

ACADEMIA

Accelerating the world's research.

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası (Metin-Sözlük)

Aylin Koç Giannopoulos

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası (Metin-Sözlük), Palet Yayınları, Konya

Cite this paper

Downloaded from [Academia.edu](#)

[Get the citation in MLA, APA, or Chicago styles](#)

Related papers

[Download a PDF Pack](#) of the best related papers



[Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri](#)
Osman GÜLDEMİR

[Safranbolu Yemekleri - Sözlü Tarih Çalışması.docx](#)
İbrahim Canbulat

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası

(Metin-Sözlük)

Hazırlayanlar:

Prof. Dr. Zuhal KÜLTÜRAL Doç. Dr. Aylin KOÇ



ISBN: 978-605-5262-xxx

ŞELÂLE OFSET

Fevzi Çakmak Mah. Hacı Bayram Cad. No: 22 Karatay / Konya

MATBAA SERTİFİKASI: 13361

Konya, Nisan 2017

PALET YAYINLARI

Mimar Muzaffer Cad. Rampalı Çarşı No: 42 Meram / Konya

Tel. 0332 353 62 27

T.C. KÜLTÜR BAKANLIĞI YAYINCI SERTİFİKASI: 1041

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası

(Metin-Sözlük)

Hazırlayanlar:

Prof. Dr. Zuhal KÜLTÜRAL Doç. Dr. Aylin KOÇ



Adı SOYADI

SUNUŞ

Köklü bir tarihe ve zengin bir kültür birikimine sahip olan Türklere beslenme, yeme içme kültürü geniş bir birikimin ürünüdür. Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan süreçte yüzyıllar boyu yerleştikleri coğrafyadan da etkilenerek kendi gelenek ve kültürlerini devam ettirmişlerdir. Bu kültür birikimini ilk yazılı belgelerimizden itibaren gerek yazılı ve gerek sözlü dil yadigarlarımızdan takip edebilmekteyiz.

İlk yazılı ürünlerimizden ve İslâmî dönem dil yadigarlarımızdan *Divânu Lugâti't-Türk* ve *Kutadgu Bilig* başta olmak üzere pek çok eserde bu konu ile ilgili zengin dil ve kültür malzemesi bulunmaktadır. Ayrıca tarih kitapları, seyahatnameler bu konuya yardımcı kaynaklardır. Çeşitli tıp kitaplarında da insan sağlığı ile ilgili yiyecek ve içeceklerden bahsedilmekte, sağlıklı beslenmenin önemi de dile getirilmektedir.

Konuyu müstakil yemek kitapları olarak ele aldığımızda kütüphanelerimizde bulunan bazı yazma eserlerden örnekler verilebilir:

1. Muhammed b. Mahmud Şirvânî'nin, Arapça *Kitâbü't-Tabih* adlı eserden 15. yüzyılda çevirdiği sanılan *Tabh-ı Et'ime'* dir. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır tarafından *Muhammed bin Mahmud Şirvânî 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* (2018) adıyla bu eser yayımlanmıştır.

2. Şeyhülislam Paşmakçızâde Abdullah Efendi'nin (öl. 1145/1732) damadının oğlunun elinden çıkan ve 18. Yüzyıla ait olduğu söylenen *Ağdiye Risâlesi*. Merhum kitapçı Raif Yelkenci'de bulunan yazma, Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından incelenmiş, bazı yemek tarifleri de *Tarihte 50 Türk Yemeği I* (1948) başlığıyla yayımlanmıştır.

3. Yenişehir Feneri (bugün Larissa, Yunanistan)'nde pişirilen tatlılar, helvalar üzerine yazılmış *Et-Terkîbât fi Tabhi'l-Hulviyyât* başlıklı yazma. Günay Kut tarafından *Et-Terkîbât fi Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)* (1986) adıyla bu eser yayımlanmıştır.

4. Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzül İştihâ* adlı kitabı, İranlı şair Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şirâzî (öl. 1423 veya 1427)'nin *Kenzül İştihâ (İştah Hazinesi)* şiiirinde bulunan yemekle ilgili tabirlerden oluşan lugatçedir. Bu eser, *Ahmed Cavid, Tercüme-i Kenzül İştihâ. 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü* (2006) başlığıyla Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın tarafından yayımlanmıştır.

5. Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde 1251/1 numarasıyla kayıtlı 18. yüzyıla ait yazarı belli olmayan bir *Yemek Risalesi* vardır. Bu metin, Nejad Sefercioğlu tarafından *Türk Yemekleri, 18. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi* (1985) başlığıyla yayımlanmıştır. (Ayrıntılı bilgi için bk. Kut 1985: 1-104)

Türkiye'de ilk basılan yemek kitabı *Melceü't-Tabbâhin'*dir. 1844 yılında İstanbul'da taşbaskısıyla basılmıştır. Mehmed Kâmil tarafından yazılan eser on iki bölümden oluşmuş olup 227 tarif içermektedir. Bunun dışında anonim *Yeni Yemek Kitabı* (1880-81), Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (1882-1883), Ohan Aşçıyan, *İlâveli Yeni Yemek Kitabı, Alaturka ve Alafranga Aşçılara ve Kadınlara Mahsustur* (1889), S. Tevfik, *Ev Hanımının Kolay Yemekleri* (1919), Hüseyin Hüsnü, *Etsiz Yaşsız Tecrübeli Yemekler* (1919), Ahmet Şevket, *Aşçı Mektebi* (1920), Tosun, *Evde Aşçı Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* (1921), Mehmet Reşat, *Fenn-i Tabâhat* (1921-22), Muammer Mihrî, *Yeni Usûl Yemek Kitabı* (1927) gibi örnekler verilebilir. Üzerinde çalışılan Ulviye Mevlan'ın yazdığı *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* (1918) da bu döneme ait yemek kitaplarından biridir. (Ayrıntılı bilgi için bk. Kut 1985: 80-86; Doğan 2018: 89-90)

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası

Eser, 1893-1964 yılları arasında yaşamış olan Ulviye Mevlan tarafından 1918'de kaleme alınmıştır. Yazar hakkında kaynaklarda fazla bilgi yoktur. "Kadın Tarihinden İki İsim-Ulviye Mevlan-Nezihe Muhittin" adlı makaleden alınan bilgiye göre küçük yaşta saraya getirilmiş ve saray terbiyesi almış; burada ilk evliliğini yapmıştır. Müdafaa-i Hukuk-ı Nisvan cemiyetinin kurucusu ve cemiyetin yayın organı *Kadınlar Dünyası* dergisinin sahibidir. Dergideki yazılarında önce Nuriye Ulviye adıyla yazarken ikinci evliliğinden sonra Mevlan adını kullanmış; üçüncü evliliğini ise tıp tahsili için İstanbul'a gelen Ali Civelek ile yapmıştır. Bu dönemden itibaren Ulviye Mevlan (Civelek) olarak yazı hayatına devam eder. (Ayrıntılı bilgi için bk. Çakar 1997: 6-15).

1918'de kaleme alınan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*, *Alaturka, Alafranga yemeklerin sûret-i tabh ve ihzârından bahistir*) 368 sayfa olup eser, *Bir İki Söz* başlıklı bir giriş bölümüyle başlamaktadır. Yazar burada *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nın "Faydalı gıdalar nelerdir? Yemekleri daha lezzetli olması için nasıl pişirmek gerekir? Etlerin, balıkların, yumurta ve sebzelerin besin değerleri nelerdir?" gibi sorulara cevap verebilecek bir eser olduğunu dile getirmektedir: "Herkes bilir ve teslim eder ki et'imeyi nefis ve iştihâ verici bir sûrette tabh ve ihzârı mühimdir. Herkes ağız tadı ile yemek

yemek, yediğinden istifâde etmek ister. Nasıl yemek yapmalı? Faydalı gıdalar hangileridir? Yemekleri nasıl pişirip ihzâr etmeli? Etle- rin, balıkların, yumurtaların, taze ve kuru sebzelerin hâssa-yı gıdâiy- yeleri nedir? Bunlar da bilinmelidir. Bu *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* bu suallerin cümlesine cevap vermiştir. Fazla olarak her aile reisi ve reisesi bu kitap sâyesinde zevkini okşayan yemekleri aşçısına emir ve hatta târif edebilecek ve icâb ederse bizzat kendisi dahi ihzâr eyleyebilecektir.” (s. 4)

Eser, her biri fasıl olarak adlandırılan otuz yedi ana başlıktan oluşmaktadır:

Birinci fasıl: Tagaddî, Hazım derecelerine göre yemeklerin taksîm ve tasnîfi, Sûret-i tabha göre hazım cetveli, Etlер, Bazı vesâyâ (s. 3-18); **İkinci fasıl:** Her nevî et’imeyi ihzâr edebilecek bir mat- bahta bulunması lâzım eşya (s. 19-21); **Üçüncü fasıl:** Garpta Âdâb- ı Taam, Ziyâfetlerde tuvalet, Yemek salonunda, Taam Listesi, Çerez, Başlangıç, Kahve, Öğle taamı, Alafranga sofrа nasıl kurulur?, Yemek nasıl tevzî edilir?, Nasıl taam edilir?, Havlu ve pişgîr, Kadeh, Kahve ve çay, Vücûdun vaziyeti, İdâre-i akdâh (s. 22-31); **Dördüncü fa- sıl:** Sular, salçalar (s. 32-49). **Beşinci fasıl:** Çorbalar (s.40-49); **Al- tuncı fasıl:** Paçalar (s. 50-51); **Yedinci fasıl:** Yumurta yemekleri (s. 52-63); **Sekizinci fasıl:** Balıklar (s. 64-76); **Dokuzuncu fasıl:** Etlер (s. 77-97); **Onuncu fasıl:** Tuyûr-ı ehliyye (s. 98-108); **On bi- rinci fasıl:** Av etleri (s.109-119); **On ikinci fasıl:** Garnitürler (s. 119-123); **On üçüncü fasıl:** Zeytin yağlılar (s. 124-132); **On dör- düncü fasıl:** Pateler (s. 133-136); **On beşinci fasıl:** Börek içleri (s. 137-140); **On altıncı fasıl:** Börekler (s. 141-152); **On yedinci fa- sıl:** Sebzeler (s. 152-171); **On sekizinci fasıl:** Makarnalar (s. 172- 174); **On dokuzuncu fasıl:** Pilavlar (s. 175-182); **Yirminci fasıl:** Alafranga tatlılar (s. 182-194); **Yirmi birinci fasıl:** Alafranga pas- talar (s. 194-198); **Yirmi ikinci fasıl:** Alaturka yağlı tatlılar (s. 199- 221); **Yirmi ikinci fasıl:** Hafif tatlılar (s. 221-238);¹ **Yirmi üçüncü fasıl:** Buzlu tatlılar (s. 238-241); **Yirmi dördüncü fasıl:** Elmasiyeler (s. 241-242); **Yirmi beşinci fasıl:** Reçeller, çevirme- ler, şuruplar (s. 242-266); **Yirmi altıncı fasıl:** Çorbalar (s. 267- 271); **Yirmi yedinci fasıl:** Şuruplar (s. 271-275); **Yirmi sekizinci fasıl:** Dondurmalar (s. 275-282); **Yirmi dokuzuncu fasıl:** Piyaz- lar 283-285); **Otuzuncu fasıl:** Taratorlar (s. 285-288); **Otuz bi- rinci fasıl:** Salatalar (s. 288-296); **Otuz ikinci fasıl:** Turşular (s. 297-306); **Otuz üçüncü fasıl:** Meyve vesâirenin sûret-i muhâfa- zası (s. 307-315); **Otuz dördüncü fasıl:** Salamuralar (s. 316-319);

¹ Yirmi ikinci fasıl yanlışlıkla olsa gerek iki kere yazılmıştır. Konu başlıkları farklıdır.

Otuz beşinci fasıl: Pekmez, sıralı sucuk, sıralı reçel (s. 320-324); **Otuz altıncı fasıl:** Kavurma, kıyma, pastırma, et sucuklar ve nişasta (s. 325-342); **Otuz yedinci fasıl:** Kaymak, yoğurt, peynir, te-reyağı, lüle kaymağı (s. 342-346); **Fihrist:** (s. 349-368).

Eserde hem alaturka hem de alafranga yemekler, tatlılar vb. alınmış; ayrıca alafranga yiyeceklerin Fransızca isimlerinden sonra Türkçe karşılıkları da verilmiştir. Yemek isimlerinin Fransızca ve Türkçe olarak verilmesi alafranga yemeklerin tespit edilmesini de kolaylaştırmaktadır.

Eserin kuruluşu ve söz varlığı üzerine: Eser Latin harflerine aktarılırken metne sadık kalınmış, Arapça ve Farsça kelimeler tamlama olarak kullanıldığında asıllarına uygun kaydedilmiştir.

Türkçeye yerleşmiş Arapça ve Farsça kelimeler yalın hâlde kullanıldıkları zaman günümüz imlasına uygun olarak yazılmıştır.

Türkçe ve alıntı kelimelerden günümüzde ses değişikliğine uğrayan şekiller günümüzdeki biçimiyle kaydedilmiştir: *kazgan-kazan; kefçe-kepçe; kefgir-kevgir; ıskara-ızgara; gurabiye-kurabiye; etmek-ekmek; çâryek-çeyrek; brizola, prizola-pirzola; brizolalık-pirzolalık; kışılcam-kıvılcım; kışılcamlı-kıvılcımlı; boğça-bohça; parmezan-parmesan; işkenbe-işkembe; tenbel-tembel; zambak-zambak; anber çiçeği-amber çiçeği* gibi.

Metin bölümünden sonra *Sözlük* yer almaktadır. Bu sözlükte eserde geçen Arapça, Farsça kelimeler, tamlamalar, birleşik şekiller, terimler ve terim niteliği taşıyan Türkçe fiiller madde başı olarak alınmış, gerekli açıklamaları yapılmıştır.

KAYNAKÇA

ARGUNŞAH, Mustafa, Müjgân ÇAKIR (Hazırlayanlar) (2018). *Muhammed bin Mahmud Şirvânî. 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Gökkuşbu Yayınları. 3. baskı.

AYVERDİ, İlhan, Ahmet TOPALOĞLU (Redaksiyon-Etimoloji) (2005). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük I-II-III*. İstanbul: Kubbealtı Yayınları.

BAYTOP, Turhan (1997). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

ÇAKIR, Serpil (1997). “Kadın Tarihinden İki İsim: Ulviye Mevlan - Nezihe Muhittin”. *Toplumsal Tarih*. Sayı: 46, Ekim. s. 6-15.

DİLÇİN, Cem (1983). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

DOĞAN, Aylin (2018). *Esir Şehrin Mutfak Kültürü. Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922*. İstanbul: Libra Kitapçılık ve Yayıncılık.

GÜLDEMİR, Osman (Hazırlayan) (2015). *Muhammed Kâmil. Bir Osmanlı Yemek Yazması: Kitabü't Tabbahin I-II*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

HALICI, Feyzi (Hazırlayan) (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

HALICI, Nevin (2015). *Selçuklu Dönemi Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi.

HALICI, Nevin (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

İŞİN, Priscilla Mary (2019). *Avçılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İŞİN, Priscilla Mary (Hazırlayan) (2018). *Mehmet Reşad. Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

İŞİN, Priscilla Mary (Hazırlayan) (2016). *Mahmud Nedim bin Tosun. Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İŞİN, Priscilla Mary (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

İŞİN, Priscilla Mary (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

KAHRAMAN, Seyit Ali, Priscilla Mary İŞİN (Hazırlayanlar) (2006). *Ahmed Cavid. Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ. 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

KOÇ, Aylin (2018). “Doktor Celâl Paşa'nın ‘Şurup İmâlâtı’ Risâlesi”. *Asos Journal, The Journal of Academic Social Science*. Yıl: 6, Sayı: 76. s. 93-106.

KOÇ, Hüsniye (Latin harflerine aktaran), İrvin Cemil SCHICK (Sunuş) (2015). *Avanzade Mehmed Süleyman. Aile Aşçısı. 100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulleri*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar (RGK) Yayınları.

KUT, Günay, Turgay KUT (2015) (Hazırlayanlar). *Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.

KUT, Günay (Son Okuma ve Düzeltmeler), Musa DAĞDEVİREN (Tarifleri Uyarlayan) (2017). *Kitâb-ı Me'kûlât. Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar (RGK) Yayınları.

KUT, Günay (1986). *Et-Terkibât Fî Tabhi'l- Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Feryal Matbaacılık.

KUT, Turgut (Yayına Hazırlayan) (2018). *Ayşe Fahriye. Ev Kadını*. İstanbul: Çiya Yayınları.

KUT, Turgut (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

KÜLTÜRAL, Zuhâl, Aylin KOÇ (2015). “Zeki Ali'nin Tercüme-i Havâss-ı Büberiyeye Risalesi”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research*. C. 8. S. 41. Aralık. 272-282.

KÜLTÜRAL, Zuhâl, Aylin KOÇ (Hazırlayanlar) (2011). *Ebu'l-Hikmet Ahmed Muhsin. Meyvenâme*. Konya: Palet Yayınları.

MEVLAN, Ulviye (1918). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası. Alaturka, Alafranga yemeklerin sûret-i tabh ve ihzârından bahistir*. İstanbul: Kadınlar Dünyası Matbaası.

ÖGEL, Bahaeddin (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

ÖZMEL AKIN, Nur (Sadeleştirerek Latin harflerine aktaran) (2014). *Hacıbeyzade Ahmed Muhtar. Aşevi. Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar (RGK) Yayınları.

PULTAR, Mustafa (2012). *Deniz Balıkları Sözlüğü. Türkiye Denizlerindeki 512 Balık*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

REDHOUSE, Sir James W. (2006). *A Turkish and English Lexicon, Shewing in English The Significations of the Turkish Terms*. İstanbul: Çağrı Yayınları.

SAMANCI, Özge (Çeviren ve Sadeleştiren) (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

SEFERCİOĞLU, M. Nejad (1985). *Türk Yemekleri (18. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Enstitüsü Dairesi Yayınları.

ŞAVKAY, Tuğrul (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Gazetesi işbirliğiyle.

TAŞKIN, Gülşah (Günümüz Türkçesine Aktaran) (2016). *Mehmet Kâmil. İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı Melceü't-Tabbâhîn (Aşçuların Sığınağı) 1844*. İstanbul: Çiya yayınları.

TEZCAN, Semih (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayıncılık.

Türk Dil Kurumu (1963-1982). *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. C. I-XII. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Türk Dil Kurumu (1963-1974). *XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü*. C. I-VII. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Türk Dil Kurumu (2011). *Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

ÜNVER, Süheyl (1952). *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.

FİHRİST

2 Mukaddime

Birinci Fasl

- 3 Tagaddî
- 5 Kavâid-i tagaddî ve intihâb-ı ağdiye
- 6 Sinne göre tagaddî
- 7 Bünye ve mizaca göre tagaddî
- 8 İtiyad, meslek ve sanata göre tagaddî
- 8 Hazım derecelerine göre yemeklerin taksîm ve tasnîfi:
- 10 Sûret-i tabha göre hazım cetveli
- 11 Etler
- 11 Kıvırcık eti
- 11 Karaman eti
- 11 Kızıl karaman eti
- 11 Dağlıç eti
- 11 Keçi eti
- 11 Kuzu, oğlak eti
- 12 Koyun etinin takımlara tefrîki
- 12 Sığır eti
- 13 Tuyûr-ı ehliyye
- 13 Balık etleri
- 14 Balıkların kâbiliyet-i hazmiyyesi
- 15 Bazı vesâyâ

İkinci Fasl

- 19 Her nevi et'imeyi ihzâr edebilecek bir matbahta bulunması lâzım eşya

Üçüncü Fasl

- 22 Garpta Âdâb-ı Taam
- 22 Ziyâfetlerde tuvalet
- 23 Yemek salonunda
- 23 Taam Listesi
- 24 Çerez
- 24 Başlangıç
- 25 Kahve
- 25 Öğle taamı
- 25 Alafranga sofrası nasıl kurulur?
- 26 Yemek nasıl tevzî edilir?
- 27 Nasıl taam edilir?

- 29 Havlu ve pîşgîr
- 29 Kadeh
- 29 Kahve ve çay
- 30 Vücûdun vaziyeti
- 30 İdâre-i akdâh

Dördüncü Fası

32 Sular, Salçalar

- 32 Beyaz su
- 32 Kara su
- 33 Yarım donmuş su
- 33 Et peltesi
- 33 Aspik suyu
- 34 Buyon suyu
- 34 Beyaz salça
- 34 Alman salçası
- 34 Kırmızı salça
- 35 Biberli kırmızı salça
- 35 Süt salçası
- 35 Hardal salçası
- 36 Limon salçası
- 36 Domates salçası
- 36 Teke salçası
- 36 Eşki salça
- 36 Mayonez salçası
- 37 Vinsen salçası
- 37 Kremalı kabul salçası
- 37 Olandoş salçası
- 38 Yarım pelte hâlinde salça

Alaturka Salçalar

- 38 Yumurta salçası
- 38 Domates salçası
- 39 Zeytinyağlı salça
- 39 Taratorlu salça

Beşinci Fası

Çorbalar

- 40 Modern çorbası
- 40 Tavuk çorbası
- 40 Domates çorbası
- 41 Sebze çorbası
- 41 Teke çorbası

- 41 Sent cermen çorbası
- 42 Soğan ezmesi çorbası
- 42 Alabritanya çorbası
- 42 Makarnalı çorbası
- 42 İrmik çorbası
- 42 Sebze ezmesi çorbası
- 43 Lahana çorbası
- 43 Yumurtalı buyon çorbası
- 43 Tapyokalı çorba
- 43 Domatesli pirinç çorbası
- 43 Şalgam ezmesi çorbası
- 44 Tavuk ezmesi çorbası
- 44 Sebze ezmesi çorbası
- 44 Mantar ezmesi çorbası
- 45 Ararotlu çorba
- 45 Kestane ezmesi çorbası
- 45 Ekmekli çorba
- 45 Karnabahar çorbası
- 45 Av ezmesi çorbası
- 46 Tavuk farsalı buyon çorbası
- 46 Avcı çorbası
- 46 Kuzu kulağı çorbası
- 47 Düğün çorbası
- 47 Diğır nevi
- 47 Ciğır çorbası
- 47 İşkembe çorbası
- 48 řa'riyye çorbaları
- 48 Kulak çorbası
- 48 Mercimek çorbası
- 48 Tarhana çorbası
- 49 Pirinç çorbası
- 49 Bulgur çorbası
- 49 İrmik çorbası
- 49 Et suyu

Altıncı Fasıl

Paçalar

- 50 Nohutlu paça
- 50 Terbiyeli paça
- 51 Donma paça
- 51 Paça tiridi
- 51 Paça böreği

51 Paçaya mahsus terbiyeler

Yedinci Fasıl**Yumurta yemekleri**

- 52 Rafadan yumurta
- 52 Omlet
- 52 Ekmekli yumurta
- 53 Sahan yumurtası
- 53 Çılbır
- 53 Salçalı ve böbrekli yumurta
- 54 Tereyağlı yumurta
- 54 Tereyağlı ve trüflü yumurta
- 54 Yumurta kızartması
- 54 Mantarlı yumurta
- 55 Hindibalı yumurta
- 55 Paris usûlü yumurta
- 55 Böbrekli yumurta
- 55 Peynirli omlet
- 56 Bezelyeli omlet
- 56 Patatesli omlet
- 56 Tavuk ciğerli omlet
- 56 Enginarlı omlet
- 56 Kuzu kulaklı omlet
- 56 Yumurta dolması
- 57 Sütlü yumurta
- 57 Karidesli yumurta
- 57 Salçalı yumurta
- 58 Kremalı yumurta
- 58 Sahanda tavuk ciğerli yumurta
- 58 Domatesli çılbır
- 58 Domates salçalı ve mantarlı yumurta
- 59 Ispanaklı yumurta
- 59 Kuzu kulaklı yumurta
- 59 Maydanozlu yumurta
- 59 Güveç yumurtası
- 59 Kıymalı yumurta
- 60 Ispanaklı yumurta
- 60 Pastırmalı yumurta
- 60 Sucuklu yumurta
- 60 Soğanlı yumurta
- 61 Peynirli yumurta
- 61 Balıklı yumurta

- 61 Yumurta kayganası
- 61 Unlu yumurta kayganası
- 61 Peynirli kaygana
- 62 Soğanlı kaygana
- 62 Pastırmalı ve sucuklu kaygana
- 62 Yumurtalı mcver
- 62 Mcver türlüsü
- 62 Kuzu beyinli kotlet
- 63 Enderun yumurtası
- 63 Nohutlu yumurta

Sekizinci Fasıl

Balıklar

- 64 Portekiz filetosu karagöz balığından
- 64 Vinsen salçalı balık
- 64 Fileto barbunya balığından
- 65 Balık haşlaması
- 65 Breton balık filetosu
- 65. Fırında balık filetosu
- 66 Farsalı balık filetosu
- 66 Pisi balığı filetosu ve kızartması
- 66 Mantarlı lfer balığı
- 66 Mayonezli balık
- 67 Levrek balığı ızgarası
- 67 Peksimetli kalkan balığı
- 67 Barbunya balığı ızgarası
- 68 İstiridyeli balık filetosu
- 68 Balık tavası
- 68 Balık fırınları
- 69 Uskumru dolması
- 69 Balık ızgaraları
- 69 Balık kebabları
- 70 Balık pilakileri
- 70 Uskumru pilakisi
- 70 Midye dolması
- 71 Midye, istiridyeye tavaları
- 71 Midye pilakisi
- 71 Hamsi tavası
- 72 Lüfer balığı pilavı
- 72 Teker ve kaya balığı külbastısı
- 72 Lüfer, uskumru, kolyoz ızgaraları
- 73 İstiridyeye külbastısı

- 73 İzmarit balığı külbastısı
 73 Balık tavaları
 74 Midye, istiridye tavaları
 74 Uskumru dolması
 75 Midye dolması
 75 Istakoz dolması
 75 Midye pilakisi
 76 Palamut pilakisi
 76 Uskumru pilakisi
 76 Lüfer, kefal balıkları pilavı

Dokuzuncu Fası

Etler

- 77 Navarin britanir
 77 İtalya usûlü sığır eti
 77 Haşlama sığır eti
 77 Koyun filetosu patates köftesiyle
 78 Dana paçası kotleti
 78 Koyun butu kızartması
 78 Koyun filesi kerevizli
 78 Pirinçli böbrek
 79 Kırmızı salçalı biftek
 79 Sığır eti kavurması
 79 Soğuk et
 79 Soğanlı sığır eti
 79 Soğanlı yahnisi
 80 Orman kebabı
 80 Şiş kebabı
 80 Koyun ve sığır haşlamaları
 81 Koyun, dana söğüşü
 81 Koyun külbastısı
 81 Dana ve sığır külbastısı
 81 Sahan külbastısı
 81 Peksimet tozuyla külbastısı
 82 Nohutlu yahnisi
 82 Düğün yahnisi
 82 Kuzu kapaması
 82 İncik yahnisi
 83 İşkembe yahnisi
 83 Terbiyeli köfte
 84 Tas kebabı
 84 Kuzu dolması

- 84 Sığır eti haşlaması
85 Kaytan kebabı
85 Koyun kebabı
86 İzmir kebabı
86 Yufkalı kebab
86 Pideli kebab
87 Yoğurtlu kebab
87 Koyun eti külbastısı
88 Dana ve sığır eti külbastısı
88 Koyun eti pırzolası
88 Tepsi külbastısı
89 Sahan külbastısı
89 Tava külbastısı
89 Tencere külbastısı
89 Döğülmüş peksimet tozu ile külbastısı
90 Dügün yahni
90 Domatesli yahni
91 Nohutlu yahni
91 Maydanozlu yahni
92 Sarımsaklı yahni
92 Kuzu kapaması
92 Pekmezli yahni
92 Kestaneli yahni
93 Ayvalı yahni
93 Kuru kayısıli yahni
93 Kara erikli yahni
93 Yoğurtlu biftek
94 Peksimetli pırzola
94 Karaciğer tavası
95 Maydanozlu köfte
95 Kebab köfte
95 Koyun etinden tas kebabı
96 Dana etinden tas kebabı
96 Âdi tas kebabı
96 İçi dolma kuzu kebabı
97 Tembel kebabı

Onuncu Fasil

Tuyûr-ı Ehliyye

- 98 Pilavlı piliç
98 Piliç köftesi
98 Piliç kızartması

- 99 Mayonezli piliç filetosu
 99 Şalgamlı hindi
 99 Enginarlı piliç
 99 Salçalı ördek palazı
 100 Mayonezli tavuk söğüşü
 100 Hindi kebabı
 100 Makarnalı piliç filetosu
 100 Zeytinli ördek palazı
 101 Piliç ızgarası
 101 Hamurlu tavuk böreği
 101 Farsalı tavuk ezmesi
 102 Tavuk filetosu kotleti
 102 Pirinçli piliç
 102 Trüflü ve mantarlı piliç
 102 Patatesli hindi filetosu
 103 Kestaneli tavuk filetosu
 103 Fasulyeli hindi kotleti
 103 Salçalı tavuk ızgarası
 103 Alman usûlü lahanalı hindi
 104 Salçalı tavuk farsası
 104 Tavuk galantini
 105 Çerkes tavuğu
 106 Diğer nevi çerkes tavuğu
 106 Tavuk kebabı
 106 Piliç kebabı
 107 Tavuk külbastısı
 107 Piliç külbastısı
 108 Hindi dolması
 108 Kaz, ördek, tavuk dolmaları
 108 Ördek palazı ve piliç dolmaları

On Birinci Fası

Av Etleri

- 109 Keklik kebabı
 109 Sent Andre usûlünde bildırcın galatini
 110 Tavşan kebabı
 110 Salçalı karatavuk
 111 Bildırcın kızartması
 111 Salçalı çulluk filesi
 112 Farsalı bildırcın
 112 Keklik döner kebabı
 112 Napoli usûl makarnalı bildırcın

- 113 Kestaneli keklik filetosu
- 113 Sebzeli keklik
- 113 Hamurlu çulluk
- 114 Zeytinli keklik
- 114 Keklik filetosu kotleti
- 115 Soğuk salçalı kara tavuk galantisi
- 115 Salçalı yaban ördeği
- 116 Salçalı karaca eti
- 116 Karaca kebabı
- 116 Kestaneli karaca eti
- 117 Frenk üzümlü karaca filetosu
- 117 Mantar ezmeli tavşan ezmesi
- 118 Salçalı kara tavuk galantini
- 118 Av eti ezmesi
- 118 Karaca, geyik ve yaban keçisi kebabları
- 119 Av etlerinden tas kebabı
- 119 Her nevi av kuşlarının dolması

On İkinci Fasl

Garnitürler

- 120 Bezelye garnitürü
- 120 Hindiba garnitürü
- 120 Ispanak garnitürü
- 120 Kuzu kulağı garnitürü
- 121 Ekmek garnitürü
- 121 Buzlu soğan garnitürü
- 122 Patates garnitürü
- 122 Patates garnitürünün diğeri bir nevi
- 122 Patates garnitürünün diğeri bir nevi
- 123 Patates garnitürünün diğeri nevi
- 123 Mantar garnitürü

On Üçüncü Fasıll

Zeytin yağlılar

- 124 Zeytin yağıyla patlıcan dolması
- 125 Diğer usülde zeytin yağlı patlıcan dolması
- 125 Diğer usülde zeytin yağlı patlıcan dolması
- 126 Zeytin yağlı asma yaprağı dolması
- 127 Zeytin yağlı lahana dolması
- 127 Zeytin yağlı at kestanesi yaprağı dolması
- 127 Zeytin yağlı pırasa dolması
- 127 Zeytin yağlı imam bayıldı
- 127 Zeytin yağlı pırasa
- 128 Zeytin yağlı taze bakla
- 128 Taze bakla içi ile zeytin yağlı enginar
- 129 Zeytin yağlı enginar tavası
- 129 Zeytin yağlı hıyar tavası
- 129 Zeytin yağlı patlıcan tavası
- 129 Mantar pilakisi
- 130 Domates pilakisi
- 130 Fasulye pilakisi
- 131 Fasulye pilakisinin diğer nevi
- 131 Zeytin yağlı pırasa
- 132 Zeytin yağlı taze fasulye
- 132 Zeytin yağlı taze bakla
- 132 Türlü sebze pilakisi
- 132 Patlıcan kızartması
- 132 Zeytin yağlı havuç kızartması

On Dördüncü Fasıll

Pateler

- 133 Hindi patesi
- 134 Kaz patesi
- 134 Tavuk patesi
- 135 Bildırcın patesi
- 136 Yelve patesi

On Beşinci Fasıll

Börek İçeri

- 137 Koyun kıymasından iç
- 137 Tavuk, hindi kıymasından içler
- 137 Kuzu ciğerinden iç
- 138 Balık etiyle iç
- 138 Paçalı iç

- 138 Enginardan iç
- 139 Tulum peynirinden iç
- 139 Salamura peynirinden iç
- 139 Taze peynirden iç
- 140 Kaşkaval peynirinden iç
- 140 İspanaklı iç

On Altıncı Fası

Börekler

- 141 Puf böreği
- 142 Bohça böreği
- 143 İnce börek
- 143 Fincan böreği
- 144 Su böreği
- 144 Alt üst böreği
- 145 İspanaklı börek
- 145 Hindi içiyle börek
- 146 Kaz, ördek, tavşan vesâir av kuşları böreği
- 146 Paça böreği
- 146 Tatar böreği
- 147 Piruhi
- 147 Poğaç
- 148 Çarşı böreği
- 148 Sigara böreği
- 149 Patlıcan böreği
- 149 Kabak böreği
- 149 Manti
- 149 Manti diğer nevi
- 150 Kıkırdak poğaçası
- 150 Lokum poğaçası
- 150 Çakmakçılar böreği
- 151 Nemçe böreği
- 151 Tavuklu sakız böreği
- 152 Mihrap böreği

On Yedinci Fası

Sebzeler

- 152 Enginar dolması
- 153 Soğan dolması
- 153 Yeşil biber dolması
- 153 Şalgam dolması
- 154 Etlı kavata dolması

- 154 Kırmızı ve yeşil domates dolması
 154 Pırasa dolması
 154 Patlıcan dolması
 155 Sakız kabağı dolması
 155 Asma kabağı dolması
 155 Hıyar dolması
 155 Acur dolması
 155 Asma yaprağı dolması
 156 At kestanesi yaprağı dolması
 156 Pazı yaprağı dolması
 156 Lahana yaprağı dolması
 156 Ebegümeçi yaprağı, fındık yaprağı, lisânü's-sevr yaprakları dolmaları
 156 Patates musakkası
 157 Yer elması musakkası
 157 Şalgam musakkası
 157 Domates tepsi musakkası
 157 Patlıcan sahan musakkası
 158 Kabak musakkası
 158 Tane fasulye sahan musakkası
 158 Havucun kuşhâne musakkası
 159 Kereviz musakkası
 159 Kavata musakkası
 159 Patates bastısı
 160 Kuşkonmaz
 160 Enginar bastısı
 161 Arap usûlü patlıcan güveci
 161 Yoğurtlu şalgam kızartması
 161 Terbiyeli pırasa
 162 Terbiyeli kereviz
 162 Pirinçli pırasa
 162 Pirinçli semiz otu
 162 Pirinçli ıspanak
 163 Koruklu bamya
 163 Bûrânî
 163 Peynirli enginar
 163 Havuç ezmesi
 164 Pirinçli lahana
 164 Fırında karnabahar
 164 Kuru bamya
 164 Çerkes fasulyesi
 165 Çerkes fasulyesinin diğer nevi

- 165 Mühliye
165 Mısır usûlü mühliye
166 Hicaz usûlü mühliye
166 Tereyağlı fasulye içi
166 Tereyağlı bezelye
166 Salçalı kuşkonmaz
167 Yumurtalı ıspanak
167 Tereyağlı sebze
167 Enginar dolması
168 Peynirli ve salçalı hıyar
168 Tereyağlı yeşil fasulye
168 Tereyağlı enginar
168 Peynirli patates ezmesi
169 Ispanak kavurması
169 Domates dolması
169 Salçalı enginar
170 Beyaz salçalı enginar
170 Beyaz salçalı karnabahar
170 Fırında karnabahar
170 İspanyol usûlünde salçalı kereviz
171 Salçalı enginar fidanı
171 Tereyağlı frenk lahanası
171 Tereyağlı bakla

On Sekizinci Fasıll Makarnalar

- 172 Kalıp makarnası
172 Fırın makarnası
172 Domatesli makarna
173 İtalyan usûlü makarna
173 Âdî makarna
173 Salçalı makarna
174 Kıymalı makarna
174 Makarna tavası
174 Domatesli makarna

On Dokuzuncu Fasil

Pilavlar

- 175 Acem pilavı
- 175 Acem pilavının diğer nevi
- 176 Fırında pilav
- 176 Domatesli pilav
- 176 Özbek pilavı
- 177 Bulgur pilavı
- 177 Yufka pilavı
- 177 Pilavlı tas kebabı
- 178 Süzme pilav
- 179 Âdî pilav
- 179 Domatesli pilav
- 179 Yumurtalı pilav
- 180 Türkistan pilavı
- 180 Kâşgar pilavı
- 181 Enginarlı pilav
- 181 Patlıcanlı pilav
- 181 Kaburgalı pilav
- 182 Düğün pilavı
- 182 Diğer nevi bulgur pilavı

Yirminci Fasil

Alafranga tatlılar

- 182 Çikolatalı krema kızartması
- 183 Savarin tatlısı
- 184 İrmik köftesi
- 184 İrmik pastası
- 185 Kremalı armut kızartması
- 185 Kremalı irmik pudingası
- 186 Kremalı frenk kaymaklısı
- 186 Pudinga tatlısı
- 186 Kremalı pudinga
- 187 Pandispanya
- 187 Pandispanyalı şarlot tatlısı
- 187 Ananaslı krema tatlısı
- 188 Kayısı salçalı piriç tatlısı (Orijinal metinde yok)
- 188 Kulak biçiminde krema tatlısı (Orijinal metinde yok)
- 189 Portakallı elmasiye (Orijinal metinde yok)
- 189 Kayısı ezmesiyle ananas tatlısı (Orijinal metinde yok)
- 189 Paris usûlü elma tatlısı (Orijinal metinde yok)
- 190 İngiliz usûlü çikolatalı krema

- 190 Ananaslı elmasiye
- 191 Süt kreması
- 191 Elvan kreması
- 192 Pirinçli yemiş tatlısı
- 192 Yemişli elmasiye
- 193 Yemişli krema
- 193 Ananas tatlısı
- 193 Fıstıklı krema
- 194 Kayısı tatlısı

Yirmi Birinci Fası **Alafranga pastalar**

- 194 Daryol pastası
- 195 Yemişli pasta
- 195 Kremalı pasta
- 196 Bademli pasta
- 196 Şekerli nemçe pastası
- 196 Kremalı Alman pastası
- 197 Bademli pandispanya
- 197 Çikolatalı pandispanya
- 198 Bisküvit
- 198 Çikolatalı bisküvit

Yirmi İkinci Fası **Alaturka yağlı tathlar**

- 199 Baklava
- 200 Kaymaklı baklava
- 200 Bademli baklava
- 200 Fıstıklı baklava
- 200 Yağsız baklava
- 201 Güllaç baklavası
- 201 Nişasta revanisi
- 202 Süngeriyeye
- 202 Gözleme
- 202 Lalanga
- 203 Pirinç tatlısı
- 203 İrmik revanisi
- 204 Un revanisi
- 204 Ay baklavası
- 204 Cendere baklavası
- 205 Samsa
- 205 Sarığı burma

- 205 Kadın göbeği
206 Şekerpare
206 Kurabiye
207 Tel kadayıfı
207 Kaymaklı tel kadayıfı
208 Bademli tel kadayıfı
208 Hurma tatlısı
209 Vişneli ekmek tatlısı
209 Kayıslı ekmek tatlısı
209 Erikli ekmek tatlısı
209 Yasdı kadayıf
210 Kaymaklı yasdı kadayıf
210 Lokma tatlısı
210 Sabuniye tatlısı
211 Nişasta helvası
211 Pirinç unu helvası
211 İrmik helvası
212 Kuş lokumu
212 Kaymaklı kaygana
213 Âdî kaygana
213 Kayısı ezmeli kaygana
213 Elma ezmeli kaygana
213 Ayva ezmeli kaygana
213 Lokma
214 Saray lokması
214 Kabak tatlısı
215 Keten helvası
215 Taze peynir helvası
216 Höşmerim peynir tatlısı
216 Peynir lokması
216 Sigara tatlısı
217 Yol lokması
217 Acıbadem kurabiyesi
218 Piş tatlısı
218 Mafiş tatlısı
219 Gaziler helvası
219 Ekmek kadayıfı
220 Patlıcan tatlısı
221 Tulumba tatlısı

Yirmi İkinci Fasil²

Hafif tatlılar

- 221 Tavuk göğsü
 222 Mahlût aşûre
 223 Âdî aşûre
 223 Süzme aşûre
 224 Frenk arpasıyla aşûre
 224 Saray aşûresi
 224 Bağdat usûlü muhallebi
 225 Sütlü muhallebi
 225 Vanilyalı muhallebi
 226 Su muhallebisi
 226 Pekmezli su muhallebisi
 226 Sütlü aş
 227 Sütlü aşın diğeri nevi
 227 Sütlü aşın diğeri nevi
 227 Süt lâpası
 228 Presika
 228 Güllaç
 228 Fındıklı, bademli, cevizli güllaç
 229 Diğeri bir usûlde güllaç
 229 Nazlı aş
 229 Pâlûze
 230 Vişne pâlûzesi
 230 Pelte
 230 Kara dut peltesi
 230 Çilek peltesi
 230 Nar peltesi
 231 Ayva peltesi
 231 Frenk üzümü peltesi
 231 Kızılçık, portakal, erik, kayısı vesâir meyve pelteleri
 231 Ayva tatlısı
 232 Şeftali tatlısı
 232 Diğeri nevi şeftali tatlısı
 232 Kayısı tatlısı
 233 Kuru kayısı tatlısı
 233 Kaymaklı kayısı
 233 Elma tatlısı

² *Yirmi İkinci Fasil* iki kez yazılmıştır: *Yirmi İkinci Fasil, Alaturka yağlı tatlılar* (s. 199) ve *Yirmi İkinci Fasil, Hafif Tatlılar* (s. 221). Orijinal metinle transkripsiyonlu metnin mukayese edilmesi açısından başlıklar üzerinde herhangi bir değişiklik yapılmayarak, aslına sadık kalınmıştır.

- 234 Armut tatlısı
 234 Diğer usûlde vişneli ekmek tatlısı
 234 Diğer usûlde kayısıli ekmek tatlısı
 235 Vişne tatlısı
 235 Kiraz tatlısı
 235 Portakal tatlısı
 235 Mandalina tatlısı
 236 Koruk tatlısı
 236 Frenk üzümü tatlısı
 236 Böğürtlen tatlısı
 237 Zerde tatlısı
 237 Keşkül-i fukara
 237 Bademli krema

Yirmi üçüncü fasıl

Buzlu tatlılar

- 238 Buzlu portakal
 239 Buzlu üzüm
 239 Buzlu kestane
 240 Buzlu kiraz
 240 Buzlu Frenk üzümü
 240 Buzlu mandalina
 240 Buzlu vişne
 241 Buzlu ağaç çileği

Yirmi dördüncü fasıl

Elmasiyeler

- 241 Vanilyalı elmasiye
 241 Sütli elmasiye
 242 Kayısıli elmasiye
 242 Çilekli elmasiye

Yirmi beşinci fasıl

Reçeller, çevirmeler, şuruplar

- 242 Vişne reçeli
 243 Vişne reçelinin diğer nevi
 244 Taneli vişne çevirmesi
 244 Vişne şurubu.
 244 Vişne suyu çevirmesi
 245 Kuru vişne reçeli
 245 Zencefil reçeli
 245 Ananas çevirmesi

- 246 Taze kayısı reçeli
 247 Kayısı ezmesi
 247 Kayısı çevirmesi
 247 Kuru kayısı reçeli
 247 Kuru kayısı şurubu
 247 Kuru kayısı çevirmesi
 248 Kuru kayısı ezmesi
 248 Şeftali reçeli
 248 Şeftali şurubu
 248 Şeftali çevirmesi
 248 Erik reçeli
 249 Erik şurubu
 249 Erik çevirmesi
 249 Kuru erik reçeli
 249 Kızılıçık reçeli
 249 Kızılıçık şurubu
 250 Kızılıçık çevirmesi
 250 Kızılıçık murabbâsı
 250 Ayva reçeli
 251 Ayva murabbâsı
 251 Ayva pestili
 251 Elma reçeli
 252 Armut reçeli
 252 Kabak reçeli
 252 Ünnâb reçeli
 252 Ceviz reçeli
 253 Koruk reçeli
 254 Frenk üzümü reçeli
 254 Frenk üzümü çevirmesi
 254 Frenk üzümü şurubu
 254 Bektâşî üzümü reçeli
 255 Çekirdeksiz üzüm reçeli
 255 Çekirdeksiz üzüm çevirmesi
 255 Kaya kuruğu reçeli
 255 Kaya kuruğu çevirmesi
 255 Portakal kabuğu reçeli
 256 Portakal reçeli
 256 Portakal şurubu
 257 Portakal kabuğu çevirmesi
 257 Limon kabuğu reçeli
 257 Limon reçeli
 257 Limon kabuğu çevirmesi

- 257 Turunç kabuğu reçeli
 257 Turunç kabuğu çevirmesi
 258 Bergamot kabuğu reçeli
 258 Ağaç kavunu reçeli
 258 Ağaç kavunu çevirmesi
 259 Çilek reçeli
 259 Çilek çevirmesi
 259 Çilek şurubu
 259 Ağaç çileği reçeli
 260 Ağaç çileği çevirmesi
 260 Ağaç çileği şurubu
 260 Amberbaris reçeli
 260 Amberbaris çevirmesi
 260 Şam fıstığı çevirmesi
 261 Şam fıstığı çevirmesinin diğer nevi
 261 Gül reçeli
 262 Gül çevirmesi
 262 Gül şurubu
 262 Gülbeşeker şemsiyesi
 263 Menekşe şeker şemsiyesi
 263 Menekşe şurubu
 264 Menekşe çevirmesi
 264 Yasemin şurubu
 264 Zambak şurubu
 264 Zambak çevirmesi
 265 Amber çiçeği şurubu
 265 Amber çiçeği çevirmesi
 265 Filye çiçeği şurubu
 265 Filye çiçeği çevirmesi
 265 Badem şurubu
 266 Böğürtlen şurubu
 266 Ekşi nar şurubu
 266 Demirhindi şurubu

Yirmi altıncı fasıl

Hoşâblar

- 267 Vişne hoşâbı
 267 Kuru vişne hoşâbı
 267 Frenk üzümü hoşâbı
 268 Kızılıcak hoşâbı
 268 Elma hoşâbı
 268 Armut hoşâbı

- 268 Kayısı hoşâbı
268 Kuru kayısı hoşâbı
269 Kuru kayısı hoşâbının diğeri nevi
269 Erik hoşâbı
269 Kuru erik hoşâbı
269 Bardaş eriği hoşâbı
270 Üzüm hoşâbı
270 Böğürtlen hoşâbı
270 Portakal hoşâbı
270 Dut kurusu hoşâbı
271 Kızılılık hoşâbı

Yirmi yedinci fasıl

Şuruplar

- 271 Menekşe şurubu
271 İtuşâhî şerbeti
272 Yasemin şerbeti
272 Turunç şerbeti
272 Limonata
272 Portakal şerbeti
272 Vişne şerbeti
273 Çilek şerbeti
273 Frenk üzümü şerbeti
273 Eksî nar şerbeti
273 Kızılılık şerbeti
273 Ağaç çileği şerbeti
273 Demirhindi şerbeti
274 Badem sübyesi şerbeti
274 Harnup şerbeti

Yirmi sekizinci fasıl

Dondurmalar

- 275 Vanilyalı dondurma
276 Çikolatalı dondurma
276 Kahveli dondurma
276 Limonlu dondurma
277 Vişneli dondurma
277 Frenk üzümü dondurması
278 Ağaç çileği dondurması
278 Şeftali dondurması
278 Kayısı dondurma
279 Kavun dondurması

- 279 Kaymaklı dondurma
 280 Kaymaklı dondurmanın diğer nevi
 280 Limonlu dondurma
 280 Limonlu dondurmanın diğer nevi
 280 Vişneli dondurma
 281 Frenk üzümü dondurması
 281 Frenk üzümü dondurmasının diğer nevi
 281 Çilek dondurması
 281 Ağaç çileği dondurması
 281 Kızılçık dondurması
 282 Kara dut dondurması
 282 Kayısı dondurması

Yirmi dokuzuncu fasıl

Piyazlar

- 283 Fasulye piyazı
 283 Fasulye piyazının diğer nevi
 283 Enginar piyazı
 284 Bakla piyazı
 284 Nohut ezmesi
 284 Bezelye piyazı
 285 Patates piyazı

Otuzuncu fasıl

Taratorlar

- 285 Ceviz ile tarator
 286 Fıstık taratoru
 286 Fındık taratoru
 286 Badem taratoru
 286 Taratorlu karnabahar
 286 Taratorlu hıyar
 287 Taratorlu marul kökü
 287 Taratorlu semizotu
 287 Taratorlu ıspanak
 287 Taratorlu kuşkonmaz
 287 Taratorlu bakla filizi
 288 Taratorlu patates

Salatalar

- 288 Yeşil salata
 288 Mahlût salata
 289 Domates salatası
 289 Karnabahar salatası

- 289 Siyah havyar salatası
290 Kırmızı havyar salatası
290 Siyah havyar salatasının diğer nevi
290 Kırmızı havyar salatasının diğer nevi
290 Balık yumurtası salatası
290 Balık yumurtası salatasının diğer nevi
291 Istakoz salatası
291 Lâkerda salatası
292 Kaya balığı salatası
292 Sardalya salatası
292 Teke salatası
292 Çiroz salatası
293 Cacık salatası
293 Marul kökünden cacık
293 Hıyar cacık
294 Marul salatası
294 Hindiba salatası
294 Turp salatası
294 Patlıcan salatası
295 Kereviz salatası
295 Patates salatası
295 Tane zeytin salatası
296 Çerkes salatası
296 Fukara salatası

Otuz ikinci fasıl³

Turşular

- 297 Biberli lahana turşusu
298 Mayalı lahana turşusu
298 Mayalı lahana turşusunun diğer nevi
299 Kıyılmış lahana turşusu
299 Sirkeli lahana turşusu
299 Patlıcan turşusu
300 Patlıcan turşusunun diğer nevi
301 Râziyâneli hıyar turşusu
301 Âdi hıyar turşusu
302 Sirkeli hıyar turşusu
302 Biber turşusu
302 Âdi biber turşusu
303 Pişmiş biber turşusu

³ *Fihrist'*te bu fasıl ve bu fasıldan sonrası sadece başlıklarıyla yazılmıştır. Bu sebeple *Fihrist'*e yemek isimleri sayfa numaralarıyla tarafımızdan eklenmiştir.

- 303 Salkım biberi turşusu
 303 Havuç turşusu
 304 Havuç turşusunun diğer nevi
 304 Pancar turşusu
 305 Kabak turşusu
 305 Üzüm turşusu
 306 Üzüm turşusunun diğer nevi
 306 Taze soğan turşusu

Otuz üçüncü fasıl

Meyve vesâirenin sûret-i muhâfazası

- 307 Üzüm vesâire meyveler nasıl muhâfaza edilir
 308 Limon nasıl muhafaza olunur?
 308 Yumurtanın muhâfazası
 308 Tereyağının sûret-i muhâfazası
 309 Çiroz balığı nasıl muhâfaza edilir?
 310 Yoğurt nasıl muhâfaza edilir?
 310 Vişne kurusu
 311 Kayısı kurusu
 311 Erik kuruları
 311 Kiraz kurusu
 311 Dut kurusu
 312 Armut kurusu
 312 Şeftali kurusu
 312 Ceviz kurusu ve tazelandirilmesi
 313 Fındık kurusu tazelandirilmesi
 313 Kestanenin muhâfazası
 313 Fasulye kurusu
 313 Patlıcan [kurusu]
 314 Bamya kurusu
 314 Nane kurusu
 314 Domates kurusu
 315 Ispanak, ebegümeçi, maydanoz, dereotu kuruları
 315 Çiroz

Otuz dördüncü fasıl

Salamuralar

- 316 Bamya salamurası
 316 Yaprak salamurası
 317 Fasulye salamurası
 317 Patlıcan salamurası
 317 Enginar salamurası
 317 Domates salamurası

- 318 Sardalya
- 318 Uskumru salamurası
- 319 Lâkerda
- 319 Kolyoz salamurası
- 319 Hamsi salamurası

Otuz beşinci fasıl

Pekmez, şıralı sucuk ve şıralı reçel

- 320 Kükürtlü pekmez
- 320 Hardallı pekmez
- 321 Nardenk
- 321 Şıralı reçeller
- 322 Şıralı sucuk
- 322 Hardaliye
- 323 Domates peltesi
- 323 Erik pestili
- 324 Kayısı pestili
- 324 Dut pestili

Otuz altıncı fasıl

Kavurma, kıyma, pastırma, et sucukları ve nişasta

- 325 Mahlût kavurma
- 326 Kuşbaşı kavurma
- 326 Kemikli kavurma
- 326 Kuşbaşı kavurma
- 327 Kıyma
- 328 Kavrulmuş soğan
- 328 Kayseri pastırması
- 329 Rumeli pastırması
- 330 Diğer nevi
- 331 Çerkes pastırması
- 331 Tavuk pastırması
- 332 Döğme sucuk
- 334 Âdi sucuk
- 334 Çemenli Kayseri sucuğu
- 335 Çerkes sucuğu
- 335 Frenk sucuğu
- 335 Diğeri
- 336 Kuskus
- 338 Firik bulguru
- 338 Âdi bulgur
- 339 Tarhana

- 339 Göceli tarhana
340 Tatlı tarhana
340 Francala tarhanası
340 Nişasta
341 Yufka

Otuz yedinci fasıl

Kaymak, yoğurt, peynir, tereyağı, lüle kaymağı

- 342 Kaymak
343 Âdi kaymak
344 Yoğurt
344 Torba yoğurdu
345 Âdi ve tulum peyniri
345 Tereyağı
346 Peynir ve yoğurt mayaları

Hitâm

