجان بدهن آلية ثم يعمل لحم حشو السنبوسك بحل وماء ليمون وقلوب وأبزار حارة ويؤخذ لحم يعمل بنادق بأبزار. ثم إذا نضج يؤخذ المقل يرض فيه الباذنجان. ثم يجعل عليه من لحم السنبوسك والبكاب ساف ويرش عليه ماء ليمون

the rosewater and musk you have and put in previously used jugs. Seal each jug with the rest of the rosewater and musk, adding a stalk of rue. Do not fill the jugs but leave some headroom. Leave a while and it is ready to use.

Following §2.12

**An electuary which stops nausea and vomiting** Five *dirhams* each of chebulic myrobalan, embelic myrobalan, Andalusian caraway, pomegranate blossom, and Ceylon cinnamon bark, three *dirhams* each of Vietnamese sandalwood, clove wood, cardamom, spikenard, betel nut, and nutmeg, 300 *dirhams* of raisins, and 80 *dirhams* of tamarind. Grind the pomegranate seeds, tamarind, and raisins after extracting them and add a *dirham* of mastic. Mix, cook with sharp vinegar, throw in 30 *dirhams* of mint leaves, and set aside. 2.20

Following §2.15

**How to make the drink called *surmār*** Take pounded wheat, crush halfway, and boil. Mix and strain, add rice, and cook together; they will settle nicely. Dry, grind, and put into the rice and wheat boiling water. Take a cask heavily coated with pitch and bury it up to a quarter deep in straw. Take four *raṭls* of honey for every 20 *raṭls* of the cooking water, add hot spices and mixed spices, leave in the cask, stopper for two days, and it is ready to use. If you want it to be slightly intoxicating, put in pounded hops, half a *dirham* for every *mann* of water; it will improve it. A white grain of wheat may appear on the surface of this drink, indicating that it has been correctly made. 2.21

Following §5.15

**An agreeable snack** Fry eggplant in tail fat. Make *sanbūsak* meat filling flavored with vinegar, lemon juice, nuts, and hot spices. Take some meat and make into spiced meatballs. When they are cooked, take a pan, arrange the eggplant in it, and layer the *sanbūsak* meat and the meatballs on top. Spray 5.77

وخل يسير ويقلب فوقه دهن الية ويرص الكباب واللحم ويطبخ حتى يستوي بنار لطيفة ويرفع.

بعد ٢٤.٥

٧٨.٥ عمل الدجاج المسلوق على ما ينبغي يغسل الدجاج نظيفاً ويلقى في القدر مع ماء جيد وتؤخذ زفرتها ويلقى عليها كف حمص مجروش وبصلتين يابستين وشيء من حريق شيرج ومصطكى ودار صيني وسبت ويغمر. يخرج كما اللبن غلظاً ودسوماً وبياضاً.

بعد ٢٨.٥

٧٩.٥ عمل حُرَاقَة الشيرج المستعملة في المساليق يعمل شيرج في طاجن يلقى فيه شيء من أطراف الدجاجة مثل طرف جناح أو قانصة أو كبد أو قطعة لحم خروف ويقل حتى يصير لونه أحمر بسواد. ويرفع ويستعمل.

بعد ٣٣.٥

٨٠.٥ صفة الفلّاجية يؤخذ الدجاج يقطع ويغسل اللحم اللطيف. ويجعل في قدر زيت مقدار صالح متوفّر وسلق مقطع بكراً وقرفة ومصطكى وكبرة يابسة كف جيد وكراويا وملح ويعرق فيها جيداً وينسف. ثم يلقى عليها ماء قدر الحاجة وعرق ناعم وعرق سبت ويغمر ويطبخ حتى ينضج. اققس عليه بيض.

بعد ٣٧.٥

٨١.٥ ثريدة رطبة يعمل لحم سنبوسك بلا حمص بل يعمل فيه قلوب وبقدونس. ويؤخذ حبّ رمان يعمل بهاء ويغلى ويصقّى ويحلى بسكر. ويسلى دهن الية وتعل كب لحم صغاراً ويسلق حمص مع مرقة اللحم. ويؤخذ الرقاق يقطع بكراً ويرص في قصعة ويسقى من ماء

with lemon juice and a little vinegar, and pour on some melted tail fat. Arrange the meatballs and meat and cook on a low fire until done. Remove and serve.

Following §5.24

**How to boil chicken properly** Wash the chicken clean and put in the pot with a good quantity of water. Skim the froth, add a handful of crushed chickpeas, two dry onions, some toasted sesame oil, mastic, Chinese cinnamon, and dill, and cover. It comes out as thick, rich, and as white as yogurt whey. 5.78

Following §5.28

**How to make the toasted sesame oil used in boiled dishes** Put sesame oil in a pan. Add some chicken trimmings—wing tips or giblets or liver—or a piece of lamb, fry dark brown, and set aside. It is ready to use. 5.79

Following §5.33

**Recipe for *fallāhiyyah*.** Take a chicken, cut it up, and wash the better meat. In a pot, put a properly generous amount of oil, large pieces of chard, Ceylon cinnamon, mastic, a good handful of coriander seed, caraway, and salt. Fry the chicken well in this, shaking the pan. Add as much water as necessary along with a sprig of mint and a sprig of dill. Cover and cook until done. Break eggs onto it. 5.80

Following §5.37

***Tharīdah raṭbah*** Make *sanbūsak* meat filling without the ground chickpeas, putting in nuts and parsley instead. Take dried pomegranate seeds, extract the juice with water, boil, strain, and sweeten with sugar. Melt tail fat. Make small meatballs and boil chickpeas with the meat broth. Take thin flatbreads, cut 5.81

رمان والسكر والدهن ويذّر فيه لحم السنبوسك والكبب والحمص كذلك حتى ينتهي ويغمر بدهن. وإن احتاج إلى يسير من مرقة اللحم فافعل. فإنها تأتي غاية.

بعد ٣٧٠٥

٨٢٠٥ نُقل مليح يوكل لساعته يسلق القلقاس ويغسل من رغوته ويقلّي ويجفّف ويرصّ في مقلى. وتعمل كبب صغار ويقلّي ولحم سنبوسك بلا حمص. ويلقى على اللحم خلّ خمر وماء ليمون ويطنّ به عند آخر نضاجه. ثمّ يسلى دهن ألية وتؤخذ الكبب واللحم السنبوسك. يذّر على القلقاس ويذّر عليه قلوب محمّصة ويعمل عليه دهن وبقدونس حتى ينتهي. ويعمل عليه ماء ليمون وخلّ يسير ومرقة ويترك على نار هادئة حتى ينضج ويوكل لوقته.

٨٣٠٥ فصل آخر تؤخذ دجاجة سمينة تطجن بشيرج حتى تحمرّ وتهندم قطعاً العادة. ويؤخذ بيض مسلوق سلقاً فويماً ويبرد ويقشّر من فشره وبياضه بحيث يبقى الصفار حسب. وتؤخذ مرقة الدجاجة ودهنها ويجعل على الدجاجة المهندمة المطجّنة وصفار البيض صحاحاً. ويغلى المرقة ودهن الدجاجة وقرفة ومصطكى ويسير كزبرة يابسة وفلفل مدقوقين. ويغلى غلوات كثيرة بحيث ينقص بعض المرقة ويعرف. ويكون ظاهر الملح ولا بأس بقليل زيت يقطع زفرة الدجاجة والبيض.

٨٤٠٥ آخر لحم دجاج مدقّقة تؤخذ الدجاج تقطع أعضائها ويزال لحمها من عظمه ويخلّى من جلده على حاله معلق بالعظم. ويؤخذ لحمه ولحم غيره من الدجاج يدقّ ويطيّب بأزار وزعفران. ويسلق على الصدور والأفخاذ والظهر ويعيد الجلد عليه ويسلق ويقلّي. وهذا ما يعمل على التبالآت والشعيرية والطّماح والششبرك وفي جميع التشاهير والبوارد ويجعل معه. وإن عمل من لحم الدجاج سنبوسك مقلى صنعة اللحم يبيّء مليح. ويبيّء من لحم الدجاج أيضاً مدقّقة.



them in big pieces, place them side by side in a large bowl, and moisten them with the pomegranate juice, sugar, and melted fat. Scatter alternating layers of *sanbūsak* meat, meatballs, and chickpeas, continuing until everything is used up, and cover with the melted fat. If it needs a little meat broth, add some. It comes out supremely good.

Following §5.44

**An agreeable snack which is ready to eat right away** Boil taros and wash off any froth. Fry, dry, and arrange in a pan. Make small meatballs and fry them along with *sanbūsak* meat filling made without chickpeas; add wine vinegar and lemon juice, and cook until the meat is entirely done. Melt tail fat. Take the meatballs and *sanbūsak* meat, scatter on the taros, sprinkle with toasted nuts, add the fat and parsley, and cook until everything is done. Add lemon juice and a little vinegar and broth, and leave on a low fire until done. Eat it right away. 5.82

**Another section** Take a fat hen. Cut it up, boil, fry brown in sesame oil, and reassemble the pieces as usual. Take hard-boiled eggs, cool them, and remove the shells and whites, leaving only the yolks. Take the chicken broth and fat and pour onto the reassembled fried chicken along with the whole egg yolks, Ceylon cinnamon, mastic, and a little pounded coriander seed and pepper. Bring to the boil repeatedly so that the broth reduces somewhat, and ladle it out. There should be enough salt to taste. There is no harm in adding a little oil to cut the smell of the hen and the eggs. 5.83

**Another recipe, pounded chicken** Take the chicken, cut off its extremities, and remove the meat from the bones, leaving the skin whole, connected to the bones. Take the meat of another chicken, pound, and season with spices and saffron. Stick it onto the breasts, thighs, and back, and replace the skin over it. Boil and fry. This is what is served on *tabbālahs*, noodles, pasta squares, and ravioli, and among all the delicacies and cold vegetable dishes; you put it with them. If you make fried *sanbūsak* with chicken meat the way you do with meat, it is agreeable. You can also make meatballs of chicken meat. 5.84

بعد ٣٧٠٥

٨٥٠ دَجَاجٌ مُعَرَّقٌ. تُوخَذُ الدجاجة المسلوقة يرمى وسنخها ويرمى عليها حمص مجروش وبصلة صحيحة وعود دارصيني وعرق سبت ومصطكى وشيرج محروق.

بعد ٧٦٠٥

٨٦٠ صفة عجة يؤخذ خبز سننوسك يفرش في طاجن ويعمل عليه قنبريس ويذر عليه حرارات وجميع أطراف الطيب وبقدونس. ويضرب بيض ويلقى فيه ليمون مكبوس مقطع صغاراً وقلب جوز. ويعمل قلب الجوز مع البقدونس وينعم تفريكه ويخلط كما تقدم ويقلب على خبز السننوسك المفروش في الطاجن. ويعطى بقنبريس وحرارات ونعنع ويعطى بخبز سننوسك. ويقلب عليه دهن ألية وتقلي عجة ويرفع.

٨٧٠ المَقْلِيُّ الإسكَنْدَرَانِيُّ يسلق اللحم ناضجاً ثم يقلى بدهنه وبالأبازير الحارة والثوم المدقوق الكثير بالكسفرة الخضراء ويرفع. ثم يؤخذ تقدير مائه ويضاف إليه مما يذكر: أجزاء متساوية خلّ وطحينة وماء ليمون وماء حصرم وبقدونس وقلب جوز مدقوق جريشاً، وليكن البقدونس مقدار عشرين جرزة تكمل رطل واحد، وعشرين رأساً ثوماً مقشرة صحاحاً. ويضاف إليه الحواجج ويطبخ وينضج. ويرمى فيه اللحم وينضج. ويرمى فيه كَفّ لباب خبز العادة، إن لكل رطل واحد من اللحم. يسلق. يبقى من مائه نصف ذلك. يضاف إليه خلّ أربع أواق وطحينة مثله ماء ليمون مثله ماء حصرم مثله ويرفع.

٨٨٠ صفة مقلي يسمى جاني ميني ينضج اللحم بكفتاواته ويكون فيه حمص مجروش وأرز ولا يكون كثيراً وبصل وكبرة يابسة وخضراء وحرارات وملح. فإذا نضجت فارم عليها الأرز والجزر منخوفاً ويغلى ثلاث أربع غلوات. ويكسر القنبريس بماء ليمون وينزل عليه.

Following §5.73

**Chicken *mu'arraq*** Take boiled chicken. Throw away the scum, and add 5.85  
crushed chickpeas, a whole onion, a stick of Chinese cinnamon, a stalk of dill,  
mastic, and toasted sesame oil.

Following §5.76

**Recipe for an egg cake** Take a sheet of *sanbūsak* dough, lay out in a pan, and 5.86  
put *qanbarīs* on it. Sprinkle with hot spices, all the usual mixed spices, and  
parsley. Beat eggs and add pickled lemons diced small, and walnuts—mix the  
walnuts with the parsley, soften it by rubbing, and mix as before. Pour the eggs  
on the *sanbūsak* dough in the pan. Cover with *qanbarīs*, hot spices, and mint,  
then cover with another sheet of *sanbūsak* dough. Pour melted tail fat on it and  
fry as an egg cake. Remove and serve.

***Al-muqallā l-iskandarānī*** Boil meat until done, then fry in its oil with the 5.87  
hot seasonings and garlic pounded with plenty of coriander leaf. Set aside,  
then take a sufficient quantity of water and add the following: equal parts vin-  
egar, sesame paste, lemon juice, sour grape juice, parsley, and crushed wal-  
nuts. Use 20 bunches of parsley, making one *raṭl*, and 20 peeled heads of garlic.  
Add the ingredients and cook until done. Add the meat and cook until done.  
Put in a handful of ordinary breadcrumbs, one handful for every *raṭl* of meat.  
Boil until half the water is left. Add four *ūqiyahs* of vinegar and the same each  
of sesame paste, lemon juice, and sour grape juice. Remove and serve.

**Recipe for a *muqallā* called *jānī manī*** Cook meat along with meatballs 5.88  
made from it—putting crushed chickpeas and rice into them, but not too  
much—and with onions, coriander seed, coriander leaves, hot spices, and salt.  
When done, add rice and slivered carrots and bring to the boil three or four  
times. Dissolve *qanbarīs* with lemon juice and add.

٨٩.٥ صفة مقلّي يسمّى جان بابا يؤخذ اللحم الذي انقرص ويرفع تعريقه . ويرمى عليه بصلّة مخروطة ناعماً ويسير شيرج ويدار ثلاث أربع دورات حتى يأخذ طعم النار . ويرش عليه الجزر أصابع طوال ويردّ عليه مغرفتين تعريق ويرش الكفتاوات عليه . ويرمى فيه حمص مجروش ويعطى ويكشف الغطاء . فإن انقرص الجزر يرش عليه الحنّ والعسل بمقدار وفلفل ويرفع .

٩٠.٥ صفة مقلّي ساذج يسلق اللحم وترفع مرقته ويقلى بصلّة مخروطة ناعماً . ينثرها عليه ويسير زيت وقليل شيرج ويدار حتى يأخذ طعم النار . ويردّ مرقته عليه ويعمل كفتاوات كما تقدّم في المقلّي المسمّى جان بابا . ويرمى عليه بصل صغار صحاح وكبرة خضراء مربوطة جرة ويطبخ . وقيل إنّ هذا يفقس عليه بيض ويرفع .

### بعد ٣٤،٦

١٣٩.٦ صفة مقلّي لحم يقطع ويسلق ويقلى بالبصل ويعزل ناحية وباذنجان يقلى قلي البورانيّة . ويؤخذ المرقّة ينزل عليها قليل من السماق ويمرس ويصنّى من مصفاة شعر . ويؤخذ من الأررشي يسير . ويصفّ الباذنجان في مقلّي ساقاً ويذرّ عليه شيئاً قليلاً من الأررّ ويصفّ الباذنجان ومن اللحم السنبوسك المهياً وينزل عليه دهن غمرها ومن ماء السماق . ويترك ويهدأ وتهدأ نارها بعد نضاج الأررّ . ويذرّ عليه الأباير ويصفّ عليه اللحم فوقها . وتكون قد هيأت حجة . تقطع الحجة ثمان قطع وتجعل في أسفل الزبدية فيها ساف وساف طعام . وتعرف وتبرّرها ولا يترك اللحم في المرقّة . وأطيب ما يكون منه قلب البندق والبقدونس .

١٤٠.٦ وذكر عز الدين الواسطي أنّه رأى أهل الهند يقولون الباذنجان على هذه الصفة وذكر أنّه يأتي في غاية اللذاذة والنضج وهو أن يقطع الباذنجان أرباعاً قطعاً متفرقة ويقلى

**Recipe for a *muqallā* called *jān bābā*** Take meat that has been cut into pieces and cooked and set the cooking water aside. Add a finely minced onion and a little sesame oil, and stir around three or four times so that it gets a cooked taste. Sprinkle with long carrot strips, add two ladles of the boiling water, and sprinkle meatballs on it. Add crushed chickpeas, cover, cook a while, and remove the cover. When the carrots are thoroughly soft, sprinkle with vinegar and honey and a quantity of pepper. Remove and serve. 5.89

**Recipe for a plain *muqallā*** Boil meat, set broth aside, and fry with a finely minced onion. Sprinkle everything with a bit of olive oil and a little sesame oil, stir until it takes on a cooked flavor, and return the broth. Make meatballs as in the *muqallā* called *jān bābā*. Add small whole onions and coriander leaves tied in a bundle, and cook. Some say you can break eggs on top. Remove and serve. 5.90

Following §6.34

**Recipe for a fried dish** Chop meat, boil, fry with onions, and set aside. Fry eggplants as for *būrāniyyah*. Take the broth, add a little sumac, macerate, and filter through a hair sieve. Take some rice; arrange a layer of eggplants in a pan, sprinkle them with a little of the rice and some meat prepared as for *sanbūsak* filling, and add enough fat to cover along with some of the sumac juice. Leave on the fire, let it settle, and let the fire die down after the rice is done. Sprinkle with spices and arrange the meat on top. Meanwhile, cook an egg cake. Cut it into eight pieces and put a layer of it in the bottom of the serving dish, then a layer of the food. Ladle it out and spice it; do not leave the meat in the broth. The best flavorings are hazelnuts and parsley. 6.139

**‘Izz al-Dīn al-Wāsiṭī has mentioned that he saw Indians frying eggplants according to this recipe, and that it came out extremely delicious and well cooked** Cut eggplants in four separate pieces and fry in sesame oil. For every 20 eggplants, put in a *dirham*’s weight of spice. It comes out delicious and 6.140

في الشريح طرح فيه كل عشرين باذنجانة وزن ربع درهم طيب. وإنه يكسب لذاذة ونضجاً عجيباً. والشرط أن يكمر الدست حين يلتقي فيه الباذنجان.

بعد ٦٧٠٦

١٤١٠٦ صفة مقلي يطبخ رطل ونصف لحم بالحموي ويقطع بعضه صغاراً جداً وبعضه يدق ويضاف إليه بصل وبقل مفروم صغاراً وأبازير وكبرة خضراء ولا يعمل فيه أرز. ويعمل كيباً ويجعل اللحم في القدر حتى ينقرص. ثم تنزل الكبب على اللحم ويسلق حتى ينضج. ثم يؤخذ اللحم والكل ومعه مقدار ست بصلات مفرومة فرماً متوسطاً. ويجعل البصل في مقلي ويقلب عليه قليل من مرقة اللحم ودهن كثير ويغلي عليه حتى ينضج البصل. ثم ينزل عليه اللحم والكل ويعرق بالبصل والدهن حتى يجمر ولا يحترق البصل. ويجعل في زبدية خمسة وعشرين بيضة ويجعل فيها سذاب مقطع ونعنع وبقدونس وقليل كبرة خضراء مفرومة وقلوب محمصة مجروشة وأبازير حارة وملح ويخلط جيداً. ويجعل على اللحم المقلي ماء ليمون مقدار ما تريد حمضه. ثم يحرك على النار مع البصل. ثم ينزل البيض المخلوط بالحوائج عليه ويرمي عليه قليل مرقة بحيث لا يحترق. وكلما شرب مرقة ودهن يزداد حتى ينضج ويرفع.

١٤٢٠٦ صفة مقلي آخر لحم رطل ونصف حموي يقطع صغاراً ويعمل به كما عمل أولاً. ثم ينزل في المرقة عند نضجها قليل خل وبصل مقطع بكار ثم ترفع المرقة. ويقلى اللحم والكبب بدهن كثير ويعزل. ويجعل في المرقة قلب فستق وقلب لوز وقلب بندق مدقوق ناعماً وزعفران ويغلي حتى تأخذ قواماً. ثم ينزل عليه العسل ويغليه حتى تنعقد المرقة. ثم ينزل عليه اللحم وتكون قد عزلت له باذنجان صغار مقلي منزوع الأقماع. يصف في قعر المقلي حتى يستوفي جميعها. ينزل عليها اللحم والبقدونس والمرقة وتهدأ ناره بحيث لا يكون شائطاً. ويذر عليه بقدونس وقلوب محمصة ويرفع.

remarkably well done. The trick is that the cooking basin is buried to the rim in hot ashes when you put in the eggplants.

## Following §6.67

**Recipe for a fried dish** Cook a *raṭl* and a half of meat, Hamah weight. Cut part of it very small. Pound the rest, add onion, finely minced herbs, spices, and coriander leaves—do not put in any rice—and make into meatballs. Put the meat into the pot to cook until soft. Add the meatballs and boil until done. Take the meat, the meatballs, and six onions minced medium. Put the onions in a pan, pour in a little broth and plenty of fat, and boil until done. Then add the meat and meatballs and fry with the onions and fat until brown; do not let the onions burn. Put 25 eggs in a dish and add chopped rue, mint and parsley, a little minced coriander leaf, crushed toasted nuts, hot spices, and salt, and mix well. Add lemon juice to the fried meat, enough to make it as sour as you want, and stir on the fire with the onions, then put the eggs beaten with flavorings in the pan, adding a little broth to prevent scorching. Keep adding broth and fat as fast as they are absorbed until it is done. Remove and serve. 6.141

**Recipe for another fried dish** Take a *raṭl* and a half of meat by Hamah weight, mince, and do with it as in the preceding recipe. When done, add a little vinegar and coarsely chopped onion to the broth and set the broth aside. Fry the meat and meatballs in plenty of fat and set aside. Put saffron and finely pounded pistachios, almonds, and hazelnuts in the broth and boil to the proper consistency. Add honey and boil until the broth cooks down, then add the meat. Meanwhile, set aside small fried eggplants with their calyxes removed and arrange in the bottom of the pan until you have used them all. Put the meat on them along with parsley and broth and let the fire die down so that there is no flame. Sprinkle with parsley and toasted nuts, and remove and serve. 6.142

بعد ٧٤،٦

١٤٣٠٦ صفة لَبَيَّة رُومِيَّة يسلق رطل لحم وتؤخذ زفرتة ويطبخ نصف نضاجه. ويلقى فيه سلق مخروط من ورقة الأخضر ويطبخ حتى ينضج. ويرفع اللحم ومرقته وسلقته. ثم يلقى في القدر رطل لبن ونصف أوقية أرز ويحرك حتى ينضج الأرز. فيلقى في اللحم والسلق والمرقة وتكون المرقة قليلة ويطبخ ويرفع وينزل عليه ورق نعنع. ويعمل الثوم مدقوقاً علي وجه الزبادي بعد غرفها. ويعمل اللفت بدل السلق وكذلك الإسفاناخ.

١٤٤٠٦ صفة عُقِيَّة يسلق اللحم ثم يعرق حتى يحمر. ثم يؤخذ خبز عُقِيَّي يلقى بشيرج وإن لم يكن عُقِيَّياً فيكون من قشر الكماج منزوع من اللباب. ويجعل الخبز المقلو على اللحم ويقلب عليه يسير من المرقة حتى يلين الخبز المقلو. ثم يعقد جلاب قوي النار ويكثر غسله ويقلب على اللحم والخبز المقلو ويغلى عليه إلى أن يلبس الجلاب اللحم والخبز. ويجعل فيه قلب فستق ويسير خشتاش وقلب لوز.

بعد ٨٨،٦

١٤٥٠٦ نوع آخر حمص أخضر يقشر ويطبخ مثل الربيعة ويكثر دهنه. وإن كان للحم خروف كان أجود.

بعد ٩٨،٦

١٤٦٠٦ الأرز بِلَيْن شهرته تعني عن ذكره لكن إذا وضع فيه يسير من كمون كرماتي محمص ودارصيني مكسر، غير مدقوق، أعاده طعماً عجيباً.

١٤٧٠٦ صفة أرز هندي يغلى ماء حار ويغسل الأرز ويلقى فيه لساعته في دست، ويكون الماء قدر الأرز مرتين ونصف، ويترك حتى يتشرب ماؤه. ويلقى عليه السمن ويكر



Following §6.74

**Recipe for a Greek yogurt dish** Boil a *raʿīl* of meat, remove the scum, and cook until halfway done. Add chard stalks trimmed of their green leaves and cook until done. Remove the meat, broth, and chard, and set aside. Put a *raʿīl* of yogurt and half an *ūqiyah* of rice in the pot and stir until the rice is done. Put it in the meat, chard and broth—just a little broth—and cook. Set it aside and garnish with mint leaves. Put pounded garlic on the plates after you ladle it out. Turnip can be used instead of chard, and likewise spinach. 6.143

**Recipe for ‘*uqaybiyyah*** Boil meat, then fry it brown. Take ‘*uqaybī* bread and fry in sesame oil—if you have no ‘*uqaybī*, then the crust of *kumāj* bread with the crumb removed. Put the fried bread on the meat and add a little broth so that the fried bread softens. Then thicken syrup on a hot fire with plenty of honey, pour it on the meat and bread, and boil until the syrup coats the meat and bread. Add pistachios, some poppy seed, and almonds. 6.144

Following §6.88

**Another dish** Peel fresh chickpeas and cook them like *rabi‘iyyah* with plenty of fat. If made with lamb, it is better. 6.145

Following §6.98

**Rice with milk** It is too well known to mention, but if you add a little toasted Kerman cumin and sticks of Chinese cinnamon—broken, not pounded—it develops a remarkable flavor. 6.146

**Recipe for Indian-style rice** Boil hot water. Wash rice and immediately put into the water in a brass pan, using two and a half times as much water as rice, and leave until the rice absorbs the water. Add clarified butter and bury 6.147

ساعة. يخرج مفللاً لا تختلط الأرزة بالأخرى. ويلقى عليه السكر المدقوق ويرفع.  
والسرفي طيخ الأرز كله أن لا يغسل إلا وقت طرحه.

١٤٨٠٦ نوع ثانٍ من طيخ الأرز قرصيا بلدية أو خوخ يسلق ويصنّى ويحلى بسكر أو عسل  
ويسقى به الأرز كما ذكر في الحب رمان. يبقى لونه كأنه فص عقيق.

بعد ١٠٠،٦

١٤٩٠٦ الكشكاة أحسن ما طبخت في قدر متسعة بحيث أن يكون جملة الطعام في نصفها.  
وصفة عملها أن يسلق اللحم نصف نضاجه ثم يرفع من القدر. ويغسل القمح المشور  
ويجعل في القدر ويكون قدر ثلث اللحم. فإذا أقارب النضج يلقى فيه عيدان دارصيني  
ومسطكى. ثم يعدل ملح و ماؤه ويصف اللحم فوق وجه الحنطة. ويوقد عليه ساعة  
وقوداً متصلاً ثم يقطع الوقود ويغضى رأس القدر ويترك على نار هادئة إلى باكر.  
ثم تكشفه وتطرح فيه دهن ألية ومسطكى وقرفة وزيت أو شيرج ويستعمل.

بعد ١٣٣،٦

١٥٠٠٦ نوع آخر ككسوا سياقة الكسكو في نضاج اللحم وتعريقه. ويذوب لبن حامض  
بمرقة اللحم ويجعل على اللحم ويغلى غلوات. ويرمى فيه الكسكو ويطبخ حتى ينضج.  
فإن بقي عليه مرق كثير يصنّى عنه. ويقلب عليه دهن ألية ويترك على نار هادئة حتى  
يشرب الدهن ويجعل فيه حمص.

بعد ١٣٨،٦

١٥١٠٦ رطية يقطع اللحم الأحمر صغاراً ويرمى في القدر ويسلق حتى ينضج. ثم تزال مرقة  
ويقلّى في الدهن المسلى. ويعدل بالملح والأبازير. وإذا استحك نضجه صف عليه من

it in hot ashes awhile. It comes out as pilaf, no grain clumping with another. Add pounded sugar and remove and serve. The secret in all rice dishes is that you don't wash the rice until it's time to put it in the pot.

**Second variation of *ṭabikh al-aruzz*** Boil village cherries or plums, strain them, and sweeten the juice with sugar or honey. Moisten the rice with it as described in the pomegranate recipe. It comes out carnelian in color. 6.148

Following §6.100

***Kashkāt*** It is best cooked in a capacious pot, large enough that the whole dish fits in half of it. The recipe: Boil the meat until half done, then remove from the pot. Wash hulled wheat, a third as much as the meat, and put in the pot. When nearly done, put in sticks of Chinese cinnamon and mastic, then correct the balance of salt and water, and arrange the meat on top of the wheat. Cook continuously, then cut off the fuel, cover the pot, and leave it on a low fire until morning. Then remove the cover, add tail fat, mastic, Ceylon cinnamon, and olive or sesame oil, and it is ready to use. 6.149

Following §6.133

**Another variety of couscous** It is made like couscous in terms of cooking the meat and frying it. Dissolve sour yogurt with meat broth and put on the meat. Bring to the boil several times, add the couscous,<sup>4</sup> and cook until done. A lot of broth will remain; strain it away. Pour tail fat on it, leave on a low fire until it absorbs the fat, and add chickpeas. 6.150

Following §6.138

***Ruṭabiyah*** Cut lean meat in small pieces, put in the pot, and boil until done. Remove the broth and fry the meat in melted fat. Adjust the salt and spices to 6.151

الرطب حسب الحاجة ثم اتركه على النار ساعة ويهدأ.

وقد يعمل على وجه آخر وهو أن ينزع نواه بمسلة ويبدل عوضه لوز مسموط. وقد يعمل فيه كبب لحم مستطيلة على هيئة نواة الرطب ويصنع بزعفران ويقلى ويضاف إلى الرطب والتمر. يعمل على هذه الصورة عند عدم الرطب. وقد يزداد فيه خشخاش وخل وزعفران.

### المُحَاضِيَّةُ نَوْعَانِ

الأول يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح. ثم يغلى عليه ويطرح عليه الكزبرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل المدقوق ناعماً مشدود في خرقة كنان وتطرح فيها قطع دارصيني. ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير كيباً ويجعل في القدر بعد أن يقلى. فإذا نضجت ترفع خرقة الأبازير ويؤخذ حمّاض الأترج البكار المتقى من حبه. يعصر باليد عصراً جيداً. ثم يمزج بمثل ربهه ماء حصرم ويجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة. ثم يؤخذ قلب اللوز الحلوالمربّي بالماء بعد دقّه ناعماً قدر ما يحتمله الطبيع ويضاف إلى القدر. ثم يحلّى بسكر أو جلاب ويهدأ. ويرش عليه قليل ماء ورد.

حُماضِيَّةُ أُخْرَى عَالٍ يدق لحم أخفاد الدجاج بالساطور دقاً ناعماً دون جلوده ومعه صدور الدجاج ويغسل. ثم يلقى باقي الدجاج وشحمه ودهنه في القدر ويقطع عليه رؤوس بصل ويرش عليه رشّة ماء ويعرق بالأبازير وهي كزبرة يابسة وزنجبيل وكُمون محصّ مدقوق وقطعة دارصيني ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو ويعرق بذلك تعريفاً جيداً. ويلقى عليه مقدار درهم ملح ويحرك متصلاً ويرى فيه ورق أترج أو قدّاحه مصرور في خرقة. ثم يؤخذ حمّاض الأترج المتقى من حبه وقشوره ويرش عليه ماء ورد. يخرج القدّاح الذي في الخرقة من القدر ويلقى اللحم المدقوق من الأخفاد والصدور ويعرق به. فإذا أخذ طعمية الأبازير يلقى عليه غمره ماء حصرم قد مزج بهاء

taste. When quite done, arrange as many ripe dates on it as you need. Leave on the fire while and allow to settle.

You could make it another way, namely, removing the date pits with a pack-needle and replacing them with blanched almonds. If you want, add long meatballs colored with saffron and shaped like dates.<sup>5</sup> Fry them and add to the soft-ripe and dry-ripe dates. You make it this way when you are out of soft-ripe dates. You can add poppy seeds, vinegar, and saffron if you want. 6.152

*Ḥummādiyyah, two varieties*

*The first* Cut fat meat in medium pieces and leave in the pot with water to cover and a little salt. Boil and add coriander seed, ginger, pepper, and cloves, all pounded fine and tied in a linen cloth with sticks of Chinese cinnamon. Pound lean meat with spices to make meatballs and put them in the pot after frying. When done, remove the spice bag, take the sour pulp of large citrons, cleaned of seeds, and squeeze well by hand. Mix the juice with about a quarter as much sour grape juice, and add to the pot on the fire so that it boils awhile. Take sweet almonds pounded smooth and beaten to a liquid consistency with water, as much as the dish will bear, and add them to the pot. Sweeten with sugar or syrup and allow to settle. Spray with a little rosewater. 6.153

*Another ḥummādiyyah, outstanding* Pound chicken thigh meat fine with a cleaver, without the skin, along with the chicken breast, and wash it. Fry the rest of the chicken and its fat and grease in the pot. Cut up onions on it and spray with water. Fry with the following spices—coriander seed, ginger, pounded toasted cumin, and a stick of Chinese cinnamon—and a suitable amount of sweet almond oil, and fry well with that. Add a *dirham's* weight of salt and stir continuously. Add citron leaves, or their tender tips, tied in a cloth. Take the sour pulp of citron, cleaned of its seeds and peel, and sprinkle with rosewater. Remove the bag of leaf tips from the pot, put the pounded thigh and breast meat in, and fry them. When the meat takes the taste of the spices, cover with sour grape juice mixed with rosewater, and add fresh mint and thyme. When it boils, add some mild white lemon juice and chopped onions. When done, pound a suitable amount of almonds and grind them to a 6.154

ورد ويلقى عليه نعنع وصعتر رطب. فإذا غلى ألق عليه شيئاً من ماء الليمون الأبيض العذب ورؤوس بصل مقطع. فإذا نضج يدق مقدار صالح لوز ويربى بهاء ورد. ثم تخرج البقول ويلقى الحماض المعتصر المتيقن. فإذا سكن الغليان عدل حمضها بجلاب وسكر أبيض مدقوق جريشاً. ثم يلقي اللوز بعد ذلك ويعطر بهاء ورد ويهدأ ويرفع.

### الكهانة نوعان

١٥٥.٦ الأول تؤخذ الكهانة السوداء العربية الكبار منها يقشر والصغار يغسل. ويحك بحجر الرجل حتى لا يبقى فيها رمل ولا تراب. ويقطع قطعاً متساوية. ثم يقطع اللحم صغاراً ويسلق حتى ينضج ويقلى بدهن ألية وبصل أخضر مقطع صغاراً وكبرة خضراء حتى يحمر اللحم. ويجعل عليه الكهانة ويسيراً من مرقة اللحم ويكثر دهن الألية. وينسف حتى تنضج الكهانة. ويجعل عليه صعتر يابس مدقوق مقداراً متوفراً ويترك حتى يتهدأ ويفقس عليه عيون بيض. وهي بلغم الحروف السميطة أطيب. وكلما كثر دهنه جاد. ويعمل فيه كبب لحم صغار.

١٥٦.٦ الثاني تقطع الكهانة كما تقدم وتسلق وتبتل بزيت صعتر. وإن أردت تعال عليها بيضاً.

### بعد ١٠،٧

١١٢.٧ هريسة فستق رطل سكر ونصف أوفية نشاء، قلب فستق محمص مجروش أربع أواقي. يعال السكر والنشاء حلواء ويرمى فيها القلب ويلقى فيها مسك. يعلى بشيرج، ثم ينزل في عسل ويخلط معها مسك وماء ورد.

liquid consistency with rosewater. Remove the herbs and put in the cleaned, squeezed citron pulp. When the boiling settles, correct its sourness with syrup and coarsely pounded white sugar. Then add the almonds, perfume with rosewater, and allow to settle. Remove and serve.

### Truffles, two variations

*The first* Take black Arabian truffles, peel the large ones, and wash the small ones. Scrape on a pumice stone to remove sand and dirt, and cut in equal pieces. Chop meat small, boil until done, and fry in tail fat with small cut-up green onions and coriander leaves. Add the truffles along with a little meat broth and plenty of tail fat, and sauté until the truffles are done. Add good deal of pounded dry thyme, leave to settle, and break eggs on it to cook in the heat. It is better if made with fat lamb, and the more tail fat, the better. Put in some small meatballs. 6.155

*Second variation* Cut the truffles up as before, boil them, and season with oil and thyme. If you put eggs on them, it is good. 6.156

### Following §7.10

*Harīsat fistiq.* A raṭl of sugar, half an *ūqiyah* of cornstarch, four *ūqiyahs* of crushed roasted pistachios. Cook the sugar and cornstarch into a thickened sweetmeat and add the nuts and musk. Fry in sesame oil, then leave in honey and mix with musk and rosewater. 7.112

بعد ١٤،٧

- ١١٣.٧ صفة اخرى مثله. يسمط الفستق ويدق ناعماً بسكر ويعجن بماء ورد. ويعمل منه كهك ويشال على نشابة ويغطس في بياض البيض والنشاء ويحرك حتى يلبس الفستق، ويقلى ويعمل في الجلاب، فهو مليح.

بعد ٢٧،٧

- ١١٤.٧ القَطَائِفُ المَطْبُوخَةُ أربعة أرتال قطائف وأربعة أرتال جلاب ورطلين عسل نخل ورطلين شيرج ونصف رطل فستق وزعفران ومسك وماء ورد. تحرك حلواء فإنها لذيدة في غاية العومة.
- ١١٥.٧ صنف آخر مقلوة فستق وبنديق محمصين مدقوقين ناعماً ومثلهم مرتين سكر يعجن بعسل نخل ومقدار الثمن دقيق بلا تجميص ومسك وماء ورد. وتحشى به والسياسة السياقة.

بعد ٧٣،٧

- ١١٦.٧ صفة اللوزنج الهش الذي أكلته عند المولى مجد الدين معالي بمصر يؤخذ عشر أواقي لوز مسموط مجفف على نار هادئة حتى يمكن سحقه ناعماً. ثم يحل رطل سكر ويؤخذ له قوام قوي ويساط على النار. ويعلف باللوز ويطيب ويرمى على بلاطة ويقطع شواير. وعيار جلابه أنك إذا قلبته من المقعرة ينزل كأنه ورق اللوز. ويجفف على النار ويستعمل.



Following §7.14

**A similar recipe**<sup>6</sup> Peel pistachios, pound fine with sugar, knead with rose-water, and make into rings. Pick them up on a dowel and dip in egg white and cornstarch, stirring around to cloak the pistachios. Fry, and put in syrup; it is pleasing. 7.113

Following §7.27

**Baked crepes** Four *raṭls* of crepes, four *raṭls* of syrup, two *raṭls* of honey, two *raṭls* of sesame oil, half a *raṭl* of pistachios, and saffron, musk, and rosewater. Stir it up as a sweetmeat. It is delicious and extremely delicate. 7.114

**Another variety, fried crepes** Finely ground toasted pistachios and hazelnuts and twice as much sugar. Knead with honey, an eighth as much of untoasted flour, and musk and rosewater. Stuff crepes with it and put them in syrup as above. 7.115

Following §7.73

**Recipe for the crisp *lawzīnaj* which I ate at the home of al-Mawlā Majd al-Dīn Ma'ālī in Cairo** Take ten *ūqiyahs* of blanched almonds dried on a low fire so they can be ground fine. Dissolve a *raṭl* of sugar and let it take a strong consistency, whisking it on the fire. Work in the almonds, flavor it, transfer to a pastry tile, and cut into shapes. The density of the syrup is such that if you pour it from a *muqa'arah*, it descends looking like an almond leaf. Dry it on the fire, and it is ready to use. 7.116

بعد ١٠٥،٧

١١٧.٧ خبز طيب نادر رطل دقيق وأربع أواقي نشاء وعشرة أواقي سكر يعجن بلبن حليب ويخبز برفق. ولا يعمل فيه الماء البتة وهو عجيب في بابه.

بعد ١١٠،٧

١١٨.٧ عَصِيدَةُ الخَلْفَاءِ قطائف تبلّ بماء ورد وتنزل من غربال تعقد بعسل نحل وجلاب وزعفران وفستق ومسك وماء ورد وترفع.

بعد ٢٣،٨

١٣١.٨ الهليون. يلقى الرطب منه ويغلي الماء غلياناً شديداً ويلقى فيه ملح كثير. ثم يرمى فيه الهليون ويغطى ويترك حتى ينضج. ويرفع من الماء ويلقى عليه زيت وكزبرة يابسة. وإن أردت عمله بيض يقلى بصل بشيرج أو زيت وكزبرة يابسة ويلقى فيه الهليون ويدار دورتين ثلاثة ثم يلقى عليه البيض. وإن شئت صنعته في مقلّي فاقلب عليه زيت طيب. وافتح فيه أماكن البيض وافقس فيه البيض واتركه حتى ينضج. يأتي لون آخر.

بعد ٤٠،٨

١٣٢.٨ نوع الخيار يدق الخيار ويلقى ماؤه في إناء ويرمى فيه خميرة. ثم يلقى فيه الخيار الصغار ويرمى فيه كرفس وسذاب وخردل ويترك أياماً ثم يخرج. يقطع ويرمى عليه لبن مجفف من مائه ويؤكل.

Following §7.105

**An unusual good bread** A *raṭl* of flour, an *ūqiyah* of cornstarch and ten *ūqiyahs* of sugar. Knead with milk and bake carefully. No water is put in it at all, and it is remarkable in its category. 7.117

Following §7.110

**‘Aṣīdah of the caliphs** Moisten crepes with rosewater and put them through a sieve. Thicken on the fire with honey, syrup, saffron, pistachios, musk, and rosewater, and serve. 7.118

Following §8.23

**Asparagus**<sup>7</sup> Choose tender spears. Bring water to a vigorous boil and add plenty of salt. Put in the asparagus, cover the pot, and leave until done. Remove from the water and dress with olive oil and coriander. If you want to make it with eggs, fry onions with sesame or olive oil, add the asparagus, stir around two or three times, then put the eggs on top. If you want to make it in a pan,<sup>8</sup> pour olive oil on the asparagus, open up spaces for the eggs, break eggs into them, and leave until done. It results in a different dish. 8.131

Following §8.40

**A cucumber variation** Pound cucumbers, put their juice in a vessel, and add sour dough. Then put in small cucumbers, celery leaves, rue, and mustard, and leave for several days. Take the cucumbers out, cut them up, put drained yogurt on them, and they are ready to eat. 8.132

بعد ٤٩،٨

١٣٣.٨ نوع ملىح منه يؤخذ البصل الكبار. يشق صليبا وينقع في ماء وملح يوما وليلة ثم يعصر ويغسل بماء عذب. وينزع قشره المنخلي عنه. ثم يؤخذ سنبل وتنبل وهال وقرنفل وكبابة وجوز طيب ولفل. يدق الجميع ويدر عليه ويعمل فيه ورق كرفس أو بقدونس ونعنع ويغمر بالخل المستخرج بالزبيب الأسود. ويلقى فيه ثوم وزعفران ويترك أياما ويؤكل. ملىح.

بعد ٥٤،٨

١٣٤.٨ صنعة خللاط بيّساني يؤخذ لبن ماعز. يعمل فيه ملح قدر الحاجة ويعمل في إناء. ويفرط فيه ورق نعنع ورق طرخون وشمرة خضراء مقطعة قدر الإصبع وصعتر أخضر وصعتر يابس مدقوق ويرمى فيه قثاء في أوانه. ويترك أياما ويؤكل مطيبا بزيت وثوم وماء ليمون.

بعد ١٣٠،٨

بوارد الكماء

١٣٥.٨ تقشر الكماء وتحك بمجر الرجل كما ذكر في طبخها. وتسلق ناضجا ويجعل عليها ملح ويصقى ماؤها ويجعل عليها زيت وصعتر مدقوق.

١٣٦.٨ نوع آخر منها تسلق كما تقدم ويجعل دهن آية وصعتر كثير ويفقس عليها بيض وزعتر كثير ويعمل إماما عيون أو مبعثرة.

١٣٧.٨ صفة تقديد الكماء تحك بمجر الرجل كما ذكر. وتقطع بالسكين رقيقا وتحفف في الشمس وترفع. فإذا أردت طبخها ينقع في ماء ليلة ثم تصق من مائها وتطبخ كيف شئت بلم أو غيره. وكلما كانت الكماء بياض ليس بكماء بل هو فطر كثير الضرر.

Following §8.49

**A pleasing variation [of pickled onions]** Take large onions, quarter, and soak in salted water for a day and a night. Squeeze, wash in sweet water, and remove the clinging peel. Take spikenard, betel leaf, cardamom, clove, cubeb, nutmeg, and pepper, pound everything, and sprinkle on the onions. Put in celery or parsley leaves and mint, and cover with vinegar extracted with black raisins. Add garlic and saffron, leave for several days, and it is ready to eat. It is agreeable. 8.133

Following §8.54

**To make Baysān mixture** Take goat's milk, add as much salt as necessary, and transfer to a vessel. Mince in mint and tarragon leaves and add green fennel cut in chunks a finger-width long and pounded thyme, both fresh and dried. In season, add ridged cucumber. Leave for several days. Eat it flavored with oil, garlic, and lemon juice. 8.134

Following §8.130

**Cold truffle dishes**

*[The first]* Peel truffles and scrape with a pumice stone as described in the cooked truffle recipes. Boil until done, add salt, drain the water, and add oil and pounded thyme. 8.135

*Another* Boil as before, add tail fat, and break eggs on top along with a lot of thyme, either beaten or with the yolks left whole. 8.136

*To dry truffles* Scrape them with a pumice stone as has been described. Slice thin with a knife, dry in the sun, and set aside. When you want to cook them, soak in water overnight, drain the water, and cook however you wish, with meat or otherwise. If the truffle is white, it is not a real truffle but a very harmful fungus. 8.137

١٣٨٠٨ صفة تقديد لحم عمل الروم يؤخذ الفخذ اللحم. يشقق بالسكين رفيعاً ويحشى بملح ويكبس ويترك في قصعة ثلاثة أيام. ثم ينقل لتخرج مائتته. ويثقب بالسكين ويلقى على دخان القدور بعيداً منها وإنه يتقدد. وإذا قطع يخرج كأنه طري.

**To dry meat in the Greek manner** Take thigh meat, slice thin, stuff with salt, press down, and leave in a large bowl for three days. Then weight it down to force out moisture. Pierce with a knife and hang over the smoke of cooking pots, far from them; it will turn into jerky. When cut, it emerges as if fresh. 8.138





## Notes

- 1 The manuscripts have ‘*unuq* “neck” in place of ‘*abaq* “scent.”
- 2 Sense unclear.
- 3 ‘*Uṣḫūr*, “sparrow,” for *lisān* ‘*uṣḫūr*.
- 4 The “barleycorn” pasta of §6.130, rather than the North African steamed couscous.
- 5 The text says that the meatballs are shaped like date pits, an obvious scribal error.
- 6 The implication is that this recipe is similar to *nāṣiriyyah*, but in fact it is a *qāhiriyyah*; see §§7.71 and 7.85.
- 7 Out of place; this is not a pickle but a cooked vegetable dish whose proper location is §§8.121–23.
- 8 Viz. instead of a pot.

