

**T.C.**  
**İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YUMURTA, YUMURTA KULLANIMININ TÜRK  
MUTFAK TARİHİNDEKİ GELİŞİMİ VE YUMURTA  
TEMELLİ GASTRONOMİ TRENDLERİ**

**ELİF CEMRE BOZAGCI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**  
**GASTRONOMİ ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN**  
Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

**İSTANBUL, Haziran 2019**

**T.C.**  
**İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YUMURTA, YUMURTA KULLANIMININ TÜRK  
MUTFAK TARİHİNDEKİ GELİŞİMİ VE YUMURTA  
TEMELLİ GASTRONOMİ TRENDLERİ**

**ELİF CEMRE BOZAGCI**  
**(162059010)**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**  
**GASTRONOMİ ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN**  
Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

**İSTANBUL, Haziran 2019**

T.C.  
OKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YUMURTA, YUMURTA KULLANIMININ TÜRK MUTFAK  
TARİHİNDEKİ GELİŞİMİ VE YUMURTA TEMELLİ  
GASTRONOMİ TRENDLERİ

ELİF CEMRE BOZAGCI  
(162059010)

YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ PROGRAMI

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih:

Tezin Savunulduğu Tarih:

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

Diğer Jüri Üyeleri: Prof. Dr. Ahmet Tuğrul Savaş

Prof. Dr. Kamil Bostan

İSTANBUL, Haziran 2019

## TEŞEKKÜR

Öncelikle bu tezi yazabileceğime olan inancı, tez yazım aşamasında gösterdiği sabır, karşılaştığım her türlü problemde verdiği destek ve yardımları için sevgili danışmanım Dr. Öğretim Üyesi İlkey GÖK'e, hayatım boyunca her durumda ve koşulda desteklerini benden esirgemeyen ve asla kendimi yalnız hissetmeme izin vermeyen babam Metin BOZAGCI ve annem Yeliz BOZAGCI'ya, tez yazdığım süre boyunca karşılaştığım her zorlukta yanımda olan, sabır gösteren, destek veren ve en önemlisi incelediğim konuya farklı pencerelerden bakmamı sağlayan sevgili Ali PEHLİVAN'a ve son olarak literatür taraması esnasında kaynak açısından bana destek olan kuzenim Erdem DEMİR'e teşekkürlerimi sunarım.

# İÇİNDEKİLER

## SAYFA NO

TEŞEKKÜR.....	i
İÇİNDEKİLER .....	ii
ÖZET .....	x
SUMMARY.....	xi
ŞEKİL LİSTESİ.....	xii
TABLO LİSTESİ .....	xiii
RESİM LİSTESİ .....	xiv
GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 1 YUMURTA.....	4
1.1. YUMURTANIN YAPISI VE BESİN DEĞERLERİ .....	5
1.2. YUMURTA VE KOLESTEROL .....	8
1.3. YUMURTANIN DEPOLANMASI .....	9
1.4. YUMURTANIN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ .....	10
1.5. YUMURTA PROTEİNLERİNDE KOAGÜLASYON VE DENATÜRASYON .....	13
1.6. YUMURTA ÜRÜNLERİ .....	15
1.6.1. Pastörize Likit Yumurta Ürünleri.....	16
1.6.2. Dondurulmuş Yumurta Ürünleri .....	17
1.6.3. Kurutulmuş (Toz) Yumurta Ürünleri.....	18
1.7. YUMURTA PIŞİRME ŞEKİLLERİ .....	18

1.7.1. Haşlama .....	20
1.7.2. Sahanda/Tavada Pişirme.....	21
1.7.3. Omlet.....	22
1.7.4. Karıştırılmış Yumurta.....	22
<b>BÖLÜM 2 YUMURTA TÜKETİMİNİN TARİHSEL SÜRECİ .....</b>	<b>23</b>
<b>2.1. İLK ÇAĞ VE ORTA ÇAĞ DÖNEMLERİNDE YUMURTA TÜKETİMİ.....</b>	<b>25</b>
<b>2.2. OSMANLI İMPARATORLUĞU DÖNEMİNDE YUMURTA TÜKETİMİ..</b>	<b>29</b>
2.2.1. XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta .....	31
2.2.2. XVI. ve XVII. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta .....	35
2.2.3. XVIII. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta.....	39
2.2.4. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı ve Yumurta .....	40
<b>2.3. ANADOLU GELENEKLERİNDE YUMURTA .....</b>	<b>44</b>
<b>2.4. ANADOLU ve TÜRK MUTFAĞINDA YUMURTA.....</b>	<b>46</b>
2.4.1. Destanlarda Türk Mutfağı ve Yumurta.....	50
<b>BÖLÜM 3 XV.-XX. YÜZYIL ARASI TÜRK MUTFAĞINA AİT</b>	
<b>YUMURTALI REÇETE ÖRNEKLERİ.....</b>	<b>55</b>
<b>3.1. ÇORBALAR.....</b>	<b>55</b>
3.1.1. Şehriye Çorbası .....	55
3.1.2. Düğün Çorbası .....	56
3.1.3. Ciğer Çorbası .....	56
3.1.4. Patatesten Ezmeli Terbiyeli Çorba.....	57
3.1.5. Kesme Hamur Çorbası-Erişte Çorbası.....	57
3.1.6. Balık Fırını Çorbası .....	58
3.1.7. İstiridye Çorbası.....	58
3.1.8. Midye Çorbası .....	58
3.1.9. Püre Çorbası.....	59
3.1.10. Yumurta Çorbası .....	59
3.1.11. Yufka Çorbası .....	59
3.1.12. Yufka Çorbasının Nev'i Diğeri .....	59
3.1.13. Peynirli Çorba .....	60
3.1.14. Kuzukulağı Çorbası .....	60
3.1.15. Yuvarlak Çorba .....	60
3.1.16. Süt Çorbası .....	60
3.1.17. Elize Çorbası.....	61

3.1.18. Kulak Çorbası .....	61
3.1.19. İrmik Çorbası.....	61
3.1.20. Omlet Çorbası .....	61
3.1.21. Mercimek Çorbası .....	61
<b>3.2. SALÇALAR VE SOSLAR.....</b>	<b>62</b>
3.2.1. Yumurta Salçası.....	62
3.2.2. Beyaz Salça .....	62
3.2.3. Terbiye .....	62
3.2.4. Yoğurtlu Terbiye.....	62
3.2.5. Et Suyu Peltesi.....	62
3.2.6. Sikencebin.....	63
<b>3.3. KÖFTELER VE MÜCMERLER.....</b>	<b>63</b>
3.3.1. Maydanoz Köftesi .....	63
3.3.2. Kıymalı Patates Köftesi .....	63
3.3.3. Kuru Köfte.....	63
3.3.4. Badıncan Kaygana ve Köfte.....	64
3.3.5. Yumurta Köftesi.....	64
3.3.6. Mücmer .....	64
3.3.7. Taze Fasulye Mücmeri .....	64
3.3.8. Çevgani Mücmeri.....	65
3.3.9. Badıncan Mücmeri.....	65
3.3.10. Yumurta Kayganası Mücmeri .....	66
3.3.11. İstiridyeli Mücmer .....	66
3.3.12. Salçalı ve Domatesli Mücver .....	66
<b>3.4. DOLMALAR.....</b>	<b>66</b>
3.4.1. Mülebbes Dolma.....	66
3.4.2. Tereyağlı Hıyar Dolması .....	67
3.4.3. Mekis Dolması (Onur Dolması) .....	67
3.4.4. Yumurta Dolması.....	67
3.4.5. Salçalı Yumurta Dolması .....	68
3.4.6. Salata Dolması.....	68
<b>3.5. YUMURTA YEMEKLERİ.....</b>	<b>68</b>
3.5.1. Yumurta.....	68
3.5.2. Rafadan.....	68
3.5.3. Domatesli Yumurta.....	69
3.5.4. Sucuk veya Pastırmalı Yumurta.....	69

3.5.5. Peynirli Yumurta – Omlet [Onbilet] .....	70
3.5.6. Bezelyeli Omlet.....	70
3.5.7. Soğanlı Yumurta - Mıhlama .....	70
3.5.8. Çılbır .....	71
3.5.9. Salçalı Çılbır .....	71
3.5.10. Fırında Yumurta.....	71
3.5.11. Sirkeli Yumurta .....	71
3.5.12. Tereli Yumurta.....	72
3.5.13. Ezmeli Yumurta .....	72
3.5.14. Etili Yumurta.....	72
3.5.15. Balıklı Yumurta .....	72
3.5.16. Midyeli Yumurta.....	73
3.5.17. Enginarlı Yumurta.....	73
3.5.18. Patlıcanlı Yumurta.....	73
3.5.19. Beyinli Yumurta.....	73
3.5.20. Kızarmış Yumurta .....	73
3.5.21. Et Sulu Yumurta .....	74
3.5.22. Tarhunlu Yumurta .....	74
3.5.23. Et Suyunda Yumurta.....	74
3.5.24. Usareli Yumurta.....	74
3.5.25. Kalıp Yumurtası.....	74
3.5.26. Fıstıklı Yumurta.....	75
3.5.27. Böbrekli Yumurta.....	75
3.5.28. Makarnalı Yumurta.....	75
3.5.29. Pirinçli Yumurta .....	75
3.5.30. Nohutlu Yumurta.....	75
3.5.31. Yumurta Mutaccanı.....	75
3.5.32. Yumurta Kavurması.....	76
3.5.33. Donmuş Yumurta Yemeği.....	76
3.5.34. Yumurta Salatası .....	77
<b>3.6. KALYELER VE KAYGANALAR .....</b>	<b>77</b>
3.6.1. Turunç Kalyesi.....	77
3.6.2. Borani Kalyesi .....	78
3.6.3. Altın Kalyesi .....	78
3.6.4. Nergis Kalyesi.....	79
3.6.5. Nücumiye Kalyesi.....	79
3.6.6. Menbuşe Kalyesi .....	80



3.6.7. Taze Bakla Kalyesi.....	80
3.6.8. Yaz Kalyesi .....	81
3.6.9. Muhfiye Kalyesi .....	81
3.6.10. Fındık Kalyesi.....	82
3.6.11. Biryani Kalyesi .....	82
3.6.12. Kaygana .....	83
3.6.13. Ekmek Kayganası .....	83
3.6.14. Badıncan Kayganası .....	83
3.6.15. Salatalı Kaygana .....	83
3.6.16. Türlü Kaygana .....	83
3.6.17. Pirinçli Kaygana.....	84
3.6.18. Balıklı Kaygana .....	84
3.6.19. Elmalı Kaygana.....	84
3.6.20. Portakallı Kaygana .....	84
3.6.21. Kirazlı Kaygana .....	84
3.6.22. Reçelli Kaygana.....	84
3.6.23. Dondurmalı Kaygana .....	85
3.6.24. Cevizli Kaygana .....	85
<b>3.7. TAVALAR VE KOTLETLER.....</b>	<b>85</b>
3.7.1. Midye Tavası .....	85
3.7.2. İşkembe Tavası.....	86
3.7.3. Yumurtalı Uskumru Tavası.....	86
3.7.4. İşkembe Tavası.....	86
3.7.5. Karnabahar Tavası.....	86
3.7.6. Kotlet Pane .....	87
3.7.7. Salçalı Dana Kotlet .....	87
3.7.8. Peynirli Kotlet .....	87
3.7.9. Enginar Kotleti.....	87
<b>3.8. ET YEMEKLERİ VE YAHNİLER .....</b>	<b>88</b>
3.8.1. Tabahece .....	88
3.8.2. İsfidbac Aşı .....	88
3.8.3. Sumakiye.....	89
3.8.4. Suadiye Aşı .....	90
3.8.5. Anberiye.....	90
3.8.6. Maklube .....	91
3.8.7. Müferreke .....	91
3.8.8. Tavuk Çevirmesi .....	92

3.8.9. Şakşuka .....	92
3.8.10. Papaz Yahnisi.....	92
3.8.11. Terbiyeli Yahni.....	93
<b>3.9. DENİZ MAHSULLERİ .....</b>	<b>93</b>
3.9.1. Tarîh Maklubesi.....	93
3.9.2. Müferreke .....	93
3.9.3. Terbiyeli Kırlangıç Balığı Haşlaması .....	93
<b>3.10. SEBZE YEMEKLERİ.....</b>	<b>94</b>
3.10.1. Marmarina-Ispanak Kökü.....	94
3.10.2. Isfanah.....	94
3.10.3. Kaplumbağa .....	94
3.10.4. Japon Kabağı.....	95
3.10.5. Bamy Güveci.....	95
3.10.6. Terbiyeli Pırasa-Kereviz-Semizotu .....	95
3.10.7. Yoğurtlu Şalgam Kızartması .....	96
3.10.8. Kuzukulağı .....	96
3.10.9. Kuzukulağı Ezmesi .....	96
3.10.10. Patates Suflesi.....	97
3.10.11. Peyirli Karnabahar.....	97
3.10.12. Peyirli Kabak .....	97
3.10.13. Tereyağı Karnabahar .....	97
3.10.14. Turp Lahanası.....	98
<b>3.11. PİLAVLAR VE MAKARNALAR .....</b>	<b>98</b>
3.11.1. Beyirli Pilav.....	98
3.11.2. Yumurtalı Pilav .....	98
3.11.3. Yumurtalı ve Peyirli Pilav.....	99
3.11.4. Lulum Pilavı .....	99
3.11.5. Kapama Kapaklı Pilav .....	99
3.11.6. Yufkallı Makarna.....	100
<b>3.12. TATLILAR.....</b>	<b>100</b>
3.12.1. Helva .....	100
3.12.2. Kâhî Helva .....	100
3.12.3. Şeker Badem.....	101
3.12.4. Güllaç .....	101
3.12.5. Kızartma Güllaç.....	101
3.12.6. Yumurta Güllacı .....	102

3.12.7. Tava Güllacı .....	102
3.12.8. Lokma .....	102
3.12.9. Lokma (2).....	103
3.12.10. Lalanga – Yumurta Lokması .....	103
3.12.11. Saray Lokması.....	103
3.12.12. Peynir Lokması .....	104
3.12.13. Badem Kurabiyesi.....	104
3.12.14. Acı Badem Kurabiyesi .....	104
3.12.15. Baklava .....	105
3.12.16. Kaymak Baklavası .....	105
3.12.17. Güllaç Baklavası.....	105
3.12.18. Tırtıl Baklavası- Sisirun .....	106
3.12.19. Yassı Kadayıf.....	106
3.12.20. Yumurtalı Telkadayıf .....	106
3.12.21. Lokum .....	107
3.12.22. Yumurtalı Lokum .....	107
3.12.23. Râhatü'l-Hulkûm Terkibi (Lokum Bileşimi) .....	107
3.12.24. Patates Tatlısı .....	108
3.12.25. Sigara Tatlısı.....	108
3.12.26. Vişneli Ekmek.....	108
3.12.27. Patlıcan Tatlısı.....	109
3.12.28. Tulumba Tatlısı.....	109
3.12.29. Sükkerî Haşlama (Şeker Haşlaması).....	109
3.12.30. Pirinç Helvası .....	110
3.12.31. Saray Hümayunundan Çıkmış Yumurtalı Şeker Karışımı.....	110
3.12.32. Şekerden Dondurma Elmasiye .....	110
3.12.33. Petule.....	111
3.12.34. Hurma Tatlısı .....	112
3.12.35. Kuş Yuvası.....	112
3.12.36. Tembel Tatlısı.....	112
3.12.37. Süngeriyeye .....	112
3.12.38. Yumurtalı Ekmek Kadayıfı.....	113
3.12.39. Limon Şurubu .....	113
3.12.40. Çilek Şurubu.....	113
3.12.41. Badem Şurubu.....	113
<b>BÖLÜM 4 GASTRONOMİDE YUMURTA TRENDİ .....</b>	<b>114</b>
<b>4.1. YUMURTA RESTORANLARI .....</b>	<b>120</b>

<b>BÖLÜM 5 SONUÇ</b> .....	<b>122</b>
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>125</b>
<b>EKLER</b> .....	<b>139</b>
<b>EK A KÜÇÜK SÖZLÜK</b> .....	<b>139</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	<b>140</b>



## ÖZET

### YUMURTA, YUMURTA KULLANIMININ TÜRK MUTFAK TARİHİNDEKİ GELİŞİMİ VE YUMURTA TEMELLİ GASTRONOMİ TRENDLERİ

Gastronomi dünyasında ortaya çıkan eğilimler yeni trendler yaratmakta ve bu trendler diğer mutfakları da etkileyerek yayılmaktadır. Son dönemde popüler olan trendlerden biri de yumurta temelli gastronomi trendleridir. Bu trendler gastronomi dünyasındaki yenilikleri yakından takip eden Türk mutfağında da benimsenerek kullanılmaktadır. Ancak bir mutfağın gastronomi dünyasında yerini koruyabilmesi için yeniliklerin takip edilmesi gerektiği gibi aynı zamanda kültürel ve tarihi gastronomi mirasına da sahip çıkılması, korunması ve yaşatılması gereklidir. Özellikle Türk mutfağı gibi geniş ve çok çeşitli kültürel mirasa sahip olan, yumurtanın çok eski zamanlardan beri kullanıldığı bilinen bir mutfakta yeniliklere uyum sağlamanın yanında trend haline gelmiş ürünlerin mutfak tarihindeki yerinin ve trend olmuş ürünleri içeren reçetelerin araştırılması, gerekli durumlarda reçetenin özü korunarak günümüze uyarlanması gibi çalışmalar hem kültürel mutfak mirasının gelecek nesillere aktarılması hem de trendi takip ederken mutfağın marka değerinin artırılması açısından önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** mutfak, trend, yumurta, yemek, Osmanlı, gastronomi

## **SUMMARY**

### **EGG, THE DEVELOPMENT OF EGG USE IN TURKISH KITCHEN HISTORY AND EGG-BASED GASTRONOMY TRENDS**

Trends in the world of gastronomy create new trends, and these trends spread by affecting other cuisines. One of the recent popular trends is egg-based gastronomy trends. These trends are used in Turkish cuisine, which closely follows the innovations in the world of gastronomy. However, in order to maintain the existence of a kitchen, innovations must be followed and cultural and historical gastronomy heritage must be maintained and maintained. With a diverse cultural heritage, especially from the Turkish cuisine is very wide and the egg in a kitchen that is known to be used since ancient times to adapt to the next trend of products that have become culinary innovations has been the trend in history-the investigation of products containing formulations, if necessary, adapted to the present day, while maintaining the essence of the recipe, such as culinary studies and cultural heritage to future generations follow the trend of the kitchen while enhancing the value of the transfer both in terms of the brand is important.

**Key Words:** kitchen, trend, egg, meal, Ottoman, gastronomy

# ŞEKİL LİSTESİ

## SAYFA NO

Şekil 1.1. Yumurtanın Yapısı.....	5
Şekil 1.2. Protein Denatürasyonu.....	13
Şekil 1.3. Yumurta Denatürasyonu.....	14



# TABLO LİSTESİ

## SAYFA NO

<b>Tablo 1.1.</b> Yumurtanın Kimyasal Bileşimi.....	6
<b>Tablo 1.2.</b> Yumurta Ürünleri.....	15
<b>Tablo 2.1.</b> Ta'am-ı Paşayan Yemek Listesi.....	38
<b>Tablo 2.2.</b> Saray Menülerinde Bulunan Yemek Çeşitleri.....	44



# RESİM LİSTESİ

	<u>SAYFA NO</u>
<b>Resim 1.1.</b> Haşlama Sürelerine Göre Yumurta.....	20
<b>Resim 4.1.</b> Yumurta Bulutu.....	115
<b>Resim 4.2.</b> Egg Pops.....	116
<b>Resim 4.3.</b> Jason's Deli Offers an Eggstreme Pastrami Melt.....	117
<b>Resim 4.4.</b> Egg Pizza.....	117
<b>Resim 4.5.</b> Vietnam Usulü Yumurtalı Kahve.....	118

# GİRİŞ

Yumurta yüksek besin değerleri, doyuruculuğu, fonksiyonel özellikleri ve çok sayıda tüketim şekline olanak sunması sebebiyle çok değerli bir besindir (Arat ve Özen, 1994). Yumurta içerdiği protein değeri açısından mükemmeldir. Ayrıca insan beslenmesinde gerekli olan günlük besinlerin alımı, vücudun büyümesi ve dokuların bakımı açısından oldukça etkilidir (Belitz vd., 2008).

Bu değerli besin günümüz gastronomi dünyasında oldukça popülerdir. Öyle ki bu popülerlik sayesinde yumurta temelli eğilimler meydana gelmiştir. Bu trendler genelde yumurtanın ve yumurtalı yemeklerin pişirme yöntemlerinde ve sunumlarında kendini göstermektedir. Haşlanmış yumurtanın farklı şekillerde sunulması, salatalara, burgerlere, sandviçlere, pizzalara yumurtanın eklenmesi ve poşe yumurtanın sunumlara kattığı görselliğin kullanılması bu trendlerin başında gelmektedir. Bu trendler dünya gastronomisinde o denli etkilidir ki dünyanın her yerinde yumurta odaklı menüye sahip yumurta restoranları açılmaktadır.

Yumurta temelli trendler dünya gastronomisinde etkisinin artırılması amacıyla diğer mutfaklara pazarlanmaktadır. Böylece diğer mutfakların da benimsenmesi sağlanarak yayılması amaçlanmaktadır. Dünyanın her yerinde etkisini gösteren bu trendler diğer mutfaklar gibi Türk mutfağına da pazarlanmaktadır. Yumurta temelli trendler ülkemizde de yabancı isimlerle anılmakta ve kullanılmaktadır.

Bu araştırmanın amacı, besin değeri, fonksiyonel özellikleri, üzerinde tartışmalar olmasına rağmen vücuda faydalarıyla bilinen, günümüzde gastronomi trendi adı altında pazarlanacak kadar popüler bir gıda olan yumurtanın ve yumurtalı reçetelerin Türk mutfak tarihindeki yeri, gelişimi ve tüketim şekillerinin neler olduğu anlatmak, bu sayede gastronomi dünyasındaki trendleri takip ederken Türk mutfağında kullanılan tariflerin de bilinmesini, korunmasını ve gastronomi mirası olarak gelecek nesillere aktarılmasını

sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda yumurtanın Türk mutfağındaki yeri, önemi, kullanım şekilleri ve yumurtalı reçeteler incelenecektir.

Birinci bölümde yumurtanın biyolojik ve fonksiyonel özelliklerinden bahsedilmiştir. Bunlara ek olarak insan sağlığı üzerindeki etkileri de objektif olarak açıklanmış, bu sayede yumurtanın günümüzde neden bu kadar değerli ve sık tüketilen bir besin olduğunu ortaya koymak hedeflenmiştir. Ayrıca yumurtanın endüstriyel kullanımı ve pişirme şekilleri de kapsamlı olarak anlatılmıştır.

Tezin ikinci bölümünde yumurtanın tarihsel süreci incelenmiştir. Tavuğun evcilleştirilmesinden itibaren neredeyse tüm toplumlar tarafından tüketilen bir gıda olan yumurtanın Türk toplumunun beslenme sistemindeki yeri ve önemi açıklanmıştır. Zaman içinde göçler, savaşlar ve başka toplumlarla gerçekleşen her türlü iletişim sayesinde yumurtanın tüketiminde oluşan çeşitlilik ve gelişimi ortaya koymak hedeflenmiştir. Bu amaçla öncelikle Türklerin ileriki zamanlarda etkileşim içinde olacağı medeniyetler ve üzerinde yaşayacakları coğrafyadaki yumurta kullanımı ve tüketim şekilleri incelenmiştir. Bu inceleme için o dönemde yazılmış el yazmaları ve kişisel notların Türkçe çevirilerinden yararlanıldığı gibi o dönem yapılan mozaik tasvirlerinden de yararlanılmıştır.

İkinci bölümün devamında günümüz Türk mutfağının temelini oluşturan Osmanlı mutfağında yumurta kullanımının ve tüketiminin gelişimi açıklanmıştır. Bu açıklama için XV. yüzyıl ile XIX. yüzyıl arasında yazılmış el yazmaları, derlemeler, sarayların muhasebe defterleri, berayı hassa kayıtları, yabancı misafirlerin notları, sarayın yemek menüleri ve o dönemde yaşayanların daha sonra yayınlanan kişisel notları incelenmiştir. Bölümün sonunda ise Anadolu ve Türk mutfağında yumurtanın yeri ve yumurta tüketim şekilleri açıklanmıştır. Bu amaçla yumurtanın günümüz Türk mutfağında ne şekillerde tüketildiği açıklanmış ve Anadolu'da yapılan yumurtalı yemeklere ve bu yemeklerin bölgeye göre aldıkları isimlere örnekler verilmiştir.

Üçüncü bölüm XV. yüzyıldan itibaren XIX. yüzyılın başlarına kadar yazılmış el yazmaları ve telif olunmuş kitapların incelenmesiyle elde edilen yumurtalı reçete örneklerinin çorbalar, salçalar ve soslar, köfteler ev mürmerler, dolmalar, yumurta yemekleri, kalyeler ve kayganalar, tavalalar ve kotletler, et yemekleri ve yahniler, deniz

mahsülleri, sebze yemekleri, pilavlar ve makarnalar ve son olarak tatlılar olmak üzere 12 grupta verilmesiyle oluşturulmuştur.

Tezin dördüncü bölümünde gastronomi dünyasında son dönemde popüler hale gelmiş ve diğer mutfakları da etkileyen yumurta temelli trendler açıklanmıştır. Yeni pişirme ve sunum teknikleri, yumurta içeriğiyle zenginleştirilen yemekler ortaya konmuş ve yumurta temelli restoranların menü içerikleri ve bu trendlerin hangi yollarla pazarlandığı incelenmiştir.

Tezin sonuç bölümünde ilk dört bölümdeki bilgiler göz önüne alınarak günümüzde Türk mutfağına pazarlanmakta olan yumurta temelli gastronomi trendlerini benimsemek yerine, mutfak tarihi boyunca ulaşılabilen kaynakların incelenerek geleneksel yemeklerin ortaya çıkarılması ve tanıtılması gerekliliğinin önemi ortaya konmuştur.

## BÖLÜM 1 YUMURTA

Sağlıklı beslenebilmek için besin öğelerinin temin edildiği besinler dört grupta toplanmaktadır. Bunlar; süt grubu, et, yumurta ve kurubaklagil grubu, ekme ve tahıl grubu, sebze ve meyve grubudur. Dengeli beslenmek için her gün günlük olarak bu dört gruptaki gıdalardan dengeli olarak tüketilmesi gerekmektedir. Yumurta da içerisinde dahil olduğu grubunun görevleri; kasların güçlenmesi, kan yapımı, vücudun sağlıklı büyümesi ve sağlıklı bir yaşam kalitesi sağlamaktır. Yüksek protein, demir, çinko, magnezyum, B1, B6, B12 gibi vitaminleri içeren yiyeceklerin bulunduğu bu gruptaki besinlerin düzenli olarak tüketilmesi insan sağlığı için önem taşımaktadır (Aydın, 2017).

Yumurta "tavuk yumurtası" anlamında kullanılıp, diğer kuş yumurtaları ilgili kullanımda önüne hayvanın adı eklenerek söylenmektedir. İnsan vücudunun gereksinim duyduğu hemen hemen tüm besin maddelerini en uygun miktar ve oranda içeren yumurta, dengesiz beslenme sorununun çözümlenmesi için tüketilmesi gereken en önemli hayvansal gıda kaynaklarından biridir. Özellikle esansiyel amino asitlerce zengin olmasından dolayı balık, et ve süt gibi protein kaynaklarının değerlerinin belirlenmesinde esas olarak ele alınmaktadır (Çopur vd., 2004).

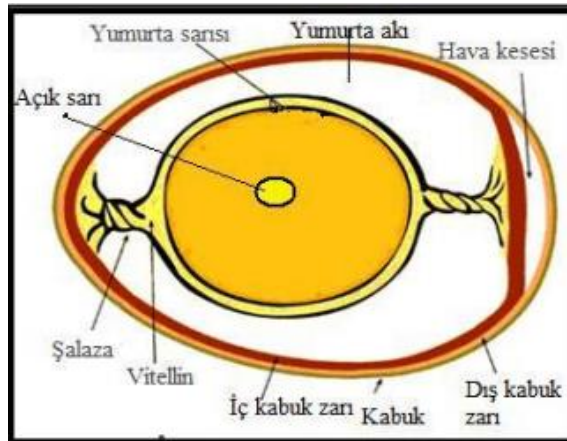
Yumurta, değeri çok eskiden beri bilinen, insan beslenmesinde çok önemli bir yere sahip olan gıdalardandır. Yumurta yüksek değerli gıda bileşenlerini hem konsantre hem de rahat sindirilebilecek şekilde içermektedir. Bu sebeple gıda endüstrisinde ve ev yemeklerinin hazırlanmasında fonksiyonel olarak kullanılmaktadır (Demirci, 2011). Yumurta besin maddelerince zenginliği, kolay pişirilmesi ve lezzetine ek olarak yemeklerde ve gıda sanayinde hammadde olarak kullanılması tüketiminin yaygınlaşmasını sağlamıştır. Ayrıca diğer hayvansal ürünlerden farklı olarak doğal paketli bir ürün olması, uygun şartlarda uzun süre depolanabilirlik sağlaması da fonksiyonelliğinin yanında önemli bir artı olmuştur (Şamlı ve Okur, 2016)

Gıda sanayisinde kullanımına ek olarak evlerde de sıklıkla tüketilen, kahvaltılarını, hamur işlerinin, yemeklerin, tatlıların vazgeçilmez bir ögesi olan yumurta günün her saati birçok farklı şekilde tüketilebilmektedir. 2017 yılında yapılan bir araştırmaya göre, yumurta, kahvaltıda en çok tüketilen besinler listesinde %88'le ikinci sırada bulunmaktadır. Bu araştırmaya göre X jenerasyonu (1965-1978 yılları arasında doğanlar) yumurtayı daha çok tüketmektedir. Ayrıca çocuklu ailelerin çocuksuz olanlara göre daha fazla yumurta tükettiği sonucuna ulaşılmıştır (Sofra Dergisi, 2017).

## 1.1. YUMURTANIN YAPISI VE BESİN DEĞERLERİ

Yumurta, mükemmel bir insan besinidir. Çünkü yalnızca protein açısından değil, lipidler, askorbik asit ve kalsiyuma ek olarak vitaminler ve mineraller açısından da zengindir. Farklı kuşların yumurtalarının bileşimi hemen hemen aynıdır, yalnız bu maddelerin birbirine göre oranları farklıdır (Vural, 1992).

Yumurta genel olarak bakıldığında yumurta kabuğu, yumurta beyazı ve yumurta sarısından oluşmaktadır. Yumurta beyazı ve sarısı farklı bir bileşime sahiptir. Tavuk yumurtalarının ortalama %10'u kabuk, %57'si beyaz ve %33'ü sarıdan oluşmaktadır. Biyolojik olarak yumurta birçok farklı katmandan ve elementten oluşmaktadır (MEGEP, 2011).



Şekil 1.1. Yumurtanın Yapısı (MEGEP, 2011)

Yumurta beyazı %88 sudan oluşur, geri kalan kısmın çok büyük bir bölümünü (%10,6) biyolojik değeri yüksek fosfor içeren proteinlerdir. Yumurta sarısının ise yaklaşık %49' su, %33'ü yağ ve %17'si proteinden oluşmuştur (Demirci, 2011).

Yumurta sarısındaki demir miktarı ettekine benzemektedir. Kan üretimi için gerekli olan demir yeterli miktarda alınmadığında vücutta anemi (kansızlık) görülmektedir. Yumurta ayrıca riboflavin, folat, B12, D ve E vitamininin önemli bir kaynağıdır. Bunlara ek olarak B2, B6, A ve K vitamini, çinko, fosfor, potasyum, magnezyum, bakır, kalsiyum gibi besin öğelerini de içermektedir (YUM-BİR).

İnsan beslenmesinde çok önemli bir yeri olan yumurta protein kalitesi en yüksek besindir. Yumurta proteinlerinin tamamının vücut tarafından sindirilebildiği bilinmektedir. Bu sebeple yumurta proteinleri örnek protein olarak adlandırılmaktadır. Yumurta proteinlerinin %33'ü doymuş, %16 kadarı çoklu doymamış yağ asitlerinden oluşur. Yumurtanın sarısı demir, A vitamini ve B grubu vitaminleri açısından zengin olup C vitamini haricindeki tüm besin öğelerini değişik miktarlarda içermektedir (Besin ve Beslenme Rehberi, 2015). Bu doymuş ve doymamış yağların içinde lesitin gibi fosfolipitler ve kolesterol de vardır.

**Tablo 1.1.** Yumurtanın Kimyasal Bileşimi (Tayar, 2013)

Unsurlar	Tüm Yumurta	Kabuk	Ak	Sarı
Ağırlık (g)	58.0	6	33	19
Su %	65.6	1.6	87.9	48.7
Kuru Madde %	34.4	98.4	12.1	51.3
Protein %	12.1	3.3	10.6	16.6
Yağ %	10.5	Eseri	Eseri	32.6
Karbonhidrat	0.9	-	0.9	1.0
Mineraller	10.9	95.1	0.6	1.1

Yumurta akının yaklaşık %63'ünü ovalbümin oluşturmaktadır. Diğer yumurta akı proteinleri ise; kanalbümin, ovaglobilin, ovomusin, ovomukoid ve avidindir. Yumurta sarısı ise %49 oranında su, %32 yağ, %16 protein ve %3 oranında mineral maddelerle karbonhidrattan oluşur. Yumurta sarısı proteinleri lipitlerle bağlanmış olarak lipoprotein şeklinde bulunurlar. Lipovitellin yumurta sarısı katı maddesinin %16-18'ini ve lipovitellinin ise %12-13'ünü oluşturur (Hasipek ve Aktaş, 1997).

Yumurta, önemli bir miktarı akında olmak üzere vücut tarafından sentezlenemeyen ve mutlaka yiyeceklerle alınması gereken esansiyel aminoasitlerin tamamını esansiyel olmayanların ise çok önemli bir kısmını uygun oran ve miktarlarda içermektedir. Yumurta özellikle bitkisel kaynaklı gıdalarda sınırlı düzeyde bulunan lösin, izolisin, metiyonin ve lisin gibi esansiyel aminoasitler bakımından oldukça zengindir. Esansiyel aminoasitler açısından, yumurta akı metiyonin hariç diğer tüm aminoasitleri sarısından daha fazla oranda içermektedir (Çelebi ve Karaca, 2006).

Yumurta yetişkin bir insanın günlük protein ihtiyacının hemen hemen 1/10'unu karşılayabilmektedir. Yetişkin bir insanın günlük alması gereken hayvansal protein ihtiyacı kadın için 24,2 gram, erkek için 28,6 gram olduğu düşünülürse, bu ihtiyaçların hemen hemen ¼'ünü bir yumurta ile karşılamak mümkündür (Hasipek ve Aktaş, 1997).

Yumurta besin kalitesi açısından anne sütünden sonra en iyi proteindir. Bir adet yumurta günlük ihtiyacımız için;

- %8 Vitamin B12, %16 Vitamin A, %10 Protein
- %4 Vitamin B6, %6 Vitamin D, %3 Vitamin E
- %6 Folik Asit, %2 Tiamin, %8 Fosfor
- %15 Riboflavin, %4 Çinko, %4 Demir içermektedir (Koçak, 2018).

Yumurta tiroit hormonu yapımı için gerekli olan iyot ve ayrıca selenyum açısından da iyi bir kaynaktır. Yenilebilen kısımda kalsiyum düzeyi oldukça düşüktür, zira yumurtada bulunan kalsiyumun büyük bir kısmı kabukta bulunmaktadır (Anar, 2016).

Yeterli ve dengeli bir hayvansal protein kaynağı olan yumurtanın tüketimi, çocukların beslenmesinde çok daha önemli bir tutar. Çünkü çocukların besin madde ihtiyaçları yetişkinlere göre daha fazladır. Bununla birlikte, bebekler ve çocuklar daha küçük porsiyonlar halinde beslenmektedirler. Bu sebeplerle, tükettikleri gıdaların besin madde



içeriği bakımından daha yoğun olması önerilmektedir. Bir yumurtanın besin değerleri göz önüne alındığında çocukların beslenmesinde önemi daha iyi anlaşılmaktadır (Şamlı ve Okur, 2016).

Yumurta sahip olduğu yüksek ve kaliteli protein sebebiyle karaciğer ve böbrek hastalarının vücutlarında oluşabilecek protein katabolizmasını engellemek için nefroloji diyetisyenleri eşliğinde hazırlanan beslenme planında bulundurulmaktadır. Kaliteli protein içeriğinin yanında doğal antibiyotik etkisi gösteren lizozim içerdiğinden enfeksiyon, yanık ve cerrahi müdalenin iyileşmesinde oldukça etkilidir. Ayrıca yüksek besin değerlerinin yanında kan şekerini yükseltmeden, insülin ihtiyacını arttırmadan tokluk hissi sağladığı için zayıflamaya da yardımcı olmaktadır (Dönmez, 2018).

## **1.2. YUMURTA VE KOLESTEROL**

Organizmanın kolesterol gereksinmesi iki kaynaktan sağlanmakta olup bunlardan birincisi organizmada sentezlenen kolesterol, ikincisi ise besinlerle alınan kolesteroldür. Kolesterol yağ asidi içermediğinden gerçek yağ değildir. Ancak organik çözücülerde eriyebildiğinden lipid sınıfına girmektedir. Yumurta, yüksek düzeyde kolesterol içeren bir yiyecektir. (Hasipek ve Aktaş, 1997: 20) Büyük bir yumurta yaklaşık 200-220 miligram kolesterol içermektedir. (Jacob ve Miles, 2000) Yıllardır kolesterollü yüksek beslenmenin sembolü olarak kabul edilen yumurta ve tüketimi kardiyovasküler sağlık açısından tartışma konusu olmuştur. Özellikle de klinik araştırmalarda çelişkili sonuçlar bildirilmesi bu tartışmaları daha da artırmıştır (Kayıkçıoğlu ve Soydan, 2009).

Tavuk yumurtası, iyi bir besin kaynağıdır ve sağlıklı beslenme için gereksinim duyulan birçok esansiyel amino asit ve yağ asitleri ile vitamin ve mineralleri bünyesinde barındırır. Dünyada, özellikle de endüstriyel ülkelerde, yüksek oranda ölüm nedeni olarak kabul edilen kalp-damar hastalıklarının (KDH) yüksek kolesterol içeren gıdalardan ileri geldiğinin bildirilmesi, kolesterol fobisine neden olmuş ve bu durum yumurta tüketimini olumsuz yönde etkilemiştir. Buna rağmen yapılan çalışmalarda yumurta kolesterolü ile kan kolesterolü arasında kesin bir ilişki bulunamadığından Amerikan Kalp Birliği tarafından bugün kolesterol alımının günde  $\leq 300$  mg olması durumunda insanların günde bir yumurta tüketilebileceği bildirilmektedir (Aydın ve ark., 2015).

Ülkemizde yumurta tüketiminin istenilen seviyelere ulaşamamış olmasının sebebi, yumurtanın da içinde bulunduğu kolesterolce zengin gıdaların kalp ve damar hastalarına sebep olduğu düşüncesidir. Bu nedenle beslenme konusunda bilinçlenen tüketicilerin taleplerini karşılamak için yumurtanın besin madde kompozisyonunun değiştirilmesine yönelik çalışmalar planlanmıştır. Bu sebeple tavukların beslenmesinde kullanılan yemlerin ve gıda maddelerinin bileşiminde çeşitli düzenlemeler yapılmaktadır. Böylece besin maddelerince zenginleştirilmiş, kolesterol düzeyi kontrol altına alınmış yumurta elde edilmek amaçlanmaktadır (Açıkgöz ve Önenç, 2006).

Belirli genetiğe sahip tavukların yumurtalarının, örneğin Araucana tavuğu yumurtası, diğer tavukların yumurtalarına göre daha az kolesterol içerdiği düşünülmüş, bu genetiğe sahip tavukların yumurtaları sağlıklı olduğu iddia edilerek diğerler yumurtalara göre daha pahalı şekilde piyasaya sürülmüştür. Fakat bu iddiayı destekleyecek ya da kanıtlayacak veriler bulunamamıştır (Jacob ve Miles, 2000).

Yumurtanın içerdiği 5 gram yağın üçte biri doymuş, büyük bir kısmı doymamış ve tekli doymamış yağ asitleridir. Yani yumurta kalp sağlığına yararlı yağ asitlerini içermektedir. Bu sağlıklı yağın içinde faydalı besin öğeleri olan lesitin ve kolesterol bulunmaktadır. Yumurtanın kolesterol içeriğine nazaran kanda kolesterolün yükselmesini önleyen omega-3 ve diğer çoklu doymamış yağ asitleri ile lesitini de ihtiva etmesi endüstriyel doymuş yağlara göre kan kolesterol üzerine etkisi düşüktür (Dönmez, 2018: 61).

Kolesterol ile ilgili yapılan incelemeler, dışardan alınan kolesterolün, vücutta asıl zararlı etkisi olan düşük dansiteli lipoproteinlerin (LDL) düzeyini yükseltmediğini ortaya çıkarmıştır. Bu konuda ülkemizde Hacettepe Üniversitesi bir araştırma yapmıştır. Üç hafta süre ile günde iki yumurta yedirilen kişilerde, endozen kolesterol düzeyi artmamıştır. Missouri’de yapılan bir başka çalışmada da üç ay süre ile günde bir yumurta verilerek incelenen plazma kolesterolü ile, üç ay hiç yumurta verilmeden incelenen plazma kolesterolü arasında fark bulunmamıştır (Hasipek ve Aktaş, 1997).

### **1.3. YUMURTANIN DEPOLANMASI**

Yumurtanın depolanmasında belirli koşulların sağlanması önem taşımaktadır. Çünkü uygun şartlar sağlanmadığında yumurta kalitesinde bozukluklar oluşması hatta

yumurtanın tüketilemeyecek hale gelmesi mümkündür. Bu şartlar sağlandığı takdirde yumurtanın ömrü daha uzun olacaktır. Yumurtaların saklanacağı yer temiz, kuru ve nemsiz olmalıdır. Rutubet olmamasına özen gösterilmelidir. Yumurtanın paketlenildiği malzeme temiz ve kokusuz değilse, yumurta paketinden çıkarılmalıdır (Anar, 2016).

Yumurtaları bozulmadan saklayabilmek için birçok yöntem uygulanmaktadır. Çok sayıdaki yumurtayı saklamak için de en iyi yöntem soğuk hava ortamlarında (ve daha iyisi azot veya karbondioksit atmosferinde) saklamaktır. Soğuk hava depolarına yerleştirilecek yumurtaların üzerindeki koruma zarının zedelenmemiş olması, en çok üç dört günlük iken depoya girmesi gerekmektedir. Genelde yumurta depolanmasında kullanılan soğuk hava depolarında yumurtalar taze, temiz ve yıkanmış olarak depolanmaktadır. Dayanma süresi (depodaki raf ömrü) 6-8 aydır (Demirci, 2011).

Tavuk yumurtalarken yumurtanın kabuğuna dışkı bulaşması kaçınılmazdır. Bu sebeple yumurtanın kabuğunda insanı hasta edebilecek mikroorganizmalar ve bakteriler olabilir. Yumurtanın dışında koruyucu bir tabaka mevcuttur. Yumurta yıkandığında bu tabaka zarar görmekte ve yumurta kabuğunun üzerindeki gözenekler bakterilere açık hale gelmektedir. Bu sebeple yumurtanın yıkanması sağlık açısından doğru bir uygulama değildir.

## **1.4. YUMURTANIN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ**

Yumurta içinde bulunan bileşenler yumurtaya fonksiyonel özellikler kazandırmaktadır. Bu bileşenlerden yumurta akında bulunanlar; Ovalbumin, Lysozyme, Ovotransferrin, Avidin, Ovomucin, Cystatin, Ovomacroglobulin, Ovoinhibitör'dir. Sarısında bulunan bileşenler ise; Immunoglobulin, Phosvitin, Lipoproteins, Sialic Acid, Sialyloligosaccharides, Yolk Lipid, Phospholipids'dir (Yüceer, 2015). Yumurta akını oluşturan ovalbümin ısı ve karıştırma ile kolayca denatüre olmaktadır. Yumurta ile hazırlanan yiyeceklerde yapının oluşmasında ovalbüminin katkısı büyüktür (Hasipek ve Aktaş, 1997).

Yumurta proteinlerinin gıdalarda sağladığı fonksiyonel özellikler; tat, koku ve diğer gıda bileşenlerini bağlama, havalandırma, köpük ve yapı oluşturma, pişme sırasında ürün yüzeyine renk kazandırma, şurupları kestirme, pıhtılaştırma ve kıvam sağlama,

kristalizasyon kontrolü, yenebilir ambalaj, emülsifikasyon, lezzet, nemlendirici, mayalama, pH kararlılığı ve raf ömrü uzatma gibi özelliklerdir (Domadaran, 1994).

Yumurta sarısı gıda endüstrisinde mayonez, salata sosları, içecekler, çorbalar (hazır ve toz karışımlar), unlu mamuller, pasta, börek, hamur işleri, mantı, makarna, şehriye, bisküvi, gofret, et ürünleri (sucuk, sosis), balık ürünleri (surimi), sütlü tatlılar, dondurma, soslar, mayalı ürünler ve pidelerin üzerine sürülerek kullanılmaktadır. Yumurta sarısı bir takım fonksiyonel özellikler kazandırmaktadır. Bu özellikler kısaca; besleyici değer kazandırma, kıvam verme, viskozite artışı, lezzet verme, sertlik derecesi ayarlama, pıhtılaştırıcı, yağda emülsiyon oluşturma ve renklendirme amacıyla kullanılmaktadır (Yüceer, 2007).

Su molekülleri proteinlerin polar ve yüklü yan zincirlerine bağlanmaktadır. Fazla yüklü ve polar grup içeren proteinlere daha fazla su bağlanmaktadır. Proteinlerin su molekülleri ile olan bağları stabilitenin sağlanmasında etkili olmaktadır. Bunun sebebi su moleküllerinin proteinleri diğer protein moleküllerinden koruyacak bir kalkan görevi görmesidir. Bu sayede birbirleriyle birleşerek kolayca çökmezler ve bu da dağılımı daha stabil hale getirmektedir. Proteinlerin su bağlama kabiliyeti et işlemede hamur işleri yapımında çok büyük öneme sahiptir (Demirci, 2012).

Yumurta proteinlerinin jel oluşturma özelliği vardır. Jel, katı ve sıvı faz arasında oluşan bir ara fazdır. Jelasyon birçok protein için önem taşıyan işlevsel bir özelliktir. Birçok gıdanın oluşmasında jelasyon önemli bir rol oynar. Protein jelasyonu su tutma kapasitesinin gelişmesi, kalınlaştırma partiküllerinin bağlanması, köpük stabilizasyonu gibi işlemlerde kullanılmaktadır. Proteinler iki tip jel oluşturur; bunlardan birincisi koagülasyona dayalı opak jel, ikincisi ise yarı şeffaf jeldir (MEGEP, 2016).

Emülsiyonlar, karışmayan iki sıvının birbiri içinde dağılmasıyla oluşmuş, homojen görünüşlü heterojen sistemlerdir. Emülsiyon içerisindeki dağılmış damlacıklar karışımın iç fazını, diğeri ise dış fazını oluşturmaktadır (Güngör vd., 2011). Yumurta sarısında bulunan fosfolipid ve lipoproteinler yüzey aktif maddeler olup emülsiyon oluşturma kapasitesine sahiptirler (Yüceer, 2013). Yumurta sarısında bulunan lesitin mükemmel bir emülgatördür. Hollandez sos ve mayonez emülsiyon karışımlara güzel birer örnektir. Bunun yanında kremli yapıya sahip tatlıların da yapımında büyük rol oynamaktadır (WEB-1).

Köpük, sıvı veya katıdan meydana gelen bir sürekli fazın havayı (gaz fazını) çevrelemesi ile oluşan yapıdır. Köpük oluşurken proteinler, hava kabarcıkları ve sıvı faz ara yüzeyinde yerleşir. Bu ara-yüzeyde protein fraksiyonları birbiri üzerine katlanır ve apolar kısımları hava yüzeyinde kalacak şekilde yönelir. Proteinlerin hava kabarcığı yüzeyine tutunmasıyla kısmi denatüre olmuş proteinler bir tabaka oluşturur ve hava kabarcıklarını etrafını sarar, böylece hava kabarcıklarının bir araya gelmesi engellenir ve köpük yapısı korunur (Yavuz ve Özçelik, 2016). En yüksek köpürme özelliği gösteren proteinlerden biri yumurta beyazı proteinidir. Yumurta beyazından elde edilen köpük yapı ekmek, kek, sufle, mus gibi yapımında köpük formu gerektiren ürünlerin yapımında kullanılmaktadır (Wang, 2013).

Araştırmalar %10-15 protein düzeyine sahip gıdaların en etkili bağlayıcı ajan olduğunu göstermektedir. Yumurtada bulunan yüksek kaliteli proteinler de tat ve koku bileşenlerinin bağlanmasına yardımcı olmaktadır. Bu işlem için yumurta proteinleri ısıtılarak pıhtılaşma sağlanır. Pıhtılaşma sayesinde proteinler yapıştırıcı görevi görerek koku ve lezzet bileşenlerini bağlamaktadır (McKee, 2012).

Yumurta proteinleri fırından çıkarılan ürünlerin üzerindeki kızarmış rengin ve iştah kabartan kokuların oluşmasına da önemli katkı sağlamaktadır. Yumurta proteinlerinin amino asitleri şekerli gıdaların içindeki şekerle tepkimeye girerek pişirme sırasında yüzeydeki kızarmayı yani renk değişimini sağlar. Maillard tepkimesi olarak bilinen ve enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonu şeklinde ifade edilen, gastronomide iyi bilinen bu tepkime sırasında farklı aromatik maddeler de oluşmaktadır (Müftügil, 2014).

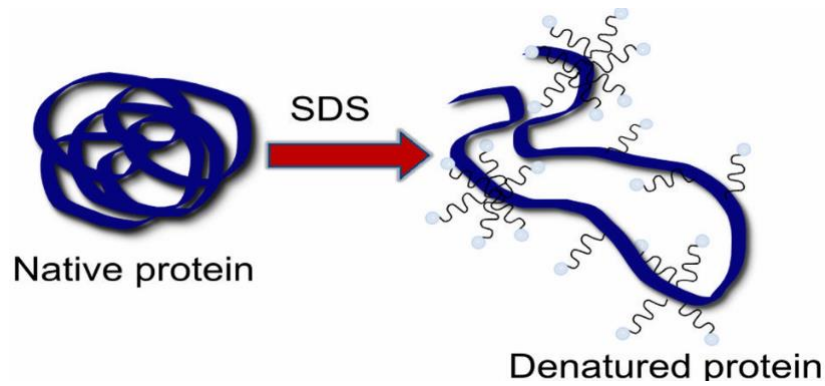
Genel olarak bakıldığında yumurta pastane ve hamur işi ürünlerine kabartma, pıhtılaştırma, kıvam arttırıcı ve renk, şekerlemelere kristallerin inhibisyonu, krem karamel ve puding gibi tatlılara pıhtılaştırma ve lezzet, dondurmalara sertlik derecesini ayarlama ve emülsiyon, sucuk ve sosis gibi et ürünlerine bağlayıcı ve pıhtılaştırıcı, sağlık gıdalarına vücut geliştirici, mayonez ve salata soslarında yağla emülsiyon oluşturma gibi özellikler kazandırmaktadır (Domadaran, 1994).

## 1.5. YUMURTA PROTEİNLERİNDE KOAGÜLASYON VE DENATÜRASYON

Bir polipeptidin doğal konformasyonuna ulaşması için sentez sırasında ve sonrasında katlanması gerekir. Protein yapıları, belirli hücresel şartlar altında işlev görmek üzere değişim geçirir. Hücredeki ortam şartlarından, farklı şartlarda protein yapısında küçük veya büyük değişim oluşturur. Biyolojik fonksiyon kaybının oluşmasına neden olan üç boyutlu yapının bozulmasına denatürasyon denir. (Korkmaz vd., 2012: 94)

Denatüre olma sözcüğünden protein molekülünün strüktür (yapı) değişmesi anlaşılır. Sekonder, tersiyer ve kuarterner yapı olarak ifade edilen protein molekülünün doğal durumu yani üç boyutlu yapısı bozulur. Denatüre olma; protein molekülünün sekonder, tersiyer ve kuarterner yapısındaki bağların parçalanması anlamına gelir. Polipeptit zincirler gerilir, tesadüfi ve düzensiz bir yapı oluşur. Primer yapıda denatürasyon sırasında bir değişiklik olmaz. (Demirci, 2012)

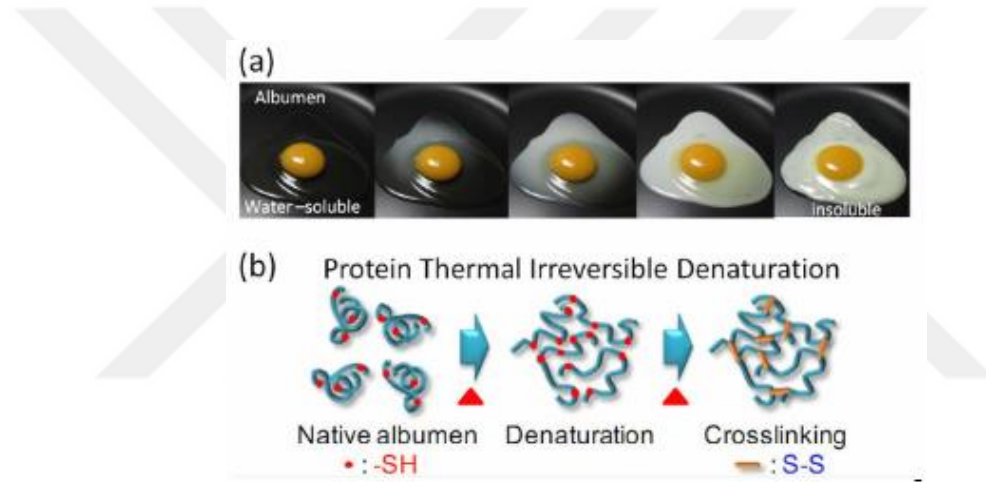
Proteinlerin stabil olan peptid bağlarını kırarak amino asitlerine parçalamak çok zor olsa da proteinler oldukça duyarlı bileşiklerdir. Zira proteinler sıcaklığa, asitlere ve tuzlara karşı oldukça hassastırlar. Bu etkenler karşısında proteinlerin yapısında değişimler meydana gelmektedir. Bu değişimlere denatürasyon denir. Proteinlerin denatürasyonları yaklaşık 45°C'de başlamaktadır. Bu etkenler karşısında meydana gelen denatürasyon çoğu zaman geri dönüşümsüzdür. (Demirci, 2011)



Şekil 1.2. Protein Denatürasyonu (Jelińska vd., 2017)

Parçalama, yoğurma, çırpma gibi mekanik işlemlerde proteinler hava-sıvı yüzeyi arasına hapsolür sonuçta proteinlerde konformasyonel değişim meydana gelir. Bu mekanik işlemlerin yanı sıra denatürasyonu sağlayan etmenler şunlardır; ısı, radyasyon, çeşitli kimyasallar, asidik ve bazik çözeltiler, konsantre tuz çözeltileridir (MEGEP, 2016).

Birçok gıda maddesinde yumurta proteinlerinin çeşitli fonksiyonel özelliklerinin yanında denatürasyon sayesinde gıdalara kazandırdığı yapıdır. Örneğin; keklerin yapımında yumurta kullanılmasının sebebi yumurtanın tüm malzemeleri kek hamuruna bağlamaya yardımcı olmasıdır. Fakat bu özelliğin yanında yumurta kullanılmasının gıdaya bir diğer katkısı da yumurtada bulunan proteinler karıştırma ve pişirme sırasında denatüre olarak kek yapısının kazandırılmasını sağlarlar (WEB-2).



Şekil 1.3. Yumurta Denatürasyonu (Chang vd., 2012)

Proteinlerin çözünmez duruma gelmesine neden olan değişiklikler ise koagülasyon olarak adlandırılır. Denatürasyonla parçalanmış peptid zincirleri arasındaki -H bağları ve -SS- bağlarının -SH gruplarına dönüşmesi ile ileri aşamalara gelmiş proteinin yapı ve özelliklerinin değişmesi geri çevrilemez durumdadır. Protein yapıları iyice açılır, yan zincirler bir araya toplanır ve büyüyen protein çöker. Örneğin, yumurta pişirilince koagülasyon olayı gerçekleşir ve bu olay geri dönüşümsüzdür (MEGEP, 2016).

Koagülasyon ısı, mekanik etki veya asitler tarafından meydana getirilen protein yapısındaki sıvı bir formdan katı ya da daha kalın bir sıvıya değişim olarak tanımlanmaktadır. Yumurta ısıtıldığı zaman akışkan olan sarısı ve beyazındaki albümin katılaşır. Yumurta içindeki proteinler pıhtılaşma adı verilen süreçte katılaşmaya başlar.

Yumurta akı 60°C’de pıhtılaşmaya başlarken, yumurta sarısı için bu sıcaklık 65°C ile 70°C arasındadır (WEB-3). Koagülasyon da bir denatürasyondur.

## 1.6. YUMURTA ÜRÜNLERİ

Yumurta ürünleri, kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri ifade eder (Resmî Gazete, 2008).

Yumurta taze veya depolanmış olarak tüketime sunmanın kısıtlı olduğu durumlarda yumurtalar değişik şekillerde işlenerek tüketime verilmektedir (MEGEP, 2011).

**Tablo 1.2.** Yumurta Ürünleri (Yüceer, 2013)

Likit	Donmuş	Toz	Özel Ürün
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pastörize Bütün yumurta, sarı ve beyazı,</li><li>2. Scrambl yumurta karışımı,</li><li>3. Stabilize edilmiş yumurta sarısı,</li><li>4. Tuzlu bütün veya tuzlu yumurta sarısı,</li><li>5. Şekerli yumurta sarısı,</li><li>6. Uzun raf ömürlü ürünler</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pastörize Bütün yumurta, sarı ve beyazı,</li><li>2. Scrambl yumurta karışımı,</li><li>3. Tuzlu bütün veya tuzlu yumurta sarısı,</li><li>4. Şekerli yumurta sarısı,</li><li>5. Mısır şurubu ilave edilmiş tuzlu yumurta,</li><li>6. Sitrik asit ilave edilmiş bütün yumurta.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bütün yumurta, sarı ve beyazı tozu,</li><li>2. Akışkan (topaklaşmayan) Bütün yumurta, sarı ve beyazı tozu,</li><li>3. Stabilize edilmiş bütün yumurta ve yumurta akı,</li><li>4. Scrambl yumurta karışımı tozu.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Haşlanmış kabukları soyulmuş yumurta,</li><li>2. Ultra-Pastörize edilmiş yumurta ürünleri,</li><li>3. Özel karışımlar,</li><li>4. Diğerleri</li></ol>

Gıda endüstrisindeki değişimlere paralel olarak kabuklu yumurtanın hammadde olarak kullanımı sınırlanmaktadır. Bu sebeple endüstriyel yumurta tüketicileri daha kullanışlı, kaliteli ve ekonomik işlenmiş yumurta ürünlerine ihtiyaç duymaktadırlar. Yumurta ürünleri sıvı, dondurulmuş ve toz formda bulunmaktadır. Sıvı ve dondurulmuş yumurtanın raf ömrünün kısa ve depolama koşullarının zahmetli olmasından ötürü toz yumurta yumurta ürünleri içerisinde ön plana çıkmaktadır (Koç, 2009).



Farklı formlarda üretilen ve satışa sunulan yumurta ürünlerinin çoğu evde kullanımdan ziyade endüstriyel kullanıma daha uygun olduğu için birçok markette satılmamaktadır. Bu ürünler genellikle restoranlar, hastaneler gibi toplu yemek hazırlanan işletmelerin mutfaklarının yanı sıra ekme ve şehriye gibi gıdaların üretimini yapan işletmeler tarafından tercih edilmektedir (FSIS, 2007).

Likit, dondurulmuş ve toz formunun yanında piyasada yumurta sarısı spreyi de bulunmaktadır. Endüstriyel kullanım için üretilmiş olan yumurta sarısı spreyi, pastacılık ürünlerinin üzerine sürülen yumurtadan kâr etmek, yumurtayı ürünlerin tüm yüzeyine eşit şekilde yaymak ve bu işlemi yaparken harcanan zamandan kazanmak amacıyla kullanılmaktadır.

### **1.6.1. Pastörize Likit Yumurta Ürünleri**

Sıvı yumurta ürünleri, pastacılıkta, restoranlarda ve değişik unlu mamuller üreten firmalarda, beyazı ve sarısı birbirinden ayrılmış ya da karışık olarak aseptik dolun yapılmış kutularda satılan ürünleri kapsamaktadır (Atılğan ve Ünlütürk, 2006).

Likit yumurta, yumurtanın kabuğundan çıkarılarak bütün, sarısı ve beyazı ayrılmış şekilde veya özel bir karışım olarak pazarlanmaktadır (Prochaska vd, 1996). Bu işlem için yumurta, özel olarak tasarlanmış yumurta kırma makinesinde tam otomatik olarak kırılır, sarısı ve beyazı birbirinden ayrılmakta, kırıldıktan sonra sarısı ve beyazı ayrılan yumurta hızla 0-(+4) °C'ye soğutulmaktadır. Filtrasyon işleminin ardından ürünler çiğ ürün depolama tanklarında pastörizasyon işlemi için bekletilmektedir. Pastörizasyon işleminde uygulanan süre ve sıcaklık kombinasyonları yumurtanın fiziksel ve duysal özelliklerinde minimum kayıp ile mikrobiyolojik özelliklerinde maksimum fayda sağlamak amacıyla özel olarak programlanıp tamamen otomasyona bağlı olarak kontrol edilmekte ve doğrulamaları gerçekleştirilmektedir. Pastörizasyonun ardından ürünler ambalajlanır ve sevkiyata kadar 4 °C'de bekletilmelidir. Bu süre zarfında laboratuvarında ürünler belirli analizlere alınmakta, akalite onayı verildikten sonra satışa sunulmaktadır (Güngör, 2016).

Bütün pastörize likit yumurtanın kullanım alanları; gıda servisleri, uçak mutfağı, çorbalar, hamur işleri, ekme ve pastacılık ürünleri, pizza hamuru, hazır çorbalar ve hamburger karışımlarıdır. Pastörize likit yumurta sarısı, mayonez, şekerleme ve çikolata,

çikolata ezmesi, fındık ezmesi, vücut geliştime ve sağlık ürünleri yapımında kullanılmaktadır. Pastörize likit yumurta akı ise et ve balık ürünlerinde yapıştırıcı olarak, makarna, püre, şehriye, krema ve bisküvi yapımında kullanılmaktadır (WEB-4).

## 1.6.2. Dondurulmuş Yumurta Ürünleri

Dondurulmuş yumurta ürünleri, Amerika Birleşik Devletleri ve Avrupa'da gıda sektöründe, özellikle de pastane, fırın, restoran, otel ve benzeri gibi kuruluşlarda geniş çapta kullanılmaktadır. Dondurulmuş olan yumurtalar, bazı katkı maddeleri ilave edilmekle birlikte, üstün nitelikte ve uzun raf ömrüne sahip olan ürünlerdir. Dondurulmuş yumurta, genellikle standart dışı, ince kabuklu, küçük ve kirli olarak ayrılan yumurtalardan elde edilmektedir. TS 10343 kapsamında dondurulmuş yumurtalar hazırlanış şekline göre dondurulmuş yumurta akı, dondurulmuş yumurta sarısı, dondurulmuş karıştırılmış yumurta ve dondurulmuş karıştırılmamış yumurta olarak dört gruba ayrılmaktadır (Anar, 2016).

Dondurulmuş yumurta ürünleri likit pastörize yumurtaların hazırlanma işleminin tamamlanmasından hemen sonra dondurulmasıyla hazırlanmaktadır. Likit yumurtanın dondurulması ürünün daha uzun süre dayanmasını, daha rahat stoklanmasını ve transfer sırasında dökülme ya da kutunun patlaması gibi kazaların önüne geçilmesini kolaylaştırmaktadır.

Donma ve çözünmeyle yumurta sarısında jelleşme olarak adlandırılan geri dönüşümsüz değişiklikler olmaktadır. İstenilmeyen bir durum olan jelleşme, yumurtanın fonksiyonel özelliklerini azaltmakta ve ürünlere işlenmesini engellemektedir. Jelleşme oranı yumurta karışımına eklenen tuz ve şeker gibi katkı maddeleri, çözünme sıcaklığı, depolama süresi ve sıcaklığı ve donma hızı gibi faktörlerden etkilenmektedir. Yumurta sarısında jelleşme, düşük yoğunluklu lipoproteinlerin denatürasyonu sonucu oluşmaktadır. Donma ve çözünme sonrasında LDL'nin viskozitesinde artış, çözünürlüğünde azalma olmaktadır. %10 oranında eklenen tuz, sakroz, glikoz ve fosfat yumurta sarısında jelleşmeyi önlemektedir (Serdaroğlu ve Deniz, 2002).

### **1.6.3. Kurutulmuş (Toz) Yumurta Ürünleri**

Yumurtanın muhafazasında yaygın olarak kullanılan yöntemlerden bir tanesi de yumurtanın kurutularak muhafaza edilmesidir. Yumurta tozu tercihine bağlı olarak kabuklu yumurtanın hijyenik olarak özel otomatik kırma makinesinde kırılarak, sarısı ve akının ayrılması ve bazı ön işlemler sonrasında çeşitli tipteki kurutucularla kurutma işlemine tabi tutulması ile elde edilen toz bir üründür (Anar, 2016).

Yumurta tozu sıvı hale getirilmiş yumurtanın tat, renk, erime kabiliyeti gibi özelliklerini stabilize etmek için uygulanan işlemlerden sonra pastörize edilip yüksek sıcaklıkta kurutulması ile elde edilmektedir. Püskürtme yöntemi ile 121°C'den yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kurutma odasına, yumurta sis şeklinde gönderilir. Suyu buharlaşan ve nem düzeyi %3–5 oranında toz haline gelen ürün elde edilir (MEGEP, 2011).

Gıda maddelerinden suyun uzaklaştırılması mikroorganizma gelişimini durduran ve kimyasal reaksiyon hızını yavaşlatan, dolayısıyla, gıda maddesinin korunmasını ve raf ömrünün uzamasını sağlayan bir işlemdir. Kurutma işleminin sıvı yumurtaya uygulanması teknolojik ve ekonomik açıdan mümkün olup yurt dışında endüstriyel düzeyde uygulanmaktadır (Koç, 2009).

Yumurta tozu tercihe bağlı olarak kabuklu yumurtanın hijyenik özel otomatik kırma makinesinde kırılarak sarısı ve akı ayrıldıktan ve bazı ön işlemlerden geçtikten sonra püskürtücü kurutucularda kurutma işlemine tabi tutularak elde edilen toz üründür. Yumurta tozu depolama imkânı ve en az 12 aylık raf ömrü ile avantaj sağlamaktadır. Yumurta tozu belirli oranlarda su ile sulandırılarak kullanıma hazır sıvı yumurta elde edilmektedir. Bütün yumurta tozu; hamur işleri, ekmek ürünleri, pasta-kek, pizza hamuru, hazır çorba ve hamburger karışımlarında, yumurta akı tozu; çikolata ve şekerleme, çikolata ezmesi, fındık ezmesi, beze, vücut geliştirme ve sağlık ürünleri, yumurta sarısı tozu ise; hamur işleri, ekmek ürünleri, yemek, bisküvi, mayonez, gofret gibi gıdaların üretiminde kullanılmaktadır (WEB-4).

### **1.7. YUMURTA PIŞİRME ŞEKİLLERİ**

Yumurtanın en hafif, latif, faydalı ve lezzetlisi taze olanıdır. Pişme derecesi tüketilecek kişinin zevkine göre değişkenlik gösterse de çok pişmiş yumurta tüketilmesi tavsiye

edilmemektedir (Fahriye, 2018). Yumurtayı pişirmek için birçok farklı yöntem kullanılmaktadır. İsteğe göre kabuklu ya da kabuksuz haşlanarak bütün ve katı şekilde tüketilebilmektedir. Bunun yanında tavada veya sahadanda istenilen malzemeler eklenerek pişirilebilmektedir. Sütle ya da kremayla pişirilerek tüketilebildiği gibi omlet olarak da tüketilmektedir. Ayrıca bilinen alışılmış yöntemlerin dışında yumurta hazırlama ve tüketim şekilleri de mevcuttur.

Isı etkisiyle yumurtada fiziksel ve kimyasal değişiklikler meydana gelmektedir. Yumurta proteinleri ısı etkisiyle katılaşmakta ve denatüre olmaktadır. Yumurtanın akı 60°C'de, sarısı ise 70°C'de katılaşmaktadır. Yumurtanın pişirilmesi içermiş olduğu protein, yağda çözünen vitaminler ve mineralleri çok az etkiler ya da bir değişikliğe neden olmaz. Pişirme işlemi sonucunda thiamin ve riboflavinde bazı kayıplar meydana gelmektedir. Örneğin katı olarak haşlanmış, yağda kızartılmış veya çılbur yapılmış yumurtada thiamin ve riboflavinde %15'lik bir kısmı yıkımlanmakta, %85'lik kısmı ise yumurtada kalmaktadır. İnsan organizması yumurtanın akı ve sarısı karıştırılarak pişirilen yumurtanın biotininden yararlanamamaktadır. Çünkü yumurta akında bulunan avidin, yumurta sarısında bulunan biotinle birleşmek suretiyle vücudun yararlanamayacağı bileşik oluşturmaktadır (Anar, 2016).

Yumurtaların rafadan veya bir günü geçmemiş lop yumurta olarak tüketilmesi veya yiyecekler içinde mümkün olduğu kadar az yağ katılarak tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Taze yumurtanın çiğ yenmesinin daha faydalı olacağına dair bir inanış olmasına rağmen, bunun tamamen yanlış olduğu bilim insanları tarafından kanıtlanmıştır. Bu uygulamanın hem besin değeri hem de sindirim açısından iyi olmadığı saptanmıştır. Çünkü kabuğun sanıldığı kadar temiz olmadığı, yumurtanın içinde bulunan kötü gazın dışarı çıkacak zaman bulamayışı, çiğ yumurta akının iyi sindirilemeyerek çoğu zaman ishale yol açtığı bilincine varılmıştır. Aynı zamanda yumurtanın beyazındaki proteinin sindirilemeden dışarı atıldığı ve çiğ yumurta sarısının hazminin pişmişten daha zor olduğu kanısına varılmıştır (Türkan, 2011a).

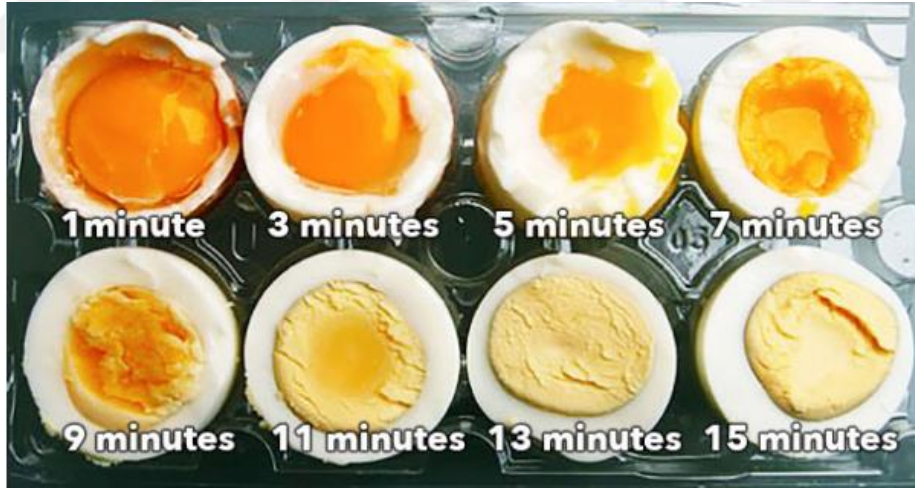
## 1.7.1. Haşlama

### 1.7.1.1. Kabuklu Haşlama

Cezve veya tencere su ile doldurup kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca 1-2 tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Oda sıcaklığındaki yumurta veya yumurtalar kaynayan suya bırakılır. İstenilen kıvamına ulaşana kadar pişirilir. Haşlama suyuna ilave edilen tuz, yumurta haşlandıktan sonra kabuğunun daha kolay soyulmasına yardımcı olur ve haşlama sırasında oluşabilecek çatlamaı engeller (Şen, 2018).

Kabuklu yumurtalar dört farklı derecede haşlanabilmektedir;

- Yumuşak yumurtalar üç-dört dakika,
- Orta pişmiş yumurtalar beş-altı dakika,
- Katıya yakın pişirilmiş kayısı yumurta yedi-sekiz dakika,
- Katı pişmiş yumurtalar sekiz-on dakika kaynatılmalıdır (MEGEP, 2007).



**Resim 1.1.** Haşlama Sürelerine Göre Yumurtaların Pişme Dereceleri (López-Alt, 2014)

Yüksek ısıda uzun süre kaynatılan yumurtanın sarısının yüzeyinde yeşil bir renk oluşmaktadır. Bunun nedeni, bekleyen yumurtada yükselen pH etkisi ile proteinlerden oluşan hidrojen sülfürün demirle birleşmesi sonucu olarak görülmektedir (Dönmez, 2018).

Haşlanmış yumurta genel olarak kahvaltıda tüketildiği gibi aynı zamanda salatalarda, sandviçlerde, yemeklerin üzerinde, rosto gibi köftelerin içine koyularak da tüketilmektedir.

#### 1.7.1.2. Kabuksuz Haşlama (Poşe Yumurta)

Poşe pişirme tekniği, yiyecekleri sıvı içinde, kaynama derecesine yakın bir noktada, fakat kaynatmadan pişirme tekniğidir. Bu teknik genelde pişimi narin yiyeceklere uygulanmaktadır. Yani bu yöntemle yiyeceğin dokusu veya yapısı zedelenmeden pişirilir. Pişirmede kullanılacak sıvı su olmak zorunda değildir. Et suyu, tavuk suyu, balık suyu, süt vs. gibi sıvılar da olabilir. Önemli olan pişme derecesini iyi yakalamaktır (Türkan, 2011c).

Poşe yumurta genelde sıcak suyun için içine yumurtanın kırılması ve istenilen derecede pişirilmesiyle elde edilmektedir. Su kaynama noktasına geldiğinde yumurtalar tek tek kırılmalıdır. Yumurtaların akı piştikten sonra, sarısı çok katılaşmadan yumurtalar sudan çıkarılmalıdır. Poşe yumurta yapılabilmesi için yumurtanın taze olması gerekmektedir. Yumurtanın kırılacağı suya sirke eklenmeli ama tuz atılmamalıdır (Türkan, 2011b).

Poşe yumurtayla yapılan çılıbır Türk mutfağında sıkça tüketilen bir yemektir. Ispanaklı, sarımsaklı yoğurtlu çılıbır tarifleri bulunmaktadır. İngilizlerin poşe yumurta kullanılarak hazırlanan kahvaltılığı *Egg Benedict* de dünya çapında sıkça tüketilen bir yemektir. Bu yemek ayrıca yumurta sarısı kullanılarak hazırlanan bir sos olan *Hollandaise Sauce* ile birlikte servis edilmektedir (Hamamsarılar, 2018).

#### 1.7.2. Sahanda/Tavada Pişirme

Sahanda/tavada pişirilecek yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. İki şekilde hazırlanmaktadır. Bunlardan ilki olan sunny side up; yumurtanın aklarının dağılmadan, karıştırılmadan, sarısının etrafında toplanması ve bu şekilde akı ve sarısının pişirilerek servis edilmesidir. İkincisi turn over ise; yumurta akı yarıya yakın piştiğinde tava kaydırılarak sarısı patlatılmadan alt üst edilir. Yumurtanın pişmeyen tarafları çevrilince pişer, sarısı yumuşak kalır (MEGEP, 2007).

İsteğe göre içine farklı malzemeler eklenerek sahadanda pişirilen yumurtalar buna göre adlandırılmaktadır. Örneğin; beyaz peynir, kaşar, sucuk, pastırma, kavurma gibi malzemelerle hazırlanan yumurtalar beyaz peynirli yumurta, sucuklu yumurta, pastırmalı yumurta vb. isimler almaktadır.

### **1.7.3. Omlet**

Çırpılmış yumurtalar kızgın tavada çok az sıvı yağ ve az tereyağıyla pişirilmelidir. Sadece tereyağıyla da pişirilebilir. Yumurtalar tavaya döküldükten sonra düz veya katlanmış olarak pişirilebilir. Omletlerin pişme noktası isteğe göre az pişkin, orta pişkin veya pişkin olarak hazırlanabilir (Türkan, 2011b).

Mantar, ıspanak, peynir çeşitleri, domates, jambon, kıyma, maydanoz gibi istenilen her türlü malzeme eklenerek pişirilebilmektedir. Bunun yanında hazırlanan omletin içine çeşitli harçlar koyularak da tüketilebilmektedir. Düz, ikiye katlanarak ya da içinde harçla dürüm yapılarak tüketmek de mümkündür.

### **1.7.4. Karıştırılmış Yumurta**

Tüm dünya mutfaklarında scramble egg adıyla bilinen ve tüketilen kahvaltılık, yumurtaya süt ve krema ilave ederek hazırlanmaktadır (Yüceer, 2007).

Tuz, biber koyduktan sonra yumurtalar iyice karıştırılır ve bir çırpma teli yardımıyla, yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Pişime yakın tereyağı ve krema eklenerek pişmesi durdurulur. Fazla pişirilerek katılaştırılmamalıdır (Türkan, 2011b)

## BÖLÜM 2 YUMURTA TÜKETİMİNİN TARİHSEL SÜRECİ

Eski çağlardan beri birçok kuş türünün yumurtası insanlar tarafından araştırılmış ve tüketilmiştir. Tavuk yumurtasının da tarih öncesi devirden beri yendiği ve tavuğun bu amaçla beslendiği bilinmektedir (Vural, 1992). Yaban ya da çiftlik hayvanlarından sağlanan yumurtanın besleyici özellikleri her zaman önem taşımıştır. Doğu Hint tarihinde yabani kuşların M.Ö. 3200 yıllarından önce evcilleştirildiği, Mısır ve Çin kayıtlarında ise M.Ö. 1400'lü yıllarda yumurtanın insan tüketiminde kullanıldığı bilinmektedir. Avrupa'da ise tavuğun evcilleştirilmesi M.Ö. 600 yılı civarında gerçekleşmiştir. Türk tarihindeki yazılı kaynaklara bakıldığında ise yumurta kelimesi Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan ve 1074 yılında tamamlandığı bilinen Türk dilinin ilk sözlüğü olan Divan-i Lügat-it Türk'te "yumurtga" olarak geçmektedir (Şamlı ve Okur, 2016).

Tavuk, MÖ 6000 civarında Hindistan ve güneydoğu Asya'da evcilleştirilmiş, önce Mezopotamya'ya, oradan Hitit döneminde Anadolu'ya yayılmıştır. Tavuğun evcilleştirilmesiyle toplulukların beslenme şekillerinde yumurta göze çarpar hale gelmiştir. Yumurtanın yayıldığı toplumlarda popüler bir besin maddesi haline geldiği bilinmektedir (Işın, 2017).

İlk Çağ ve Orta Çağ'dan itibaren mutfak tarihi incelendiğinde yumurtanın diğer temel hayvansal besinler gibi her dönem tüketildiği görülmektedir. Özellikle bu temel hayvansal besinler İlk Çağ başlarında kira ödemek ya da başka ihtiyaçlarını karşılamak için takas aracı olarak kullanılması dönemin şartlarında yumurtaya verilen değeri göstermektedir (Çıvgın, 2008). Yumurta ilerleyen zamanlarda Antik Yunan ve Roma medeniyetlerinin bol malzemeli yemeklerinin içinde, çorbalarda ya da soslarda ve tatlı yapımında kullanılmış, hatta ziyafet sofralarında bile bir yumurtalık içinde kendine yer bulmuştur.



Aziz Bernard Apologia adlı yazmasında o dönemde yumurta kullanımına dair bilgileri şu şekilde vermiştir; “Yumurtaları kılıktan kılığa sokmak için, çevirmek, yumuşatmak, sertleştirmek, doğramak için neler yapılıyor, ne sıkıntılar çekiliyor! Yok şurada sebzelisi yapılıyor, orada ateşe atılıyor, yok dolmasıydı, yağda çırpılmışıydı, kimi zaman akıyla sarısını ayrı ayrı ikram ediyorlar.” Bu anlatımdan da anlaşılacağı üzere yumurtanın o dönemde bile tek başına pişirilmesinde, yenmesinde ve ikram edilmesinde birçok farklı yöntem kullanılmıştır (Bober, 2014).

Yumurta, tavuğun evcilleştirilmesinden itibaren kayıt tutulan her dönemde kayıtlarda adı geçen bir gıda maddesi olmuştur. Bu kayıtlar birçok araştırmacı tarafından dönem dönem incelenmiş ve Türkçe çevirileri yapılmıştır. Bu çeviriler sayesinde kayıtları incelemek, döneme dair tüketilen gıda maddelerini sıralayabilmek daha da kolay hale gelmiştir. Kayıtlarda yer alan gıda maddelerinin çoğu Türklerin de beslenme sisteminde yer almış, göçler, savaşlar ve diğer her türlü etkileşim sırasında mutfağa yeni eklenen gıda maddeleriyle liste uzamıştır (Gülal ve Korzay, 1987; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Önceleri sadece karın doyurmak üzere yapılan sade ve doyurucu yemekler mutfak çeşitlendikçe zamanla yerini daha bol malzemeli yemeklere ve bir öğünde yenen çok çeşitli yemeklere yerini bırakmıştır. Özellikle II. Murat döneminde temelleri atılmaya başlayan ihtişamlı Osmanlı mutfağı malzeme çeşitliliğinde zirveye ulaşmıştır. Diğer yemekler ve tatlılar gibi yumurta da artan bu malzeme çeşitliliğinden etkilenmiştir. Başlarda birkaç malzemeyle hazırlanan yumurta yemekleri önce içine daha fazla malzemenin eklenmesiyle, daha sonra pişirme yöntemlerinin değişmesiyle, başka toplumlardan öğrenilen tatlıların yapımında da kullanılmaya başlanmıştır. Tarife göre bazen sarısıyla akı ayrı ayrı bazen de her ikisi beraber tüketilmiştir (Güler, 2010).

Pişirme şekilleri ya da kullanılan diğer malzemeler değişse de yumurta her zaman önemli ve sık tüketilen bir gıda olma özelliğini korumuştur. Gerek sarayda padişahların en sevdiği yemek olmasıyla, gerek divan toplantılarında devletin üst yönetim kademesine servis edilen yemeklerden biri olmasıyla, gerek saraya gelen önemli misafirlere sunulan yemeklerden olmasıyla gerekse sarayın günlük misafirlerine sık sık servis edilen bir yemek olmasıyla Osmanlı döneminin her alanında ve her öğününde adı geçen hayvansal gıda maddelerinden biri olmuştur.

Bizans İmparatorluğu'nda olduğu gibi Osmanlı döneminde de yumurtanın gastronomik unsurlar dışında kullanıldığı söylenmekte, bununla ilgili rivayetler ortaya atılmaktadır. Bunlardan en bilineni Mimar Sinan'ın camii inşaatının harcında yumurta kullandığının söylenmesidir (Taha Toros Arşivi).

Tarihsel dönemde sahip olunan mutfak kültürü ve geleneklerinin çoğu ilerleyen dönemlerde Türk mutfağının temel taşlarını oluşturmuştur. Türk mutfağı geleneklere bağlı olarak kalan aynı zamanda da yeni malzemelerle ve pişirme yöntemleriyle gelişen bir mutfaktır. Eski Türklerden ve Osmanlı döneminden gelen birçok malzemenin ve yemek tarifinin hala günümüz mutfağında da kendine yer bulması bunun en önemli kanıtıdır. Bölgelere, yörelere ve hatta bazen ufak topluluklara göre değişkenlik gösteren beslenme düzenine paralel olarak geleneksel tarifler alışkanlıklara göre modifiye edilip kullanılmaktadır. Yumurtalı yemekler de aynı şekilde bu modifikasyonlardan etkilenmiştir. Genel olarak ot tüketilen bölgelerde yumurta yemekleri otların kavrulup üzerine kırılmasıyla yapılırken, etin fazla tüketildiği bölgelerde et kavurmalarının üzerine yumurta kırılıp bu şekilde yenmesi yöresel özelliklerle ve alışkanlıkla ilişkilendirilmektedir (Serçeoğlu, 2014).

Türk mutfağında yumurta ile ilgili bilgilere ulaşabilmek için daha fazla seçenek de âşık edebiyatı şairlerinin (âşıkların) yazdıkları yemek destanlarıdır. Sevilen ve övülmek istenen her şeyle ilgili destan yazabilen âşıklar, yazdıkları yemek destanlarında yumurtaya da çokça yer vermiştir. Türk mutfağında yumurtanın sevilen ve kıymet verilen bir gıda olduğu destanlardan da anlaşılabilir.

Yumurtanın tarihin ilk çağlarından itibaren mutfak kültürüyle ilgili yazılı her kaynakta bulunması, kullanım şekillerinin eski yazmalarda anlatılması, destanlarda adının geçmesi, birçok tarifte ana madde olarak kullanılması yumurtanın tarihsel süreciyle ilgili bilgi edinilmesini kolaylaştırmaktadır.

## **2.1. İLK ÇAĞ VE ORTA ÇAĞ DÖNEMLERİNDE YUMURTA TÜKETİMİ**

İlk Çağ ve Orta Çağ döneminde yumurtayla ilgili birçok bilgi bulabilmek mümkündür. Bu dönemlerde farklı şekillerde farklı yemeklerin içine eklenebilen bir gıda olan

yumurtanın kullanım alanı çok geniştir. Farklı pişirme teknikleriyle tüketilebilen yumurtanın önemi mutfaklarda sıkça kullanılmakla sınırlı kalmayıp sosyal hatta da değiş tokuş aracı olarak görülmesiyle anlaşılabilir. Orta Çağ başlarında Avrupa’da işçi sınıfının kiralarnı tahıl, domuz, tavuk, yün, keten gibi bazı temel ihtiyaç maddeleriyle ödemişler, yumurta da bu temel ihtiyaç maddeleri içinde yerini almıştır (Çıvgın, 2008).

Orta Çağ dönemi medeniyetleri Hristiyanlıktan etkilenmişlerdir. Ortodoks mezhebinin kurallarına göre perhiz sırasında et, balık, süt, katı yağ ve yumurta gibi hayvansal besinlerin tüketimi yasaklanmıştır. (Işın, 2017) Buna rağmen Erken Orta Çağ döneminde Aziz Bernard’ın manastır yaşamına dair bilgiler verilirken “*Cluny manastırında keşişler et yemeyebilirlerdi ama yedikleri balıklar, o nefis sosları ve yanında verilen yumurtayla en ‘lüks’ cinstendi.*” (Bober, 2014) denmesinden yumurtanın o dönemin yasaklarına rağmen tüketilen, lüks denebilecek maddelerinden biri olduğu ve neden değiş tokuş aracı olarak görüldüğü anlaşılmaktadır (Örnek, 2018).

Yumurta değerli bir gıda maddesi olduğu için Helenistik dönem şölenlerinde sofradaki yerini almıştır. Açılış yemeği olarak tavşan, oğlak, kaz, tavuk, ördek ve kumrunun yanında üveyik, keklik ve benzeri kuşların etlerini yedikten sonra gümüş bir tabağa sırtüstü yatar durumda yerleştirilmiş, içi sayısız kuşla doldurulmuş bir bütün kızarmış domuz ile üzerine baklagil bulamacı dökülmüş yumurta, istiridy ve tarak servis edildiği bilinmektedir. Ayrıca yumurta Roma döneminde üst sınıf tarafından sevilen ve tüketilen bir gıda maddesidir. Roma döneminin eyalet valilerinden olan Genç Plinius, yazdığı bir mektupta hazırladığı sofradaki lezzetleri saymıştır, yumurta da bu lezzetler arasında yer almıştır (Bober, 2014). Yumurtanın ziyafete sofralarında yer alması verilen değer ve öneminin göstergesidir.

Bizans dönemin temel gıdalarından biri yumurtadır. Yumurta bu dönemde çiğ, haşlanarak, yağda ya da katılaşmaya kadar fırınlanarak pişirilerek tüketilmiştir. Çırpılmış yumurta, soğan ve başka kokulu maddelerle karıştırılarak yapılan omletin yanında bugün tüketilen çılıra benzeyen, suya kırılarak pişirilen yumurtalı tariflerin yanında yumurta akı kullanılarak yapılan sufle gibi yemek tarifleri de mevcuttur (Ersoy, 2014). Bizans döneminde yumurta yalnız tüketildiği gibi yumurtanın kullanıldığı yemekler de yapılmıştır. Bu yemekler yumurtanın yanında çok çeşitli malzemeler de içermektedir. Örneğin; *monokyrhron* adlı güveç tarifinde gevrek ve kar beyazı dört lahana

göbeği, kılıç balığının tuzlanmış yakası, sazan balığının ortasından bir dilim, yirmi kadar glaukoi (küçük bir balık türü), bir dilim tuzlanmış mersinbalığı, on dört adet yumurta, bir parça Girit peyniri ve apotryra (küçük kalıplarda şekil verilmiş taze peynir), az Eflak peyniri, bir litre zeytinyağı, bir avuç karabiber, oniki baş sarımsak ve onbeş çiroz, bir bardak tatlı şarapla pişirilmekteydi. Ayrıca tatlı olarak XIII. yüzyıla ait, Endülüs'te yazılan bir Arapça yemek kitabında da tarifi bulunan, irmikli bir hamur tatlısı olan *kutamiyya* Bizans döneminde yapılmıştır. Mayalı irmikli hamura bol yumurta katılıp, iyice yoğrulmuş ve ince parçalar halinde toprak tavada çevrilerek pişirilmiştir. Üzerine pişmemiş hamurdan sürülmüş ve tekrar pişirilmiştir. Bu şekilde devam ederek koskoca bir somun haline gelince tencereye konup, sopayla büyük delikler açılmış ve üzerine eritilmiş sadeyağ ve bol miktarda bal dökülerek tüketilmiştir (Işın, 2017).

Bizans dönemine ait, Antakya'da bulunan bir mozaiikte ziyafet yemeği tasviri görülmektedir. Bu tasvir edilen yemekte enginar, beyaz bir sos, kızarmış domuz eti, domuz budu, ördek, balık, bisküvi, meyve ve şarap bulunmaktadır. Uzun saplı küçük kaşıklarla yemek üzere mavi emaye yumurtalıklar içinde sofraya getirilmiş katı yumurta da mevcuttur (Rice, 1998; Şavkay, 2000). Ziyafet sofrası olduğu anlaşılan mozaiikte bulunan ziyafete uygun yemeklerin yanında ziyafete uygun bir ekipmanla sofrada yerini alan yumurtanın önemli sofralarda var olduğu anlaşılmaktadır. Yumurtanın dönemin önemli olduğu anlaşılan yiyecekleriyle beraber bu tasvirde yer almasını Tuğrul Şavkay tarafından Osmanlı Devleti'nin 700. Kuruluş Yılı Dönümü Osmanlı Mutfağı isimli kitabında "*Bir ziyafette bile, çok şık kaplar ve özel kaşıklar gibi aksesuarlarla birlikte yumurtanın da unutulmamış olması ilginç değil mi?*" şeklinde yorumlanmıştır (Şavkay, 2000).

Anadolu'ya bakıldığında ise göç öncesi Türk mutfağında ekmek dürümü üzerine yapılan bir açıklamada "*Ekmeğin içine yumurta ve kıyma gibi şeyler konarak dürüm yapılırdı.*" denmesinden yumurtanın o zaman da tüketildiği ve kullanım alanlarından biri görülmektedir (Şavkay, 2000). Başta ekmek içine konarak yenen yumurtanın zamanla diğer yiyeceklerle ve baharatlarla tatlandırılarak kullanılmaya başlandığı bilinmektedir. X. yüzyılda Abbasi Halifeliği döneminde Bağdat'ta yaşamış gurme ve aşçılardan biri olan el-Varak, ince ekmekten yapılacak kıyma, baharat, yumurta ve soğanlı içlerle hazırlanan dürümler için tarifler vermektedir (Işın, 2014). XI. yüzyılda ise Türklerin hayvanlardan elde ettikleri besin maddelerinden biri olan yumurtanın, farklı şekillerde yenmesinin

dışında özellikle göç öncesi dönemde olduğu gibi kıyma ile birlikte ve ufak parçalar halinde yufka ekmeğinin içine konularak dürüm yapımında kullanıldığı bilinmektedir (Genç, 1982).

İlerleyen dönemlerde kaleme alınan sözlük ve seyahatnamelerde de yumurta içerikli tariflere rastlanmaktadır. Sasani İmparatorluğu ve Orta Çağ döneminde tüketildiği bilinen, Şems-i Fahri'nin 1353 tarihli Mi'yari Cemali adlı Farsça sözlüğünde malzemeleri sayılan *tafsîla* et, pırasa, badem, havuç, bal gibi malzemelerin yanında yumurtanın da kullandığı bir yemektir. Evliyâ Çelebi, Karabağ'da Karış Kalesi ağasının verdiği ziyafette on çeşit pilav sunulduğunu, bu on çeşit pilavın içinde bademli, dutlu, sarımsaklı pilav gibi pilavların yanında yumurtalı pilavın da yerini aldığını belirtmiştir. Ayrıca Safevî dönemine ait 1521 tarihli tarihte geçen çok çeşitli malzemelerle hazırlanan köşkeh pilavı yanında omletle servis edilmiştir (Işın, 2017) .

Diğer imparatorluklarla kıyaslanığında Orta Çağ İslam dünyası çok zengin bir yemek yelpazesine sahiptir. Üstelik bu dönemde yaşayan Arapların yemek tarifleri yazmaya, yazılanları derlemeye ve yazılan derlemeleri kaynak olarak kullanarak yemek yapmaya alışkın olduğu bilinmektedir (Perry, 2016). Orta Çağ Arap mutfağı etkileşim halinde olduğu toplumların mutfakları gibi Türk mutfağını da etkilemiştir. XIII. yüzyılın ilk yarısında Bağdadi adıyla bilinen Muhammed bin El-Kerim tarafından derlenen Kitâbü't-Tabih adı eser araştırmacılar arasında iyi bilinmektedir (Zaouali, 2016). Şirvanî'nin eserini bu kitabın çevirisine kendinden tarifler ekleyerek kaleme aldığı düşünülmektedir. İki eserdeki tarifler incelendiğinde büyük oranda bir benzerlik olması bu düşüncüyü destekler niteliktedir (Türk, 1999).

Kitâbü't-Tabih'te içinde yumurta yer alan yemek tarifleri verilmesinin yanı sıra yumurta yemekleri yapmak için mıklâ adı verilen döküm veya taştan oyma tavalar kullanıldığından da bahsedilmektedir. Yumurtalı yemekler incelendiğinde Osmanlı mutfak kültüründe görülen yumurtalı yemekler arasındaki benzerlik göze çarpmaktadır. Bazı yemek isimlerinin Osmanlı mutfağına Arapça'dan geçtiği de görülmektedir. Şirvanî'nin eserinde yer alan Nücûmiyye adlı yumurtalı yemek buna örnek olarak gösterilebilir. Nücûm Arapça'da yıldızlar anlamına gelmektedir. Bu yemeğe kırılan yumurtalar da yıldızlara benzetildiği için yemek ismini buradan almıştır (Pişkin, 2009). Bu kitapta Nücûmiyye'nin yanında *Tabâhace*, *Summâkiyye*, *Masûsiyye* ve *Sugdiyye* gibi

birçok yumurtalı yemek bulunmaktadır (Muhammed bin El-Kerim, 2009). Bu yemeklerin yanında dönemin tatlılarından olan *koz helvası* yapımında da pekmez, bal veya şeker ağdasına çırpılmış yumurta akı eklenerek hazırlanan tarifler gibi tatlı tarifleri de mevcuttur (Işın, 2017).

Tavuk evcilleştirilmesinden itibaren her toplulukta tek başına tüketilebilen bir gıda olan yumurta, topluluklara özgü tariflerin içinde de kullanılmıştır. Tarih öncesi çağlardan beri *külde ekmek*, Eski Mısır'da sevilen bir tatlı olan *keçiboynuzlu tatlı*, Mezopotamya'da yapılan *kuzu güveci*, *bulgur köftesi* ve *firik bulguru*, Eski Yunan şölenlerinde servis edilen *kuzu etinden köfte*, *thria* (incir yaprağı sarması) ve *plakous kudoniata* (yassı ayva çöreği), Eski Roma tarifi olan *in lolligine farsali* (kalamar dolması tavası), *conchicla de pisa* (kuru bezelyeli güveç), *patina de asparagis* (kuşkonmaz ezmesi), *savillum* (peynirli kek), *patina de piris* (armut ezmesi), Orta Çağ sonlarından bir şölende sunulan *pease chewetys* (bezelyeli turta), *moustarde brewette* (hardallı tavuk suyu), *frumenty* (dövme), *crespys* (çıtırlar), *creme de almaundys* (bademli turta), *crustade* (meyveli turta) gibi yemek ve tatlı tarifleri o dönemin yumurta içerikli tarifleridir. Bu tarifleri inceleyerek yumurtanın ne sıklıkta ve ne şekilde kullanıldığını görmek de mümkündür (Bober, 2014).

## 2.2. OSMANLI İMPARATORLUĞU DÖNEMİNDE YUMURTA TÜKETİMİ

Yumurtanın Selçuklular döneminde sevilen gıdalardan biri olduğu bilinmektedir (Köymen, 1982). Bu dönemde Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan Divan-i Lugat-i Türk'te yumurtadan iki kere bahsedilmiştir (Köymen, 1971). Ayrıca bu dönemde yumurtanın temel malzeme olarak kullanıldığı yemeklerin yanında tutmaç, börek, kalye, kaygana, senbûse (Osmanlı döneminde “senbûse” kelimesi Türkçe halk ağzında “samsa” halini almıştır) gibi yumurta içerikli yemek ve tatlılar hazırlandığı bilinmektedir (Işın, 2017).

Osmanlı mutfağı göçlerden, savaşlardan ve çevre toplumlardan her türlü iletişim etkisiyle gelişse de geleneksel gıda maddelerine bağlı kalmaya ve bu gıdaları temel alarak gelişmeye devam etmiştir. Türkler için her zaman temel besin olan hayvansal gıdalar Osmanlı mutfağında da temel taşlarından biri olmuştur. Bu gıdaların hayvansal gıdaların içinde yumurta, tavuk, peynir, kaymak, süt, yoğurt, bal, sığır işkembesi, paça, av kuşları, kaz gibi göçebe toplumların tükettiği gıdalar olduğu gibi aynı zamanda istiridye, karides

gibi deniz ürünleri de bulunmaktadır (Faroqhi, 2016). Dönemin sevilen hayvansal gıdalarından biri olan yumurta kayıtların bazılarında “beyza/beyze” olarak adlandırılmaktadır (Işın, 2010).

Osmanlı mutfağı günümüzde her ne kadar ihtişamlı sofralarıyla, bol yemekle ve dönemin pahalı malzemeleriyle anılan bir mutfak olsa da bu özellik devletin kuruluşundan itibaren süregelen bir özellik değildir. Fatih Sultan Mehmed’in babası II. Murat zamanına kadar gerek halk sofralarında gerek saray sofralarında yemek düzeni çok sade, çeşitler de çok azdır. Günümüzde bilinen ihtişamlı Osmanlı yemeklerinin oluşturduğu Osmanlı mutfağı II. Murat zamanından itibaren oluşmaya başlamıştır (Araz, 2009). Bu dönemden sonra yemekler daha da çeşitlenmiş, sayıları artmıştır.

Osmanlı döneminde tüketilen gıdalar ve yapılan yemeklerle alakalı bilgilere birçok şekilde ulaşılabilmektedir. Bu yöntemlerden en kesin bilgi alınabilen kaynaklar yazılı kayıtlardır. Osmanlı döneminde mutfağa dair yazılı kayıtlar oldukça fazladır. Fakat Osmanlı mutfağının erken dönemlerine ait yazılı kayıtlar sınırlıdır. Çünkü o dönemde yazılmış müstakil yemek kitaplarının sayısı çok değildir. Günümüze sadece beş yazma eser ulaşabilmiştir (Argunşah, 2005). Günümüze ulaşan yazma eserler ve Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları incelendiğinde mutfaklarda kullanılan malzemelere ulaşabilmek mümkündür. Bu malzemelerin bazıları tarihin her döneminde tüketilen malzemeler, bazıları ise zaman içinde Osmanlı mutfak kültürüne dahil olmuş malzemelerdir. Bahsedilen temel malzemelerden çoğu tarih boyunca Türklerin sıkça tükettiği hayvansal gıdalardır. Bu gıdalardan biri de yumurtadır.

Genel olarak bakıldığında Osmanlı mutfağında yumurtanın ana malzeme olarak kullanıldığı yemeklere enginarlı yumurta, hazır lop yumurta, ıspanaklı yumurta, işkembeli yumurta, kıymalı yumurta, mantarlı yumurta, nohutlu yumurta, pastırmalı yumurta, rafadan yumurta, soğanlı yumurta, sucuk içli yumurta, sucuklu yumurta, tere otlu yumurta, tereyağlı yumurta, zeytinyağlı yumurta, yumurta köftesi, yumurta lokması, yumurtalı ekmek kadayıfı, yumurtalı kadayıf gibi yemekler örnek olarak gösterilebilir (Kaya, 2011).

Osmanlı Devleti’nin ilerleyen dönemlerde sarayda tüketilen gıdalarının miktarları ve çeşitleri tutulan kayıtlar sayesinde net olarak söylenebilmektedir. Osmanlı döneminde özellikle saray mutfaklarında kullanılan her malzemenin hanedan üyelerinin gıdaların en

tazesini ve en güzelini tüketmesi amacıyla farklı yerlerden getirildiği bilinmektedir. Getirilen, alınan, saray mutfağına giren ve mutfaktan çıkan gıdaların kayıtların düzenli olarak tutulması günümüzde gıda maddelerinin nereden ve ne kadar getirildiğinin anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Tavuk ve yumurta gibi hayvansal gıdalar da en taze ve sağlıklı olduğu yerlerden getirilen malzemelere dahildir. Hanedanlığın ilk yıllarında tavuk ve yumurta gibi gıda maddelerinin getirildiği yer İzmit'tir (Şavkay, 2009).

Osmanlı mutfağında yumurta saray yönetiminin üst kademelerine hazırlanan menülere eklenecek kadar önemlidir. Bunun yanında saray misafirlerine hazırlanan menülerde de yumurtalı yemekler görülmektedir. 1270 senesinin Recep ayının 27. günü gelen ve "Neşetabad Sahil Saray-ı Hümayunu" nda 21 gün kalan veliaht Napolyon için kaldığı sürece hazırlanan yemeklere gerekli olan malzemeler içinde çok çeşitli sebzelerin ve meyvelerin yanında yumurta da bulunmaktadır (BOA, 1854; Haydaroglu, 2003).

Fakat yumurta sadece önemli misafirlere ve üst yönetim kademesine değil aynı zamanda doğal misafirlere de verilen bir yemektir. Aradaki fark önemli misafirlere ve üst kademe yönetimine verilen yemeklerin çeşitleri bolken; sarayın doğal misafirlerine, çoğunlukla tek çeşit ama doyurucu miktarda yemek verilmesidir. Bunların arasında çorbalar, boraniler, yoğurtlu tutmaç gibi yemeklerin yanında yumurtalı lapa da vardır. Yumurta sadece saray mutfağının değil diğer hanelerin mutfaklarının da vazgeçilmez bir gıdasıdır (Şavkay, 2009). Osmanlı'nın ilk yıllarında Moğolların Anadolu istilaları sırasında (1394-1405) Timur'a elçi olarak gönderilen İspanyol Ruy Gonzales de Clavijo, dönemin mutfağına tanıklık etmiştir. Semerkant'a giderken doğu Anadolu'dan geçen Clavijo, köylerde yufka ekmeği, süt, kaymak, yumurta ve balın deri sofrası üzerinde ikram edildiğini anlatır (Işın, 2017).

Yumurta sık tüketilen bir besin olmasının yanı sıra Osmanlı tıbbında ilaç niyetine de kullanılmaktadır. Farklı malzemelerle karıştırılarak hazırlanan ilaçlar ve yumurtayla hazırlanan yemekler çeşitli ağrı ve hastalıkların tedavisi için tüketilmektedir (Uğur, 2017).

### **2.2.1. XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta**

Osmanlı mutfağının sadelik taşıyan ilk yıllarında yemekler iki öğün olarak yenmekteydi (Ünsal, 2011; Hatipoğlu ve Batman, 2014). Genel olarak bakıldığında sabah



yoğun kıvamlı çorbalar, börekler, yumurtalı yemekler, hamur işleri ve kahvaltılarla güne başlanmakta, akşam namazından sonra da diğer öğün yenmekteydi. Günün ilk öğünü diğer öğüne göre daha önemli olmuş, bu öğünde daha doyurucu yemekler tüketilmiştir. Bu yemeklerin içinde yumurta yemekleri olduğu gibi, yumurta içerikli yemekler de yer almaktadır (Akkor, 2016).

Osmanlı mutfağının ilk dönemlerinde de II. Murat döneminden sonra gelişen ve çeşitlenen mutfakta da yemekler incelendiğinde temel malzemelerin geleneğe bağlı kalma alışkanlığıyla benzer olduğu görülmektedir. Örneğin; genel olarak bakıldığında yumurta kullanımı, sofraların ihtişamından uzak, yemek çeşitlerinin sınırlı ve yapılarının daha sade olduğu dönemde de oldukça fazladır. Tek başına farklı pişirme teknikleriyle hazırlanan yumurtanın hızlı ve doyurucu bir öğün oluşturması açısından sağladığı kolaylık dönemin insanları tarafından tercih edilme sebebi olmuştur (Araz, 2009).

Osmanlı mutfağında tüketilen gıdalar, yenilen yemekler ve bu yemeklerin tarifleriyle ilgili bilgileri içeren ilk derli toplu kaynak Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin yazdığı kapağı, ilk sayfası ve son sayfaları olmayan el yazmasıdır. Yazılmış yemek tarifleriyle bu tariflerin insan vücuduna faydalarının anlatıldığı bu el yazmasındaki tarifler, Osmanlı mutfağının çeşitliliği ve ihtişamından oldukça uzaktır.

Şirvanî'nin yazma eseri incelendiğinde, yumurtanın, et yemeklerinde genellikle yemek demlenmeye bırakılmadan hemen önce yemeğin üzerine kırılarak pişirildiği anlaşılmaktadır. Kızartma işlemi sırasında safranla çırpılan yumurta sarısına defalarca batırılıp çıkartılarak kızartılan köfte tarifleri görüldüğü gibi pişmeden önce içine haşlanmış yumurta koyulan köfte tarifleri de görülmektedir. Tatlı yapımında yumurta akının nişastayla ya da şekerle çırpılarak köpürtüldüğü ya da nişastayla ve suyla karıştırılarak hamur haline getirilerek kullanıldığı görülmektedir. Erişte ve kaygana gibi hamur işlerinde ise yumurta akı unla veya nişastayla yoğurularak kullanılmıştır. Yumurtanın susam yağında baharatlandırılarak, tarh balığı, tavuk ciğeri, küçük doğranmış ekmek parçaları ya da kereviz gibi malzemelerle harmanlanarak, safranla renklendirilerek tüketildiğine dair tarifler de aynı yazmada mevcuttur.

Bu dönemde yumurta kullanımı ile ilgili bilgilere bakıldığında, her öğünde tek başına yenilebildiği gibi kalye, börek, tarhana, lapa, patlıcan kavurması, lalanga, pırasa yemeği ve pidelerde kullanılıp, birçok yahni ve çorbada ise meyane olarak kullanılmıştır (Akkor,

2016). Osmanlı'nın her döneminde kendine yer bulan yumurtanın, mantı, tavuk böreği, patlıcan kavurması, ekme  aşı, ekme  kayganası, lalanga,  ılbır, tarhana, g ulla , kahi helva gibi tariflerde de kullanıldığı görülmektedir (Işın, 2017).

Yumurta  zellikle Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında çok fazla kullanılan malzemelerden biridir. Fatih Sultan Mehmed'in sarayında sıkça kullanılan yumurta, lapaya katıldığı gibi böreklerin de içine girmiştir. Yumurtalı börek Fatih Sultan Mehmet ve etrafındakiler için matbahı  mirede pişirilmiştir. 3 Şevval 878 cumartesi günkü yemek listesinde yumurtalı börek oluğu bilinmektedir ( nver, 1952). Saray mutfağında birçok yemekte yumurta kullanılmış, bu yumurtalı yemeklerin bazıları sadece padişah için pişirilmiştir. Örneğin; padişahın tarhana çorbasına yumurta ve peynir, pidesine ise kabak, peynir ve yumurta konulmuştur (Işın, 2017). Ulaşılabilir malzemeler artıkça yumurtalı yemek  eşitleri de artmaya devam etmiştir. Ispanak kavurması yoğurtla yendiği gibi, yumurtalı da yapılmıştır. Ayrıca lâpa yapmak için de yumurta kullanılmıştır ( nver, 1952). Benzer bir yemek olan yumurtalı pilav, k se pilavının yağı dökülüp 10 dakika demlendirildikten sonra, üç-beş yumurtanın kırılıp çırpılarak pilavın üzerine gezdirilmesiyle hazırlanmaktadır. Yumurtanın pilava karışması için, pilav karıştırılıp kapağı kapatılmakta, kızgın k l üzerinde otuz dakika bekletilmektedir. Yeniden karıştırılıp servis yapılmaktadır (Gürsoy, 2013). Pırasanın terbiyelisinin ya da kavurmasının da yumurtayla pişirildiği bilinmektedir. Kuzu pişirmek için de yumurta ve şalgam (şelcem) alındığı belgelerden anlaşılmaktadır (Kut ve Kut; 2018).

Osmanlı döneminde yumurtayla yapılan yemekler sarayda ve halk arasında çok sevilmiştir. Soğanlı yumurtanın bunlar arasındaki yeri çok başkadır. Yumurtanın hem padişahlar tarafından çok sevilmesi hem de saray içindeki aşçıların mesleki ilerlemesine soğanlı yumurta yaptırılarak karar verilmesi, Osmanlı mutfağında bu yemeğin değerini göstermektedir (Akkor, 2016).

Fatih Sultan Mehmed döneminde sarayda sadece askerler, harem halkı ve saray içinde çalışanlar değil, divan günleri toplantıya gelenler de yemek yemektedirler. Divan  yeleri için divan günleri özel menüler hazırlanmış, pişirilen yemeklerin malzemeleri içinde yumurta da yerini almıştır. Bu yüksek rütbeli devlet memurları için özel yapılmış günlük menü planları incelendiğinde paşalara yumurtalı lapa verildiği görülmektedir ( nver, 1952).

Fatih Sultan Mehmed döneminde özenle tutulan mutfak defterleri olan matbahı amire defterlerinde saraya alınan yiyeceklerin miktarları kaydedilmiştir. Alınan yiyeceklerin listesinde baş, işkembe ve paça gibi sakatatın çokluğu dikkat çekmektedir. Aynı çokluk, yumurta için de geçerlidir. Örneğin Hicri 878- Miladi 1473- yılının kışa rastlayan Şaban ayında saraya alınan yiyeceklerin dökümüne bakıldığında o ay 694 yumurta alındığı görülmektedir (Şavkay, 2009). Fatih dönemi saray mutfağına alınan malzemelerin listesinde yumurta beyza, tavuk yumurtası ise beyza-i mâkiyân olarak geçmektedir (Kut ve Kut; 2018). Padişaha özel olarak yapılan yemeklerin hangisinde kullanılmak üzere yumurta alındıysa bu alım yemeğin ismiyle birlikte matbah-ı amire defterine kaydedilmiştir. 14 Ekim 1469 tarihli kayıtlarda çılıbır için yumurta alındığı yazmaktadır. Bu yemeklere ek olarak muhasebe defterlerinde geçen yumurtalı yemeklerin isimleri ve bu yemekler için alınan malzemelerden bazıları şöyledir; bere-i hassa (yumurta, şalgam), börek-i makiyan (tavuk, yumurta), çılıbır-ı hassa (yumurta, soğan), kalye- i hassa (havuç, yumurta), kavurma-yı badıncan-ı hassa (yoğurt, yumurta, patlıcan), kavurma-yı makiyan-ı hassa (soğan, yumurta, tavuk), lalengede-i hassa (peynir, yumurta, şalgam, kabak), lapa-i hassa (yumurta), kavurma-yı gilman (yumurta), pırasa-ı hassa (pırasa, yumurta), pide-i hassa (peynir, yumurta), pide-yi kedû-yı hassa (peynir, yumurta, kabak), terine (peynir, yumurta) (Bilgin, 2016).

Osmanlı sarayında alınan yiyeceklerin, hazırlanan yemeklerin ve bunların miktarlarının en net görülebileceği kayıtlardan biri de berrayı hassa adındaki mutfak defterleridir. Berayı hassa adlı mutfak kayıtları sultanın yemek tercihlerinin bilinmesi açısından ilk kaynaktır. Bu defterlere bakıldığında yumurtanın en sık tüketilen malzemelerin biri olduğu görülmektedir. Bu bilgi ışığında padişahın yumurtayı ve yumurtalı yemekleri sevdiği ve sıkça tükettiği sonucuna varmak mümkündür (Şavkay, 2000). Bu defterlere göre padişahın sevdiği yemekler arasında peynirli ve ıspanaklı pide, baklava, çorba, börek gibi yemeklerin yanında yumurta da bulunmaktadır (Ünver, 1952).

Fatih Sultan Mehmed'in yemek düzenine ilişkin en eski bilgiler 11 Haziran 1469 ile 9 Temmuz 1469 'a tarihlenmektedir. Bu tarihler arasında padişahın günde iki öğün yemek yediği, sabah öğünlerinin daha doyurucu ve bol çeşitli olduğu, akşam yemeklerinin ise yalın olduğu görülmektedir. Bu dönemde padişahın ayın ilk on beş günü her akşam şalgamlı ve yumurtalı kuzu ve geri kalan on dört günü soğanlı tavuk kebabı yediği anlaşılmaktadır. 12 Haziran günü sabah menüsünde yumurtalı lapa, mantı, yoğurtlu erişte,

14 Haziran sabah menüsünde ise soğanlı mutancana, adı belirtilmeyen soğanlı ve sarımsaklı bir balık, nohutlu ve soğanlı bir kabunî, yoğurtlu ve pazılı burani, peynirli bir omlet ya da krep olan lâlengede ve tavuk kalyesi olduğu görülmektedir. Bu ayın menüleri incelendiğinde düzenli bir sistem olmasa bile ayın her pazartesi günü padişahın yumrotalı lapa yediği anlaşılmaktadır. Bu menülerin içinde adı geçen yemeklerden bazıları; soğanlı ve yumrotalı tavuk kavurması, tavuklu ve yumrotalı börek, pide, yumrotalı ve yoğurtlu patlıcan kızartmasıdır (Yerasimos, 2002).

Osmanlı mutfağıyla ilgili bilgiler yalnızca Osmanlı devletine mensup kişilerin notlarından değil aynı zamanda devlete ziyarete gelen ziyaretçilerin notlarından da öğrenilebilmektedir. Yabancı gözlemcilerin yazdıklarına göre Fatih Sultan Mehmed döneminde sarayda elçiler için verilen ziyafette, et ve etli yemekler başta olmak üzere pilav, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve içecek olarak tatlı şerbetler ikram edilmiştir. Konaklarda sunulan yemekler içinde terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetler yer almaktadır (Akın vd., 2015).

### **2.2.2. XVI. ve XVII. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta**

XV. yüzyıl Osmanlı mutfağının özellikleri XVI. yüzyıl mutfaklarında da kendini göstermiş, Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin reçeteleri bu yüzyılda da hazırlanmaya ve tüketilmeye devam etmiştir. Bunun ispatı XVI. yüzyıla ait olduğu varsayılan saray ağalarının günlük yemeklerini sıralayan bir belge ve 1539 tarihli bir sünnet düğünün ziyafet defterleri yazmalardaki tariflerle karşılaştırarak yapılmıştır. Ayrıca XVI. yüzyıla ait yemek adları ve bu yemekler için alınan malzemelerin de işlendiği muhasebe defterlerinden de yararlanılmıştır (Yerasimos, 2002).

Osmanlı döneminde mutfak kültürüne dair bilgiler sarayın muhasebe ve mutfak kayıtlarından, tariflerin yer aldığı el yazmalarından ya da o dönemde yaşamış kişilerin yeme içme, sohbetler ve günlük yaşam üzerine yazdığı yazmalardan edinilebilmektedir. Bu el yazmalarından biri Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin Menafiü'n Nas adlı tıbbi dair el yazması eseridir. Bu eser o dönemin beslenme sistemine, tüketilen yiyeceklere ve dönemin tariflerine ışık tutmanın yanında aynı zamanda Şirvanî'nin el yazması eserinde

olduğu gibi yiyeceklerin ve yemek tariflerinin tıbbi faydalarını da açıklamaktadır. Ayrıca bu tarifler XVI. yüzyılda dönemin varlıklı bir bireyin yediği kaliteli yemekler hakkında da fikir edinmeyi sağlamaktadır. Bu yemeklerin içinde; güvercin yahnisi, kuzu yahnisi, piliç kebabı gibi yahniler ve kebabların yanında yumurtalı et tarifi de bulunmaktadır. Bu tarife göre yemeğin yapımı için; yirmi yumurta sarısı tuzla çırpılmakta ve but eti tavada kanı çıkıncaya kadar pişirilmektedir. Çırpılan yumurta sarısı üzerine dökülmektedir. Piştikten sonra üzerine tarçın, zencefil gibi baharatlar saçılıp ateşten indirilmektedir. Bu kebabın mayasız ekmekle yenmesi önerilmiş ve kebabın yendikten iki saat sonra cinsel gücü arttıracakları ileri sürülmüştür (Sakaoğlu, 2016).

XVI. yüzyılda geleneksel yemekler sofralarda varlığını sürdürse de yemek zevklerinde değişiklikler görülmektedir. Bu değişiklikler sadece yemeklerle sınırlı kalmamış, sarayda servis edilen yemeklerin sofraya geliş sırasında da değişiklikler ve standardizasyon görülmeye başlanmıştır. Oluşmaya başlayan standardizasyon XVI. yüzyıla ait, saray personeli için mevsimlere bağlı olarak haftanın her gününde hazırlanan yemek listesini içeren belgeden anlaşılmaktadır. Süreklilik ise bir yıl boyunca hergün tavuk kebabı ve çorba verilmesinde kendini göstermiştir. Söz konusu çorba devamlı tavuk suyuyla yapılmış, içine pirinç, erişte, kestane, nohut gibi malzemeler eklenmiş, limon ve yumurta sarısıyla hazırlanan terbiyeyle bağlanmıştır (Yerasimos, 2002).

1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in 14 gün süren sünnet düğününe dair ziyafet defterinde bu dönemin şölen yemeklerinin isimlerine ulaşabilmek mümkündür. Bu ziyafette kullanılan gıda maddeleri ve miktarları da deftere not edilmiştir. Bu defterde servis edilen yemeklerin içinde güllaç, paluze, lokma, elmasi, şeker-i börek, tavuk çorbası, mutancana, ayva kalyesi, baklava, börek gibi yumurtalı yemeklerin isimleri de bulunmaktadır. Her tarife dair reçete verilmemiş olsa da tavuk çorbasının reçetesi verilmiştir. Bu reçeteye göre bir kile pirinçten 20 sahan çorba çıktığı, sahan başına bir tavuk düşecek şekilde tavuk eklendiği ve her kileye 20 adet yumurta katıldığı anlaşılmaktadır. Ziyafette sunulan tüm yemekler için kullanılan gıda maddelerinin miktarları verilirken on sekiz bin yumurta kullanıldığı yazılmıştır (Tezcan, 1998). 1540 civarında esir olarak on üç yıl Anadolu topraklarında yaşamış Bartholemew Georgievitz, seyrettiği bir düğündeki çok sayıda etli yemeğin arasında zenginlerin yaptırdıkları ilginç bir kebaptan söz etmiştir. Sığırın içine bir koyun, koyunun içine bir tavuk ve tavuğun içine de bir yumurta konularak yapılan bu kebab çok dikkat çekmiştir.

Söz konusu sünnet düğünün 1539'da yapılan Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in sünnet düğünü olduğu söylenmektedir (Işın, 2017).

1583 yılında yapılan Şehzade Mehmed'in sünnet düğünü ise dönemin sanatçılarından Nakkaş Osman tarafından minyatüre dökülmüştür. (Yerasimos, 2005) Bu minyatürlerde kafeslerin içinde taşınan tavuklar ve yumurtacıların sepetlerindeki yumurtalar görülmektedir (Atasoy, 1997).

XVI. yüzyılda yemek içerikli belgelerin çoğunda adı geçen ve padişahın sofrasından, ziyafet menülerine kadar her yerde kullanılan yumurta, imparatorluğun ilerleyen yıllarında günümüz gıda kodeksinin atası olarak adlandırılabilir gıda ile ilgili kanunname çıktığında bu kanunnamede yerini almıştır. Bursa Kanunnamesi'nde önceleri yumurta, kışın on tanesi bir akçaya, baharda on dördünün bir akçaya, ağustosta on altısının bir akçaya satılmakta olduğu, bir süre sonra bu uygulamamanın bozulduğu, ama kanunnameyle beraber tekrar aynı uygulamanın devam edeceği yazılmıştır (Çevik, 2009).

Söylencelere göre XVI. yüzyılda Osmanlı Devleti topraklarında yumurta kullanımı sadece gastronomi alanında sınırlı kalmamıştır. 29 Aralık 1954 tarihli gazetede Mimar Sinan'ın Süleymaniye Camii inşaatının harcında yumurta akı kullanıldığı söylenmektedir. (Taha Toros Arşivi) Hatta cami harcında kullanılan yumurta nedeniyle yumurta kıtlığı çıktığı da söylentiler arasındadır (Birinci, 2017). Bir diğer rivayete göre ise Mimar Sinan Süleymaniye Camii inşaatında akustiğin sağlanması için bütün kubbeleri çift kubbe şeklinde yapmıştır. Ayrıca, ortadaki büyük kubbeye, içeri doğru açık durumda, derinlikleri 50 metreye ulaşan, ağızları 5 metre olan 64 küp yerleştirmiştir. Bu küplerden, küçük kubbelerin köşelerine ve sarkıtların altına da koymuştur ve aralarını yumurta akıyla sıvamıştır (Baştemur, 2013).

XVII. yüzyılda ise beslenme sistemine bakıldığına öncelikle gıda maddelerinin sağlanmasına bakmak gerekmektedir. Gıda maddelerinin sağlanmasında İstanbul'un ihtiyaçları her zaman öncelikli olmuştur. Bu sebeple başkent in yaşının sağlanmasının önemi, yönetimi, Bizans yönetiminin de yaptığı gibi iase örgütü kurmaya yönlendirmiştir. Bu dönemde en önemli gıda maddeleri; buğday ve pirinç gibi tahıllar ve et ürünleridir. Tavuk ve yumurta da dönemin önemli gıda maddeleridir. Sarayda çok fazla tüketildiği bilinen yumurtanın, o dönem İstanbulluların ve hali vakti yerinde olanların mutfaklarında kullanıldığı bilinmektedir (Mantran, 1990).

Yumurta bu dönemde hali vakti yerinde insanların tükettiği bir gıda durumunda olsa da yumurtalı yemekler XVII. yüzyılda özellikle sarayda popülerliğini korumaya devam etmiştir. 1648-1664 yılları arasında paşalara sunulan menüler ta'am-ı paşayan olarak adlandırılmış, menüler incelendiğinde baklava, çılıbr, börek kalyesi, tutmaç gibi yumurta içerikli birçok yemek görülmektedir. (Bknz. Tablo 2.1.)

**Tablo 2.1.** Ta'am-ı Paşayan Yemek Listesi (Reindl-Kiel, 2016)

Hicri	Miladi	I	II	III	IV	V	VII
20 C 1058	12.04.1648	dane-i dutlu	şurba-1 makiyan	tutmaç	baklava	buran-i kabak	kebab-1 piliç
02 ZA 1059	07.11.1649	dane-i füfül ve kavurma	şurba-1 makiyan	börek-i kalye	baklava	dolma-1 lisan-1 sevir	kebab-1 makiyan
10 ZA 1059	15.11.1649	dane-i füfül	şurba-1 makiyan	börek-i sini	tutmaç- 1 hürde	muhallebi	kebab-1 köfte
23 ZA 1059	28.11.1649	dane-i füfül	şurba-1 makiyan	börek-i dil peynir	baklava	dolma-1 lisan-1 sevir	kebab-1 makiyan
30 ZA 1060	05.12.1649	dane-i Acem	şurba-1 makiyan	börek-i kalye	baklava	şurba-1 tarhana	kebab-1 makiyan
14 CA 1070	27.01.1660	dane-i kıymalı	şurba-1 makiyan	börek-i dil penir	baklava	şurba-1 tutmaç	kebab-1 makiyan
20 RA 1072	13.11.1661	dane-i kavurma	şurba-1 makiyan	börek-i hürde	baklava	çılıbr-1 beyza	kebab-1 makiyan
06 B 1074	03.02.1664	dane-i kavurma	şurba-1 makiyan	börek-i sini	baklava	çılıbr-1 beyza	kebab-1 cız

Yumurta ve yumurtalı yemekler saray dışında devlet yönetiminde üst kademedeki olanların mutfaklarında da servis edilmiştir. Örneğin; Sadrazam Köprülüzâde Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağında günlük olarak tüketilenler incelendiğinde, XVII. yüzyılda saray çevresinden birinin yedikleriyle ilgili olarak verilen bilgilerin ışığında 120 yumurta tüketildiği bilinmektedir (Işın, 2017). Günlük 120 yumurta kullanılmasından sadrazamın evinde her gün çok sayıda insanın yemek yediği anlaşılmaktadır.

### 2.2.3. XVIII. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Yumurta

XVIII. yüzyılda Osmanlı mutfağına bakıldığında yemek çeşitlerinin yelpazesi iyice genişlemiş durumdadır. Her ne kadar eski döneme bağlılık belli tariflerde kendini gösterse de yemek ve tatlı tariflerine yenileri eklenmeye devam etmiştir. Tariflere gitgide daha farklı malzemelerin eklendiği, aynı malzemelerin farklı pişirme teknikleriyle harmanlanarak yemeklerin hazırlandığı görülmektedir. Bu değişiklik hem yemeklerde hem de tatlılarda etkisini göstermiştir.

Bu döneme ait yemek tarifi veren iki yazma eser vardır. Bunlardan biri Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, diğeri de yazarı kesin olarak bilinen ve telif olunan Ağdiye Risalesi'dir. Bu eserler daha önce yazılmış eserlerdeki tariflere benzer tarifler vermenin yanında bazı farklı tariflerden de bahsetmektedir. Eserler incelendiğinde daha önceki eserlerde olduğu gibi sıkça yumurta kullanımına rastlanmaktadır. Yumurtalı hamur işi çeşitlerinin farklı iç harçlarla yapıldığı tariflerin sayıca artmakta olduğu, sebze yemeklerinde yumurtanın daha fazla kullanıldığı ve meyane olarak daha fazla çorba çeşidinde kullanıldığı görüldüğü gibi Şirvanî'nin XV. yüzyılda verdiği tariflerin aynısı ya da benzerleri de görülmektedir.

Yemek tarihimizdeki ilk telif eser olarak bilinen, Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi tarafından hazırlanan Ağdiye Risalesi adlı yemek kitabı da bu dönemde yazılmış eserlerden biridir. Bu kitapta bulunan tarifler incelendiğinde yumurtanın oldukça farklı yemeklerde farklı işlevlerde kullanıldığı görülmüştür. Bu kitapta yumurtanın balık çorbası, ciğer çorbası ve papaz yahnisi gibi sulu yemeklerde kıvam sağlamak amacıyla meyane olarak; lokma, lalanga, terkeb-i nuriyye, badem kurabiyesi gibi tatlılarda ve süt böreği, soğan böreği gibi hamur işlerinde hamur harcı içine katılarak; çevgânî (micmer), badıncan kayganası, marmarine gibi sebze içerikli yemeklerde harca eklenerek ya da çılbr gibi yemeklerde tek başına tüketildiği görülmektedir.

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi ise Osmanlı mutfağı tariflerinin verildiği, XVIII. yüzyıla tarihlenen el yazması bir eserdir. Diğeri eserlerden farklı olarak daha önce kaleme alınan yazmalarda adı geçmeyen tariflere de yer verilmiştir. Diğeri eserlerle arasındaki bir diğeri fark tatlı yapımda şekerin yumurta akıyla kestirilmesi yönteminin kullanıldığı tariflere yer vermesi ve içi doldurularak hazırlanan patlıcan dolmasının kızartılmadan



önce yumurtaya bulanması gerektiğini söylemesidir. Örneğin; sükkarî haşlama, pirinç helvası, şekerden dondurma elması, petûle, râhatü'l hulkûm gibi tariflerde yumurtanın akı genelde şeker kestirilmesi için; patlıcandan yapılan onur dolması yapımında pane olarak yumurta kullanılmıştır.

XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı mutfağında büyük değişimler ortaya çıkmıştır. Bu değişimlerin sebeplerinden biri domates ve fasulye gibi Amerika kökenli gıdaların Osmanlı mutfağına girmesi ve yerel damak tadına uygun şekle getirilerek tüketilmeye başlanmasıdır. Diğerleri ise bu yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlardır. Bu bağlar sayesinde kente gelen malzeme çeşitlerinde bir artış görülmüştür (Samancı, 2008). Örneğin; XVIII. yüzyılın sonlarında Fransa'da ortaya çıkan sufle Osmanlı mutfağında en erken tarihli tariflere göre çikolatalı, kahveli, vanilyalı aromalarla yapılmaktaydı. Bunun yanında dövülmüş keçi eti ve yumurtayla yapılan tuzlu sufleler de bulunmaktaydı (Işın, 2017).

#### **2.2.4. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı ve Yumurta**

Farklı kültürel unsurlar eşliğinde çeşitlenen ve gelişen Osmanlı mutfağı XIX. yüzyılda çok katmanlı ve zengin bir tablo oluşturmaktadır. Farklılıklar sayesinde bu kültürel çeşitliliğe ulaşan Osmanlı mutfak kültüründe XIX. yüzyılda başlı başına bir değişim izlemiştir. Bu değişikliğe farklı malzemelerin kullanılması ve farklı pişirme tekniklerinin ortaya çıkması örneğe gösterilebilir (Samancı, 2008). Bahsedilen değişikliklerden biri de Osmanlı mutfağında ithal edilen ürünlerin kullanılmaya başlanmasıdır. Avrupa'dan ithalatlarla başlayan bu değişim etkisinde XIX. yüzyılın ortasından itibaren sofrada ve düzeninde de değişimler başlamıştır. Prestijli imajı ve modernliğin sembolü olarak görülen Fransız mutfağı etkisiyle Fransız yemekleri Osmanlıca yemek kitaplarında yerlerini almıştır. Patates ve domates gibi gıdaların ülkeye gelmesiyle bu yiyecekler de Osmanlı mutfağında yerini almıştır. XIX. yüzyılın ortasından itibaren ülkeyi ziyaret eden konuklar için hazırlanan yemeklerde Fransız etkisi ağır basmaya başlamıştır. Yıldız Sarayı'nda verilen bir davette doğu-batı sentezi bir menü hazırlanmış, yumurtalı bulyon, pilav, börek, mayonezli levrek balığı, hindi ve keklik kebabı, krema ve dondurma gibi yumurtanın da kullanıldığı yemekler servis edilmiştir (Işın, 2017).

Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde yani XIX. yüzyılın sonlarında ve XX. yüzyıl başlarında hazırlanan ziyafetlerde yumurtaya çokça yer verilmiştir. Dondurma, baklava ve hamur işleri gibi yumurtanın başrolde olmadığı yemekler sayıca fazla olsa da ana malzemenin yumurta olduğu yemekler de ziyafet sofralarında yerini almıştır. 1908 yılında Tokatlıyan Otel'de mebusana verilen ziyafette verilen ilk yemek yumurtalı bulyondur. 1910 yılında verilen bir kahvaltılık davetinde Sultan Reşat tuğrası bulunan menüde omlet servis edilmiştir. 1913 yılında verilen bir davette dönemin tipik menülerine örnek olan menüde böbrekli omlet bulunmaktadır. 1915 yılında Dolmabahçe Sarayı'nda verilen ziyafette servis edilen tiritli yumurta alaturka yemeklere iyi bir örnek olarak gösterilmektedir. Aynı yılın ramazanının ilk iftarında dilli yumurta sunulmuştur. 1917 yılının şubat ayında verilen bir ziyafette günümüzde unutulmuş bir yemek olan böbrekli omlet servis edilmiştir. Aynı yılın haziran ayındaki bir ziyafet menüsünde harçlı yumurta yer almıştır. 1917 yılında verilen bir iftarda konuklara kıymalı yumurta ikram edilmiştir (Toydemir, 2015).

XIX. yüzyılda yazılmış yemek kitapları da mevcuttur. Bu kitaplardan biri Mahmud Nedim bin Tosun'un yazmış olduğu Aşçıbaşı adlı eserdir. Bu eser döneme dair çok sayıda tarif ve yumurtanın kullanımıyla ilgili birçok bilgi vermektedir. Kitapta yer alan bilgilere bakılarak yumurtanın şehriye çorbası, düğün çorbası, patatesten ezme terbiyeli çorba, işkembe çorbası gibi çorbalarda limonla beraber meyane olarak; çılıbır, ıspanaklı yumurta, domatesli yumurta, sucuk veya pastırmalı yumurta, kıymalı yumurta, onbilet, soğanlı yumurta gibi yemeklerin ana malzemesi olarak; midye tava, işkembe tava ve kotlet pane gibi yemeklerde yiyecekler kızartılmadan önce pane olarak; terbiyeli pırasa, kereviz, semizotu gibi yemeklerde terbiye olarak; katmerli, tavuklu sakız böreği, mihrâb böreği, paça böreği, laz böreği, sigara tatlısı, demir tatlısı, tırtıl baklavası gibi tariflerde küllü su yapılan hamur harcına konularak; piruhi tarifinde yufka hamuruna eklenerek; peynir lokması ve patates tatlısında harca eklenerek; acı badem kurabiyesi tarifinde kurabiyelerin üzerine parlaklık vermesi için yumurta akı sürülmesi şeklinde; peynirli pidede pide harcında; yumurta salatası ve yumurta pilavı yapımında; vişneli ekmek tarifinde ise tatlının kestirilmesi amacıyla kullanıldığı görülmektedir (Tosun, 2016).

Aşçıbaşı adlı kitabın diğerlerinden farkı yumurta içerikli yemek çeşitlerinin daha fazla olması ve ithal gıdaların da yumurta yemeklerinde kullanılmasıyla hazırlanan, daha önce yazılmış el yazmaları ve kitaplarda bulunmayan tariflerin verilmiş olmasıdır. Mahmud

Nedim bin Tosun bugün omlet olarak bildiğimiz “onbilet” tarifini verirken; içine koyulan peynirin başka devletten gelen bir peynir olduğundan bahsetmektedir. Dışarıdan gelen bir peynir kullanıldı diye yemeğin adının değişmesini “*Dışı kırmızı içi kanarya sarısı şeklinde ve ayvadan kabaca Felemenk peyniri ta’bir ettikleri peynirden bu matbûh ihzâr olunur ise ismi peynirli yumurta olmayıp ‘onbilet’ [‘omlet’] oluyor imiş!*” cümlesiyle eleştirmiş ve Flemenk peyniri yerine kendi peynirlerinin kullanılmasını tavsiye etmiştir (Tosun, 2016).

Kitapta yumurtanın kullanım alanlarından, ne şekilde ve hangi amaçla kullanılması gerektiğinden detaylı olarak bahsedilmiştir. Tatlıların neden yumurtayla kestirildiği “*Eğer tatlı kestirilmez ise hem tuhaf bir râyiha verir hem de tatlıya tatlı neşesini vermez. Be-heme-hâl kestirmek icab eder. Ancak her tatlıya evvelce bir iki yumurta kırılarak sonradan ekşi ile kestirilirse pek güzel olur. Zirâ yumurta tatlının ne kadar kötülüğü var ise hepsini toplar. Bununla beraber tatlıya bir renk verip temizlemiş olur. Vâkı’a biraz masârifli gibi görünür ise de yumurta ile temizlenmiş bir tatlının rengi inkâr olunmaz. Ve’l-hâsıl şu usûl ehl-i zevk usûlüdür.*” şeklinde açıklanmaktadır. Şerbetli tatlılarda şerbet limon suyu veya limon tuzu ile kestirilir ise de ekşi nar ve vişne gibi tatlıların yumurta kırılarak kestirilmesi gerektiği söylenmiştir (Tosun, 2016).

Yumurta içeren ve yumurtadan yapılan yemekler XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağını inceleyen yabancı aşçılar tarafından dikkat çekmiş ve ele alınmıştır. Yunan kraliyet aşçısı Friedrich Unger, tatlıcılık sanatını incelemek üzere 1835 yılında İstanbul’a gelmiş ve daha sonra 1938’de Doğu’da Tatlıcılık adlı yapıtını Almanca olarak yayımlamıştır. Kitapta *Türk Yemek Listesi* başlığı altında o zamanın 23 moda yemeğini aktarmıştır. Bu 23 yemeğin içinde elmasi (limon ve yumurta akı içeren dana paçasından jöle) ve yumurta dolması da yer almıştır (Gürsoy, 2013).

İlk Türkçe yemek kitabı olan ve 1844 yılına tarihlenen Mehmed Kâmil’in kaleme aldığı Melceü’t-Tabbâhîn adlı eser de bu dönemin önemli eserlerinden biridir. 1844-1888 yılları arasında dokuz adet basılmıştır. Kitap geleneksel Osmanlı mutfağı tariflerinin yanı sıra Batı devletlerinden alınan yemeklerin tarifleri de bulunmaktadır (Tek ve Sürücüoğlu, 2014). Kitapta bulunan tarifler incelendiğinde yumurtanın kullanıldığı birçok tarife rastlanmaktadır. Çorbaların terbiyelenmesinde, yahni ve köftelerde, deniz ürünlerinin

pişirilmesinde, pilakilerde, böreklerde, mücmerlerde, bazı dolmaların yapımında, kurabiyelerde, tatlı çeşitlerinde ve bazı şuruplarda yumurta kullanıldığı görülmektedir.

XIX. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarından çıkan yemeklerin niteliği yine saray mutfaklarına sağlanan gıda maddelerinin yer aldığı mutfak defterleri aracılığıyla incelenebilmektedir. Bu belgelere göre saray mutfaklarına tedarik edilen yiyeceklerden geleneksel olarak kabul edilebilecek olanları; koyun eti, pirinç, sadeyağ, zeytinyağı, nohut gibi baklagiller, un ve ekmeğ gibi unlu mamuller, şeker, bal, mevsim sebze ve meyveleri, baharat, kuru meyveler, gülsuyu, çiçek suyu, az miktarda tavuk, zeytin, süt, peynir, yoğurt ve yumurtadır (Samancı, 2018).

Yumurtalı yemekler XIX. yüzyıl saray mutfağında da popülerliğini korumuştur. 1844 tarihli hem soğanlı hem sarımsaklı yoğurtlu çılıbır tarifleri vardır. Bu tarihten itibaren ise sadece yoğurtlu çılıbirdan bahsedilir ve ayrıca çılıbır Sultan Abdülhamit'in en sevdiği yemeklerden biri olarak da bilinmektedir (Akkor, 2016). Yumurtalı yemekler sarayda sadece padişah için değil Enderun halkı için de pişirilmiştir. Haremde kahvaltıda tüketilen yiyeceklerden sıralanırken kuymak, saraya özel çeşitli peynirler, bal, reçel gibi yiyeceklerin yanında soğuk kavurma ve yumurtadan da bahsedilmektedir (Saz, 2010).

Yumurtalı yemekler saray dışındaki konaklarda verilen ziyafetlerin olmazsa olmazlarından değildir. Abdülaziz Bey'in Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri adlı kitabında Kübera konaklarında verilen ziyafetler bölümünde *Ziyafetlerde Mutlaka Bulunması Âdet Olan Yemeklerin Başlıcaları* diye belirtilmiş kısımda yumurta yemekleri ve revani gibi yumurta içerikli tatlılar yer almaktadır. Bu ziyafetlerde mutlaka iki çeşit çorba ve saraykâri yumurta, en az üç çeşit tatlı, iki çeşit börek ve hoşaf ile beş altı türlü sebze bulundurmamak kibarlar için zorunlu tutulmuştur (Abdülaziz Bey, 1995).

XIX. yüzyılın ilerleyen dönemlerinde yemekleri kayıt alma işlemine daha fazla önem verildiği için daha ayrıntılı menülere ulaşabilmek mümkündür. Saray kayıtları düzenli ve detaylı tutulduğu için bugün o dönemde hangi gün hangi menünün hazırlandığı öğrenilebilmektedir. Örneğin; Yıldız ve Beşiktaş Saraylarının mutfaklarında hazırlanan yemeklerin isimlerini içeren 1917 yılına ait bir mutfak defteri bulunmaktadır. Defterde her gün için bir yemek menüsü verilmiştir. Bu menülerde yer alan yemekler külbastı, kebab, köfte, sebze bastı, etli sebze, dolma, oturtma, türlü, zeytinyağlı sebze, bulgur pilavı, börek, işkembe çorbası, çılıbır yumurta, kıymalı yumurta, lokma gibi geleneksel

Osmanlı-Türk mutfağı yemek çeşitleridir. Yemek listeleri incelendiği zaman her gün bir sebze ve bir et yemeğinin verildiği, çorbanın 27 gün, böreğin 22, pilavın 45, tatlının 14, yumurta yemeğinin 12 ve balığın sadece 1 gün verildiği görülmektedir (Samancı, 2018b).

**Tablo 2.2.** 15 Mayıs- 20 Ağustos 1917 tarihleri arasında Beşiktaş ve Yıldız Saraylarında Hazırlanan Yemek Çeşitleri (BOA, HH. d. 30057; Samancı, 2018b)

<b>ÇORBA</b>	<b>YUMURTA</b>	<b>TATLI</b>
Kulak Çorbası	Omlet	Kayıslı .... Çilek
Pirinç Çorbası	Kavurmalı Yumurta	Bademli...
İşkembe Çorbası	Kıymalı Yumurta	Meyve Türüsü
Yoğurt Çorbası	Tereyağlı Yumurta	Saray Lokması
Yoğurtlu Pirinç Çorbası	Çılbır Yumurta	Portakal Böreği
Mercimek Çorbası	Pastırmalı Yumurta	Armut Böreği
Şehriye Çorbası	Hurmali Yumurta	Pirinç Unu Peltesi

Bu saray menülerine genel olarak bakıldığında Osmanlı mutfağının ilk dönemlerinde görülen tereyağlı yumurta ya da çılbır gibi yemekler XIX. yüzyılda saray mutfağında hala hazırlanmaya devam ederken daha önce tariflerinin derlendiği el yazmalarında hurmalı yumurta tarifine rastlanmamaktadır. Bu da tarifin daha sonradan mutfağa eklendiğini göstermektedir.

### **2.3. ANADOLU GELENEKLERİNDE YUMURTA**

Tarih boyunca birçok gıdanın tüketimi gelenekselleşmiştir. Beslenme amacıyla kullanımının yanında çok sevilmesi ya da belirli anlamlar yüklenmesi bu gıdaların tüketiminin gelenekselleşmesine yol açmıştır. Yumurta da bu gıdalardan biridir. Bu gelenekler Osmanlı döneminin ramazan sofralarında kendini gösterdiği gibi günümüz Türk toplumunda da görülmekte, bununla kalmayıp diğer toplumlarda da kendine yer bulmaktadır.

Osmanlı döneminin ramazan sofralarında yumurtanın ayrı bir yeri olmuş, yumurta tüketimi belirli günlerde gelenek haline gelmiştir. Ramazan ayında yumurta tüketimine dair kayıtlar ve yumurtalı yemek içerikli menüler bulabilmek mümkündür. Örneğin iftar sofralarına dair söylenenlere göre oruç açıldıktan sonra bir anda kaldırılıp o sırada okunan akşam ezanı ile birlikte isteyenler namazını kılar ve namazdan sonra tekrar sofraya başına geçer. Çorbadan sonra gelen yemek ise pastırmalı yumurtadır (Araz, 2009).

O dönemde tutulmuş kişisel notlara bakarak tipik bir Ramazan menüsünde iftarı açmak için tüketilen yiyecekleri ve içecekleri anlamak mümkündür. Bunlardan bazıları iftarlık denen reçeller, çeşitli çörekler ve bunların yanında içilen zezem-i şeriftir. Ramazan yemeklerinde mutlaka iki çeşit çorba ve saraykâri yumurta da bulunmaktadır. (Şavkay, 2000) İftar sofralarıyla ilgili detaylar verirken “İftariye büyük tepsiler ile çıkarılırdı. Sonraları herkese ayrı ayrı, üzeri sırma ve pulla işlenmiş örtülü küçük masalar üstüne konmuş gümüş tepsilerde bir fincan zezem, istiridye yahut yaprak şeklinde küçük gümüş tabaklarda birkaç hurma, zeytin, pastırma, sucuk, reçel, peynir, bir tane yumurta, bir küçük kase çorba...” denmesinden de yumurtanın iftar sofralarında bulunduğu anlaşılmaktadır (Saz, 2010).

Boğaziçi sarayları kullanılmaya başlanınca Topkapı Sarayı yalnız önemli bazı günlerde ziyaret edilir hale gelmiştir. Hırka-ı Saadet dairesinde muhafaza edilen Hz. Muhammed’in hırkasının her yıl ramazan ayının 15’inde görülmesi bu ziyaretlerin gelenek haline gelmesinin sebeplerinden birini oluşturur. Bu ziyaret saray ricaline özel şişeler içine buhur suyu gönderilerek duyurulmuştur (Türkoğlu, 2009). Ziyaret günü iftar da Topkapı Sarayı’nda yapılmış ve yemekte o gün için geleneksel hale gelen soğanlı yumurta ve baklava ikram edilmiştir. Sultan o gün yapılan soğanlı yumurtayı beğenirse bu yemeği hazırlayan Enderun efendisini kendisine kilercibaşı seçmiştir (Orgun, 1982).

Osmanlı döneminde gıda maddelerinin tüketimine dair bilgileri sarayda tutulan kayıtların yanı sıra, o dönemde yaşayan insanların şahsi notlarından da edinmek mümkündür. Padişahın sadrazam ve şeyhülislam gibi sarayda önemi olan insanlara göndermesi âdet olan yiyeceklerden bahsedilirken fark etmeden dönemin önemli yiyeceklerine de dikkat çekilmektedir. Bu âdet şu şekilde anlatılmaktadır; “*Sarayda ‘nefs-i padişahi’ye mahsus olarak pişirilen ‘tatlı çörek’, ‘saray pidesi’, ‘saray fodlası’ ve ‘sakızlı simit’, ‘has somun’ ile kaymak, süt, günü gününe yapılmış tereyağ, taze*

*yumurtanın her birinden yeteri kadar sadrazam ve şeyhülislam ile Kubbealtı vüzerasına her sabah hususi adamlarla taltif olarak göndermek eski âdetlerdendi.” (Şavkay, 2000).*

Yumurtanın dahil olduğu geleneklerden bir diğeri geçmişten beri aynı topraklarda yaşadığımız Yahudilerin uyguladığı günümüzde hala geçerliliğini koruyan Şabat geleneğidir. Bu geleneğe göre kutsal cumartesi olarak adlandırılan cumartesi gününün yemekleri tavuk ve çeşitlemelerinden oluşmakta ama daha farklı bir biçimde; buna “gece boyunca” pişmeye işaret eden “Tebit” adı verilmektedir. Kânûn’un içine bir odun ateşi yakılır ve kor haline getirilir. Tavuk ve pilavı içeren geniş bir tencere korların üstüne yerleştirilip, eski battaniye ve mindere sarılıp, gece boyunca pişmeye bırakılır. Tebit yumurtaları da (beidh al-tebit) battaniyelerin altına, aynı kabın kenarına konur, buharda yavaşça pişirilir. Bu uygulamayla katı yumurtanın bir özelliği olan kızıl ahşap rengini almasının yanında isli bir lezzet kazandırılmakta ve bu şekilde tüketilmektedir (Zübaida, 2018).

Anadolu Hristiyanları arasında yeni doğan çocuğu komşulara müjdelemek için kaygana yapıp komşulara gönderme âdeti mevcuttur. Eğer doğan çocuk erkekse kaygana bol yumurtayla, doğan çocuk kız ise kaygana daha az yumurtayla hazırlanarak cinsiyeti de belirtilmektedir. Ocak ayının sonlarında başlayan ve sadece genç kızların katıldığı 50 gün süren Hamsin Bayramı’nda da kaygana dağıtılması gelenektir (Akbaba ve Çakır, 2013).

Günümüzde Anadolu’da hala bu geleneklerin yansımaları görülmeye devam etmiştir. Örneğin; Konya’da komşuya gelen misafirin bir gün için bile gelmiş olsa öğlen yemeğini yedikten sonra ikindi üzeri bayıldan, yumurtalı kabak veya kuşbaşıli börülce esas alınarak hazırlanan yemeğe ev sahibiyle birlikte davet edilmesine verilen komşu kaldırması geleneğinde yumurta da yer almaktadır (Halıcı, 1982).

## **2.4. ANADOLU ve TÜRK MUTFAĞINDA YUMURTA**

Türk mutfağı göçlerin, savaşların, komşu milletlerin etkisiyle şekillenen aynı zamanda geleneğe bağlı bir mutfaktır. Orta Asya’da tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türkler, beslenme sistemlerini buralardan elde ettikleri ürünler üzerine kurmuşlardır. Tahıl, özellikle de buğday ekmek yapımında kullanıldığı, ekmek yapımı kolay ve doyurucu olduğu için her zaman önemini korumuştur (Güler, 2010). Orta Asya’dan Anadolu’ya

gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. İnsanların beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır (Akın vd., 2015).

Orta Asya döneminde hayvansal ürünler içinde kümes hayvanları da önemli bir yere sahiptir. Tavuk, kaz, ördek gibi hayvanlar ve bu hayvanların yumurtaları da sevilen gıdalar arasındadır. Yumurtaya ‘yumurtga’ denmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017). Göçebe bir toplum olan Türkler Orta Asya’dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini de götürmüşlerdir. Önceleri sadece kolay ve saklanabilen yemeklerle kendini gösteren Türk yemek kültürü daha sonraları yerleşik hayata geçtikleri her yerde değişmiş, bulunulan bölgeye ait coğrafi koşullara uyum sağlamıştır (Kızıldemir vd, 2014). Fakat Türkler bununla beraber sahip oldukları kültürü de unutmamış, olabildiğince geleneklerine bağlı kalmıştır. Bazen yöreye ait bir yabani otları bir yemek yaratan Türkler, diğer coğrafyada bunu tatmadan yaşamış ancak bu durum ortak kimlik olan Türk kültüründe büyük bir genişleme oluşturmuştur (Akkor, 2017). Anadolu’ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını muhafaza etmekle birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dini grubu bünyesinde bulundurmuş olmaları Türk mutfağının zenginliğini sağlayan önemli unsurlardır (Demirgöl, 2018).

Eskiden gelen alışkanlıkların etkisiyle yemek yelpazesi eskiye sadık kalarak yeni malzemelerle genişlemiştir. Bu etkilerle şekillenen Türk mutfağı en sonunda günümüzdeki şeklini almıştır. Günümüz Türk mutfağının genel özelliklerine bakıldığında; ekmeğin ve hamur işlerinin çok sevildiği, zeytinyağlı yemeklerin tüketildiği, etin popüler gıda maddelerinden biri olduğu ve farklı pişirme teknikleriyle pişirilebildiği, yabani otlar, kökler ve mantarların pişmiş ve çiğ tüketildiği, bol baharat çeşitlerine ilaveten aynı çoklukta taze otların da kullanıldığı, yoğurdun sofralarda önemli bir yere sahip olduğu, yağın yeri ve öneminin farklı olduğu, ızgara, fırın ya da tencere



yemeklerinin tüketildiği, ve tencere yemeklerinde kullanılacak farklı salçalar yapıldığı görülmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017).

Türk mutfağında binlerce yemek çeşidi mevcuttur. Bu yemekler içerik ve pişirme teknikleri açısından çorbalar, kebablar, yahniler, köfteler, dolmalar, yumurta yemekleri ve bunun gibi birçok başlığın da dahil olduğu sınıflandırmaya tabi tutulmaktadır. Yapılan bu sınıflandırma yemeklerin sofraya geliş sırasını belirlemekte kolaylık sağlamaktadır. Örneğin Türk kültüründe sofraya önce çorba getirilmektedir. Börek, pilav, yumurta gibi yemekler çorbadan hemen sonra ikinci sırada servis edilmektedir (Herper, 2017).

Geleneksel ve modern Türk mutfağında yumurta her zamanki önemini ve yerini korumuştur (İpek ve İpek, 1971). Kullanım şekilleri arasında yerini koruyan tariflerin yanına yenileri de eklenmiştir. Örneğin; çorbaların çoğunda yaş ya da kuru nane kullanılmaktadır ve üzerine kızgın yağ dökülmektedir. Pek çok çorba çeşidinde de yumurta sarısı ve sütle hazırlanan terbiyeler, yumurta sarısı ve limon suyu ile yapılan limonlu terbiyeler, bazen de sirkeli ve sarımsaklı terbiyeler kullanılmaktadır. Başka bir kullanım şekli olarak; yağda doğrudan doğruya ya da un ve yumurtadan yapılan bulamaca batırılarak kızartılan biber, patlıcan, kabak gibi sebzelerden yapılan kızartmalar domates sosu veya sarımsaklı ya da sarımsaksız yoğurtla birlikte tüketilmektedir. Yumurtanın yan ürün olarak kullanıldığı yemeklerin yanında ana ürün olarak kullanıldığı yemekler de mevcuttur. Türk mutfağında pek çok yemeğin içine konan yumurtadan ayrıca menemen, çılıbır, kaygana gibi çeşitli yemekler de yapılmaktadır. Ya da daha sade biçimde hamuru normal ekmeklere göre daha yumuşak yoğurulan üzerine ya da içine peynir, kıyma, yumurta, sucuk, pastırma, ıspanak ve benzeri gibi değeri yüksek besinler konularak, bir parmak kadar kalınlıktaki hamurdan pişirilen yassı ekmeğin türü pidelerle de tüketilmektedir (Arlı, 1982).

Türk mutfağı bölgesel ve yöresel olarak iklim, coğrafi koşullarına bağlı olarak değişik malzemeler içerse de temel malzemeler her yerde aynıdır. Bayburt'ta yapılan yumurta boranisi Tokat'ta yapılan yumurta boranisi ile aynı ismi taşısa da farklı malzemelerle yapılmaktadır. Yumurta mutfağımızın her bölgesinde kullanılmasına rağmen her bölgede oraya özel tariflerle pişirilerek tüketilmekte ve yemekler buna göre isimlendirilmektedir. Muğla'da yapılan yumurta kabartması ve yumurtalı patlıcan, Konya'da yapılan yumurtalı un helvası, yumurta karması, yumurtalı kabak ve yumurtalı fasulye, Amasya'nın

yumurtalı ekmeği, Rize’de yapılan yumurtalı ekmeğ aşı, yine Tokat’ta yapılan ve Rize’de yapılandır farklı malzemeler içeren yumurtalı ekmeğ aşı, Anadolu’da yaygın olarak yapılan yumurtalı ekmeğ tatlısı, orum’da yapılan yumurtalı güllaç ve mıklama, Sinop’da sık tüketilen yumurtalı kızarmış ekmeğ, şanlıurfa’da yapılan yumurtalı köfte ve Kütahya’nın yumurta tatlısı tarifleri yumurtanın yöresel ve bölgesel kullanımının örnekleridir (Halıcı, 2012). Ayrıca Safranbolu yöresine ait borana, Tokat’ta yapılan emenli yumurta, Bolu’nun ılbır, Tekirdağ’ın kıymalı ılbır ve menemeni, Yozgat’ın salçalı ılbır, Artvin’in mihlaması, Karaman’ın mıklası ve pırasalı mihlaması, Zonguldak’ın taze fasulyeli yumurtası, Yalova’ya ait yalova omleti ve yumurta tiridi, Balıkesir’in yumurta dolması, orum’un yumurtalı patlıcan kzlemesi de yumurtanın temel maddelerden biri olarak kullanıldığı yöresel yemeklere örnektir (Gürsoy, 2005).

Sivas bölgesinde yapılan erişte tarifinde yumurta bulunmaktadır. Bunun yanında geleneksel kuskus yapımında, Isparta bölgesinde hazırlanan tarhana harcında, lebeni orbası ve yüksük orbası gibi yoğurtlu çorbaların yapımında, ciğer kapama ve paa gibi et yemeklerinin yapımında, hamsi kaygana ve hamsi kuşu gibi balık yemeklerinde, kaba köfte, kadınbudu köfte ve şkkr köfte gibi köftelerde, efelek dolması, lor dolmasında olduğu gibi dolma harçlarının içinde, cılaz, yumurtalı erişte, ekmeğ aşı, mantı, kuru mantı, kete, tatar böreği, Balıkesir kaymaklısı, cızlama, oklava baklavası, zırıkda gibi hamur işlerinin içinde, fasulye kavurması, ıspanaklı yumurta, iriş, baba hannuş, ıspanaklı şibit gibi sebzelerin pişirilmesinde, yumurta paası, yumurta tiridi, kaygana, ılbır gibi yumurtalı yemeklerin yapımında da kullanılmaktadır (Koşay ve Ülkücan, 2011).

Yemeklerde, hamur işlerinde, tatlılarda, salatalarda kullanılması ve tek başına yemek olarak tüketilmesinin yanında Türk mutfağında yumurtanın turşusu da yapılmaktadır. 7 dakika haşlanmış yumurtalar bir kavanoza dizilip, biberiye, dereotu ve sarımsak eklendikten sonra kavanoza yumurtaların üzerini geçecek kadar sirke koyulur, en üstüne zeytinyağı gezdirildikten sonra kapağı kapatılır. İki hafta içinde tüketime hazır hale gelen yumurta turşusu özellikle Sivas ve çevresinde sıkça tüketilmektedir (Yılmaz, 2010) .

Günümüzde ise yumurta hala değerini korumaktadır. Batı’da aşılar çıraklıktan kalfalığa geçerken el becerileri ve yetenekleri omlet yaptırılarak test edilmektedir. Dışardan bakıldığında kolay olarak görülen yumurta yemeklerinin günümüzde de aşlık

mertebelerinin tespitinde etkin bir rol oynaması Osmanlı mutfağı ve Türk mutfağının yumurtaya verdiği önemin haklılığını göstermesi açısından önemlidir (Akkor, 2016).

### **2.4.1. Destanlarda Türk Mutfağı ve Yumurta**

Türk edebiyatı sadece roman, öykü, şiir gibi edebi eserlerden oluşmamıştır. Türkler her zaman yaşadıkları, gördükleri, yedikleri her şeyi destanlaştırmayı seven ve her şeye destan yazabilen bir topluluk olmuştur. Bu destanlar çoğu zaman kahramanlıklarını anlatan konuları işlese de genel olarak sevdikleri ve övündükleri birçok konuya dair yazılmış destanlar bulmak mümkündür. Bugüne kadar söylenmiş destanların dörtlükler halinde şiirleştirilmesiyle de âşık edebiyatı oluşmuştur (Kaya, 2003).

Yemekler ve gıda maddeleri de destanlarda kendilerine yer bulmuşlardır. Yemeklerin destanlardaki yer almalarında şairin zevki, tercihleri, yemeklerin yöresinde ön planda olması önemli rol oynamaktadır. Ayrıca yemek kültürü hakkında edebiyatın kullanılması ve bilgi verilmesi hem yemeklerin iletişim özelliği taşıdığına hem de yemeklerin halk için önemli olduğunu göstermektedir (Abdurrezzak, 2014). Şair, yemeğin özelliklerini anlatırken söz konusu yemeğe olan temayülünü ve düşüncesini söylemekten çekinmez. Yemek destanlarının çoğu on bir heceli ve dörtlükler halinde yazılmıştır. Sekiz veya on dört heceli destanlar da söylenmiştir. Beyitle yazılan yemek destanı sayısı oldukça azdır. Bu destanlar konuları açısından çeşitli yemek ve gıdaları konu eden destanlar, sadece bir yemeği, tatlıyı, içeceği vs. konu edinen destanlar ve mizahi destanlar olarak üç grupta toplanabilir (Kaya, 2007).

Gıda maddelerinin ve yemeklerin destan yazacak kadar sevilmesi aynı zamandan bunların Türk mutfağındaki yerini ve önemini de göstermektedir. Yumurta da bu yemek destanlarında sıkça adı geçen gıdalardan biridir. Bu destanlardan bazı örnekler şöyledir;

#### **Ramazan Yemekleri Destanı**

(...)

Yumurta çılıbırı biber tuz gelir

Elli bini muhallebi az gelir

Seksen saha paça belki düz gelir

Yemek taşıyanları bin kadar isterem

(...)

(Âşık Siyahi) (Çınar, 2005)

### **Destan**

(...)

Çılbır yumurtası ne hoş olur

On beş kazan yeşem ne hoş olur

Çünkü boğazımda düz olur

Yemek taşıyanlar bin kadar olsun

(...)

(Âşık Hasan) (Çınar, 2005: 37)

### **Yemekler Destanı**

(...)

Kayseri pastırması değer cihana

Yumurta bol yağla girsin sahana

Etlı patlıcana olmaz bahane

Etlı bamya derdim dermanı olsun

(...)

(Yağcı Dede, Mustafa Yıldız) (Batur, 1964)

### **Kaside-i Taamiye**

(...)

Derya gibi güzel sular

Ağzım suyu gibi akar

Tuzlu güzel yumurtalar

Ya Hacı Bektaş Veli

(...)

(Korkusuz Abdal) (Çınar, 2005: 46)

### **Erzurum ve Doğu'da Kış Geleneği**

(...)

Beş yumurta alırdık olsaydı beşyüz lira

Bir kaşık yağ üç soğan ah olsa bir çılıbıra

(...)

(Âşık Reyhanî) (Halıcı, 1990: 75)

### **Erzurum Sofrası**

(...)

Ayran çorbasında var kekik otu

Artırır insanda gücü takatı

Ekşili yahninin büyüktür zatı

Yumurtayla etli dut çullaması

(...)

(Erzurumlu Âşık Gülhani) (Çınar, 2005: 76)

### **Hayâl Pilavı**

(...)

Kavurma, yumurta eriştesini

İnsan unuttur mu böyle besini

Bu sofrada fakirin yok kesesini

Yutuyor sofrada buyrun ağalar

(...)

(Murat Tanrıverdi) (Kaya, 1990: 61)

### **Memleket Yemekleri**

(...)

Mantısını her türlü hamur işini

Nefis paçasını tandır başını

Sahanda yumurta tava aşını

Özledim memleket yemeklerini

(...)

(Tanırlı Âşık Yener) (Çınar, 2005: 92)

### **Rüya Alemi**

Ballı börek, tavuk eti, salata

Kuzu pirolası, taze yumurta

Ağır hasta yese döner hayata

Arayıp bulması işti dediler

(...)

(Âşık Murat Yıldız) (Halıcı, 1990)

## **Yemek Destanı**

(...)

Bihamdillah hiçbir şeyi taşlamam

Yağ içinde yumurtayı boşlamam

Yumuşak somun olmayınca başlamam

Semiz etin kenarları al olsun

(...)

(Konyalı Şerife Soykan) (Çınar, 2005: 121)

# BÖLÜM 3 XV.-XX. YÜZYIL ARASI TÜRK MUTFAĞINA AİT YUMURTALI REÇETE ÖRNEKLERİ

## 3.1. ÇORBALAR

### 3.1.1. Şehriye Çorbası

Şehriyenin envâ'ı var ise de ale'l-umûm tabâhatta çorba için tel ve arpa şehriyeleridir. Gelelim usûl-i tabhına: Tavuk, piliç veya koyun eti suyunu bir tencereye vaz' ile yalancı kaynama "galeyân-ı kâzib" ta'bîr edegeldikleri suyun üzeri dumanlanmağa ve kenarı cızlamağa başladıkta tahminen bir avuç arpa veya bir avuç nisbetinde ufaltılmış tel şehriyeyi tencereye atıp usulen kapak kapatılır. Bir taşım kaynadıkta tencere aşağı indirilip tuzunu attıktan sonra kıvılcımlı kül üzerine oturtulur ve ayrıca bir tavaya bir kaşık sâde ve yarım kahve kaşığı kadar Arnavut biberi konularak yakmalı. Yağ tamamıyla yandıktan tencereye dökülür ve kapak tekrar kapatılır (eğer pirinç çorbası gibi domates peltesi de konulur ise başkaca bir lezzet peydâ eder). Şimdi şu vechile tabh edilen çorbanın suyuna başkaca lezzet vermek için bir kâseye iki yumurta kırılır. Yumurtalar çalkak veya çatal ile köpürünceye değin çalkaladıktan tencere külden kaldırılır ve kapak açılıp birden yumurta tencereye dökülür ve dökülürken yumurtanın pişmemesi için kepçe vasıtasıyla tencereyi tezce tezce karıştırıp kapak def'a kapatılır. Aradan beş dakika mürurunda kapak tekrar açılarak kevgîr vasıtasıyla çorba yukarıdan aşağı dökülür ki büsbütün karışmış bulunsun. Üzerinin maydanoz ve reyhan gibi kuruluşuyla bahârâtı da serpilerek kâseye boşaltılır. Eğer üzerine limon da sıkmak arzu edilir ise tabî'ata havale edilir ki pek nefis ve leziz olur (Tosun, 2016)



### 3.1.2. Dügün Çorbası

Bir kıyye kadar et suyunu ateşe koyup tuzu atılarak kaynamağa başladıkta bir avuç kadar dakik-i hâssı evvelce ılık et suyu içerisinde azar azar ilâve ederek hususî yumurta çalkaklarıyla (mahrût biçiminde telden bir nev' ağaç saplı hususî çalkaktır) güzelce iğne topuzu kadar bile düğüm kalmayacak tarzda bulamaç yapıldıktan sonra kaynayan et suyu içerisine yavaş yavaş hem boşaltılır ve hem karıştırmaya devam olunur. Ta ki mezkûr et suyu tekrar kaynamaya gelsin (kaynamaya gelince kadar karıştırılmaz ise top top düğüm olur). İki nihâyet üç dakika kaynamaya terk olundukta (bu kaynamanın esbâbı dakik kokusunun def'ine olan yardımından ibarettir) tencere ateşten indirilir. Şimdi iki limon üç yumurta bir kâseye sıkılıp kırılıp âdetâ terbiye gibi karıştırılarak mezkûr tencerenin içine dökülüp tekrar kapak kapatılır. Bir tavaya bir kaşık sâde biraz da Arnavut biberi ve az da domates peltesi ezilip yağ kızıp yandıktan bu mahlût da tencereye boşaltılır. Şu hâlde akdemce et suyunun söğüş olan eti kuşbaşı kuşbaşı parçalanarak az mikdârda çorba tenceresine dökülür. Üzerinin bahârâtı da ilâve olundukta var ise kurusundan reyhan veya maydanoz yaprakları ufatılarak çorba kâseye konduktan üzerine serpilir ise pek leziz bir çorba olmuş olur (Tosun, 2016).

### 3.1.3. Ciğer Çorbası

Bir ciğer çorbası kuzu ciğeri olsa daha makbûldür. Bir takımın siyah ciğerini temizce parça parça dilip kanı çıkıncaya kadar suda bıraktıktan sonra tekrar kuşbaşı ve daha küçükçe doğranılıp bir tencereye vaz' ile üzerini de hayliden hayli su ilâvesiyle ciğerler pişinceye kadar ateşe oturtulur. Bu esnâ'da mikdâr-ı kifâyede tuz konulur. Ciğer pişmekte cüz'ice dakik bulamaç ederek ciğer tenceresine dökülüp dakik kokusu gidinceye kadar yani bir taşım kaynadıkta tencere aşağı alınıp kıvılcımlı küle oturtulmalı. Bir nihâyet bir buçuk kaşık kadar sâde tavaya konulup bir kahve kaşığı kadar da Arnavut biberi ilâveden sonra sâde yanıncaya kadar tavayı ateşe oturtulmalı. Yandıktan ciğer tenceresine boşaltılır. Bu ameliyâtın da ikmalinde terbiyesi kalır. O da iki yumurta, bir limon veya limon tuz[un]dan mikdâr-ı kâfi konulup çalkandıktan hemen tencereye boşaltılır ve üzerine nane veya maydanoz, tazesini gayet ince kıyılmış, kuru ise ufaltılmış, çorba kâseye boşaltıldıktan üzerine serpilir. Ve biraz da bahârât ilâve edilir ise pek nefis olur, hemen tenâvül oluna (Tosun, 2016).

### 3.1.4. Patatesten Ezmeli Terbiyeli Çorba

Dört nihâyet beş patatesi güzelce haşlayıp kabuklarını soyup ova ova hamur ettikte çorba için hazırlanmış ılık et suyu içerisinde def'a eze eze süzmeli. Ve mütebâki kalan patatesleri hamur ederek et suyu içerisinde def'a eze eze kaybetmeli ve mikdâr-ı kâfi tuzunu da attıktan sonra ateşe oturtmalı, artık tabi'ata muhavvel. Arzu edilir ise iki üç kaşık kadar kıyma çorbaya atılmalı. Bir iki taşım da bu hâl ile kaynadıkta kıvılcımlı ateşten tencereyi indirmeli. İki kaşık kadar sâde ve biraz da kırmızı biber tavaya ilâve edip yağ yandıktan çorbaya boşaltılmalı. İki yumurta ve bir limonu ve'l-hâsıl ekşitecek derecede terbiyesi yapıldıkta tencere sıcak iken hemen mezkûr terbiyeyi tencereye boşaltıp tezce karıştırmalı ve az da domates suyu ilâve olunmalıdır.

Aradan bir çeyrek nihâyet yirmi dakika mürurunda hemen çorba kâseye boşaltılıp üzerinin bahârâtı ve biraz da tarçın serpilip tenâvül olunur. Pek nefis bir çorba olur (Tosun, 2016).

### 3.1.5. Kesme Hamur Çorbası-Erişte Çorbası

Bir kaba iki yumurta kırılıp az da tuz ilâvesiyle ve su ile çalkandıktan; mezkûr mahlûtu hamur edecek kadar da dakik ilâvesinden sonra hamur yoğurulur. Yufkasına gelince;

Yufka açan efrâd çoktur. Hemen bir tepsinin arkadaşında küçük küçük yumaklardan açıp ve tekrar açılan yufkayı oklavaya sarıp yufka oklava üzerinde sarılı iken tûlânî oklava istikametince bıçak ile kesilir. O hâlde oklava da meydanda kalır. Tahminen bir buçuk parmak kadar aralık ile kesilen yufka arzânî olarak tekrar tekrar kesilir. Bu kesilen parçalardan birer kısım alıp bıçak ile kalınlığı nihâyet bir kebab şişi kadar olmak üzere âdetâ kıyılır. Fakat arada dakik de serpilmeli ki birbirine yapışmasın. Şimdi bu kesilen parçalar hemen yandıl'ları pek küçük olmak üzere mustatîlü'ş-şekl bir hey'ete ircâ olunmuş olur. Ameliyât bu vechile bittikte tencerede kaynayan çorbalık et suyu içerisine mezkûr kesilmiş hamuru bir kalbur ile eleyerek dökmeli ki dakiki def' edilmiş olsun. Hemen bu ameliyât da bittikte hamur kokusunun def'i için nihâyet iki taşım kaynamalı; fakat yumurta olduğu için kabararak taşmak ihtimâli de olduğundan kepçe ile yavaş yavaş da savurmalı. Şöylece bittikte tencere aşağı alınıp kâseye boşaltılır. Ve üzerinin bahârâtı serpilip tenâvül olunur (Tosun, 2016).

### 3.1.6. Balık Fırını Çorbası

Bir turnabalığı alınız. Güzelce ayıklayıp temizledikten, etlerini aldıktan sonra kaçarulaya veya çukurca büyük bir sahana vaz ediniz ve fırına veriniz. Diğer taraftan balığın başını, kuyruğunu alarak bir miktar kereviz, soğan, pırasa, bir bardak beyaz şarap ve mikdar-ı kâfi su ile bir arada kaynatarak bir nev' et suyu hazırlayınız. Birkaç yumurtayı kırıp çalkayarak bununla güzelce karıştırınız. Üzerine de ufak ufak doğranmış ve kızartılmış ekmek kabuğu ilave edilir. Bu et suyu ile fırına verilmiş olan balık bir arada veya ayrı ayrı ekledilir. Her ki tarz da makbuldür (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.1.7. İstiridye Çorbası

İstiridyeleri güzelce ve kemal-i dikkatle temizledikten sonra birkaç baş karanfil, kekik ve defne yapraklarıyla kaynar suya atınız. Kabukları açılmaya başladığı zaman istiridyeleri alıp dikkatle sularını süzdürmeli. Diğer taraftan miktar-ı kâfi tereyağında veya sadeyağda biraz un karıştırılmalı, buna havuç, soğan ve kereviz, sarımsak ve marul doğramalı. Biraz limon kabuğu da kesip attıktan sonra bir bardak su ve bir bardak da beyaz şarap veya sirke ilave edilir. Bir çeyrek daha bunu ateşte bulundurduktan sonra süzmeli ve istiridyeleri buna koymalı. Yenileceği zaman birkaç yumurta sarısı, biraz krema, ince doğranmış maydanoz ilave etmeli. Faydalı ve lezzetli bir çorba tabh ve izhar edilmiş olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.1.8. Midye Çorbası

Küçük midyeleri dikkatle temizledikten sonra yuvarlak yuvarlak kesilmiş havuç, soğan ve bir miktar toz halinde safran, birkaç baş karanfil ve biraz sarımsakla bir kaçarulaya vaz ediniz. Buna bir bardak beyaz şarap veya sirke ile çorbalık için miktar-ı kâfi su ilave ediniz ve kaynatınız. Midyeler açılmaya başlayınca pişmiş addolunur. Sudan alınıp kabukları çıkarılır ve yumurtalar çalkanarak midyelerin üzerine dökülür ve bir kaşık da krema konulur. Daha üzerine de doğranmış maydanoz ekilir. Arzuya göre midyelerin derununda kaynadığı su da ilave edilir. Güzel bir çorba olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.9. Püre Çorbası**

İki yumurta sarısını döğdükten sonra buna biraz havuç püresi ilave ediniz. Bean maride katılaştıktan sonra soğutup küçük murabbalara ayırınız. Üzerine sıcak et suyunu döküp yiyiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.10. Yumurta Çorbası**

Kaynar suya veyahut et suyuna birkaç taze yumurta kırıp beş dakika kadar pişiriniz. Fakat yumurtaları birbirine dokunmamasına dikkat ediniz. Süzgeçli kepçe ile bunlar sudan çıkarıp çorba kasesine koyduktan sonra üzerine et suyunu dikkat ve ihtimam ile boşaltınız. Et suyu yerine süt koymak suretiyle bu tarzda çorbalar ihzar olunabilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.11. Yufka Çorbası**

Unu yumurta ile hamur ettikten sonra yufka gibi açıp ince ince kesmeli. Kaynar suda birkaç dakika pişirdikten sonra sıcak et suyuna atmalı. Makarnaları kâseye istif edip üzerine rendelenmiş gravyer veya kaşar peynirini serpererek et suyunu dökmeli. Et suyu yerine bazen süt de konulur ve üzerine ince tuz ve şeker atılarak vanilya, portakal çiçeği yahut defne yaprağıyla da ta'tir edilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.12. Yufka Çorbasının Nev'i Diğeri**

İki yumurtayı alıp güzelce döğünüz. Tuzlayıp biberledikten sonra bir miktar un ile iyice eziniz. Bu hamurun üzerine biraz daha un serpererek yufka gibi açınız. Ufak bir takıp yuvarlaklara ayırdıktan sonra buna biraz et yahut tavuk, balık kıyması ilave edip üzerine diğeri yuvarlak hamurları koyup beş dakika kaynar et suyuna terk ettikten sonra kâseye koymalı ve üzerine gravyer veya kaşar peynirini dökmeli (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.13. Peynirli orba**

Müsavî miktarda un ile gravyer peynirini yiyeceklerin aded-i miktarında yumurta ile karıştırıp hepsini az miktarda süt yahut et suyunda hall etmeli. Sonra tuzlayıp biberleyerek kaşıkla karıştırıp hafifçe ateşte bir müddet bırakmalı ve üzerine et suyunu döküp yemeli (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.14. Kuzukulağı orbası**

Bir avuç kuzukulağı alarak tereyağında pişirip kaynar suyla ıslatınız. Tuzladıktan sonra dilim halinde kesilmiş ekmek içini ilave ederek hafif ateşte yarım saat kadar pişiriniz. Bir miktar suda ısıtıp yumurtanın sarısıyla köpük haline gelmiş olan beyazını ilave edip salça olarak çorbanın üzerine döktükten sonra yiyiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.15. Yuvarlak orba**

Bir miktar sütte ekmeği ufalattıktan sonra tereyağıyla beraber bir tencereye koyunuz. Karıştırarak birkaç dakika ateşte tuttukten sonra ateşten alıp üzerine un, tuz, bira, hindistancevizi ve yumurta ile rendelenmiş gravyer yahut kaşar peynirini serpiniz. Sonra bunları fındık cesametinde yuvarlayarak kaynamakta bulunan et suyuna atıp on dakika kadar ateşte bıraktıktan sonra kâseye koyunuz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.1.16. Süt orbası**

Sütü kaynattıktan sonra içine bir miktar tuz veyahut şeker atınız. Ayrıca adam başına bir yumurta olmak üzere, kırdığımız yumurtaların sarısını soğuk süte karıştırarak pişmiş süte ateşten indirdikten sonra ilave ediniz. Fakat bu salçayı koyarken mütemadiyen sütü kaşıkla karıştırınız. Ayrıca ekmek içlerini birtakım küçük murabbalara ayırıp üzerlerine tozşekerini döküp çukur kaba dizdikten sonra ekmeklerin rengi kızarıncaya kadar fırında tutunuz. Sonra kâseye koyup üzerine sıcak sütü boşaltınız. Biraz vanilya, portakal çiçeği, defne yaprağı, tarçın gibi şeyler atarak ta'tir ederseniz daha lezzetli olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.1.17. Elize orbası

Müsavî miktarda küçük taze soğan başlarıyla, karnabahar, şalgam, havuç alınız, doğrayınız. Bunları tuzu konulmuş suda kaynatınız. Badehu çorba kasesine boşaltınız. Üzerine et suyu ilave ediniz. Yumurta, limon ve un ile bir terbiye yaptıktan sonra bunu da üzerine dökünüz. Karıştırıp yiyiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.1.18. Kulak orbası

Hâlis unu yumurta, tuz ve tavuk suyu ile –et suyu da olabilir- yoğurup hamur gibi açmalı. Ba'dehû dörder köşe keserek ince ve az mikdârda soğan ile kavrulmuş et kıymalarını içine koyup bükerek kaynar et suyunda pişirmelidir. Muahheren yumurta ve un terbiyesi verilebilir (Karagöz Mutfakta, 2010).

### 3.1.19. İrmik orbası

Tavuk veya hindi suyunu kaynatmalı ve kaynadığı sırada altı kepçe suya bir kepçe itibarıyla -irmiği azar azar ilave etmeli ve tuzunu atarak top top olmaması için pişinceye kadar karıştırmalı. Ve irmik kokusu gittikten sonra kotarmalıdır. Tencere aşağı alındıktan sonra içine iki yumurta sarısı ilave edilirse daha leziz olur (Mehmed Reşad, 2018).

### 3.1.20. Omlet orbası

Her biri bir yumurtadan iki tane omlet yapıp tavadan çıkarmalı. Soğuyunca birbiri üzerine koyup incecik doğramalı. Dokuz kepçe tuzlu et suyunda bir taşım kaynatarak üzerine maydanoz ekip kotarmalı (Mehmed Reşat, 2018).

### 3.1.21. Mercimek orbası

Mercimek yıkanıp tatlı içme suyunda bir gece bırakılıp tatlı su ile haşlanır. Bolca soğan çentilip et suyunun yağı ile kavrulur. Mercimek kavrulmuş soğan ile tencereye konup iyi su ile et suyu hemen ilave edilir ve pişinceye kadar kaynatılır. Daha sonra tuzu karıştırılıp hafifçe un ve yumurta terbiyesi çalınır. Kâseye konulduğunda üzerine tarçınlı paça yağı gezdirilir (Fahriye, 2018).

## **3.2. SALÇALAR VE SOSLAR**

### **3.2.1. Yumurta Salçası**

Hâlis unu tereyağıyla kızarttıktan sonra kaynamış tuzlu et suyunu sıcak sıcak ilâve ile iki veya üç yumurtanın sarısını çalkaya çalkalaya evvelki mahlûta yedirip biraz tereyağı ilave ile süzgeçten süzölmelidir (Karagöz Mutfakta, 2010).

### **3.2.2. Beyaz Salça**

Bir kaşık tereyağını erittikten sonra içine bir iki bardak süt, tuz, biber koyup karıştırma karıştırma kaynatmalı. Ba'de ateşten indirip içine çalkanmış iki yumurta sarısı ilave edilmelidir (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.2.3. Terbiye**

Beş altı kepçe et suyunda bir kepçe has unu kokusu gidinceye kadar karıştırarak pişirmeli; ba'de içine çalkanmış üç yumurta ve bir limon suyu ilave etmeli, arzu olunursa yarım kaşık tuzsuz tereyağ da koymalıdır.

Yumurtayı koyarken pişirmemeye dikkat etmeli ve yumurta konur konmaz tencereyi yere indirmelidir (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.2.4. Yoğurtlu Terbiye**

Yüz dirhem yoğurdu kaşık ile iyice ezdikten sonra içine iki yumurta ve iki kaşık unu azar azar ilave etmeli ve iyice karıştırmalı, şayet katı olursa bir miktar su koyup boza kıvamını buldurmali. Orta ateşte yarım saat kadar pişirmeli, ba'de içine sarımsaklı sirke koyup arzu olunan yemeğin üzerine dökmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.2.5. Et Suyu Peltesi**

Bir kıyye soğuk et suyunu sekiz on yaprak beyaz balık tutkalı (celatin namıyla satılır), üç tane çalkanmış yumurta akı ile ateşte karıştırma karıştırma yarım saat kadar pişirmeli. Ba'de bir faniladan geçirip soğuk yerde dondurmali (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.2.6. Sikencebin**

Üç yüz yirmi gram iyi cins beyaz sirke veya damıtılmış adi sirke ya da Avrupa'dan bokal ile gelen sirkeden alınır. Bir tencereye bir yumurtanın köpürmüş akı bir kilo üç yüz gram şeker ve bu hazırlanan sirke hep birden dökülüp bir kere karıştırılır ve ateşe konur. Bir taşım kaynatıp kabarcınca ateşten indirip üzerine gelen köpük alınır ve hemen bir tutam macorana yani Türkçede mercanköşk denilen ottan bir astara çıkın edilip içine atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra daha önce anlatıldığı şekilde süzülüp şişelere konarak saklanır (Mehmed Kâmil, 2016).

## **3.3. KÖFTELER VE MÜCMERLER**

### **3.3.1. Maydanoz Köftesi**

Eti bir baş soğan ile iyice kıymalı ve biraz pilav veyahut haşlanmış pirinç ile ve bir yumurta ile kırıp yuvarlamalı ve bir tepsinin içine maydanozu ince kıyıp döşemeli ve üzerine köfteyi koymalı ve tepsiyi çalkalamalı ki maydanozlar köftenin etrafını kaplasın sonra bir tencerede suyu kanatıp ve içine köfteleri atarak pişirmeli ve pişirdikten sonra terbiyelemeli (Çevik, 2009).

### **3.3.2. Kıymalı Patates Köftesi**

Patatesi haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra tuz, biber, bir miktar süt, bir kaşık un, iki yumurta sarısı ile iyice yoğrulmalı; meci diye kutrunda ve yarım parmak kalınlığında köfteler yapılmalı, ortasına soğanlı kıyma koyup üzerine bir köfte daha kapayıp etrafı iyice bastırılmalı ve terayağda kızartılmalı (Mehmed Reşat, 2018).

### **3.3.3. Kuru Köfte**

Koyun budundan bir kilo alıp yağlarını ayırdıktan sonra et tahtasında gayet ince dövmeli. İçine iki dilim ıslatılmış bayat ekmek içi, iki yumurta, tuz, karabiber, bahar, rendeden geçirilmiş soğan, maydanoz koyup tekrar dövmeli ba'de arzu edilen şekilde köfteler yapmalı. Orta ateşte kızdırılmış sadeyağda kızartmalı (Mehmed Reşat, 2018).



### 3.3.4. Badıncan Kaygana ve Köfte

Taze çekirdeksiz badıncanların içlerinden kadar-ı kâfi alınıp cüz-î tuzlu suda haşlana bâ'dehû incecik kıyalar bâ'dehû beş on yumurta kırup gereği gibi çalkayup içlerle karıştırırlar. Bâ'dehû gayet kızgın yağda tarafeynini kızarta ve eğer hazır kavrulmuş kıyma var ise sahana vaz'ından sonra matbuhı üzerine vaz' olunursa hoş taam olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### 3.3.5. Yumurta Köftesi

Altı yumurta haşlayıp tavla zarı gibi kesilmeli. Ateş üzerinde üç kaşık beyaz salça ile iki küçük kaşık miktarı tutkalı eritmeli. Tutkal bulunmadığı takdirde et suyu konulur. Bادهu dörtte biri nispetinde doğranmış mantar ilave edilir. Ezme haline gelince yumurtaları ilave ederek iyice karıştırmalı. Bunları küçük kümeler şekil ve suretinde soğutulmalı. Uzun veya yuvarlak köfteler yapılır. Döğülmüş yumurta akına bulamalı. Bedahu bir kapağa koyup kızgın yağda pişirmeli. Mantar yerine ıstakoz dahi konabilir. Bu köftelere patates köfteleri de ilave olunabilir. Bu köfteler kızartma tavuk ile veya puf böreği ile yenilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.3.6. Mücmer

Kıyma kıyılıp bir kısım pirinç pilavından tuz ve bahârât ilâvesiyle karıştırıldıkta bir kısım da doğranılmış maydanoz karıştırılarak sulanıncaya kadar mezkûr mahlûtun içine mikdâra göre beş ve altı yumurta kırılır. Ve bir parça da dakik ilâve edilir. Bu ameliyâtın nihâyetinde bir maden kaşığı suya sokup çıkararak bir kaşık mezkûr mahlûtta alınır kızgın sadeye atılır. Altı ve üstü kızardıkta tavadan çıkarılıp tabağa muntazaman istif edilir. Bu kadınbudu köftesine nisbeten daha bir hoş olur (Tosun, 2016).

### 3.3.7. Taze Fasulye Mücmeri

Taze fasulyeyi iki baştan koparıp kenarlarında olan kılçığı temizlenip ve tûlânî iki şakk edilerek büyük bir de arzâni bölünerek temizlendikte kaynar suya atıp iyice haşlandıktan sonra süzgeç içine tencereyi döküp suyu iyice süzülünceye kadar süzgeçte terk edilmeli. Bi'l-âhire tavaya boşaltıp mütebaki suyu da tavada tebhîr ettikte mikdâra göre iki nihâyet

üç kaşık sâde atılıp kavrulur iken mikdâr-ı vâfi tuz ve bahârâtı da ilâve edilir. İki üç nihâyet yumurtayı bir kâseye kırıp biraz da tuz ilâvesinden sonra güzelce çalkak ile çalkayıp yumurtaları karıştırmalı. Henüz tava ateşte iken mezkûr çalkanmış yumurtayı da kavrulmuş fasulye üzerine birdenbire döküp tez tez karıştırmalı, yumurta pek tez birbiriyle imtizâc edip pişeceğinden artık tavayı ateşte bırakmaya lüzum yoktur. Aşağı indirilip ve üzerine bir parça da yenibahâr gibi bahârât serpildikte tenâvül olunur (Tosun, 2016).

### **3.3.8. Çevgani Mücmeri**

Malzemesi: 1 kg ince kıyılmış yağsız koyun eti, 4 adet yumurta, 15 gr un, 1 bağ ince kıyılmış maydanoz, tuz, taze çekilmiş karabiber, 100 gr tereyağı

Tarifi: Eti bir karıştırma kabına koyup, yumurtalar ve unla birlikte çırparak karıştırın. Maydanozu, tuzu ve biberi ekleyin. Tavada yağı kızdırın. Metal bir çorba kaşığına suya sokup çıkarın. Islatılmış kaşık ile hazırladığınız sulu mücver hamurundan kaşık kaşık alıp yağa dökün. Tavayı böylece doldurup, mücverleri her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran mücverleri süzdürerek tavadan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Tavada kalan sulu mücver hamuru bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Kızaran bütün mücverleri bir tabağa aktarın, sıcak olarak servis yapın (Şavkay, 2000).

### **3.3.9. Badıncan Mücmeri**

Badıncandan mamûl bir acayıp tavır üzre pişürürler. Kifayet miktarı badıncanları tûlânî yarup içini güzelce çıkarup ol içleri hafif tuzlu su ile cüz'i maydanoz ve biber ve ol içleri dahi koyup ve üç beş yumurtayı bir hoşça çalkalayup mecmu'unu bir yere getirip çalkadıktan sonra ve karıştırdıktan sonra bâlâda zikr olunan badıncanlara andan koyup bir kenarlı münasip dizüp fırında yahut tepsinin üzerine bir minasip kapak kapayup fevk ve tahtına kor koyup tabh ideler. Gayet latif ve istimâli hafif olur (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### **3.3.10. Yumurta Kayganası Mücmeri**

Adeta yumurta kayganasının içine kadar-ı kifâye simit içi vaz' ve mücver tâbesinde mücver gibi pişirüp sonra bal şerbeti üzerine haşlayup ekl oluna (Ali Eşref Dede, 1992).

### **3.3.11. İstiridyeli Mücmer**

İstiridyelerin kabukları atılıp içleri alınarak mücver pişirilmezden evvel bir arada yoğurularak ya fırına verilir veyahut ateşte pişirilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.3.12. Salçalı ve Domatesli Mücver**

Yumurtaları ekmek içi, tuz, biber ve kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış ufak kıt'ada doğranmış domates ile karıştırdıktan sonra yağda iki tarafını kızartmalı tabağa kotarıp üzerine sarımsaklı salça veya arzu olunan diğer salçalardan birini gezdirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

## **3.4. DOLMALAR**

### **3.4.1. Mülebbes Dolma**

Malzemeler: 1 kg kemerpatlıcan, tuz, 500 gr kıyma, 200 gr ince kıyılmış soğan, taze çekilmiş karabiber, 500 ml zeytinyağı, 3 adet çırpılmış yumurta, 1 kg kuzu kemiği, 2 çorba kaşığı nar ekşisi

Tarifi: Patlıcanların sap kısımlarını kesip atın. İçlerini oyarak çıkarın. Çıkan parçalardan ağızlarına kapamak için 2 cm kalınlığında kapaklar kesin. Patlıcanları ve kapaklarını tuzlu suya koyup, acısını atması için 15-20 dakika bırakın. Yıkayıp sıkarak bir süzgece çıkarın. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, biberi, tuzu ve karabiberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın. Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Kestiğiniz kapakları dolmaların ağızlarına kapatın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Patlıcanları çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa yerleştirerek iyice kızartın. Tencerenin dibine eti sıyrılmış kemikleri yerleştirin. Kızaran patlıcan dolmalarını birkaç yerinden bıçağın ucuyla delip, tencereye dizin. Üzerlerini örtecek kadar su koyup, biraz da koruk suyu ya da nar ekşisi ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte, dolma

suyun çoğunu çekinceye kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Pişen dolmaları süzdürerek suyundan alıp sahanlara aktarın. Kalan çırpılmış yumurtaları dolmaların suyuna katıp, karıştırın. Bir taşım kaynatıp, bu terbiyeyi sahandaki dolmaların üzerine gezdirerek servis yapın (Şavkay, 2000).

### **3.4.2. Tereyağlı Hıyar Dolması**

Patatesleri haşladıktan sonra soyunuz ve eziniz. Badehu doğranmış pastırma ve yumurta sarısı, krema, tuz ve biber ile karıştırınız. Hıyarları ikiye böldükten sonra çekirdeklerini çıkarınız ve içlerini tertip olunan ezme ile doldurup bir tabağa koyunuz. Üzerine ekmek kırıntıları dökünüz ve peynir ve tereyağı ilave ediniz. Fırına koyup pişiriniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.4.3. Mekis Dolması (Onur Dolması)**

Badıncanın üzerinde olan mor ince kabuğun keskin ince bıçakla usuliyle soymakta dikkat oluna ki ol vechile lâtif ve hoş olur. İçini çıkarup badıncanı tuzlu suya ilka ve semiz kıymadan kadar-ı kifâye ve cüz-î yıkanmış pirinç ve hurda doğranmış soğan ve büber dar-ı çinî ve kakule ve tuz katup karıştırup badıncanlara mutedilce dolduralar ve dibinden çıkan kapakları yine vaz' ve çivileyüp bâ'dehû on beş yigirmi yumurta kırup bir kapta çalkayup badıncanları yumurtaya bulayup ve bol yağda kızatup bâ'dehû tencerenin dibine ki badıncanların altına parça parça kesilmiş kamışlar yahut zait yağlı kemiklerinden döşeyüp tencere doluna istif oluna. Bâ'dehû üzeri ürtülünce et suyu koyup mutedil kor üzerinde cüz'î suyu kalınca tabh oluna. Eğer et kemikleri yağlı ise et suyu bedeli sade su konsa dahi olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### **3.4.4. Yumurta Dolması**

Yumurtaları haşlayıp uzunluğuna ikişer parçaya bölmeli ve sarılarını çıkarıp almalı. Bunları sahanda tereyağı, süt, ekmek içi ve mantar ve gayet ince doğranmış sebze ile ezip üzerine de tuz ve biber ektikten sonra yumurtaların beyazlarını doldurmalı. Buna fıstık, üzüm de ilave edilebilir. Yumurtaların üzerine kızartılmış ekmek kabuğu serptikten sonra bir miktar eritilmiş tereyağı gezdirilir. Bahehu fırında veya mülayim bir ateş üzerinde

pişirilir. Domates veya kuzu patlıcan da bu yemekte tarif olunan iç ile doldurulabilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.4.5. Salçalı Yumurta Dolması**

Yumurta dolması hazırlandıktan sonra fırına vermezden evvel üzerine bir miktar domates salçası ilave edildiğinde salçalı yumurta dolması ihzar edilmiş olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.4.6. Salata Dolması**

Top salatasını kaynar tuzlu suda yıkayıp beyazlatınız. Diğer kapta kaynar tuzlu su içinde bir beyin haşlamalı. Badehu süte batırılmış ekmek içi, tuz, biber ve bir iki yumurta sarısıyla beraber iyice ezilir. Salataları açıp içlerine bu hamurdan birer parça vaz edilir ve yağlanır. Diğer taraftan bir miktar tereyağına veya sadeyağına biraz un karıştırılıp ateşte kızartılır. Üstüne münasip miktarda et suyu ilave edilir. Badehu bunlarla salatalar doldurulup üç çeyrek saat kadar hafif bir ateş üzerinde pişirilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

## **3.5. YUMURTA YEMEKLERİ**

### **3.5.1. Yumurta**

Domates, pastırma, soğan bulunmadığı takdirde hemen bir iki kaşık sâdeyi bir tavaya koyup yağ yanar yanmaz, üç nihâyet dört yumurta kırılarak tuz ve bahârâtı ilâve edilerekte ateşten indirilip diğer türlü yumurtalardan birkaç derece hazıra du'âcı bir ta'âm ve nevâle olur. Bu da hemen tenâvül olunur (Tosun, 2016).

### **3.5.2. Rafadan**

Yağ bulunmadığı sûrette kaynar suya dört beş yumurta bırakılarak dakika ile nihâyet üç dakika kaldıkta hemen bir üslûb- ı kelîmâne ile yumurtaları çıkarmalı. Ve yumurtalar sıcakken bir tabağa kırılıp ve bir kaşık ile kabuk kısımlarında kalan yumurtaları da sıyırdıktan sonra tuz ve bahârâtı serpilerek ekmeğe bulayıp tenâvül etmeli. Rafadan

olması ekmeği bulayacak derece pişmesidir ki bu türlü yumurta hıfzu's-sihha noktasınca pek nâfi'dir (Tosun 2016).

### **3.5.3. Domatesli Yumurta**

Domatesli yumurtadan maksat peltesinden ibaret olmayıp bu ta'âm be-heme-hâl mevsime muhtaçtır. Şöyle ki: Bir tavaya taze domateslerin kırmızılardan temizce yıkayıp kuşbaşı soğrayıp ve mikdâr-ı kifâye tuz serpip ateşe oturtmalı ta ki suyunu salsın ve domates kokusu kalmasın. Saldığı suyu çektikten sonra bir nihâyet iki kaşık sâde ilâvesiyle kavrulur. İşte şu kavrulmuş matlûb mikdâr yumurta kırılarak tuz ve bahârâtı da ilâve olundukta tab'a muvâfık katıca veyahut rafadan tarzında pişirilip ateşten indirilir.

Bu süratle tertîb edilen ve domatesli yumurta nâmını alan yumurta diğerlerine nisbet edilinceye fevkalâde lezzeti ve ekli hoş bir ta'âm olur (Tosun, 2016).

### **3.5.4. Sucuk veya Pastırmalı Yumurta**

Pastırma ne şeffaf derece ince ne de kavurma tarzında kalın doğranılarak mikdâr-ı kâfi kızgın sâde içerisine bırakılır. Hemen alt ve üste sâdenin te'sîri nüfuz ederken göz göz ayrılarak yumurtalar kırılır. Tuz ve lâzım gelen bahârâtı da (karabiber ve yeni bahârdan ibarettir) serpilerek orta hâlde (doğrusu usulen ekmeğe gerek sarısı ve gerekse beyazı bulaşacak raddeye kadar ateşe bırakıldıkta) yumurta tavası aşağı alınarak tenâvül oluna, ekseriyâ böylece matbûha hafifçe limon sıkılır ise tenâvüle bir mayhoşluk vereceğinden daha kuvvetli bir iştâhı bâ'is olur. Fakat bu da tabî'ata menûtdur. Limonun bulunmadığı mahallerde limon tuzu ezerek vâfi mikdârda gezdirilir. Veya mahsûsen veya ihtiyâden bulundurulan limon usâresinden serpilir. Pastırma yerine sucuk var ise tıpkı aynı ameliyâta devam lâbüddür. Fakat sucuk veya pastırma hayli zamandan kalarak kurumuş ise evvelce bir iki fincan sıcak su ile kayantıp ve def'a sadeye atarak kavurmak iktizâ eder ki pamuk gibi yumuşayıp güzelce ekl olunsun (Tosun, 2016).

### **3.5.5. Peynirli Yumurta – Omlet [Onbilet]**

Salamura yani tuza konulmuş peyniri temizce yıkanıp kalınlığı nihâyet bir parmak kadar olmak üzere ve domino parçaları gibi mustatîlü’ş-şekl dilindikten sonra kızgın yağa atılır. Altı ve üstü lâle gibi kızardıkta, iki nihâyet iki buçuk fincan su konulur. Bu sudan maksat kızaran peyniri yumuşatmaktır. Konulan su çekildikte kırılacak yumurtaların mikdârına göre göz göz ayırıp yumurtaları kırmalı. Yine tuz ve bahârâtını ilâve ettikten sonra matluba göre pişirip indirmeli. Eğer bu matbûha ekşi de dökülür ise fevkalâde olur. Dışı kırmızı içi kanarya sarısı şeklinde ve ayvadan kabaca Felemenk peyniri ta’bir ettikleri peynirden bu matbûh ihzâr olunur ise ismi peynirli yumurta olmayıp ‘onbilet’ oluyor imiş! Fakat her hâlde ve her türlü hileye karşı yerli salamura peynirinden yapılsa daha bir hoş olur. Eğer peynir yenice salamuraya konmuş ise lezzeti daha güzel olur. Taze peynirden ise peynirler matlûb vechile kızaramayacağından tavada dağılmanın ihtimâli de unutulmamalıdır. Bunun için hiç olmaz ise bir aylık salamura olması gerektir. Şöylece kızarmış peynire yumurta kırılmayıp da iki fincan su ilâvesiyle ve az daha galeyâna geldikte öylece tenâvül olursa bu türüsü daha bir hoş olur. Eğer salamura peyniri bir hayli müddet tuzda kalmış ise hiç olmaz ise iki saat kadar bol bir su içinde bulundurulmalıdır ki tuzu çıksın yoksa matbûh tuzlu olacağından ekli de pek hoş olmaz (Tosun, 2016).

### **3.5.6. Bezelyeli Omlet**

Yumurtaları kırıp tuz, biber, haşlanmış iç bezelye ile çalkamalı ve bir kaşık ile karıştırıp bir tarafını kızartmalı ve kenar toplayıp tabağa kotarmalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.5.7. Soğanlı Yumurta - Mıhlama**

Kuru soğanı birbirinden ayrılmayacak tarzda kabuklarını soyup dört bölmeli. Ve çok kalın olmamak (bıçak sırtı kalınlığında olmak) üzere halka çekmeli ve yumurta tavasına bir iki kaşık da sâde ilâve olunduktan sonra ateşe koymalı. Ta ki pembeleşinceye kadar kavrulsun; üzerine tekrar yarım fincan su ilâve olunup göz göz yumurta hânelerini ayırıp

yumurtaları kırmalı. Tuz ve bahârâtı da ilâve edilerek ateşten indirip üzerine biraz da ekşi serpilir ise pek nefis ve tatlıca olup hemen tenâvül olunur (Tosun, 2016).

### **3.5.8. Çılbır**

Evvelâ miktar-ı kifaye soğanı ince ve hürde doğrayup, cüz'ice tuz ve bir iki kaşık rugan-ı sâde kızarınca kavurup içine koyalar. Ba'dehu bir büyücek tavaya su koyup gereği gibi kaynadıkta miktar-ı kifaye yumurtayı içine kırıp üzeri tabh olanda çıkarup ol soğanın üzerine dizüp kor üzerinde tutup cüz'i tereyağı kızdırup üzerine ilka olursa dahi latif olur. Ba'dehu icâleten biber ve tarçın eküp tenavül buyuralar (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### **3.5.9. Salçalı Çılbır**

Yumurtaları sirkeli suda pişirdikten sonra tabağın ortasına dizmeli etrafına tereyağda kızartılmış ekmek dilimlerini dizip üzerine domates salçası gezdirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.5.10. Fırında Yumurta**

Bir sahanda bir miktar yağı eritip badehu birkaç yumurta kırınız. Biraz tuz ve biber ekledikten sonra bir miktar da krema veya süt ilave ediniz. Mutedil bir ateşte pişiriniz. Esna-ı tabhında yumurtanın beyazının sahana yapışmaması için kaşıkla karıştırılmalıdır. Daha sonra kızarmış bir gevreği sarıların üzerine koyarak ve inceleyerek yaptıktan sonra bunun üzerine de bir miktar tereyağı koyup bir fırına verilir. Fırının sıcaklığının derecesine göre iki üç dakika ancak durdurulur, badehu alınıp afiyetle ekledilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.11. Sirkeli Yumurta**

Bir sahanda bir miktar tereyağı veya sadeyi eriterek yakınız. Derununa ve muhtelif yerlerine birkaç yumurta kırınız. Diğer taraftan bir fincan kadar sirkeyi ısıtıp yumurtaların her tarafına gezdirerek dökünüz ve müteakiben tuz ve biber ekledikten sonra üzerine bir



miktar maydanoz doğrayınız. Leziz ve mayhoş bir yumurta yemeği olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.12. Tereli Yumurta**

Bir miktar tereyi ayıklayıp yıkadıktan sonra bir tabakta zeytinyağı, sirke, tuz ve biberle terbiye ettikten sonra üzerine suda pişirilmiş olan yumurtalar dörder veya altışar parçaya doğranılarak terbiyeli terenin üzerine dizilir. Tere gayet makbul ve mukavvi bir sebzedir. Bu sebeple tereli yumurta iyi ve faydalı bir yemek olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.13. Ezmeli Yumurta**

Bir miktar havuç, patates, kuzukulağı pişirerek iyice eziniz. Bir sahana bir miktar sadeyağ koyarak eritiniz ve müteakiben üzerine sebze ezmesini vaz ediniz. Bunun üstüne de birkaç yumurta kırarak mutedil olmak şartıyla ev fırınında veya sokak fırınında pişiriniz (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.14. Eтли Yumurta**

Bir sahana miktar-ı kâfi tereyağı vaz edip derununda ya tavuk veya sair kuşların ciğerlerini veya parçalanmış etlerini kızartınız. Badehu beş altı yumurta kırınız. Ve daha sonra yarı yarıya bayat ekmek içi ile gravyer veya kaşar peynirinden bir miktar ilave ediniz. Fırında mümkün olmazsa mülayim bir ateş üzerinde pişiriniz. Nefis ve mukavvi bir yemek olur.

Ciğer yerine böbrek veya öküz sığırı da konulabilir. Bunun üzerine domates salçası veya beyaz dahi ilave edilebilir (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.15. Balıklı Yumurta**

Bir sahana bir miktar tereyağı veya sade vaz ettikten sonra eritiniz. Başları ve kuyrukları koparılarak temizlenmiş ve ayıklanmış hamsi balığının etlerini muntazaman vaz edip üzerine de miktar-ı kâfi yumurta kırınız. Fırında pişiriniz ve müteakiben tuz ve biber ekiniz (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.16. Midyeli Yumurta**

Bir miktar midyeyi alıp şiddetli bir ateş üzerinde bulunan bir tencereye koyunuz. Midyeleri açınız. Diğer taraftan bir kapta erittiğiniz tereyağına un karıştırınız. Midyeyi içlerini yıkadıktan ve temizledikten sonra yumurta sarısına batırınız ve badehu tereyağıyla undan ibaret salça içinde kızartınız ve ateşten indirdiğiniz sırada donmuş yumurtaları da bunun içine doğrayınız (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.17. Enginarlı Yumurta**

Bir miktar enginar göbeği alarak suda haşlayıp pişiriniz. Ufak ufak kesilmiş ekmek kabuklarını sadeyağında kızartınız. Kaynar suda birkaç yumurta dondurunuz. Yumurtaları ve ekmek kabuklarını enginar göbekleriyle birleştiriniz ve üzerine de domates salçası ilave ediniz ve biraz daha pişirdikten ve tuz ve biber kattıktan sonra indiriniz (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.18. Patlıcanlı Yumurta**

Üstteki usulde tarif olunan enginarlı yumurta yemeğinde enginarın yerine patlıcan konabilir. O zaman yumurta yemeği, patlıcanlı yumurta nam ve unvanını alır (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.19. Beyinli Yumurta**

Bir veya birkaç beyni kaynar suya koyarak beyazlatmalı ve diğer taraftan birkaç yumurta dondurup beyinler ile birleştirilmeli ve üzerine de tuz, biber ve domates salçası ilave edilmeli (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.20. Kızarmış Yumurta**

Bir miktar iç yağıyla tereyağını bir sahanda eritiniz. İçine birkaç yumurta kırınız. Buna bir miktar da kavrulmuş maydanoz ilave ediniz. Bu yemeğe arzu edilen salça konabilir. Bundan başka kızartılmış tavuk veya koyun eti parçaları da ilave edilir ve güzel bir yemek olur (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.21. Et Sulu Yumurta**

Bir sahanda bir miktar tereyağı eritiniz. Badehu biraz ekmek kabuğu yahut sucuk veya pastırma doğrayınız. Birkaç yumurta kırınız. Piştikten sonra et suyu, tuz, biber ve maydanoz ilave ediniz (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.22. Tarhunlu Yumurta**

Birkaç yumurtayı kaynar suda dondurunuz. Soğutunuz. Sirke ve zeytinyağından ibaret bir salça yapıp üzerine dökünüz. Üzerine de bir miktar maydanoz doğrayınız veyahut tarhun ekleyiniz. Tarhunlu yumurta yemeği olur (Avanzde Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.23. Et Suyunda Yumurta**

Bir kepçe et suyu hūlasasını sahanda kaynattıktan sonra içine yumurtaları kırmalı, tuz ekip arzu olunan derecede pişirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.5.24. Usareli Yumurta**

Usare, herhangi bir şeyin tazyik ile çıkarılan suyudur. Avrupa'da meyvelerden arzu olunanın usaresi alınarak bununla yumurta pişirilir. Elma, armut, üzüm, kiraz, vişne vesaire gibi. Mesela üzüm usaresi çalkanan yumurtaya ilave edilir ve tuz ve biber konduktan sonra pişirilir ve üzerine de bir miktar salça gezdirilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.25. Kalıp Yumurtası**

Sert kâğıttan ufak kalıplar yapıp içlerine sade veya tereyağı ile haşlanmış ve ince kıyılmış sebzeler konur ve her birine birer yumurta kırılır. Tuz, biber ektikten sonra rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edilir. Badehu ya fırında veya ızgara üzerinde üç dört dakika pişirilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.26. Fıstıklı Yumurta**

Bir buçuk kepçe çamfıstığını ayıklayıp yıkadıktan sonra kurulamalı. Bir kaşık dolusu tereyağ ile beraber sahanda pembe renk alıncaya kadar kavurmalı, gözler açıp yumurtaları kırmalı tuz, biber ekip pişirmeli. Üzerine limon sıkmalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.5.27. Böbrekli Yumurta**

Kuşbaşı doğranmış altı adet böbreği tereyağda tuz, biber ile kavurduktan sonra haneler açıp yumurtaları kırmalı, üzerine tuz, biber ekip pişirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.5.28. Makarnalı Yumurta**

Yumurtaları dondurmali. Bir miktar makarna da haşlamalı. Domates salçasını hazırlamalı. Bir sahana bir miktar tereyağı koyduktan sonra makarna, yumurta ve salçayı da ilave etmeli (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.29. Pirinçli Yumurta**

Makarnalı yumurta yemeğinde makarna yerine pirinç konulacak olursa pirinçli yumurta yemeği tabh ve ihzar edilmiş olur (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.5.30. Nohutlu Yumurta**

Tatlı suda ilik gibi haşlanmış ve kabuğu çıkmış nohut, halka halka doğranıp sadeyağda pembeleşmiş soğan ve taze kavrulmuş kuşbaşı kavurma, yumurta tavasına karışık olarak konur ve et suyu ilavesiyle bir miktar kaynatılır. Su çekilip yağ kalınca yumurta gözleri açılıp yumurtalar kırılır ve tuz, biber ekilip üzerine de ateşli sac kapatılır. Yumurtanın akı tamamen pişer pişmez yenir (Fahriye, 2018).

### **3.5.31. Yumurta Mutaccanı**

Faydaları: Meniyi ve cinsel gücü artırır, yüzü güzelleştirir, soğuktan başı ve midesi ağrıyanlarla sahih mizaçlılara son derece uygundur.

Tarifi: Yumurta suda iyice haşlanır ve soyulur. Susam yağında biraz kavrulur. Üzerine biraz dövülmüş kuru kişniş, tarçın ve kimyon bırakılır. Tamamen kavrulduktan sonra yağdan çıkarılır. Eski abkâmenin içine bırakılır ve üzerine belirtilen baharatlardan dökülür. Eğer abkâme bulunmazsa biraz su, tuz ve dövülmüş tarçın yumurtanın kavrulduğu susam yağında kaynatılabilir. Daha sonra kavrulmuş yumurtalar içine bırakılır. Bazıları çiğ yumurtanın sarısını susam yağında biraz kavurduktan sonra üzerine belirtilen acı baharatlardan eker, sonra üzerine abkâme serper, indirir, yerler (Şirvâni, 2005).

### **3.5.32. Yumurta Kavurması**

Faydaları: Güzel gıda verir, kolay sindirilir, bedene uygun gıdadır, iştahsız olanlarla sahil mizaçlılara uygun bir yemektir.

Tarifi: Taze susam yağı tavaya konur. Üzerine biraz dövülmüş kereviz, biraz kişniş, biber, kimyon, tarçın ile biraz mastika eklenerek karıştırılır ve kaynatılır. Biraz kaynadıktan sonra gerektiği kadar sirke eklenir ve safran katılarak renklendirilir. Baharatların kokusu iyice karışincaya karar kaynatılır. Üzerine istenildiği kadar yumurta sarısı kırılır. Kıvama gelinceye kadar pişirilir, sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.5.33. Donmuş Yumurta Yemeği**

Bir tencerede su kaynatınız. Miktar-ı kâfi (Her defada iki veya üçten ziyade olmak üzere) yumurta alıp birer birer kaynamakta bulunan suyun içine kırınız.

Yumurtalar hafifçe donunca tencereyi indirip yumurtaları bir kevgirle alınız. Biraz soğumak üzere bırakınız. Suyu iyice süzöldükten ve biraz soğuduktan sonra yumurtaları bir sahana vaz ediniz. Üzerlerine biraz beyaz salça veya domates salçası dökünüz. Patates veya kuzukulağı veya hindiba ve nohut ezmesi üzerine yumurtalar vaz olunmak ve badehu tuz ve biber ve biraz da maydanoz doğrayarak yemek de mümkündür (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.5.34. Yumurta Salatası

Mikdâra göre yumurta katıca haşlanıp kabukları soyularak bir çeyrek kadar kalmak üzere soğucak suya bırakılır. Bu soğuk suya yumurtanın soyulup konması yumurta kokusunun def'ine hizmet ettiği içindir. Beher yumurta gayet keskin bıçakla dörde bölünüp tabağa muntazaman yerleştirilir ve hemen bir tutam da maydanoz doğranıp üzerine serpilmelidir. Eğer var ise birkaç da siyah zeytin aralarına serpilmeli ve bir kaşık da zeytinyağı ve yarım da limon suyu sıkılıp az da karabiber ilâvesiyle tuz serpilip tenâvül olunur. Nefis olur (Tosun, 2016).

## 3.6. KALYELER VE KAYGANALAR

### 3.6.1. Turunç Kalyesi

Faydaları: Bedeni semirtir, iştahı açar, çabuk sindirilir, meniyi arttırır, cinsel kuvvet verir, yürek çarpıntısına, ciğer hastalığıyla oluşan hâlsizliğe, siroz hastalarına gayet uygundur.

Tarifi: Kuyruk ufak ufak doğranır, taş çömlekte eritilir, kıkırdağı giderilir, üzerine ufak doğranmış etten gereği kadar eklenir. Bir dirhem tuz, bir dirhem dövülmüş kuru kişniş bırakılır. Et kızarana kadar kavrulur, gereğine sıcak su konur, kaynatılır, köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alınınca üzerine biraz dövülmüş biber, mastika, tarçın, zencefil ve biraz kabuğu çıkmış ve ufak doğranmış soğan ile havuç bırakılır. Daha sonra etin karası havanda dövülür, içine biraz taze kuyruk katılır, baharatlarla turunç büyüklüğünde köfteler yapılır, çömleğin içine bırakılır. Suyu çekilene, et ve köfteler kavrulmaya başlayana kadar kaynatılır. Sonra birkaç yumurta sarısına gerektiği kadar safran katılır, iyice çalkalanır, çömlekteki köfteler birer birer çıkarılıp yumurta sarısına bandırılır, çömleğe bırakılır. Biraz kavrulduktan sonra köfteler çıkarılıp yine yumurta sarısına bandırılır, çömleğe konur. Bu işlem üç dört kez yapılır. Et ve köfteler pişince, malzeme üzerine istendiği kadar limon ve turunç suyu saçılır. On dirhem kabuğu çıkmış badem dövülür, suyla ezilir, çömleğe bırakılır. Biraz kuru nane ekilir ve gül suyu dökülür. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bırakılır, sonra indirilir, yenir (Şîrvâni, 2005).

### 3.6.2. Borani Kalyesi

Faydaları: İştahı açar, zayıf mizaçlılar da dahil olmak üzere bütün mizaçlılar için uygundur.

Tarifi: Ufak doğranmış et, az tuz ve biraz dövülmüş kuru kişniş ile kuyruk yağında et kızarana ve kokusu ortaya çıkana kadar kavrulur. Sonra üzerine gereğince sıcak su, biraz kuru kişniş ve tarçın kabuğu bırakılarak kaynatılır. Köpüğü tamamen alındıktan ve suyu az kaldıktan sonra biraz doğranmış soğan, bir tutam dövülmüş tuz, iki dirhem dövülmüş kuru kişniş, kimyon, mastika, tarçın ve biber eklenir. Sonra bahsedilen baharatlarla etin karasından âdete uygun köfteler yapılır, çömleğe bırakılır. Etle köfteler pişene kadar kaynatılır. Daha sonra üzerine biraz âbkame katılır, biraz safranla renklendirilir. Bütün bunlar yapıldıktan sonra patlıcanın kabuğu soyulur, yüreği giderilir, birkaç yumurta bıçakla delinir, susam ve kuyruk yağında birkaç bütün soğanla kavrulur, üzerine biraz dövülmüş kuru kişniş, tarçın ekilir, gül suyu saçılır. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletilir, sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.6.3. Altın Kalyesi

Faydaları: Bedeni semirtir, meniyi arttırır, buharın başa çıkmasını engeller, nemli mizaçlılara, hazım güçlüğü çekenlere ve soğuktan dolayı ortaya çıkan sindirim bozukluklarına gayet uygundur.

Tarifi: Ufak doğranmış et, taze kuyruk yağında kızarana kadar kavrulur, sonra üzerine bir dirhem tuz, dövülmüş kuru kişniş ekilerek gereğince sıcak su konur. Biraz tarçın biraz yaş kişniş yaprağı bırakılır, köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra biraz kabuğu soyulmuş soğan konu. Baharatlarla ve etin karasıyla altın büyüklüğünde köfteler yapılır, çömleğe bırakılır. Kabuğu soyulmuş havuç yuvarlak yuvarlak altın gibi kesilir, malzemeye eklenir. Yumurta suda kaskatı olana kadar kaynatılır, kabuğu soyulur, altın gibi yuvarlak yuvarlak kesilir, biraz malzeme üzerine konur, biraz kesildikten sonra susam yağında kavrulur ve malzemeye eklenir. Yumurta çömleğe konduktan sonra üzerine dövülmüş ve elenmiş biraz mastika, biber, kimyon ekilir. On dirhem kadar âbkameye üç dirhem sirke katıp çömleğe, malzeme üzerine konur. Üstüne yardım dirhem

tarçın eklenir, çömleğin çevresi silinir, kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.4. Nergis Kalyesi**

Faydaları: Beyne kuvvet verir, vücudu sağlamlaştırır, meniyi arttır, balgamı sakinleştirir, balgamdan dolayı iştahı kapalı olanlar için gayet uygundur.

Tarifi: Et ufak ufak doğranır, kuyruk yağında biraz tuz, kuru kişniş ile et kızarana kadar kavrulur. Sonra üzerine gereğince sıcak su ve biraz kabuğu çıkmış nohut bırakılır. Kaynayıp köpüğü alınınca, içine baharatlar ve etin karası ile yapılmış köfteler konur. Biraz ufak doğranmış soğan, yaş kişniş yaprağı, ufak doğranmış ve özü çıkarılmış havuç eklenir, karıştırılır. Biraz kaynayıp malzeme tamamen pişince çömleğe iki dirhem dövülmüş kuru kişniş, kimyon, mastika, tarçın ekilir. İstenirse biraz âbkame de saçılabilir. Daha sonra malzeme üzerine gereği kadar yumurta sarısı döşenir, biraz dövülmüş tarçın ekilir, çömleğin çevresi silinir, kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.5. Nücumiye Kalyesi**

Faydaları: Beyne, mideye, ciğere ve böbreğe kuvvet verir, meniyi arttırır, buharın beyne çıkmasını engeller, cinsel gücü harekete geçirir, sahil mizaçlılar için gayet uygundur.

Tarifi: Yağlı et ufak ufak doğranır, eritilir, kıkırdağı giderilir. Daha sonra etin karası o et yağında kızarana kadar kavrulur. Üzerine yeteri kadar sıcak su, biraz kabuğu çıkmış nohut, az tuz ve tarçın eklenir, kaynatılır, köpüğü alınır. Biraz ak soğan dörder parça yapılır, çömleğe bırakılır. Et ile malzeme tamamen pişene ve suyu hiç kalmayana kadar kaynatılır. Daha sonra üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır, biraz dövülmüş ve ezilmiş kimyon ile tarçın ekilir. Çömleğin çevresi silinir, kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).



### 3.6.6. Menbuşe Kalyesi

Faydaları: Cinsel birleşme için faydalıdır, beli sağlamlaştırır, beldeki balgamı ve nemi engeller, meniye arttırır, benzi güzelleştirir, başta soğuk mizaçlılar olmak üzere bütün mizaçlılar için uygundur.

Tarifi: Etin karası iyice dövülür, içindeki damarlar, sinirler ve kıkırdaklar çıkartılır, kalanı çömleğe konur. Biraz tuz, yeteri kadar sıcak su eklenir, kaynatılır, köpüğü alınır, yahni olmaya başlayınca sudan çıkarılır, süzülünce taze kuyruk yağında et kızarana kadar kavrulur. Sonra gereğince sıcak su konur. Biraz tuz, biraz kuru kişniş, yaş nane, yaş kişniş yaprağı, kabuğu ve parçalanmış nohut eklenir. Suyu hiç kalmayana kadar ve et yağ içinde kavrulana kadar kaynatılır. Daha sonra çömleğe biraz dövülmüş kimyon, biber, tarçın, mastika bırakılır, üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır, biraz ezilmiş tarçın ekilir ve gül suyu saçılır, çömleğin çevresi silinir, kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.6.7. Taze Bakla Kalyesi

Faydaları: Bedeni güçlendirir, meniye ve cinsel gücü arttırır, buharın beyne çıkmasını önler, idrarı kolaylaştırır. Karakteri yumuşak tutar. Yiğitlere, nemli ve sevdavi mizaçlılara, özellikle sahih mizaçlılara son derece uygun bir yemektir.

Tarifi: Ufak doğranmış ete bir dirhem tuz ve dövülmüş kuru kişniş eklenerek taze kuyruk taze kuyruk yağında kızarana kadar kavrulur. Üzerine gerektiği kadar su, tarçın kabuğu ve yaş kişniş yaprağı eklenerek kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra çömlekteki malzemenin üzerine siyah et ve baharatlarla hazırlanmış köfteler dizilir ve kaynatılır. Daha sonra gerektiği kadar yaş baklanın dış kabuğu soyulur ve sıcak suya bırakılır. Salyası gidinceye kadar bekletilir. İyice yıkandıktan ve süzildükten sonra çömlekteki köftelerin üzerine bırakılır, karıştırılır. Malzemeleri pişinceye kadar kaynatılır. Üzerine biraz dövülmüş ve elenmiş kimyon, biber, zencefil, mastika eklenerek karıştırılır, yumurta sarısı kırılır. Biraz dövülmüş tarçın ekilir. Gül suyu serpilir, çömleğin çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.6.8. Yaz Kalyesi

Faydaları: Meniyi arttırır, böbreği ve kasığı balgamdan temizler, zehirli yiyeceklerin zararlarını kalpten uzaklaştırır, bütün sahih mizaçlılara son derece uygundur.

Tarifi: Ufak doğranmış et, biraz tuz ve dövülmüş kuru kişniş eklenerek taze kuyruk yağında kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine gerektiği kadar sıcak su, biraz yaş kişniş yaprağı ve biraz kabuğu soyulmuş tarçın bırakılır. Kaynatılır ve kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra siyah et ve baharatlarla köfteler yapılarak çömleğe konur. Üzerine yarım avuç ıslanmış, kabuğu soyulmuş ve parçalanmış bakla ile yarım avuç hünnap eklenir. Karıştırılır ve kaynatılır. Malzeme tamamen piştikten sonra içine gerektiği kadar tuz ile dövülmüş kimyon, biber ve gül suyu konur. Yemeğin üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır. Biraz daha gül suyu ve bir dirhem kadar dövülmüş tarçın ekilir, çömleğin çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.6.9. Muhfiye Kalyesi

Faydaları: Vücuda yararlı gıdalar verir, yüzü güzelleştirir, diş diplerini güçlendirir ve rahata düşkün kişilerle yiğitlere ve sahih mizaçlılara son derece faydalıdır.

Tarifi: Siyah et dörder parmak uzunluğunda ince ince parçalanır. Bir dirhem tuz ve bir dirhem dövülmüş kuru kişniş eklenerek taze kuyruk yağında kızarana kadar kavrulur. Üzerine gerektiği kadar su ve yaş kişniş yaprağı ile tarçın kabuğu, yarım avuç kabuğu çıkmış nohut, yarım avuç doğranmış soğan eklenir. Kaynatılır, kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra siyah et iyice dövülür, ezilir. Baharatlarla yoğurulur ve büyük büyük köfteler yapılır. Her köftenin içine pişmiş bir yumurta sarısı konur. Et ve köfteler pişmeye yaklaşıncaya kaynatılır. Pişmeye yaklaştığında üzerine biraz dövülmüş ve elenmiş kimyon, biber, mastika ve zencefil ekilir. Bunlardan sonra ayrı bir kaba birkaç yumurta kırılır ve iyice çalkalanır. Uzun uzun doğranan etler çömlekten çıkarılır. Sıcak sıcak çalkalanmış yumurtaya batırılır ve çömleğe tekrar konur. Bir süre sonra çömlekten tekrar çıkarılır. Yumurtaya batırıldıktan sonra yine çömleğe tekrar konur. Bu işlem üç dört kez tekrarlanır, hiç su kalmayıncaya ve etlerle köfteler yağda kavrulmaya başlayıncaya kadar kaynatılır. Üzerine bir dirhem dövülmüş tarçın ekilir. Biraz gül suyu

serpilir, çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.10. Fındık Kalyesi**

Faydaları: Meniyi ve cinsel gücü artırır, bel soğukluğunu yavaş yavaş giderir, yüzü güzelleştirir, zehirli yiyeceklerin zararlarını beyinden ve kalpten atar, devamlı yenildiğinde vücudun gücünü kurur.

Tarifi: Siyah et ufak parçalar halinde doğranır. Bir dirhem tuz ve bir dirhem dövülmüş kuru kişniş eklenerek taze kuyruk yağında kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine gerektiği kadar sıcak su ve yaş kişniş yaprağı ile yarım avuç kabuğu çıkmış ve ezilmiş nohut konur. Gerektiği kadar kaynayıp da köpüğü alındıktan sonra siyah et satırla dövülür, havanda ezilir. Buna yarım avuç kaynamış ve ezilmiş nohut katılır. Dövülmüş ve elenmiş baharatlarla birlikte yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Ezilmiş nohuttan her köftenin içine biraz konulur. Çömleğe bırakılarak kaynatılır. Pişmeye yaklaştığında üzerine iki dirhem kuru kişniş, kimyon ve tarçın eklenir. Biraz kaynatılır. Çömlekteki malzemenin üzerine gerektiği kadar yumurta sarısı konur. Üstüne biraz gül suyu saçıldıktan sonra çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletilir, indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.11. Biryan Kalyesi**

Faydaları: Ciğeri ve böbreği güçlendirir, akli ve meniyi artırır, sahih mizaçlı bütün insanlar için son derece uygundur.

Tarifi: Dondurulmuş soğuk kavurma ufak ufak doğranır. Tavada taze susam yağında kavurmanın yağını çözülünceye kadar ısıtılır. Üzerine biraz dövülmüş kuru kişniş, kimyon, tarçın ekilir. Eğer yemeğin ekşi olması isteniyorsa biraz safran sirkede ezilerek etin üzerine saçılabilir. Daha sonra yemeğin üzerine yumurta sarısı kırılır. İstenirse sirke yerine limon suyu kullanılabilir, o zaman yumurta sarısını koymaya gerek yoktur. Sonra çömleğin çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bir saat bekletilir, indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.12. Kaygana**

Tarifi: Bir miktar çalkalanmış yumurtaya sulanmış yufka batırılır. Yufkalar bir tepsi içine birbiri üzerine döşenir, yağla pişirilir ve kaygana adını alır (Şirvâni, 2005).

### **3.6.13. Ekmek Kayganası**

Tarifi: On tane yumurta bir çanağa konur, çalkalanır, içine bir miktar elenmiş un, koyuca bulamaç haline gelene kadar katılır, tuz ekilir. Sonra taze yumuşak ekmek dilimleri ince ince dilimlenir, malzemeye bulanır. Saf tatlı tereyağı içinde bu ekmek dilimleri kızartılır. Dilimler tepsiye dizilir, üstüne erimiş sıcak bal dökülür, sonra getirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.6.14. Badıncan Kayganası**

Evvelâ çekirdeksiz badıncanların içinden miktar-ı kifaye alup ve cüz'i tuzlu suda haşlayup ve ince kıyup ba'dehu beş on taze yumurta ile karıştırıp gereği gibi çalkadıktan sonra tavada, gayet kızarmış yağda iki tarafını kızartalar. Hazır kavrulmuş kıyma bulunursa bir miktar izafe olundukta dahi güzel olur (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### **3.6.15. Salatalı Kaygana**

Kıvırcık marulu haşlayıp doğradıktan sonra kayganaya ilave edilir. Marul yerine hindiba, kuzukulağı ve ıspanak da konabilir. Bunlardan biri çiğ olarak ve ince doğrayarak da kullanılabilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.16. Türlü Kaygana**

Sade bir kaygana tabh ve izhar ediniz. Tamamen pişmeden üzerine kuzukulağı, ıspanak, hindiba, patates veya nohut haşlanarak ilave edilir. Buna ayrıca pişirilmiş makarna da ilave edilir (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.17. Pirinçli Kaygana**

Kaygana ihzar olunacağı sırada ayrıca bir kapta haşlanarak gayet ezgin hale getirilmiş pirinç ilave edilerek pişirilir. Buna ufak ufak doğranarak kızartılmış ciğer ve en üstüne de tere otu ve maydanoz zamm ve ilave edilir. (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015)

### **3.6.18. Balıklı Kaygana**

Ringa balıklarının ızgaraladıktan sonra kılçıklarını kamilen çıkarmalı. Badehu parçalayıp sadeyağında kızartmalı. Yumurtaları kırıp döğerek tuzlamalı. Balık eti parçalarıyla karıştırıp pişirmeli (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.19. Elmalı Kaygana**

Yumurtaları kırıp süt ve tereyağında kızartılmış ufak elma parçalarıyla çalkayınız. Adi kaygana gibi pişirip sahana boşalttıktan sonra üzerine şeker sepiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.20. Portakallı Kaygana**

Yumurtaları çalkamadan portakal dilimleri ilave ediniz. Bolca şekerleyip adi kaygana gibi pişiriniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.21. Kirazlı Kaygana**

Altı yumurtaya çekirdekleri çıkarılmış yarım okka siyah kiraz ilave ediniz. Sıkı sıkı çalkayıp adi kayganadan biraz ziyade pişiriniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.6.22. Reçelli Kaygana**

Altı yumurta akını köpürünceye kadar çalkayınız. Sarılarını da şeker ve bir döğülmüş kurabiye ve biraz portakal kabuğu ve limon reçeliyle çalkayıp ilave ediniz. Çok sıcak olmayan ateş üzerinde ve tereyağında pişiriniz ki yanmasın. Sahana koyup üzerine şeker serpiniz ve kırmızı gevrekle cilalayınız (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.6.23. Dondurmalı Kaygana

Vanilyalı şeker ve yumurtanın ak ve sarısıyla bir kaygana yapıp uzun ve soğuk bir sahana bu halitayı vaz ediniz. Ortasına bir çukur yaparak derununa limon veya vanilya dondurması koyunuz. Üzerini kaygananın üç ila dört santimetre irtifasını geçmemek üzere kaygananın bakisiyle örtünüz. Bir sahana soğuk su [ve]ya buz parçalarıyla memlû bir sahanın içine oturtunuz. Sıcak bir fırına o surette koyunuz ki hararet yukarısından gelsin. Üç dakika pişirip alınız. Pişirmeden bir kaygananın üzerine döğdürülmüş şeker serpiniz ki kayganaya güzel bir altın sarısı rengini versin (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### 3.6.24. Cevizli Kaygana

Yarım okka şekerli ve istediğiniz kokulu sütü biraz ısıtınız (vanilya, limon, portakal çiçeği gibi). Üç yumurta sarısıyla iki yumurta akını çalkayıp bu süte karıştırınız. Mutedil bir fırında yarım saat kadar pişiriniz. Üzerine şeker, tarçın ve rendelenmiş hindistan cevizi serpiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

## 3.7. TAVALAR VE KOTLETLER

### 3.7.1. Midye Tavası

Midyenin içi bi't-takrîb bıçak ile kabuğu açılarak ve kuyruk cihetinde olan püskül gibi bir nev' alacası da koparılıp temizlenerek sadece su içerisine bırakılır. Şöylece midye ayıklanıp hazırlandıkta sudan çıkarılıp mikdâr-ı kâfi tuz bir iki de çentilmiş soğan ile oğuşutarak bir saat kadar terk olunur. Bir saat mürûrunde terâküm eden su süzülüp soğanları da silkerek diğere bir kaba çıkarılır. Cüz'ice üzerine ispirto serpilerek tekrar karıştırılır. (Bu ispirto serpilmesi kabarıp şişmesine olan hizmetinden ibarettir.)

Sonra beher midyeyi ayrı yumurtaya beleyip kızgın rugan-ı sâde veya zeyte bırakılır. Mezkûr midyeler tavada hem kızarır ve hem de kabarıp şişeceğinden kızaranlar bir tabağa çıkarılır. Ve üzerine zeytinyağından ve sarımsaklı limon veya koruk suyu da serpilerek böylece ekl olunur, pek lezîz ve taamı hoş bir tava olur (Tosun, 2016).

### 3.7.2. İşkembe Tavası

El gibi parça kesilmiş işkembeyi temizce evvelce pişirip suyunu süzüp parçaları yoğurda, dakika veyâhut yumurtaya beleyip kızgın sâdeye bırakmalı. Altı ve üstü kızardıkta tavadan çıkarıp bir tabağa ve üzerine biraz da yağından gezdirilip piştiği o suyundan da azca dökülerek sıcak iken tenâvül olunur ise pek hoş olur. Fakat bu türlü işkembe tavası, kuzu, koyun gibi işkembelerden olmaz (Tosun, 2016).

### 3.7.3. Yumurtalı Uskumru Tavası

Başları kesilmiş ve karnı yarılmadan içi çıkarılmış uskumru balıklarını iki üç saat rendeden geçirilmiş üç baş soğan, tuz, biber, yenibahar, tarçın çalkanmış üç yumurta, yarım yemek kaşığı un veya peksimet tozu içinde bırakmalı. Tavada yağı kızdırıp bir kaba boşaltmalı ve tava sıcak iken balıkları sık sık dizmeli üzerine kalan yumurtalı piyazı döküp her tarafına gelmek üzere yaymalı, kızgın yağı üste döküp orta ateşte kızartmalı, ba'de çevirip üstünü de kızarttıktan sonra tabağa kotarmalı ve limon suyu kızdırmalı, sıcak iken sofraya takdim etmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### 3.7.4. İşkembe Tavası

Malzemeler: 1 kg dana işkembesi (temizlenip, el büyüklüğünde parçalara ayrılmış), 200 gr tereyağı, 3 adet çırpılmış yumurta

Tarifi: Dana işkembesi parçalarını yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca işkembe parçalarını çırpılmış yumurtaya bulayıp, tavaya yerleştirin. Her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir tabağa aktarın. Üzerlerine kızartma yağından ve pişme suyundan gezdirerek servis yapın (Şavkay, 2000).

### 3.7.5. Karnabahar Tavası

Karnabaharı tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzüp ve dallarını koparıp yumurtalı helleye bulamalı. Zeytinyağında pembece kızartmalı, tabağa dizip üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.7.6. Kotlet Pane**

Klbastılık et parçaları yarılıp ızgara üzerinde hemen Şöylece pembeleŐtikte mikkr-ı kâfi kaynar suya atılarak tuzu da ilâve olup böylece kemâle gelinceye değin pişirilir. Piştikte suyu diğer bir kaba süzülüp et parçaları çalkalanmış yumurtaya bulanarak kızgın sâdeye atılır. Alt ve üstü piryn gibi kızardıkta pişmiş, kabuğu soyulmuş ve ezilmiş patatesi bir tabağın zemnine dŐeyip tuzu ve bahr serpildikten sonra üzerine bir kat da maydanoz serpilir ve maydanozun üzerine de bu kızaran parçalar konularak tenâvül oluna; pek hoş olur (Tosun, 2016).

### **3.7.7. Salçalı Dana Kotlet**

Dana pirzolararını tuz ve biberle piyazladıktan sonra yumurtaya, ba'de ince ekmek tozuna bulayıp yağda kızartmalı ve üzerine sıcak suda domates salçası gezdirmeli (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.7.8. Peynirli Kotlet**

Koyun pirzolararını tuzlayıp biberledikten sonra evvela çalkanmış yumurtaya, ba'de peksimet tozuna, ondan sonra iyice rendeden geirilmıŐ parmezana peynirine bulamalı ve bu muameleyi tekrar etmeli, ba'de tereyağda kızartmalı (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.7.9. Enginar Kotleti**

Enginarların gbeklerini dört bölük edip beş altı dakika tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp bir havlu ile kurutmalı. alkanmıŐ yumurtaya ba'de peksimet tozuna bulayıp tereyağda kızartmalı. Tabağa dizip üzerine tereyağda kavrulmuş maydanoz garnitürü ekip sofraya takdime etmeli (Mehmed Kâmil, 2016).



## 3.8. ET YEMEKLERİ VE YAHNİLER

### 3.8.1. Tabahece

Faydaları: Midedeki hararetlenmeyi giderir, bedene çok gıda verir, zararlı yellere vücuttan ve mideden atar, balgamdan ve safradan dolayı oluşan rahatsızlıkları önler, anlamayı kuvvetlendirir, zihne güç verir, cinsel gücü artırır ve ağız kokusunu giderir.

Tarifi: Dilimlenmiş kuyruk yağları ufak ufak doğranır. Biraz tuz eklenerek çömleğe konur. Üzerine temiz suyla ezilmiş bir dirhem dörtte bir ölçüsünde safran eklenir; yağı çıkıncaya kadar yavaş yavaş kavrulur. Yağı tamamen çıktığında kıkırdağı alınarak üzerine ufak doğranmış et, biraz soğan, kereviz ve yaş nane eklenir. Durmadan karıştırılarak içinde hiç su kalmayıncaya kadar kavrulur. Daha sonra kuru kişniş, kimyon, Karaman kimyonu, tarçın ve zencefil ayrı ayrı dövülür, elenir ve birbirine karıştırılır, ikiye ayrılır. Yarıları çömleğe konur. Bundan sonra keskin sirke ve koruk suyuna baharatlardan katılarak karıştırılır, istenirse sumak da konularak azar azar ete eklenir. Et tamamen piştiğinde içindeki otlar alınır, çömlekten çıkarılarak ayrı bir kaba konur. Yemeğin içindeki malzeme biraz abkâme ile kalan baharatlar eklenerek etin üzerine dökülür. Süslemek amacıyla dilimlenmiş yumurta sarıları dizilir; üzerine biraz gül suyu serpilir, çevresi temiz bir bezle silinir, kıvama gelinceye kadar kor üstünde bırakılır, sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.8.2. İsfidbac Aşısı

Faydaları: Beyne, kalbe, mideye kuvvet verir, meniyi artırır, soğuk mizaçlılara ve kuruluktan olan baş ağrısına, melankolisi, basuru ve cüzzamı olanlara son derece uygundur.

Tarifi: Et ufak ufak doğranır. Kuyruk yağında iyice kavrulur. Üzerine gerektiği kadar tuz ile dövülmüş kuru kişniş, kimyon, biber, biraz doğranmış soğan ve yarım avuç kabuğu çıkmış nohutla bir tutam dereotu eklenir. Gerektiği kadar sıcak konur ve pişinceye kadar kaynatılır, köpüğü alınır. Daha sonra yemeğin içindeki soğan çıkarılır ve çömleğe biraz daha sıcak su konularak kaynatılır. Suyu kaynadığında yemeğin üzerine siyah et ve baharatlarla yapılmış köfteler dizilir. Bundan biraz sonra kabuğu çıkmış tatlı badem

dövülerek sütü çıkarılır ve ihtiyaç duyulduğu kadar yemeğe katılır. Eğer istenirse yemeğe tavuk da katılabilir. Şöyle ki, tavuk âdete uygun bir şekilde doğranır. Yukarıda belirtilen köftelerle birlikte çömleğe konulabilir. Bütün bunlardan sonra yemekteki dereotu çıkarılabilir. Çömleğe birkaç yumurta sarısı konur. Üzerine dövülmüş kimyon ve tarçın ekilir, çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bırakılır, sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### 3.8.3. Sumakiye

Faydaları: Kolay sindirilir, iştahı açar, beyindeki buharı ve ağızdaki kötü kokuları giderir, ciğerdeki herhangi bir rahatsızlıktan dolayı ortaya çıkan kırgınlığa, mahmurlara, harareten midesi ve başı ağrıyanlara, başı dönenlere, gözü kararanlara, vücudunda ateşlenme olanlara, yüzde ortaya çıkan çibana, kurdeşen hastalığına, vebaya oğlak eti veya piliç ve güvercin yavrusunun etiyle pişirildiğinde son derece faydalıdır.

Tarifi: Et âdete uygun bir şekilde doğranır, kıkırdağını alalar. Biraz tuz ve sıcak su eklenerek çömleğe bırakılır, üzerine gereğince sıcak su konur. Kaynatılır, kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan ve pişmeye yaklaştıktan sonra pazı ve yaban pancarı uzunlukları parmak kadar olacak şekilde doğranır, havuç âdete göre kesilir ve birlikte etin üzerine bırakılır. Daha sonra soğanın ve pırasanın kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve çömlekteki malzemenin üzerine bırakılır. Eğer patlıcan varsa yukarıda belirtildiği gibi kabukları soyulur, acısı giderilir, ayrı çömlekte kaynatılır, malzeme üzerine bırakılır. Bunlar yapıldıktan sonra çekilmiş siyah et, baharatlar eklenip yoğrularak köfte yapılır. Bu köfteler çömlektekilerin üzerine dizilir. Dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, kimyon, biber, zencefil, tarçın ve mastikayla biraz yaş nane katılır. Et pişinceye kadar kaynatılır. Et tamamen piştikten sonra sumak ve ekmek içi, biraz tuz ve sıcak su eklenerek ayrı bir çömlekte kısa süre kaynatılır. Daha sonra indirilir. Süzülür ve diğer çömlekteki malzemenin üzerine eklenir. Bundan sonra üzerine biraz dövülmüş ve su ile ezilmiş ceviz içi, biraz kuru nane ve dövülmüş sarımsak yemeğin suyula ezilir ve çömleğe konur. Yine bir avuç dövülmüş ceviz içi eklenir. İstenirse malzemenin üzerine birkaç yumurta sarısı dizilir. Çevresi silinir, kıvama gelene kadar kor üstünde bırakılır, sonra indirilir, yenir. Eğer istenirse içine tavuk da konabilir. Semiz et ve tavuk parça parça

edilir, soğan ve pırasa eklendikten sonra çömleğe bırakılır, kaynayıp piştikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.4. Suadiye Aşı**

Faydaları: Beyne ve mideye kuvvet verir, meniyi arttırır, iliği temizler, zehirli yiyeceklerin zararlarının kalbe ulaşmasını engeller.

Tarifi: Âdete göre doğranmış et çömleğe bırakılır. Üzerine biraz doğranmış soğan, iki dirhem dövülmüş kişniş ile iki dirhem tuz eklenir. Et pişinceye ve kokusu yayılıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine yarım avuç kabuğu çıkmış ve parçalanmış nohut konularak karıştırılır. Biraz dereotu ve gerektiği kadar sıcak su konularak kaynatılır. Su tamamen kaynadığında çömlekteki dereotu çıkarılır. Daha sonra biraz kabuğu çıkmış badem dövülür, sıcak su ile sütü alınır, içine biraz yumurta akı eklenerek çalkalanır. İkisi birlikte çömleğe konur. Eğer gerek duyulursa biraz daha tuz eklenir. Bundan sonra çömlek ağzına ufak çubuklar konur. Üstüne yahni olmuş ve gereğince tuzlanmış ince dilimler bırakılır. Üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır, çubukların üzerine dizilmiş etler böylece yemekten çıkan buharı emer. Daha sonra bir miktar siyah et satırla parçalanarak havanda dövülür. Gerektiği kadar tuz ve baharat eklenerek köfteler yapılır. Bu köfteler, çömleğin ağzındaki et dilimleriyle birlikte başka bir çömlekte tamamen pişinceye kadar kavrulur. Eğer yağ yoksa köfteler ve dilimler tamamen pişinceye kadar suda kaynatılır. Malzemeler tamamen piştikten sonra biraz yumurta akı iyice çalkalanır. Köftelerle dilimlenmiş etler sıcakken bir bir çömlekte çıkarılır, yumurta akına batırılır ve çömlekteki malzemelerin üzerine bırakılır, çömleğin çevresi silinir. Ağzı kapatılarak kor üstünde kıvama gelene kadar bekletilir. Üzerine biraz dövülmüş kimyon ve tarçın ekilir, indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.5. Anberiye**

Faydaları: Meniyi ve cinsle gücü arttırır, vücudu şişmanlatır, yüzü güzelleştirir, beyni ve mideyi güçlendirir, mideden balgamı ve soğuk yelleri giderir, hıçkırığa ve kuduz köpek ısırmış kişilere son derece uygun bir yemektir.

Tarifi: Öncelikle istenildiği kadar sumak alınır. Biraz tuz biraz simit ekmeği içi katılarak çömleğe bırakılır. Üzerine gerektiği kadar su eklenir. Biraz kaynatılır. Daha

sonra indirilip ovulur, suyu sıkılıp süzülür. Bundan sonra dilimlenmiş et satır ile ince ince doğranır, taş havanda dövülür ve bir kısmına baharatlar eklenerek köfteler yapılır. Geri kalan kısmı ise çömleğe bırakılır ve üzerine sumak suyundan gerektiği kadar konulur. Et ve köfteler pişinceye ve suyunu çekinceye kadar kaynatılır, sonra çanağa dizilir. Üzerine biraz dövülmüş kişniş, kimyon, biber, mastika, tarçın ve kuru nane eklenerek karıştırılır. Daha sonra bu etler ve köfteler kuyruk yağında kızarıncaya kadar kavrulur. Ne çok sulu ne çok katı ola. Üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır, biraz gül suyu saçılır, çömleğin çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.6. Mablube**

Faydaları: Yiyecekleri sindirir, iştahı açar, safrayı midede çabuk sindirilir, cinsel gücü artırır. Mahmurlara, sevdası üstün gelenlere ve kalp sıkışmasına son derece uygundur. Sıcak mizaçlıların cinsel gücünü artırır.

Tarifi: Dilimlenmiş siyah et satırla iyice doğandıktan sonra taş havanda dövülerek ezilir ve çömleğe bırakılır. Taze sumak ayrı bir çömlekte suyla kaynatılır. Ovularak süzülür ve diğer çömlekteki etin üzerine eklenir. Üzerine daha önce sumak kaynatılan sudan etin batacağı kadar dökülür. Et pişinceye ve suyunu çekinceye kadar kaynatılır ve çömlekten çıkarılarak ayrı bir kaba alınır. Üzerine biraz limon suyu serpilir. Süzülünceye kadar bekletilir. Biraz dövülmüş kuru kişniş, kimyon, biber, tarçın ve kuru nane ekilir. Ceviz içi iyice dövülerek malzemeye eklenir. Üzerine birkaç yumurta sarısı kırılır ve iyice karıştırılır. Çörek gibi yuvarlak kurslar yapılır. Tavada susam yağında her iki yüzü de kızaracak şekilde kavrulur ve indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.7. Müferreke**

Faydaları: Zekâyı artırır, zihni geliştirir; ciğere, kalbe ve mideye kuvvet verir, sahih mizaçlılara ve hastalara son derece uygundur.

Tarifi: Tavuğun ciğeri ve kursağı yıkanır, temizlenerek çömleğe konulur. Üzerine gerektiği kadar su ve biraz tuz eklenir. Kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan ve malzeme piştikten sonra sudan çıkarılarak ufak ufak doğranır. Üzerine gerektiği kadar yumurta sarısı ve iyi kokulu baharat eklendikten sonra tavada

susam yağında kızarıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Eğer ekşi olması isteniyorsa üzerine biraz taze limon suyu dökülebilir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.8. Tavuk Çevirmesi**

Tavuk temizlenir, ayıklanır, gerektiği gibi suda pişirilir, piştikten sonra sudan çıkarılır, tuzlu suyla tuzlanır. Üç tavuk için on beş yumurta çırpılır, içine elenmiş un konur, yumurta ile bulamaç haline gelene kadar çalkalanır, yumurtanın tuzu eklenir. Tavuk dört parça edilir. Yapılmış olan çalkalanmış yumurtaya batırılır, saf tatlı tereyağında tava içinde kavrulur. Tamamen kızarıncaya bir miktar doğranmış soğan tavuk kavruktan sonra yağda pişirilir, içine bir miktar bal ve sirke konur. Lezzetli olmasına dikkat edilir. Malzeme içine baharatlardan atılır, tavuklar tava içindeki tiride döşenir. İndirilir, sıcak kül üstünde bırakılır, istendiği zaman tepsilere dizilir, üstüne tirit dökülür, sonra getirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.8.9. Şakşuka**

Halka halka doğranmış iki baş soğanı bir kaşık dolusu tereyağda öldürdükten sonra iki kaşık dolusu çiğ kıyma ile de beş altı dakika kadar karıştırmalı ve içine bolca doğranmış maydanoz, taze yeşil biber, kabukları soyulmuş dört domates, iki kepece et suyu ve adi su, tuz koyup iyice kaynatarak suyu yarısından az kalıncaya kadar pişirmeli. Ba'de çukurlar açıp altı yumurta kırılmalı ve tuz, biber ekip pişirmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.8.10. Papaz Yahnisi**

Ekseriya hürde kefal balıklarından tabh ideler. Balıkları kaide üzerine ta'tir eyledikten sonra tuzlayup cüz'i sirke ve suda balıkları bir hoşça pişürüp ba'dehu suyunu süzüp ol suya cüz'i dakik-i has izafe idüp tekrar dakiki bir gayrı taraftan cüz'i tabh eyledikten sonra ol suya bir iki yumurtayı kaide üzere alıştırıp yumurta kohusu gidince tekrar pişürüp ba'dehu balıkları içine koyup cüz'i kor üzerine koyup üzerine biber ve tarçın eküp sahanın kapağını kapayalar ki gerek ol suyun ve gerek tarçın ve biberin lezzeti balıklara sirayet ve tesir etmekle letafeti gele. Eğer ekşi murad olunursa limon sıkup istimâl oluna, haylice hoş olur (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### **3.8.11. Terbiyeli Yahni**

Koyun etlerini el kadar parçalara taksim ettikten sonra tencere kebabı gibi pişirmeli. Ba'de içine doğranmış maydanoz, bir miktar sıcak su ilave edip tekrar kaynatmalı. Tencereyi yere indirip birkaç yumurta ile limon suyunu bir kepçe et suyu ile çalkayıp üzerine dökmeli ve kotarmalı (Mehmed Reşad, 2018).

## **3.9. DENİZ MAHSULLERİ**

### **3.9.1. Tarîh Maklubesi**

Faydaları: Beli sağlam tutar, meniye arttırır, yüzü güzelleştirir. Hummalılara, sahih mizaçlılara, sohbet ehline ve yiğitlere uygun bir yemektir.

Tarifi: Tarîh balığı susam yağında biraz kavrulur. Tavadan çıkarılarak sahanda soğutulur. Soğuduktan sonra baş ve kuyruğu kesilir, kılçıklarından arındırılır ve didilir. Kalan et iyice ezilir. Üzerine biraz dövülmüş kuru kişniş, kimyon, karaman kimyonu ve tarçın bırakılır. Birkaç yumurta sarısı eklenir, karıştırılır. Bu karışım iki tarafı kıpkızıl olana kadar kavrulur, indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.9.2. Müferreke**

Faydaları: Vücuda çok gıda verir. Böbreği güçlendirir. Zehirli yiyeceklerin faydalarını önler.

Tarifi: Tarîh balığının kılçıkları alınır, başı ve kuyruğu kesilir. Üzerine biraz dövülmüş ve elenmiş baharatlardan ekilir. Birkaç yumurta sarısı kırılır. Büyük bir tavada susam yağında yavaş yavaş karıştırılarak et didik didik oluncaya kadar pişirilir, sonra indirilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.9.3. Terbiyeli Kırlangıç Balığı Haşlaması**

Balığı haşlayıp tabağa koyduktan sonra üzerine iki yumurta, bir limon suyu, iki kaşık zeytinyağını iyice çalkayıp dökmeli (Mehmed Reşad, 2018).

## 3.10. SEBZE YEMEKLERİ

### 3.10.1. Marmarina-Ispanak Kökü

Ispanağın tazelerinden temizleyip yani aralarında olan sarı yaprakları koparıp attıktan bir kökünü bir de yaprak kısmı olmayarak sağ cihetinden temiz su dolu bir kaba doğranılır bir kıyve ıspanak köküne tahmînen dört beş baş kuru soğan çentip iki nihâyet üç kaşık kadar sâde içinde güzelce kavrulduktan evvelce hazırlanan kıymadan üç dört kaşık tavaya ilâve edip tavada bir iki de karıştırıldıktan ateşten indirmeli. Temiz bir tencereye temizlenmiş ıspanakları sıkıp koyukta üzerine tavadaki mahlûtu döküp tuz ve mikdâr-ı kifâye bahârâtı da serpilerek ve daha üzerine bir parmak geçinceye kadar kaynar et suyu ilâve edilerek köz ateşe oturtulmalı. Nihâyet bir saat ateşte kalıp indirdikten hemen üç yumurta kırıp biraz tuz ve limon tuzu veya koruk suyu ile güzelce çalkandıktan hemen tencereye döküp kapağı kapamalı. Bu hal ile bir çeyrek kadar daha kaldıkta tabağa boşaltılıp ve üzerine bir parça yenibahâr gibi bahârâtı da serpilerek tenâvül olunmalı. Pek lezîz ve ta'mı hoş olur (Tosun, 2016).

### 3.10.2. İsfanah

Evvelâ miktar-ı kifaye ısfanahı bir defa cüz'î kaynatıp ve suyunu süzüp sıktıktan sonra bir hoşça koyup ba'dehu bir iki baş soğanı ince ince doğrayıp cüz'î yağ ile kavurduktan sonra zikir olunan ısfanaha koyalar. Ba'dehu kifayet miktarı yumurtayı çalkayıp anı dahi içine koyup gereği gibi birbirine karıştırdıktan sonra bir tavada cüz'î yağ kızartıp üzerine dökeler. Tamam bir yanı kızardıktan sonra çevirip olbir (öbür) yanını dahi kızartalar. Bazıları hazır ve müheyyâ kavrulmuş kıyma bulunur ise bir miktar izafe ederler. Daha âlâ olur velhâsıl hayli tekellüfü ve nefis vâdidir (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### 3.10.3. Kaplumbağa

Patlıcanların uzunları olmayıp kavun patlıcanı ta'bîr edilen yani kısaca yuvarlak cinsinden bi'l-intihâb sap ciheti kesildikten tulânî iki şikk edilip içi çıkarılır. İki üç kaşık sâdeye iki üç baş da soğan çentilerek bir iki de domates tuz ve biber ilâvesinden sonra iyice kızardıktan iki tek avuç kadar bulguru dirice pilâv edecek kadar tavaya su konulup

ve içinden çıkarılan patlıcanın içinden de biraz ilâveden sonra bulgur kaynar suya salınıp tava karıştırılır. Suyunu çekdikte tava indirilir. Bir tepsi içine tepsinin altı evvelce yağlanıp iki şakk edilen patlıcanlar arka cihetleri arkaya gelmek üzere tepsiye yatırılır ve mezkûr tavadaki içten patlıcanların karınları doldurulup ve bir iki yumurta da çalkanıp üzerlerine sıvandıktan sonra fırına gönderilir. Nihâyet bir iki saat kadar fırınlandıktan sonra tepsi fırından çıkarılıp nar gibi kızarmış patlıcanlar da tabağa çıkarılıp tenâvül olunur. Rumeli cihetinde bu türlü patlıcanın usûl-i tabhı pek meşhûrdur (Tosun, 2016).

### **3.10.4. Japon Kabağı**

Frenk hindibalarını iyice yıkayıp tuzlayınız. Kabuklarıyla ipliklerini çıkarınız. Yirmi dakika kadar kaynar tuzlu suya bırakınız. Süzdükten sonra yağ ile pişiriniz. Tuz, biber ve bir yumurta sarısını da ilave edip üstüne de maydanoz doğrayıp ekiniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.10.5. Bamyaya Güveci**

Yumurta büyüklüğünde doğranmış yağlı et parçalarını toprak bir güveç içinde tencere kebabı gibi yumuşayınca kadar pişirmeli. Ba'de içine iki baş doğranmış soğan, bir buçuk kaşık sadeyağı koyup soğanlar sararınca kadar kavurmalı. Ayıklanmış ve yıkanmış bamyaları koruk suyu ile karıştırıp içine dizmeli. Üzerine domates suyu, su, tuz, acı yeşil biber, karabiber ilave ederek güvecin ağzını kağıtla bağladıktan sonra ıslatıp fırına sürmeli ve iki saat pişirmeli. Arzu olunursa bamyayı tabağa boşalttıktan sonra üzerine yarım limon suyu ile çalkanmış bir yumurta dökmeli bu bamyaya piliç eti ile pişirilirse daha nefis olur (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.10.6. Terbiyeli Pırasa-Kereviz-Semizotu**

Pırasayı usûlen temizleyip pek de yaprak cihetleri doğranılmamak üzere yarım parmak boyunda doğrandıktan sonra güzelce su ile birkaç def'a yıkayıp suyu süzöldükte temizce bir tencereye doldurulur. İki üç kaşık kadar sâdeye iki üç baş soğan çentilip kavrulduktan üç veya dört kaşık dolusu kavrulmuş kıyma karıştırılarak tencereye boşaltılır. Tuz ve bahârâtı serpilip var ise kaynar et suyu yok ise sâde suyu üzerini bir iki parmak geçinceye kadar da limon suyu ilâve olunup yumurtalar iyice çalkandıktan pırasa tenceresine birden



dökülüp kapak kapatılır. Bir çeyrek sonra tabaklara boşaltılarak tenâvül oluna. Pek lezîz olur. Kereviz, semizotu da tıpkı bu usûl ile pişirilir ise güzel ve hoş olur (Tosun, 2016).

### **3.10.7. Yoğurtlu Şalgam Kızartması**

Malzemeler: 1 kg şalgam, tuz, 225 ml zeytinyağı, 15 gr un, 3 adet çırpılmış yumurta, 250 ml yoğurt, 10 diş sarımsak, 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber, 1 bağ ince kıyılmış taze nane

Tarifi: Şalgamları yıkayıp, bir tencereye dizin. Üzerlerini aşacak kadar tuzlu su koyarak tencereyi ateşe oturtun. Yaklaşık 15 dakika kaynatıp ateşten alın ve suyunu süzdürün. Şalgamları soğuk sudan geçirip, kabuklarını soyun ve halka halka dilimleyin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Şalgam dilimlerini önce una, sonra da çırpılmış yumurtaya bulayın. Tavaya yerleştirip, her iki yanlarını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran şalgamları yağdan süzdürerek alıp, temiz bir tabağa çıkarın. Bir kaptan yoğurdu sarımsak ile çırparak kızarmış şalgamların üzerine dökün. Pulbiberi ve naneyi serpererek sıcak servis yapın (Şavkay, 2000).

### **3.10.8. Kuzukulağı**

İki okka kadar kuzukulağının saplarını çıkarıp yıkadıktan sonra bir mikdâr suya tuz koyarak haşlamalı, kaynar iken karıştırmağa dikkat etmeli, ba'dehû süzüp iyice kıydıktan sonra tencerede ateş üzerinde üç dört dakika kadar çevirmelidir. Ayrıca bir tencerede hâlis unu tereyağ ile kavurduktan sonra kuzukulağıyla karıştırıp et suyu koyarak karıştırmağa pişirmeli. İndireceğinize yakın –beş dakika kala- üç yumurta ile güzelce halledilmiş hâlis sütü yedire yedire dökmelidir (Karagöz Mutfakta, 2010).

### **3.10.9. Kuzukulağı Ezmesi**

Kuzukulağını ayıklayıp kaynar suda haşlamalı. Ba'de süzüp incecik kıymalı. Biraz tereyağ, tuz, biber ile pişirmeli. Ba'de içine iki yumurta sarısını iki kepçe süt ile vurup azar azar ilave etmeli ve yumurtaları dondurmalıdır. Bu, üzerine yumurta kırılarak yeneceği gibi püre olarak da et ile beraber sofraya verilir (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.10.10. Patates Suflesi**

Yüz dirhem haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohudu o miktar kabuğu soyulmuş ve ufak kıt'ada doğranmış patates ile hamur gibi oluncaya kadar haşlamalı ve suyunu süzüp makineden geçirmeli. İçine tuz, biber, yarım kaşık tereyağ, üç yumurta sarısı koyup yoğurmalı ve mecediye büyüklüğünde köfteler yapmalı ve tereyağda kızartıp kotarmalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.10.11. Peynirli Karnabahar**

Karnabaharı ayıkladıktan sonra parçalayınız ve kaynar tuzlu suya atınız. On dakika pişiriniz. Diğer taraftan bir miktar tereyağı ile un ve sütü birbirine karıştırınız ve hafif bir ateşte pişiriniz. Arzuya göre bir yumurta sarısı da ilave edilir. Karnabaharı süzünüz. Salçayı üstüne dökünüz. Tuz ve biber de ekiniz ve ısıtınız. Badehu bir Felemenk peynirini oyunuz. Ve karnabaharı sıcak sıcak doldurunuz. Üstüne ekmek kırıntısı ve tereyağı ilave ediniz. Yarım saat kadar fırında pişiriniz ve bir tabağa koyup Felemenk peynirinin rendelenmiş içinden bir miktar da etrafına vaz ediniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.10.12. Peynirli Kabak**

Ufak sakız kabakları ince ince kazınıp iki tarafından bıçak ile delinir; ancak öbür tarafına bıçak geçmemelidir. Daha sonra oraya maydanozlu, dereotlu rendelenmiş taze peynir sıkıştırılır. Çalkanmış yumurtaya bulanarak tavada sadeyağ ile kızartılıp sahana dizilir. Üzerine çıkacak kadar su ilave edilip kor üstünde suyunu çekinceye kadar pişirildikten sonra yenir (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.10.13. Tereyağlı Karnabahar**

Karnabaharı parçaladıktan sonra kaynar tuzlu suya atınız. On dakika sonra çıkarıp süzünüz. Diğer taraftan bir miktar un ile tereyağı ve sütü birbirine karıştırarak on dakika kadar pişiriniz. Badehu tuz, biber ve üç yumurta sarısını ilave ediniz. Bu suretle tertip olunan salçayı karnabaharın üstüne yumuşatınız.

Bir kabın içini iyice yağlayınız. Ekmek kırıntısını dökünüz. Karnabaharı da içine boşaltıp iki saat kadar kaynar suda pişiriniz. Bir miktar domates alıp iki parça ediniz. Bir baş sarımsak, kekik, maydanoz, bir baş soğan, tuz ve biber katınız. Bir tencereye koyup üzerine iki kaşık da zeytinyağı dökünüz. Katılaşmaya kadar pişiriniz ve badehu karnabaharın üstüne boşaltınız (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

### **3.10.14. Turp Lahanası**

Turp lahanalarını ayıkladıktan sonra yumuşayınca kadar kaynar suda pişiriniz. Badehu soğutunuz. Lahananın yaprakları ile birkaç soğan doğrayınız ve bezelye ve havuç ile beraber kaynar suya atınız. Badehu süzdükten ve ezdikten sonra içine yumurta ve tereyağı katınız. Tuz ve biber ilave ediniz. Lahanaların üst tarafından bir yuvarlak kesiniz. İçlerini oyunuz ve tertip olunan salça ile doldurunuz. Üstlerini, kestiğiniz yuvarlaklar ile kapayınız. Bir tencerede tereyağı ısıtınız ve lahanaları içine doldurup iyice pişiriniz (Avanzade Mehmed Süleyman, 2015).

## **3.11. PİLAVLAR VE MAKARNALAR**

### **3.11.1. Beyinli Pilav**

Pişirilmiş adi pilavı bir kenarlı lengere koyup üzerini ayrıca haşlanmış ve üç yumurta ve bir kepçe beyin suyu ile ezilerek çalkanmış iki kuzu beyini ile duvaklamalı ve fırına salmalı. Rengi pembeleştikçe çıkarıp muntazam surette bir tabağa kotarmalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.11.2. Yumurtalı Pilav**

Hemen dört yumurta bir kısım da dakik-i hâs olmak üzere bir bulamaç tertîb olunup tencere ateşe oturtulduktan sonra ayrılan bir kısım yumurtalı bulamacı her cihetini istilâ etmek üzere pilâvın üzerine de dökülüp böylece on dakika bir zaman sonra tencere tepsiye baş aşağı edildiğinde üzerinin kapağından başka pilâvda da püskül püskül râbita peydâ edileceğinden bu türlü ehl-i zevke daha bir başka neşe bahşeder; pek mükemmel olur (Tosun, 2016).

### 3.11.3. Yumurtalı ve Peyirli Pilav

Adi bir pilav pişirmeli. Demlendirdikten sonra kenarlı bir tepsiye koyup üzerine dört yumurtayı ince rendeden geçirilmiş kaşar peyniri ile iyice çalkadıktan sonra dökmeli ve kaşığın sapı ile karıştırıp yine üstü düzlemeli ve fırında yarım saat kadar pişirmeli. Üzeri pembe renk aldıkta sofraya arz etmeli (Mehmed Reşad, 2018).

### 3.11.4. Lulum Pilavı

Malzemeler: 1,5 lt et suyu, 250 ml soda, 150 gr tereyağı, 2 adet yumurta, tuz, 250 gr un, 200 gr ince kıyılmış soğan, 300 gr domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), 500 gr kavrulmuş kıyma, taze çekilmiş karabiber

Tarifi: Et suyunu bir kaşım kaynatıp, sıcak tutun. Bir yoğurma kabına sodayı, 3 çorba kaşığı tereyağını, yumurtaları ve tuzu koyup çırpın. İçine unu katarak yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde topaklara ayırıp, yuvarlayın. Her bir topağı tek tek önünüze alın, unlayıp oklava ile incecik açın ve kebab şişsi genişliğinde şeritlere ayırın. Bu şeritleri de ½ cm'lik kareler biçiminde kesip bir kalbur üzerine serin. Lulumları kullanılıncaya kadar burada biraz kurutun. Bir tencerede tuzlu su kaynatıp, lulumları, içine atın. Kevgir ile karıştırarak birkaç taşım kaynatın ve suyunu süzdürerek ateşten alın. Süzölmüş lulumları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, lulumların üzerine kaynar et suyunu gezdirin, suyunu çekmeye bırakın. Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesi de katıp karıştırın. Kıymayı katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen lulumların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın (Şavkay, 2000).

### 3.11.5. Kapama Kapaklı Pilav

Malzemeler: 450 gr baldo pirinci, 1 lt et suyu ya da domates suyu, tuz, 1 lt ılık su, 15 gr un, 2 adet yumurta, 150 gr tereyağı

Tarifi: Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Bir tencerede et suyunu ya da domates suyunu kaynatın. Su kaynayınca süzölmüş pirinci içine salıp, tuzunu katın.

Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar kısık ateşte 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın. Ilık su, tuz, un ve yumurtayı karıştırarak yoğurt kıvamında bir bulamaç hazırlayın. Temiz bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca hazırladığınızı bulamacı tencereye boşaltıp kızartın. Tenceredeki hamur kızarıncaya, pilavı bir tahta, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Tencerede kızarmakta olan hamurun üzerine, kaşık kaşık boşaltın ve yüzeyini düzleyin. Ateşi kısıp, 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, üzerine kenarlı bir tepsi kapatın. Tencereyi tepsiye ters çevirerek pilavı tepsiye alın. Böylece hamuru kapak gibi üzerine gelmiş olan pilavı sıcak olarak servis yapın (Şavkay, 2000).

### **3.11.6. Yufkalı Makarna**

Sekiz tane yufkanın dördünü yağlanmış bir tepsiye sermeli ve aralarını da yağlamalı. Ayrıca pişirilmiş yağlı ve peynirli makarnayı iki üç parmak kalınlığında döşemeli ve dört yumurtayı çalkayıp gezdirmeli. Diğer yufkaları da aralarını yağlayıp üzerine sermeli. Yufkanın üzerini yumurtalayıp fırında kızartmalı (Mehmed Reşad, 2018).

## **3.12. TATLILAR**

### **3.12.1. Helva**

On tane yumurta akı alınır bir çanağa konur, sonra bir kabuklu yumurta ağırlığında nişasta tartılır, önce dövülür, elenir, sonra tartılır, yumurta ağırlığındaki nişasta o yumurta akına eklenir. Kaşıkla bolca köpürene kadar çırpılır, sonra tavaya tatlı tereyağı konur, yağı kaynatılır, sonra nişastalı yumurta akından yarım kaşık birer lokma miktarı birbirine karışmayacak şekilde ayrı ayrı konur, kızarıncaya kadar pişirilir, sonra çıkarılır, kaynarken bala bırakılır, baldan çıkarılıp tepsiye dizilir, üstüne şeker unu ekilip yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.12.2. Kâhî Helva**

On yumurta akı, bir yumurta kadar nişasta alınır. Önce yumurta akı çalkalanarak köpük haline getirilir, nişasta üzerine az az ekilir, malzemedan kaşık burnunda parçalar alınarak

tavada tatlı tereyağı içinde kıpkızıl olana kadar pişirilir, parçaların birbirine karışmamasına dikkat edilir. Bunlar çıkarılıp sıcak bala konur, tepsiye birer birer aktarılıp altına üstüne miskli şeker unu ekilir, sonra yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.12.3. Şeker Badem**

İki tane yumurta akı tencerede karıştırılır, ondan sonra üzerine bir okka şeker konur, kıvama gelinceye kadar köpüğü alınır, ondan sonra bir okka bademin kabuğu soyulur, kepek içinde rutubeti gidene kadar ve kepek kızarana kadar tencerede kavrulur, ondan sonra kıvama gelmiş şeker tencere içine azcık konur ve tencere ile badem asılır, tencere elle tutulur, çalkalanır ve indirilir, ateşe konur ve tekrar asılır, şeker bademe yapışana kadar çabuk çabuk karıştırılır, istenildiği gibi az veya çok şeker katılır, eğer kıvamlı şekere safran katılırsa şeker ve badem sarı olur, eğer bademe bir parça nişasta unu katılırsa beyaz olur ve şekere de yardımcı olur. (Şirvâni, 2005)

### **3.12.4. Güllaç**

Nişasta yumurta akıyla katica yoğrulur, sonra bol suyla ezilip ayran gibi yapılır. Yumurtanın sarıları iyice pişirilip tava onunla yağlanır, yufkasını pişirmenin yolu budur (Şirvâni, 2005).

### **3.12.5. Kızartma Güllaç**

Malzemeler: 10 kat güllaç, 250 ml gülsuyu, 250 ml su, 200 gr fındık içi (ince çekilmiş), 3 adet çırpılmış yumurta, 150 gr tereyağı

Şurubu için: 500 ml süt, 250 gr toz şeker

Tarifi: Güllaçları birer birer gülsuyu ve su karışımı ile ıslatıp, ikiye katlayın. Üzerine çekilmiş fındığı serpin. İki yanından kıvrıp rulo biçiminde sarın. Bütün yaprakları bu biçimde hazırlayın. Çırpılmış yumurtayı bir kaba koyun. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca rulo biçimindeki güllaçları yumurtayı bulayıp tavaya yerleştirin. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek yağdan alın. Bir kaba dizin. Şekeri süt ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup ile hazırlayın. Tencereyi ateşten alıp,

kızarmış güllaçları şurubun içine bırakın. Güllaçlar şurubu çekince tabaklara aktararak servis yapın (Şavkay, 2000).

### **3.12.6. Yumurta Güllacı**

İki tane yumurta, sarısı ve akıyla birlikte bir kapta kaşıkla çırpılır, tuz koyulmaz. Kalaylı tava iyice yıkanır, alevlice ateş üzerine konur. Tava kızınca taze kuyruk elle sürtülür, sonra çırpılmış yumurta içine dökülür ve tava elle çalkalanır. Yumurtanın tava içine iyice yayılması sağlanır, pişi gibi yapılır, çıkarılır. Tava yine kızdırılır, yağ sürülür. Bu işlem böyle on beş yufka yapana kadar tekrar edilir. Sonra tatlı badem haşlanır, iki katı kadar şeker ile dövülür, karıştırılır. Sonra tepsinin sırtına bir yufka döşenir, içine hazırlanmış olan bademle şeker ekilir, kolay dürülebilmesi için malzeme konulmaz, sonra mektup gibi rulo hâlinde katlanır. Her yufka dört parça yapılır, yumurta biçiminde kesilir, her biri böyle yapılır, sahana birer birer dizilir. Üzerine şekerli bademden ekilir, kokusunun çıkması için bir miktar gül suyu saçılır, sonra yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.12.7. Tava Güllacı**

Bir nuki iyi nişasta alınır, beş tane yumurta akı içine konur, bir miktar suyla yoğrulur, hamur gibi yapılır, bir kebabın pişme zamanı kadar bekletilir, sonra suyla ezilir, cıvık olmalı, koyu olursa yufkası kalın olur. Yufka kâğıt gibi ince olmalıdır, kıvamını ustalar bilir. Daha sonra yufkalar şerbete batırılır, iki kat yapılır, çini sahana dizilir, üzerlerine dövülmüş şekerle badem ekilir, misk ve gül suyu katılmış şeker şerbeti dökülür, sonra yeniden dövülmüş şekerle badem ekilir, yenir (Şirvâni, 2005).

### **3.12.8. Lokma**

Enva'ı çokdur. Cüz'i tasarruf ile birbirine taam ve lezzeti muhalif olup her birinde başka letafet ve isimlerinde dahi mugayeret olup kimine yumurtalı lokma kimine yağlı lokma bazına hemen lokma derler.

Âdeta lokmanın sıfatı: Meselâ bir mikdar dakik-ı hâssa bir iki kaşık rugan-i sâde ve bir iki yumurta izafe olunup gereği gibi yoğrulup bol yağda kızartalar (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### 3.12.9. Lokma (2)

Bir müddet mürûr itmekler fâsid olmayup gayet yumuşak ve çörek ve ekmek gibi ta'am ile istimâl olunur.

Tarifi: Evvelâ tencereye mikdar-ı kifaye su koyup kaynamağa başlamağa dakik-ı hâs koyup kıvama gelince karıştırıba ba'dehu indirüp iki üç kaşık ekşi yoğurt ile mikdar-ı kifaye tuzlayup yoğura. Ba'dehu taze yumurtadan on on beş yumurta koyup kıvamına gelince yoğurup tencerenin üzerini örtüp iki saat tehirden sonra pâk tahta yahut sini üstüne çıkarup matlûb olduğu vech üzere kat' idüp bol kapta ve çok yağda pişüreler gayet acaib olur (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### 3.12.10. Lalanga – Yumurta Lokması

Çukurca bir kaba beş altı yumurta kırılarak çalkanır. Yoğurt kıvamına gelinceye kadar dakik ilâve edilip az da tuz atıldıktan sonra bir demir kaşık ile kızgın sâdeye atılır. Üstü ve altı kızardıkta tabağa çıkarılıp üzerine ya toz şeker veya reçel tatlılarından gezdirilerek ve az da tarçın ilâvesiyle tenâvül oluna, nefis olur (Tosun, 2016).

### 3.12.11. Saray Lokması

Yirmi adet yumurtanın akı bir kaba toplanıp iyice çalkandıktan sonra 200 gram kehk veya francala peksimeti havanda gereği gibi dövülüp eklenerek yumurta akına alıştırıba alıştırıba ilave olunur ve hayli çalkanır. Malzemeler iyice birbirine karışıp lokma hamuru gibi olunca kızgın sadeyağda avuç ile lokmalar dökülüp harlı ateşte kırmızı renk alana kadar kızartılır. Kızardıktan sonra el kevgiri ile çıkarılıp bir tencereye konur. Kaynar su harlı ateşte kaynatılır. Daha sonra suyu süzülüp 650 gram şeker (lohusa şekeri) veya bayağı şeker bir iki fincan su ile lokmaların üzerine ilave edilir. Şekerini çekinceye kadar kor üstünde pişirildikten sonra tabağa alınarak sıcak veya soğuk yenir. Ancak yumurta akıyla peksimet iyice çalkalanmalıdır. Zira yağda patlar, dikkat edilmelidir (Mehmed Kâmil, 2016).



### 3.12.12. Peynir Lokması

Taze tuzsuz peynir ovularak içinde hiç düğümü kalmayınca kadar yoğurulmalı. Bu yoğurulan hamura yoğurt kıvâmı gibi sulandırınca kadar yumurta sarısı ilâve etmeli. Biraz da bu kıvâmda iken dakik ilâve edip kaşık ile yassıca köfte şeklinde olarak (demir kaşık ile olsa daha güzeldir) kızgın sâdeye bırakılır. Tamamıyla altı ve üstü kızardıkta çıkarılıp evvelce kestirilmiş ve soğutulmuş tatlıya bırakılır. Nihâyet yarım saat bu hal üzere tatlıda kaldıkta bir tabağa çıkarılıp üzerine tarçın ve toz şekeri serpilerek tenâvül oluna. Pek nefis olur (Tosun, 2016).

### 3.12.13. Badem Kurabiyesi

Evvelâ bir vakıyye bademi ba'de't-takşir mermer havanda gayetü'l-gaye dakk ba'dehu bir vakıyye beyaz şeker koyup tekrar ma'en şöyle dakk oluna hamur gibi yumuşak olan ba'dehu dört adet gayet taze yumurta akını koyup yine bir hoşça karışınca döğdükten sonra bir münasip tepsi üzerine bir iki kat çarşı yağ kâğıdı koyup matlûb olduğu miktarı ol hamurdan alıp yuvarlayup cüz'ice basdırup ol kâğıtların üzerine nizam vererek dizüp tamam oldukta tekrar üzerine dahi bir iki kat kâğıtlardan koyup tabakaların uçlarını bir hoşça ol bir kâğıtların altına rapt eyledikten sonra fırında yarım saat miktarı durup tabh olduktan sonra vakt-i hâcette tefekküh ve telezzüz eyleyeler (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### 3.12.14. Acı Badem Kurabiyesi

Kuru fasulye güzelce haşlanıp dış kabukları mümkün mertebe ayıklanıp bir iki de soğuk su ile yıkandıktan; taş havanda iğne topuzu kadar bir düğümü kalmamak üzere dövülür. Yarım kıyye bademe yirmi dirhem kadar acı badem, kabuğu çıkarılarak bazısı üç parça bazısı da beş parça olmak üzere taş havanda şöylece dövüldükte biraz da tatlı edecek kadar toz şeker ile bir iki yumurta çalkanıp badem ve fasulyeyle birlikte hamur yoğurulur. Daha kolay olması için küllü su serpilir. Böylece hamur hazırlandıkta bir tepsiyeye kâğıt döşeyerek üzerine ceviz kadar hamur konulup hamurun üzerine bir badem basılır. Böylece tanzim olundukta soğucak fırına verilmeli. Eğer arzu edilir ise bir tüy ile

üzerlerine biraz da yumurta akı tılâ olunur. Bu yumurta akı çehresine bir parlaklık verir (Tosun, 2016).

### **3.12.15. Baklava**

Unu eleyip ortasını açarak beş altı yumurta kırıp biraz yanmış sâdeyağ ve pek cüz'î zeytinyağı, tuz, su ile yoğurup hamuru uzatarak elma dar parçalar kesip üzerine bir bez örterek bırakmalıdır. Ba'dehû tahtanın üzerine nişasta ekerek hamurdan birini alıp açmalı ve tepsiyi yağlayarak döşemelidir. Yufkaların adedi böylece beş, altıyı bulunca findığı koyup üzerine de on yufka daha koyarak baklava baklava kesip yanmış sâdeyağı haşlayarak fırına koymalıdır. Şekerin yarısı mikdârında su ile kesdirilip ateşte durdurularak baklavaları fırından çıkarır çıkarmaz üzerine dökmelidir (Karagöz Mutfakta, 2010).

### **3.12.16. Kaymak Baklavası**

Evvelâ beyaz böğrülceden miktar-ı kifaye alup bir miktar su ile müheyyâ olunca ba'de't-tabh suyunu süzüp böğrülceyi tencerede kepçe ile gereği gibi ezüp kevgirden yahut kıl elekten geçirüp lübbünü alup miktar-ı kifaye süt ile tekrar tencerede nerm ateş üzere suyu ve sütü mahvolunca tabh eyledikten sonra iki üç yumurta akını izafe ve meze ideler. Ba'dehu kaide üzere bir tepsiyi yağlayup pâk ince açılmış onbeş yirmi yufkayı yağlanmış tepsiye koduktan sonra ma'mûl mazkûru koyup tekrar üzerine daki ol kadar yufka vaz' olunduktan sonra kırk elli dirhem miktarı rugan-ı sâde ile üzerini haşlayup birkaç mahallinden bıçak ucu ile dürtüp yağ her yerine vâsıl ola. Ba'dehu fırında yahut kor üstünde sac altında güzelce ba'de't-tabh şeker yahut asel-i musaffa ile sıcak sıcak haşlayup ateşten indirüp sıcak ve soğuk istimaline mübaşeret oluna (Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

### **3.12.17. Güllaç Baklavası**

Güllâcın yapraklarını ıslatıp bir yere istif etmeli, tam ayrı oldukta içine gerek bâdem gerek findık koyarak diğer nısfını da üzerine sererek çalkanmış yumurtayı üzerine sürüp kızgın sâdeyağ ile haşlayıp şekerini dökerek baklava biçiminde kesmelidir (Karagöz Mutfakta, 2010).

### 3.12.18. Tırtıl Baklavası- Sisirun

Küllü su ve yumurta ve mikdâr-ı kâfi sâde birbiriyle karıştırılarak dakik-i hâs ilâvesiyle hamur yapıldıkta birkaç yumağa taksîm olunup ve ara ara yanmış sâde serpilerek yufka açıldıkta yufkaya hafifçe dövülmüş fındık fıstık veya şâm fıstığı veyâhut ceviz ve bâdem içi serpilip oklavaya tekrâren sarılır. İki el ile oklavaya sarılmış hamurun iki başından oklava içinde iken basıp kıvrık kıvrık yumulur ve bu zaman oklava çıkarılır. Zemîni yağlanmış tepsiye düz düz tanzîm olunup böylece ameliyât bittikte baklava bıçağı veya âdî bıçak ile baklava baklava kesilip üzerine de kevgîr ile yanmış rugan-ı sâde haşlanıp fırına gönderilir. Fırında karardıkta çıkarılıp ve soğut[ul]up üzerine kestirilmiş kaynar tatlı haşlanıp tepsinin ağzına bir sini kapatılır. Nihâyetinde bir çeyrek bir zaman sonra tabaklara çıkarıp tenâvül oluna, hafif olur (Tosun, 2016).

### 3.12.19. Yassı Kadayıf

Ufak kıt'a dövülmüş taze kadayıfları alıp çalkanmış bol yumurtaya bulandıktan sonra kızdırılmış bol sadeyağda kızartmalı. Yağının süzölmek için kevgire koymalı. Süzöldükte kaynamakta olan şeker şurubuna atmalı bir çeyrek pişirmeli, ba'de tabağa çıkarıp aralarına dövölmüş bolca ceviz veyahut çamfıstığı ekmeli. Arzu olunursa kaymak ile de sofraya takdim edilir (Mehmed Reşad, 2018).

### 3.12.20. Yumurtalı Telkadayıf

Malzemeler: 500 gr telkadayıf, 3 adet yumurta, tuz, 500 ml süt, 500 gr tozşeker

Tarifi: Fırınınızı 180 C'ye getirip, ısıtın. Yağlanmış bir fırın tepsisine kadayıfı özenlice, eşit yayarak döşeyin. Bir kaptaki yumurtaları tuz ile çırpıp kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi sıcak fırına sürüp kadayıfı üzerine gezdirin. Tepsiyi sıcak fırına sürüp kadayıfı üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Şekerli süt ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Soğuyan kadayıfın üzerine sıcak şurubu gezdirin. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar bekletip, keserek servis yapın (Şavkay, 2000).

### 3.12.21. Lokum

Tencereye yeterli miktarda su konup, kaynamaya başlayınca has un ekleyerek kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten indirip birkaç kaşık yoğurt, tuz ve üç beş yumurta ile bir miktar un serpilerek lokum hamuru oluncaya kadar iyice yoğrulur ve birkaç saat dinlendirilir. Daha sonra hamur tahtasında arzu edilen şekil verilip bol yağda kızartılır. Kabarır ve hayli uzun dayanır (Mehmed Kâmil, 2016).

### 3.12.22. Yumurtalı Lokum

Yeterli miktarda has un, tuz ve sade yumurta ile iyice yoğrulup kızgın yağda kızartılır. Bazen bu lokumun hamurunu kalem kalınlığında yapıp hacı lokumu gibi keserler ve soğuk aşure, muhallebi, süt ve benzeri tatlıların üzerine koyarlar (Mehmed Kâmil, 2016).

### 3.12.23. Râhatü'l-Hulkûm Terkibi (Lokum Bileşimi)

Beyaz şeker bir kıyye, nişasta yetmiş beş dirhem, su beş kıyye şekeri ber-kaide yumurtanın akıyla kestirüp nişastayı su ile gereği gibi ezüp ve süzüp kestirilmiş şeker ile beraber tencereye vaz' ve karıştırıp sonra mutedil kömür ateşinde âheste ile kaynatup bilâ-fasıla kefçe ile karıştırıp bu vechile tabhı beş altı saatte olur ki suyun mecmuu havaya münkalib olur. Piştiğine alâmet kaşıkla bir parça alup koparup yukarı kaldırılı kopan yerin ucu kaşıktan sivri aşağı salunur ise çiğdir. Sudan eser vardır. Ve ucu düğme gibi toplanup sinir gibi geriye çekilir ise sudan hiç eser kalmayup tamam pişmiştir. Bir alâmeti dahi bir kömür ateşini tencereye ilka edüp söğünmez ise pişmiştir ve pişmezden mukaddem iki fincan gülâb ilka oluna tamam piştikte indirüp bir kenarlı tepsiye çüz-î badem yağı sürüp sonra kadar-ı kifâye beyaz ve âlâ meshûk ve bürüncek elekten geçirilmiş şekeri tepsiye alup bâ'dehu matbuhı boşaltup ve hoşça yayup soğutalar. Ve sonra kebir mikrâza badem yağı sürüp matlûb üzere lokum gibi keseler (Ali Eşref Dede, 1992).

### 3.12.24. Patates Tatlısı

Patatesleri haşlayıp kabukları güzelce soyularak hamur edildikte (dikkat olunmalıdır ki düğüm kalmasın) sultanıncaya kadar yumurtanın sarısıyla çalkanır. Ve bir tek avuç da dakik ilâve edilip yoğurt kıvâmı zamanda mikdâr-ı vâfi tatlısı kestirilip soğutulur.

Suya batırılmış bir amden kaşık ile mahlût patatesten alınarak hemen yanmış sâdeye bırakılıp altı ve üstü kızardıkta hazır bulunan soğuk tatlıya atılır. Şu hâlde ameliyât bittikte tatlıdan bir tabağa çıkarılıp az da tarçın ilâvesiyle tanâvül oluna. Pek lâtif ve hazmı sehîl bir tatlı olur (Tosun, 2016).

### 3.12.25. Sigara Tatlısı

Küllü suya iki üç kaşık yanmış sâde bırakılarak ve bir tek de yumurta kırılıp az da tuz ilâvesiyle güzelce çalkandıkta dakik-i hâs ilâve ederek âdetâ hamur edilip yumaklara taksîm olundukta sonra biraz da sâde serpile güzelce ve gayetle ince yufka açıldıkta yufka iki kat olarak biri diğèrinin üzerine katlanır. Nemçe böreğinin i' mâlindeki dişli çark ile kapatılan yufka birer parmak fasılalı olmak üzere kesilir. Dişli çarkın kestiği kısımlar kendi kendine hem kesilir hem de kapanır. Def'a kesilen kısımlar sigara boyunda amuda amûd olarak kesilip birer birer yanmış sâdeye bırakılır. Altı ve üstü kızardıkta soğucak evvelce tatlısı kestirilemeyen mâyi'nin içine atılır. Şu hâlde ameliyât da bittikte kevgîr ile çıkarılıp tabaklara tevzi' ve üzerinin tarçını serpildikte soğuk iken tenâvül oluna.

Sigara biçiminde kesilmiş hamurun içi tatlı ile dolacağından, ağzına alır almaz üzerinde olan âletin dişli çarkı bulunmadığı takdirde mahmuzun üzerinde olan pul da o hizmeti göreceğinden onunla kesmelidir (Tosun, 2016).

### 3.12.26. Vişneli Ekmek

Vişnenin güzelce kemâle gelmişlerinden suyu sıkılıp süzülüp az da su ilâvesiyle tencereye konularak ateşe oturtulur. Kaynamaya başladığında mikdâr-ı vâfi şeker atılarak bir iki taşım daha kaynadıkta bir yumurta kırılıp tatlısı kestirilir. Ba'de yumurtası çıkarılarak tencere ateşten indirilir ve sapı ayıklanmış yüz dirhem kadar da bütünce vişne tencereye atılır. O soğumaya dursun. Birer parmak kalınlığında francala ekmeği kesilip çalkanmış yumurtaya atılır. Ekmekler yumurtaya belendikte; kızgın sâdeye bırakılarak alt

ve üstleri kızartılarak sıcak sıcak çıkarılıp soğuk vişne tenceresine atılır. Şöylece ameliyât bittikte tatlılı ekmekler tabağa çıkarılıp üzerine bir iki kepçe de vişne tatlısı dökülür. Ve taneleri de kevgîr ile çıkarılıp üzerine serpilerek öylece tenâvül olunur. Pek lezîz olur (Tosun, 2016).

### **3.12.27. Patlıcan Tatlısı**

Patlıcanın körpelerinden bi'l-intihâb kabukları kâmilten soyulduktan halka halka doğranılmalı ve hemen kaynar suda bir iki taşım kaynadıkta suyu süzülüp ve yumurtaya belenerek kızgın sâdeye atılır. Altı ve sütü kızardıkta çıkarıp sıcak iken evvelce kestirilmiş soğuk tatlıya atılmalı. Şöylece iki saat kaldıkta tabağa çıkarılarak üzerine toz şekeri ve tarçın serpilerek tenâvül oluna. Pek hoş olur ve patlıcan olduğu da fark edilmez. Arzu edildikte tulânî de kesilir ki bunu da gönül bilir (Tosun, 2016).

### **3.12.28. Tulumba Tatlısı**

Küllü su, yumurtanın vâfi sarısı ile çalkanarak dakik ilâvesiyle koyuca lokma hamurundan da kalınca bir hamur teşkîl olunduktan tulumbanın içi evvelce zeytinyağıyla yağlanmış olduğundan hamuru kaşık ile içine doldurmalı. Keza tulumbanın ağız tarafında yuvarlak şekilde olan delik de evvelce yağlanmış olduğundan tulumbanın pistonu yavaşça basıldıkta hamur sülük gibi dışarı çıkar ki matlûb edilen uzunlukta makas ile kesilir. Böylece ameliyât bittikte kızgın sâdeye atılarak kızartılır ve soğuk iken kestirilmiş kaynarca tatlıya atılır ve tabaklara çıkarılarak üzerine toz şekeri ve tarçın serpilerek tenâvül oluna (Tosun, 2016).

### **3.12.29. Sükkerî Haşlama (Şeker Haşlaması)**

Erinmiş saf yağ iki yüz dirhem ve irmik unu yahut pirinç unu 400 dirhem tencereye yağ kızarınca unu vaz' ve helva meyanesi gibi pişince diğer tencerede altı yüz dirhem şekeri kadar-ı kifâye süt ile şerbet idüp yumurta akı ile kestürüp süzüp meyaneye dökeler. Höşmeri gibi suluca karar tabh indirüp kenarlı tepsiye vaz' ile fûrunda ya kızgın saç altında sehpa üzerinde üstü nim kızarınca pişireler. Matlûb ise sac altına vaz'ında tepsinin üzerine kaymak ile ihata ve tabh ekl oluna ve yine üzerine şeker saçıla höşmeri kıvamında pişince el ile ekl olunur daha suluca pişince dikkatli olursa kaşıkla ekl olunur hoşter olur.

Asel ile de olur. Bu haşlamanın şekerine ya aseline süt konmayup kadar-ı kifâye kaymağı su ile tencerede ezüp eritüp şerbeti anunda kaynatup kestirilmek dahi ziyade lâtif ve hoşter olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### **3.12.30. Pirinç Helvası**

Yumurtanın akı ile musaffâ şeker ve elenmiş pirinç unu ve su cümlesi ikişer ölçü ve sâfi rügan bir ölçü şeker-i mezkûr ile tencerede tabh ideler ve pirinç unuyla suyu başka tencere be-gayet imtizaç edince dane dane olmaksızın kaşıkla karıştırıla sonra yağ ile matbûh şekerini üzerine döküp karıştırup âteşe vaz' ve tabh oluna ta ki yağı zâhir olunca süzeler ve kıvamı oldur ki bir mukaşşer bademi tencereye ilka eğer kırmızı olur badem pişerse kıvama gelmiştir. Ve nişastanın aheri gibi kıvamı olur. Bir pare ateş bıraksan söğünmez. Ve sonra ateşten indirüp tepsiyeye dökeler. Matlûb üzre keseler. Bâ'dehu sac altında bir miktar kızartup pişireler. Ve üzerine mashûk şeker eküp ve meshûk badem ve fıstık ve gülâb dahi koyup ekl ideler ve şeker yerine asel ile dahi tabh olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### **3.12.31. Saray Hümayunundan Çıkmış Yumurtalı Şeker Karışımı**

Taze bir günlük yumurtanın yalnız yarısını bir küçük kâseye vaz' ve 15 dirhem mashuk dülbentten geçirilmiş nebat şekerini âheste âheste kâseye dökerek macun kaşığı ile çalkana ta ki gereği gibi kabara sonra nısıf fincan gülâbı vaz' ve bir miktar dahi karıştırıla hengâm-ı şitâda sabah ve akşam aç iken ekl oluna sadrı nerm eyler ve mi'deye kuvvet verir. Ve iki üç dane meshuk kurs-ı galiyye vaz' olunsa müferrah ve müfid olur. Ve bâlâda mezkûr gülâb yerine kaynatılmış ve süzölmüş papatya suyu vaz' olunsa nafi' ilâç olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### **3.12.32. Şekerden Dondurma Elmasiye**

Lâzım olduğı kadar sâf ve hâlis şekerine beş altı fincan su ile kömür ateşinde eritilmiş beyaz ve sâf balık tutkalını koyalar. Ve dört fincan su ile bir yumurtanın beyazını iyice çalkalayup halliderek şekerine vaz' ve bir fincan gülâb ile kadarı-ı kifâye misk-i nafi' ezüp

sonra şekeri ateşe koyup limon suyuyla kestirüp tabağa boşaltalar. Hengâm-ı şitâ bürudet-i havâda, hoş donar. Ve eyyâm-ı sayf tabağa ihata idecek kadar karın üzerine tabağı yerleştirüp hoş donmakla lâtif olur (Ali Eşref Dede, 1992).

### 3.12.33. Petule

Dakîk-i hâsdan kadar-ı kifâye hamîr yoğurula. Sonra sulandırmak için az az tedricle su vaz' ve bir taraftan yoğruldukça sulana. Bâ'dehû on yigirmi ya da daha ziyade yumurtanın akını katup el ile gereği gibi darb iderek kuvvetlice çalkayup mezc ve halloluna. Yumurtanın akı ziyade olur ise lâtif olur. Ve birkaç yumurta sarısını miktarınca zeyt yağı ile ezüp gereği gibi halloluna. Sonra oklavanın ya bir çubuğun ucuna biraz pembe sarup muhkem bend oluna pembeyi yumurta sarısına batırup saplı ve kubbeli müdevver kalaylanmış bakır sac üzerine hamîrden lenger ya küçük sahan kapağı ile alup sacyağı üzerine kızmış ol kubbeli saca ihâta ettirilerek döktükte ol sulu hamîrin kabı üzre sacı eğrice tutup fazlası yine kaba aka. Ve sacı saçağına vaz' ve yufka piştikte âbâdî kâğıt gibi olmakla usul ile yufkayı alup elek ya da kırbal üstüne el ile nazikâne vaz' ideler. Sonra yine kızgın kubbeli sacı ol yumurta sarısıyla ıslatup yani andan saca sürüp yine ol mezkûr sulu hamîrden döküle. Nihâyet bir tepsi dolup tatlulanacak kadar ber-minval-i meşrûh döküle. Tamam döküldükte yufkaları bir münasip kenarlı tepsiye vaz'ında üç ya da dört yufkada bir arasına ağartılmış ve ince sahk olunmuş badem ya da findık yahur fıstık vaz' ve nihayet tepsi doldukta üzerini keskin bıçakla doğru doğruya kesmeğe dikkat oluna ki kesilen parçaları dağılmayup usuliyle olup bir aher tepsiye dikine dikine ve sıkça sıkça birbirine muttasıl mevzun dizeler ki cümlesi tepside dizilince parça tûlen ve arzen birbirine mümasil ola. Ve ol vechile kat'da be-gayet dikkat oluna ve birbirinden uzun ve kısa olmaya. Sonra musaffa şerbet-i şekeri ya aselî az az âheste âheste dökerek haşlana bâ'dehû nerm ateşte tatlısı te'sir idüp alışınca dura. Sonra meshûk dar-ı çinî ve gülâb yahut çiçek suyu serpüp ekl oluna gerek ısıcak ve gerek soğuk ekle şayeste olup lâtif olup sair helviyâ gibi soğuğu namatbu' değildir (Ali Eşref Dede, 1992).



### **3.12.34. Hurma Tatlısı**

Unu ortasını açarak yanmış sâdeyağ üç dört yumurta, biraz su, şeker tozunu karıştırarak yoğurup bırakmalıdır. Bir müddet sonra ufak ufak koparıp inceltip içi kof olarak kızgın sâdeyağda kızarttıktan sonra sıcak şeker suyuna atıp çıkarmalıdır (Karagöz Mutfakta, 2010).

### **3.12.35. Kuş Yuvası**

Beş altı yumurtanın sarısını yumurta çalkamaya mahsus çukur tasta çalkadıktan sonra dar emzikli bir ibriğe koymalı. Çukur bir tavada bolca sadeyağını kızdırıp ince bir kebab şişini sol el ile tavanın ortasında amudi tutarak çevirmeli ve üzerine ibrikteki yumurtayı akıtmalı. Bu suretle yumurtalar lif gibi kızarır. Bu yumurtayı akıtırken buna kuş yuvası şeklini vermeli. Ba'de soğuk şuruba atmalı çıkarıp ortasına kaymak koymalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.12.36. Tembel Tatlısı**

Bayat ekmek içini ovalayıp kevgirden geçirmeli. Lokma hamuru kıvamına gelinceye kadar içine yumurta koyup karıştırmalı. Kızgın yağa kaşık ile döküp kızartmalı. Ba'de soğuk tatlıya atmalı (Mehmed Reşad, 2018).

### **3.12.37. Süngeriye**

Kırk adet yumurtanın yalnız akı bir kaba toplanır. Beş on süpürge teli bir yere bağlanıp fırça gibi olunca onunla yumurta akı çalkanır. Yumurta köpürünce köpüğü başka bir kaba alınır. Hiç ak kalmayıp bütünüyle köpük olmalıdır. 320 gram pirinç unu yavaş yavaş katılıp yine iyice çalkanır. Daha sonra 2,5 litre süt tencerde kaynatılıp o esnada hazır bulunan karışım bir kaşık ile tek tek içine bırakılır. Bir miktar durduktan sonra el kevgiri ile çıkarılıp kıvamlıca kaynar şekere atılır ve yine kevgir ile çıkarılır. Hele süt içinde tek tek pişirilirse daha iyi olur (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.12.38. Yumurtalı Ekmek Kadayıfı**

Evvela ekmek kadayıfı suya kaynatılarak açılıp, yumuşayınca suyu süzülüp parça parça kesilerek parçaları bir temiz bez arasına alınıp, bastıra bastıra suyu tamamen alındıktan sonra yumurtaya bulanarak kızartılıp şerbete batırılır. Tabağa dizilirken usulüne göre aralarına kaymak veya badem ekilir (Fahriye, 2018).

### **3.12.39. Limon Şurubu**

Bir kilo üç yüz gram şeker tencerede yumurtalı akı ve bayağı su ile kestirilip köpüğü alınır. Birkaç taşım daha kaynatılıp kıvamlanırken içine yumurta akı ve bayağı su ile sıkılmış üç yüz yirmi gram limon usaresi ilave edilir. Bir taşım daha kaynayınca ateşten indirilir. Soğumaya yakın astardan süzülerek şişeye konur ve ağzı bağlanarak saklanır (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.12.40. Çilek Şurubu**

Bir kilo üç yüz gram şeker tencerede yumurtayla kestirilip köpüğü alınır. Daha sonra ateşten indirilip hemen içine çöpü ayıklanmış beş yüz gram çilek atılır ve tencerenin kapağı kapanır. İki saat bekletildikten sonra bu şurup evvela delikli kevgirden geçirilir ve taneleri ayrılıp tekrar astardan süzülür. Şişelere konularak saklanır. Kokusu pek değişik bir şerbet olur (Mehmed Kâmil, 2016).

### **3.12.41. Badem Şurubu**

Üç yüz yirmi gram tatlı ve altı yedi acı badem haşlanıp, kabukları çıkarılıp döve döve macun gibi olunca, hazırlanmış altı yüz gram suyun bir miktarıyla karıştırılıp süzülür. Bu şekilde dövüle dövüle ve su karıştırılıp süzüle süzüle posanın suyu tamamen çıkarılır. Bir kilo iki yüz seksen gram şeker elde edilen suyla ve bir yumurta akıyla kestirilip diğer şuruplar kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. İndirileceği vakit bir miktar bergamot suyu gezdirilir (Fahriye, 2018).

## BÖLÜM 4 GASTRONOMİDE YUMURTA TRENDİ

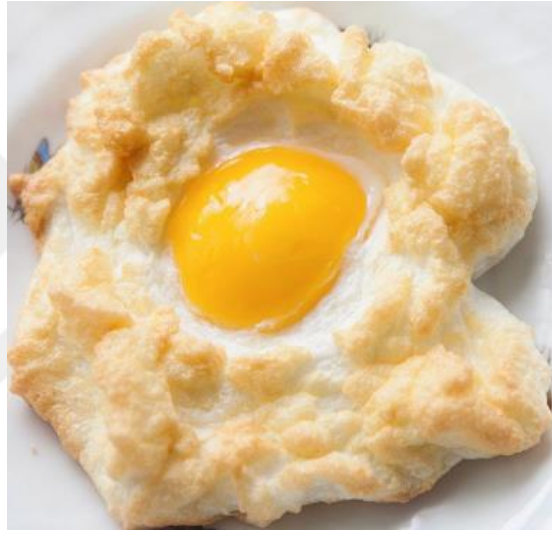
Gastronomi sürekli gelişen ve değişen dinamik bir yapıya sahiptir. Bunun bir sonucu olarak gastronomi dünyasında her dönem yeni eğilimler ortaya çıkmakta, bu eğilimlerin birden fazla ülkenin mutfağını etkilemesiyle de gastronomi trendleri meydana gelmektedir. Bu eğilimler bir ürün, bir pişirme tekniği ya da bir sunum tekniği temelli olabilmektedir. Son dönem ürün temelli gastronomi trendlerinden biri de yumurta temelli trendlerdir.

İçeriğinde yumurta bulunmayan reçetelere besleyici değerini arttırmak, yemeğin tüm elementlerini bağlamak ya da tabağın görselini geliştirmek amacıyla yumurta eklenmesiyle başlayan yumurta temelli gastronomi trendi daha sonra yumurtanın farklı tekniklerle pişirilmesinde ve sunulmasında etkisini göstermesiyle genişlemeye devam etmiştir. Dünyanın farklı yerlerinde sadece yumurta içerikli bir menüye sahip olan restoranların da açılmasıyla yumurta temelli trendler zirve noktasına ulaşmıştır.

Yumurta temelli trendler yaygın olarak yumurtanın farklı tekniklerle pişirilmesi ve yeni bir görsele kavuşturulması alanında kendini göstermektedir. Çünkü bir trendin pazarlanabilmesi için alışılmışın dışında bir görüntüye sahip olması oldukça önemlidir. Son dönemlerde popüler olan, alışılmışın dışında bir pişirme yöntemiyle hazırlanan ve farklı bir görsele sahip olan tariflere verilebilecek örneklerden biri “yumurta bulutu”dur. (Bknz. Resim 4.1.) Geleneksel yumurta yemeklerinden farklı bir görüntüye sahip olan yumurta bulutu tarifi için yumurta akları iyice çırpılarak köpük haline getirilmekte, isteğe göre içine jamon ya da peynir eklenmektedir. Hazırlanan karışım fırın tepsisine ortası boş kalacak şekilde birkaç parça halinde bırakılmaktadır. Üç dakika fırında pişirdikten sonra ortadaki boşluklara yumurtaların sarıları koyulur ve isteğe göre pişirilerek hazırlanmaktadır (Miyashiro, 2018).

Trend olan yumurta pişirme yöntemlerinden bir diğeri ise yumurta sarısının tuzla kurutularak pişirilmesidir. Tuzda kurutulmuş yumurta sarılarını hazırlamak için şeker,

kaya tuzu ve verilmek istenen aroma maddeleriyle (dereotu, defne yaprağı ve benzeri aromatik maddeler) hazırlanan harcın yarısı bir tepsiye serilir. Harcın üzerinde yumurta sarılarının konacağı büyüklükte oyuklar hazırlanır. Beyazından ayrılan yumurta sarıları kendilerine ayrılan çukurlara koyulur ve üzeri harcın kalanıyla kapatılır. Streç filmle sarılır ve ortalama bir hafta buzdolabında bekletilir (Birnbaum, 2018). Daha sonra buzdolabından çıkarıp fırça kullanmadan el yardımıyla yumurta sarılarının fazla tuzu yıkanır ve kâğıt havluyla kurulanır. Daha sonra tepsiye dizilerek fırında 65-70°C’de 2 saat kurutulur (Goop). Tuzda kurutularak hazırlanan yumurta sarıları rendelenerek salataların ya da makarnaların üzerine eklenerek servis edilmektedir (Olgun, 2016).



**Resim 4.1.** Yumurta Bulutu (Bauer)

Modern pişirme teknolojilerinden sous-vide yumurtalı tariflerin pişirilmesinde kullanılmaktadır. Bu tarifler farklı bir görünüme sahip olduğu gibi modern pişirme teknolojisiyle hazırlandığı için farklı bir doku da kazanmaktadır. Bu pişirme yöntemiyle hazırlanan yumurta yumuşak ve akışkan bir yapı kazandığı için yumurta suflesi adını almaktadır. Yapımı diğer pişirme yöntemlerine göre zahmetli ve uzun süren bu tarif için yumurta beyazı çırpılarak köpürtülür ve streç film üzerine serilir. Ortasına yumurtanın sarısı konarak streç film yumurtayı andıracak şekilde yuvarlak yapılarak kapatılmaktadır. Sous-vide’de 70°C’de pişirilerek servis edilmektedir (Gil, 2018).

Geleneksel yumurta pişirme teknikleriyle hazırlanan yumurtaları yeni bir görsele kavuşturmak için çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Bu sayede yumurtayı geleneksel görüntüsünden farklı bir görüntüye kavuşturmak ve daha çekici hale getirmek

amaçlanmaktadır. Bu yöntem özellikle haşlanmış yumurtalarda kullanılmaktadır. Çünkü haşlanmış yumurtanın görüntüsü sade, dışı renklendirmeye ve kaplamaya uygundur. Bu sunum şeklinde haşlanmış yumurtalar uzun çubuklara takılarak yoğurt, soya sosu, mayonez gibi akışkanlara batırılıp ardından pirinç, peynir, kroton ya da baharat karışımlarıyla kaplanarak servis edilmektedir. “Egg Pops” olarak adlandırılan bu tarifler atıştırmalık olarak tüketilmektedir (AEB).



**Resim 4.2.** Egg Pops. (Incredible Egg)

Günümüzde çoğunlukla kahvaltılık olarak tüketilen yumurta, yumurta trendleriyle birlikte farklı yemeklerin ana malzemesi haline gelmiştir. Bu sayede geleneksel kalıptan çıkan yumurta pizzaların, burgerlerin, makarnaların ve bunlar gibi birçok yemek çeşidinin temel malzemelerinden olmuştur. Tariflere eklenen yumurta yemeğin besleyici değerini arttırdığı gibi görseli geliştirmektedir. Bu sebeple sunumlarda yumurtanın görsel kattığı etki daha fazla ön plana çıkarılmakta, restoranların menülerinde sıkça görülebilecek bir hale getirilmektedir.

Yumurta temelli trendler sadece geleneksel yemekleri değil fast food olarak bilinen hızlı tüketim yemeklerini de etkilemiştir. Yumurta ve sağlıklı malzemelerle hazırlanan yemekler hem fast food ürünü olmaktan çıkmış, hem de yemeğin görseli geliştirilmiştir. Özellikle az pişmiş, ya da poşe edilmiş yumurtaların kullanıldığı burgerler son dönemin trend yemekleri haline gelmiştir. Buna ek olarak ıspanak, kuşkonmaz, jambon, pastırma gibi sağlıklı ürünlerle hazırlanan ve üzerine yumurta kırılıp istenilen pişme derecesinde pişirilerek servis edilen pizzalar da trend yemeklerdendir. Sebzelerle hazırlanan yumurtalı pizzalar hem sağlıklı hem de vejetaryen damak tadına uygun bir ürün olduğu için daha geniş kitlelere hitap etmektedir. Sağlıklı olmasının yanı sıra sunuma kazandırdığı

görsellik sebebiyle de yumurta hem vejetaryen pizzalarda hem de hayvansal besinlerle hazırlanan pizzalarda kullanılmaktadır.



**Resim 4.3.** Jason's Deli Offers an Eggstreme Pastrami Melt (Flavor&The Menu Staff, 2018)



**Resim 4.4.** Egg Pizza (Florentina, 2015)

Günlük hayatta sıkça karşılabileceğimiz tüketim şekilleri dışında Çin’de farklı bir yumurta saklama ve tüketim yöntemi mevcuttur. Eski bir Çin geleneği olan “asırlık yumurta” adı verilen yumurtayı hazırlamak için bir küpe çay, kireç, tuz ve meşe külünden oluşan bir karışım hazırlanır ve bir gün beklemeye bırakılmaktadır. Ertesi gün yumurtalar bu karışıma bırakılarak yedi hafta ile beş ay arasında değişen bir süre boyunca bekletilmektedir. Çıkarıldığında beyaz yumurta akı ve parlak sarı yumurta sarısı yerine, jel kıvamına gelmiş yumurtalar koyu kahverengi, siyah ve yeşilimsi bir renk almaktadır. Amonyak kokusu yayan bu yumurtalar daha önce tüketmemiş insanların çoğuna itici

geliyor olsa da son dönemlerde yumurta tüketimi için farklı yöntemler arayan insanların dikkatini çekmektedir (Springer, 2015).

Bazı ülkelerde yumurta kullanımı sadece yemeklerde değil alışılmışın dışında bir hazırlama tekniğine sahip olan kahvelerde de görülmektedir. Yumurta ile hazırlanan kahvenin İsveç, Norveç, Macaristan, Vietnam gibi ülkelerde sıkça tüketildiği bilinmektedir. Bu ülkelerde geleneksel bir içecek olsa da yumurtanın trend bir yiyecek haline gelmesiyle diğer ülkelerde de tüketilmeye başlanmıştır. Bu kahvenin yapımı için öncelikle su kaynatılır. Ardından bir bardağa yumurta kırılıp kabuğu da içine atılır ve iyice karıştırılır. Üzerine çekilmiş kahve eklenip karıştırmaya devam edilir. Hazırlanan karışım kaynayan suya eklenip beş dakika daha kaynatılır. Ocaktan alındıktan sonra bir miktar buzlu su eklenir, kahve tortusu ve yumurta kabukları dibe çöker. Ardından kahve ince bir süzgeçten geçirilip tüketilir (Freemon, 2015).

Vietnam usulü yumurtalı kahve ise İsveç'te yapılan yumurtalı kahveden daha farklıdır. “*Cà Phê Trung*” adıyla bilinen Vietnam usulü yumurtalı kahve yapmak için yumurta sarısı, yoğunlaştırılmış süt ve vanilya özütü çırpılır. Kahvenin koyulacağı bardaklar yarısına kadar sıcak su dolu kaselere oturtularak kahvenin daha uzun süre sıcak kalması sağlanır. Ardından taze demlenmiş kahveden bardaklara bir miktar koyulur, ardından yumurtalı karışımdan eklenir ve en üste tekrar kahveden koyulur. En son üzerine bitter çikolata rendesi eklenir ve kaşıkla servis edilir (Nice, 2016).



**Resim 4.5.** Vietnam Usulü Yumurtalı Kahve. (Ettenberg, 2018)

Yumurtanın eklendiğin yemeklerden biri salatalardır. Sebze ya da baklagillerle yapılan ve haşlanmış yumurta eklenen salatalar, alışılmış salataların aksine yoğurt ve mayonezle yapılan, içine alışkanlıklara göre farklı malzemeler eklenen, isteğe göre sade tüketildiği gibi ekmeğin ya da tortilla benzeri bölgeye özgü hamur işlerinin içine koyularak tüketilen salatalar da son dönemde popüler hale gelmeye başlamıştır. Bu salatalar tek başına ya da sandviç ve dürüm gibi yemeklerin içerisine eklenerek tüketilebildiği gibi ekmek dilimlerinin veya mantar gibi sebzelerin üzerine koyularak da servis edilmektedir (Fantozzi, 2018). Yumurtalı salatalarla yapılan sandvilere ek olarak yumurtalı sandviçler de oldukça popüler yiyeceklerdir. Bunlardan en bilineni Amerika kökenli olan ve hemen hemen her işletmenin menüsünde bulunan ‘club sandwich’ tir. Her katmanında tavuk ya da hindi eti, pastırma, turşu, yeşillik ve yumurta gibi malzemeler bulunan sandviç oldukça besleyicidir (Koç, 2018).

Yumurta trendleri işletmelerin menülerini etkilemenin yanı sıra sosyal medya sayesinde çok geniş kitlelere ulaşmıştır. Sosyal medya kullanıcıları Instagram adlı sosyal medya uygulamasında hazırladıkları yumurtalı tariflerin videoalarını ve fotoğraflarını ‘egg’, ‘eggs’, ‘egggers’, ‘brueggers’, ‘eggfast’ etiketleriyle paylaşmaktadırlar. Ayrıca aynı uygulamada yumurtalı yemeklerin fotoğraf ve videolarının paylaşılıp tariflerinin verildiği çok sayıda sosyal medya hesabı bulunmaktadır.

Yumurta temelli trendler Türkiye’de de etkisini göstermektedir. nl şefler restoranlarının menüsünde yumurtalı reçetelere yer vermekte ve yumurta içerikli tariflerini sosyal medya hesaplarından paylaşmaktadırlar. Örneğin; 2011 yılında ‘en yaratıcı şef’ dln alan Hazer Amani yumurtayı restoranının menüsünde sıkça kullanmakta, az pişmiş yumurtanın sarısını dağıtarak videolar çekerek sosyal medya hesaplarında paylaşmaktadır. Bu videolar çoğunlukla çeşitli malzemelerle sahanda pişirilmış yumurtalarla ya da burger üzerine sahanda pişmiş yumurtanın eklenmesiyle hazırlanmış bir yemekle çekilmektedir. Yumurtanın sarısını dağıtırken çekilen videolar ‘hazerleme’ etiketiyle paylaşılmaktadır (Amani, 2018). Diğer sosyal medya kullanıcıları da aynı şekilde videolar çekerek aynı etiketle paylaşmaktadırlar. Bunun yanında ‘yumurta’, ‘yumurtarocks’ gibi etiketler altında da yumurtalı tarifler paylaşılmakta, sadece yumurtalı yemeklerin paylaşıldığı sosyal medya hesapları açılmaktadır.



## 4.1. YUMURTA RESTORANLARI

Gelişen gastronomi trendleri içinde yumurta öyle büyük bir yere sahiptir ki, yumurta sever kitleler için yumurta restoranları açılmaya başlanmıştır. Bu restoranlar genel olarak yumurta içerikli bir menüye sahiptir. Yumurtayı servis edilebilecek her şekilde servis etmeye odaklı bu restoranlar aynı zamanda malzemeleri arasında yumurta olmayan reçeteleri dahi yumurtayla zenginleştirip bu şekilde menülerine eklemişlerdir.

Amerika Birleşik Devletleri'nin Florida eyaletine bağlı Sarasota şehrinde kurulmuş olan The Original Egg adlı restoran bunlardan biridir. The Original Egg sabah kahvaltısı ve öğle yemeği servisi vermektedir. Menülerindeki her yiyecek yumurta içermektedir. Pankek çeşitleri, yumurtalı ekmek çeşitleri, waffle çeşitleri, egg benedict çeşitleri, omlet çeşitleri ve eggseptional adı altında diğer yumurtalı yemek seçenekleri bulunmaktadır (The Original Egg).

Amerika Birleşik Devletleri'nin Winsconsin eyaletine bağlı Milwaukee'de ve Oakland'da olmak üzere iki şubesi bulunan Blue's Egg adlı restoran da menüsü yumurta temelli restoranlardandır. Kahvaltı, brunch ve öğle yemeği servisi veren restoranda pankek, yumurtalı ekmek, egg benedict gibi alışılmış yumurta içerikli yemekler servis edildiği gibi, kendi restoranlarına özel spesiyal lezzetler de hazırlanmaktadır (Blue's Egg).

Amerika Birleşik Devletleri'nin New York şehrinde 2005 yılında kurulan Egg Restaurant ikinci şubesini 2017 yılında Tokya'da açmıştır. Tüm gün servis edilen kahvaltı menüsü ve saat 11.30'dan sonra servis edilmeye başlanan öğle menüsü dışında sadece hafta sonları kullandıkları bir menüleri de mevcuttur. Diğer iki restoranında bulunan yumurtalı yemeklerin yanı sıra, yumurtalı sandviçler, salatalar ve aperatifler de bulunmaktadır. Bunlara ek olarak Tokyo şubesinde yumurtalı tatlılar da menüde yer almaktadır. Egg restoran yumurta temalı bir menüye sahip olmasına rağmen veganlar için yemek seçenekleri de unutulmamıştır. Ayrıca restoranda yumurta severler için yumurta temalı tişört, kahve kupası gibi malzemeler satılmaktadır (Egg Restaurant).

Fransa'nın Paris şehrinde bulunan Egg Factory adlı restoran yumurta temelli bir diğer restorandır. İşletme kendini "gurme fast food" restoranı olarak tanımlamaktadır. Egg Factory diğer yumurta temelli restoranlardan farklı olarak kahvaltı menülerine ağırlık

vermek yerine farklı bir sistem uygulamaktadır. Yumurtalı hamburger çeşitleri, patates kızartması ve salatadan oluşan, diğer yumurta restoranlarına kıyasla daha sade ve basit bir menüleri vardır (Egg Factory).

İtalya'nın Roma şehrinde bulunan Eggs isimli restoran ise tavuk yumurtasının yanı sıra kaz, ördek, bildircan gibi hayvanların yumurtalarını da menüsünde bulundurmaktadır. Sabah, öğle ve akşam servisi verilen restoran bu servislerde Amerikan ve İngiliz kahvaltılarının yanında egg benedict gibi klasik yemekler, yumurta içerikli tempurayla kaplanarak hazırlanan kızartmalar ve İtalya'nın meşhur tiramisusu gibi yumurta içerikli tatlılar bulunmaktadır. Bunlara ek olarak restoranın menüsünde yumurtalı kahve seçeneği de mevcuttur (Testaccina, 2017).

İstanbul Bostancı'da yumurta temelli bir menüye sahip ayrıca işletmenin içi de yumurta temasına uygun dekore edilmiş bir restoran bulunmaktadır. Yumurta Sarayı adlı restoran 39 çeşit yumurta içerikli yemeğin bulunduğu bir menüye sahiptir. Türk damak tadına uygun lezzetlerin yanında Amerika, İtalya ve Fransa'dan da tarifler menüye eklenmiştir (Önceler, 2018). İstanbul'daki yumurta içerikli menüye sahip olan ikinci restoran Acıbadem'de açılmış olan Egg Chef isimli restorandır. Menü ağırlıklı olarak kahvaltılık çeşitleri ve poşe yumurtalı sandviçlerden oluşmaktadır (WEB-5).

Var olan yumurta restoranlarına her geçen gün yenisi eklenmekte, değişik ülkelerde, farklı isimlerle ve yumurtaya uygun konseptlerle yumurta restoranları açılmaya devam etmektedir.

## BÖLÜM 5 SONUÇ

Gastronomi trendleri, gastronomi dünyasında bir ürüne, bir mutfağa, bir pişirme veya hazırlama şekline oluşan eğilim ve bu eğilimin diğer mutfakları da etkilemesiyle ortaya çıkmaktadır (Bozok ve Yalın, 2018). Bir mutfakta başlayan eğilim daha kolay yayılmasını sağlamak amacıyla diğer mutfaklara da pazarlanmaktadır.

Gerek besin değerleri olarak gerekse fonksiyonel olarak oldukça değerli olduğu bilinen yumurta günümüz gastronomi dünyasında trend olan besinlerden biridir. İnsan sağlığı üzerindeki etkisi hala tartışılıyor olsa da bu trend sayesinde yumurta ve yumurtalı yemeklerin tüketiminin artmakta ve bunun yanında yumurta içerikli yeni tarifler geliştirilmektedir. Bu tarifler sosyal medya, kitle iletişim araçları ya da makale ve dergi gibi akademik yayınlar sayesinde daha çok insana ve mutfağa ulaştırılmaktadır.

Yumurta temelli trendler diğer mutfaklar gibi gastronomi dünyasının güncel eğilimlerini yakından takip eden Türk mutfağında da etkisini göstermektedir. Bu etkiyle diğer mutfaklarda zaten popüler olan ya da bu trend etkisinde geliştirilen tarifler ülkemiz mutfaklarına doğduğu mutfakta verilen isimle ülkemize pazarlanmaktadır.

Vücuda faydaları, kullanım açısından fonksiyonelliği ve yüksek protein değeri gibi birçok yararlı özelliği bilimsel olarak kanıtlanmış, tarih boyunca her dönemin mutfak kayıtlarında adı geçen yumurtanın Türk mutfak kültüründeki yeri yumurtalı tariflerin sayısından ve günlük yemek düzeninde tüketim sıklığından anlaşılmaktadır.

Türk mutfak kültüründeki yumurta içerikli tarifler incelendiğinde bazı tariflerin günümüzde hala yerini koruduğu, bazı tariflerin ise artık popülerliğini yitirdiği ve uygulanmadığı görülmektedir. Bu tarifler içinde yapımında yumurta kullanılan mercimek çorbası, yumurta çorbası, omlet çorbası gibi artık bilinmeyen çorba tarifleri, yemeklerin yapımında kullanılan yumurtalı salçalar, yumurtayla hazırlanan köfteler, kestane ve istiridye gibi farklı malzemelerle hazırlanan mücmerler, yumurtayla ya da yumurtadan

yapılan dolmalar, yumurtalı tavalalar ve kayganalar, et ve sebze yemekleri, deniz mahsulleri, pilavlar, makarnalar ve özellikle yumurtayla hazırlanan çok sayıda tatlı tarifi bulunmaktadır. Ayrıca yine günümüzde artık uygulanmayan yumurta ile kestirme yöntemiyle hazırlanan şurup tarifleri mevcuttur. Bu tariflerin çoğu günümüzde unutulmuş ya da başka mutfakların aynı yada benzer yemeklerin isimleriyle anılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe var olan ekmek kayganası Türkiye'deki pek çok restoran ve otelin menüsünde "French toast" olarak yer almaktadır. Osmanlı döneminde omlet çorbası olarak bilinen ve tüketilen çorba günümüzde Tayland'a ait bir çorba olarak bilinmekte ve "Tay çorbası" adıyla anılmaktadır. Popülarlığı arttıktan sonra salatalara eklenmeye başlayan yumurta bundan yüzlerce yıl önce Türkler tarafından salata ya da hıyar dolması yapmak için kullanılmaktaydı. Bugün poşe yumurta dendiğinde akla ilk gelen "egg benedict" ve türevi yemekler olmasına rağmen Türk mutfağındaki çılıbrın tarifi çok eskilere dayanmaktadır. Osmanlı mutfağında hazırlanan rosto köfteye benzerliğiyle dikkat çeken "scotch egg" günümüz menülerinde yer alırken rosto köfte evlerde hazırlanan bir yemek olmaktan öteye geçememiştir. Türklerin yüzyıllardır tükettiğı sütlü veya kremalı karıştırılmış yumurta bugün menülerde "scramble egg" olarak yer almaktadır. Ayrıca yumurtalı mercimek çorbası, yumurta çorbası, peynirli çorba, yumurta saçlası, beyaz salça, farklı sebzelerden ve deniz ürünlerinden yapılan mücmerler, sebzeli, pirinçli ve meyveli kayganalar, balıklı yumurta yemekleri, yumurta güllacı ve yumurtalı ekmek kadayıfı gibi tatlılar ve yumurtayla kestirilen şuruplar popülarlığını yitirmiş ve unutulmuştur.

Bu çalışma göstermiştir ki Türk mutfak tarihi boyunca sıkça tüketilen ve oldukça sevilen yumurtanın günümüz Türk mutfağında diğerk ülkelerin mutfaklarından doğan, o mutfakta verilen isimle anılan ve yayılan yumurta trendlerinin uygulanması yerine yapılması gereken iki köklü bir tarihe sahip olduğı bilinen Türk mutfağıının geçmişinin araştırılması ve popülarlığı azalmış veya tamamen unutulmuş reçetelerin tekrar ortaya çıkarılması, günümüze uyarlanarak kullanılmaya başlanması Türk mutfak kültürü mirasının korunması açısından önem taşımaktadır.

Bir mutfağıın kendini geliştirebilmesi, ilerleyebilmesi ve popüler mutfaklar arasında kendine yer bulabilmesi için bu trendleri takip etmesi ve uyum sağlayabilmesi önemlidir. Ancak bir mutfağıın trendleri takip ederken aynı zaman geleneksel tariflere bağılılığı, bu

bağ ışığında geleneksel tarifleri koruması ve gelecek nesillere aktarması kültürel gastronomi mirasını korumak açısından daha önemlidir. Bu amaca ulaşmak için yapılabileceklerden bazıları;

-Özellikle zengin bir mutfağa sahip olan toplumumuzda pazarlanan trendi olduğu gibi benimseyip kullanmadan önce mutfak tarihinde araştırma yapmak

-Araştırmanın sonucunda bulunan mutfak kültürü mirasımızda var olan reçeteleri tekrar popüler hale getirmek için tarifleri günümüze uyarlamak, uygulamak ve paylaşmak

-Sosyal medya ve kitle iletişim araçları vasıtasıyla unutulmuş ve popülerliğini yitirmiş tarifleri gündeme getirmek ve pazarlamak

-Yeterli veri elde edildiği takdirde konuyu makale, dergi veya kitap haline getirmek

-Yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde yemeklerin orijinal isimlerinin kullanılması tavsiye ve teşvik etmek olarak sıralanabilir.

## KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O., (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies International Journals*, 9 (11), 1-16. [https://www.researchgate.net/publication/271730372\\_Islevsel\\_Teori\\_Baglaminda\\_Yemek\\_Kulturunun\\_Iletisimsel\\_Yonu](https://www.researchgate.net/publication/271730372_Islevsel_Teori_Baglaminda_Yemek_Kulturunun_Iletisimsel_Yonu) adresinden 12/03/2019 tarihinde erişilmiştir.

Abdülaziz Bey, (1995). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı.

Açıkgöz Z., Önenç S. S., (2006). Fonksiyonel Yumurta Üretimi. *Hayvansal Üretim*, 47 (1), 37. <https://dergipark.org.tr/hayuretim/issue/7621/99858> adresinden 02/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

AEB (American Egg Board). Egg Pops. <https://www.aeb.org/foodservice/recipes/173-eggpop-recipes> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Akbaba, A., Çakır, H. A., (2013). Türkiye'nin Kutsal Yiyecekler ve İçecekler Açısından Turist Çekme Potansiyelinin İncelenmesi. M. Kar (Ed.). *International Conference on Religious Tourism and Tolerance Proceedings* içinde. Konya: Aybil.

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T., (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, Ankara.

Akkor, M. Ö., (2017). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*. İstanbul: Olimpos.

Akkor, Y. E., (2016). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa.

Ali Eşref Dede, (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. F. Halıcı (Haz.). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 62, Türk Kültüründeki Görüntüler Dizisi, 17, Ankara.

Amani, H., (2018). Kişisel Instagram Hesabı. <https://www.instagram.com/p/BotJ3zPFC7f/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Anar, Ş., (2016). Yumurta ve Yumurta Ürünleri. Bursa: Dora.

Arat E., Özen N., (1994). Yumurta Kolesterolü ve İnsan Sağlığındaki Önemi. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi, (7), Antalya. <https://dergipark.org.tr/akdenizfderg/issue/36664/417357> adresinden 21/02/2019 tarihinde erişilmiştir.

Araz, N., (2009). Osmanlı Mutfağı. *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde, N. K. Çevik (Ed.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Argunşah, M., (2005). Önsöz. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* içinde, M. Argunşah ve M. Çakır (Haz.). İstanbul: Gökkuşbu.

Arlı, M., (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, 19-35, Ankara: Ankara Üniversitesi.

Armağan, E., Doğer, L., (2014). Bizans Döneminde (Prousa) Bursa ve Çevresinde Gündelik Beslenme Üzerine Bir Deneme. Sanat Tarihi Dergisi, İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi.

Atasoy, N., (1997). 1582 Surname-i Hümayun: Düğün Kitabı. İstanbul: Koçbank.

Atılğan, M. R., Ünlütürk, S. Sıvı Yumurta Ürünlerinin Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu. [www.gidadernegi.org](http://www.gidadernegi.org) adresinden 28/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Avanzade Mehmed Süleyman, (2015). Aile Aşçısı: 100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulü. H. Koç (Çev.). İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

Aydın, D., Rashid, S. M., Aydın, R., (2014). Tavuk Yumurtası ve Kolesterol Gerçeği. KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 17 (3), 26. <https://dergipark.org.tr/ksudobil/issue/22842/243840> adresinden 1/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Aydın, G. E., (2017). Sağlıklı Bireyler İçin Temel Beslenme El Kitabı. Türk Böbrek Vakfı.

Baştemur, C., (2013). Mimar Sinan Rotasının Doğal ve Kültürel Peyzaj İzleri (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

Batur, M., (1964). Gölpazarı, Adı, Kuruluşu, Folkloru. Türk Folklor Araştırmaları, 8, 174.

Bauer, E. Cloud Eggs. [https://www.simplyrecipes.com/recipes/egg\\_nests/](https://www.simplyrecipes.com/recipes/egg_nests/) adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle P., (2008). Eggs. *Food Chemistry* içinde, Aralık/2008, 546-562. [https://www.researchgate.net/publication/227046039\\_Eggs](https://www.researchgate.net/publication/227046039_Eggs) adresinden 09/03/2019 tarihinde erişilmiştir.

Besin ve Beslenme Rehberi, (2015). Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara. [http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/TOBR\\_kitap.pdf](http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/TOBR_kitap.pdf) adresinden 26/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Blue's Egg. Menus. <https://blueseegg.com/menus/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Bilgin, A., (2016). Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları. A. B. Zafer (Ed.). Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi, Bursa: Osmangazi Belediyesi.

Birinci, F., (2017). Kadım Türk Kültür ve Medeniyetinin Oluşum Sürecinde İlk İnşaat Mühendisi Mimar Sinan'ın Yeri ve Önemi. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 5 (3), 581-593.

Birnbaum, M., (2018). America's Test Kitchen Simplifies Salt-Cured Egg Yolk. The Splendid Table. <https://www.splendidtable.org/story/americas-test-kitchen-simplifies-salt-cured-egg-yolks> adresinden 04/01/2019 tarihinde erişilmiştir.

BOA, (1854). Cevdet Tasnifi-i Saray, Belge No: 3335, 1270 senesi Masraf Defteri, s. 18.

BOA, (1917). Hazine-i Hâssa Nezâreti, Belge No: 30057

Bober, P. P., (2014), Antik Çağ ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak. 2. Baskı, Ü. Taner Çev.). İstanbul: Kitap.



Bozok, D., Yalın G., (2018). Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (1), 251-261.

Chang, J. W., Wang, C. G., Huang, C. Y., Tsai, Z. D., Gua, T. F., Wen, T. C., (2012). Egg White In Organic Electronics. SPIE Newsroom. <http://spie.org/newsroom/4149-egg-white-in-organic-electronics?SSO=1> adresinden 28/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Çelebi, Ş., Karaca, H., (2006). Yumurthanın Besin Değeri, Kolesterol İçeriği ve Yumurta n-3 Yağ Asitleri Bakımından Zenginleştirmeye Yönelik Çalışmalar. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 37 (2), 257-265.

Çevik N. K. (Ed.), (2009). Bursa Kanunnamesi. *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Çınar, A. A., (2005). Halil İbrahim Sofrası. İstanbul: Kitabevi.

Çıvğın, İ., (2008). Orta Çağ Tarihi. Ankara: Maya Akademi.

Çopur, G., Duru, M., Şahin, A., (2004). Düşük Kolesterolü Yumurta Üretimi YönündeYapılan Çalışmalar. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 01-03 Eylül 2004, Isparta.

Demirci, M., (2011). Beslenme. 5. Baskı, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, 44, İstanbul.

Demirci, M., (237012) Gıda Kimyası. 6. Baskı, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, 40, İstanbul.

Demirgöl, F., (2018). Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 1 (3), Kastamonu Üniversitesi.

Domadaran, S., (1994). Structure-Function Relationship of Food Proteins. N.S. Hettiarachchy, G.R. Ziegler (Ed.), *Protein Functionality in Food Systems* içinde, 1-39. New York: Marcel Dekker.

Dönmez, S., (2018). Süper Besin Yumurta. Healty Foof Guide, Ocak-Şubat, 2, 60-64.

Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, (2015). Ağdiye Risalesi. M. E. Özen (Ed.). İstanbul: İşaret.

Egg Factory. <http://www.eggfactory.fr/> adresinden 06/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Egg Restaurant. <https://www.eggrestaurant.com> adresinden 06/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Ettenberg, J., (2018). Recipe For Vietnamese Egg Coffee, Sampled In Hanoi. <https://www.legalnomads.com/vietnamese-egg-coffee-recipe/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Fahriye, A., (2018). Ev Kadını 1883. T. Kut (haz.), İstanbul: Çiya.

Fantozzi, S., (2018). 16 Totally New Ways To Make Egg Salad. <https://www.delish.com/holiday-recipes/easter/g3928/egg-salad-recipes/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Faroqhi, S., Neumann, C. K., (2016). Soframız Nur, Hanemiz Mamur. Z. Yelçe (Çev.), İstanbul: Alfa.

Flavor&The Menu Staff, (2018). Egg On Top. Best On Flavot 2018. <https://www.getflavor.com/bof-2018-71-egg-on-top/> adresinden 02/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Food&Drink Resources. Culinary Trends: Put An Egg On It. <https://www.foodanddrinkresources.com/culinary-trends-put-an-egg-on-it/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Freemon, A., (2015). The Smoothest Cup You'll Ever Drink- Swedish Egg Coffee. <https://ineedcoffee.com/the-smoothest-cup-youll-ever-drink-swedish-egg-coffee/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişildi.

FSIS, (2007). Shall Eggs from Farm to Table. USDA Food Safety and Inspection Service Regulations and Policies. [http://www.fsis.usda.gov/PDF/Shell\\_Eggs\\_from\\_Farm\\_to\\_Table.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Shell_Eggs_from_Farm_to_Table.pdf) adresinden 02/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Genç, R., (1982). IX. Yüzyılda Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, 57-69, Ankara: Ankara Üniversitesi.

Gil, R., (2018). UK. Final Table, Sezon:1 Bölüm:3, Netflix. <https://www.netflix.com/watch/80201737?trackId=13752289&tctx=0%2C0%2Cec2be774-c4e4-418d-ae54-abc0bc281d54-27247857%2C%2C> adresinden 07/01/2019 tarihinde erişilmiştir.

Goop. Salt-Cured Egg Yolk. <https://goop.com/recipes/salt-cured-egg-yolk/> adresinden erişilmiştir.

Gülal, M., Korzay, M., (1987), Yemek Pişirme. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, Ders Kitapları Dizisi: 284. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Güler, S., (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 25.

Güngör, Ö., Zungur, A., Koç, M., Ertekin, F. K., (2011). Mikroenkapsülasyon Amaçlı Klasik ve Ultrasonik Yöntemlerle Emülsifikasyon: Emülsiyon Stabilitesi, Reolojik Özellikler ve Damlacık Boyutu. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/images/onbir/97e91d195efaf3e.pdf> adresinden 27/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Gürsoy, D., (2005). Kuzeyden Güneye...Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. İstanbul: Oğlak.

Güngör, S., (2016). Pastörize Yumurta Üretimi ve Kullanım Alanları. Food Time, 15, İstanbul: CMR.

Gürsoy, D., (2013). Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak.

Halıcı, N., (1982). Anadolu Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, 105-113, Ankara: Ankara Üniversitesi.

Halıcı, F., (1990). Halk Şairlerinden Yemek Destanları. Ankara: Güven Matbaası.

Halıcı, N., (2012). Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. İstanbul: Oğlak.

Hamamsarılar, S., (2018). Kahvaltının Yıldızları. Sofra Dergisi, Yumurta Özel Sayısı, 276, 30-35, İstanbul: Turkuvaz.

Hasipek, S., Aktaş, N., (1997). Türkiye'deki Tavuk Ürünlerinin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi. Uluslararası Tavukçuluk Fuarı ve Konferansı-YUTAV 1997, 15-21, Bilimsel Tavukçuluk Derneği, İstanbul.

Hatipoğlu A., Batman, O., (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11 (2), 62-74.

Haydaroğlu, İ., (2003), Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, Tarih Araştırmaları Dergisi, 34 (22), 1-9. <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/18/30/210.pdf>\_ adresinden 09/10/2018 tarihinde erişildi.

Herper, F. Ö., (2017). Türk Mutfağı. M. Sarıışık (Ed.). Uluslararası Gastronomi içinde, 4. Baskı. İstanbul: Detay.

Işın, P. M., (2010). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap.

Işın, P. M., (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap.

Işın, P. M., (2017). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi. Incredible Egg. Hard-Boiled EggPops. <https://www.incredibleegg.org/recipe/hard-boiled-eggpops/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

İpek B., İpek H., (1971). Yumurta ve Tavuk Etinin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1 (2), Erzurum. <http://dergipark.gov.tr/ataunizfd/issue/2940/40694> adresinden 21/02/2019 tarihinde erişilmiştir.

Jacob, J., Miles, R., (2000). Designer of Specialty Eggs. University of Florida Extension, FACTSHEET, PS-51.

Jelińska A, Zagożdżon A, Górecki M, Wisniewska A, Frelek J, Holyst R., (2017) Denaturation of proteins by surfactants studied by the Taylor dispersion analysis. PLoS ONE 12 (4): e0175838. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0175838> adresinden 28/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Karagöz Mutfakta. E. Sevinçli (Çev.) (2010). İstanbul: Çiya.

Kaya, D., (1990). Sivashlı Âşıklardan Yemek Destanları. Milli Folklor, C. 1 (7), 56-59.

Kaya, D., (2003). Âşık Edebiyatına Giriş. Bişkek: Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi.

Kaya, D., (2007). Halk Edebiyatında Yemek Destanları. Motif Akademi Halkbilim Dergisi, 48, Sivas.

Kaya, D., (2011). Osmanlı Mutfağı. Nail Tan Armağanı, Ankara. [http://dogankaya.com/fotograf/osmanli\\_mutfagi.pdf](http://dogankaya.com/fotograf/osmanli_mutfagi.pdf) adresinden 09/10/2018 tarihinde erişildi.

Kayıkçioğlu, M., Soydan İ., (2009). Yumurta Tüketimi ve Kardiyovasküler Sağlık. Türk Kardiyol Derneği Araştırmaları, 37 (5), 353. [https://www.journalagent.com/tkd/pdfs/TKDA\\_37\\_5\\_353\\_357.pdf](https://www.journalagent.com/tkd/pdfs/TKDA_37_5_353_357.pdf) adresinden 1/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M., (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2014, 14 (3), 191-210 <http://sbedergi.ibu.edu.tr/index.php/sbedergi/article/view/945/1219> adresinden 09/10/2018 tarihinde erişildi.

Kiel, H. R., (2016). Cennet Taamları. S. Faroqhi, C. Neumann (Ed.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde. İstanbul: Alfa.

Koç, M., (2009). Pastörize Sıvı Yumurtanın Püskürtmeli Kurutma Yöntemi İle Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi ve Mikroenkapsülasyonu (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, İzmir.

Koç, B., (2018). Kulüp Sandviç Nedir ve Nasıl Yapılır? <https://harbiyiyor.com/kulup-sandvic-nedir/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Koçak, D., (2018). Yumurta ve Beslenme. Sofra Dergisi, Yumurta Özel Sayı, 276, İstanbul: Turkuvaz.

Korkmaz, H., Tıncılıç N., Özen, T., Güder, A., (2012). Biyokimya Ders Notları. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümü Biyokimya Notları, Samsun. [https://www.researchgate.net/profile/Aytac\\_Gueder/publication/283898484\\_BIYOKIM](https://www.researchgate.net/profile/Aytac_Gueder/publication/283898484_BIYOKIM)

YA\_I\_DERS\_NOTLARI/links/5649ba6a08ae451880af8ead/BIYOKIMYA-I-DERS-NOTLARI.pdf adresinden 28/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Koşay, H. Z., Ülkücan, A., (2011). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı. 2. Baskı, İstanbul: Çiya.

Köymen, M. A., (1971). Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi. Selçuklu Araştırmaları Dergisi, 3. Sayıdan Ayrı Basım, Ankara.

Köymen, M. A., (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, 35-46. Ankara: Ankara Üniversitesi.

Kut, G. ve T., (2012). Fatih Sultan Mehmet Döneminde Yiyecek-İçecekler. Yemek ve Kültür Dergisi, 27, İstanbul: Çiya.

López-Alt, K. J., (2014). The Food Lab: How to Make Perfect Hard-Boiled Eggs. <https://www.serious-eats.com/2014/05/the-secrets-to-peeling-hard-boiled-eggs.html> adresinden 02/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Mantran, R., (1990). 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul. M. A. Kılıçbay, E. Özcan (Çev.). Türk Tarih Kurumu Yayınları, 12, 168-183, Ankara: Türk Tarih Kurumu.

McKee, S., (2012). Prepared Food: How Egg Products Contribute to Mouthfeel And Texture, AEB Training Module, Youtube. [https://www.youtube.com/watch?v=tcAi7yy\\_FBs](https://www.youtube.com/watch?v=tcAi7yy_FBs) adresinden 04/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

MEGEP, (2007). Yumurta Pişirme. Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

MEGEP, (2011). Yumurta ve Ürünleri. Çevre Sağlığı, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

MEGEP, (2016). Proteinler. Gıda Teknolojisi, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

Mehmed Kâmil, (2016). Melceü't-Tabbâhîn, G. Taşkın (Çev.). İstanbul: Çiya.

Mehmed Reşad, (2018). Fenn-i Tabahât (1340-1341), P. M. Işın (Haz.). İstanbul: Kitap.

- Miyashiro, L., (2018). Cloud Eggs. <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/recipes/a52748/cloud-eggs-recipe/> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.
- Muhammed bin El-Kerim, (2009). Kitâbü't -Tabîh; Abbasi Bağdat'ından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler, N. Pişkin (Çev.). İstanbul: Kitap.
- Müftügil, N., (2014). Yumurtanın Harika Kimyası. Food in Life, 33, İstanbul: Matsis.
- Nice, M., (Eylül 2016). Vietnamese Egg Coffee. BBC Good Food Magazine.
- Nurullah Mehmed Efendi, (2015). Ağdiye Risalesi, M. E. Özen (Haz.). İstanbul: İşaret.
- Olgun, G., (2016). Tuzda Bekletilmiş Yumurta Sarısı. <https://www.gamzematfakta.com/2016/08/tuzda-bekletilmis-yumurta-sars.html> adresinden 04/01/2019 tarihinde erişilmiştir.
- Orgun, Z., (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, 139-152, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Önceler, S., (2018). Avrupa'nın ve Türkiye'nin Tek Yumurta Konseptli Mekanı: Yumurta Sarayı. Sözcü Gazetesi (02/06/2018).
- Örnek, E., (2018). Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul.
- Özkaya, F. D., Cömert M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. İstanbul: Detay.
- Perry, C., (2016). Önsöz. L. Zaouali, *Orta Çağ'da İslam Mutfağı* içinde. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Pişkin, N., (2009). Önsöz. M. bin El-Kerim, Kitâbü't-Tabih içinde. İstanbul: Kitap.
- Prochaska, J. F., Carey, J. B., Shafer D. J. (1996). The Effect of L-Lysine Intake on Egg Component Yield and Composition in Laying Hens. Poultry Science, 75(10), 1268.
- Reindl-Kiel, H. (2016). Cennet Taamları, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur* içinde. İstanbul: Alfa.

Resmî Gazete, (2008). Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2007/54

Sakaoğlu, N., (2016). Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları. S. Faroqhi, C. Neumann (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde. İstanbul: Alfa.

Samancı, Ö., (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Kültürü. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde, 199-219 Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Samancı, Ö., (2018a), 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 50, 66-84, İstanbul: Çiya.

Samancı, Ö., (2018b). Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler. M. B. Zülfikar, A. Aydın, R. Aydın (Ed.), *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü* içinde. İstanbul: Mahya.

Saz, L., (2010). Haremde Yaşam. S. Demir (haz.). İstanbul: Dün Bugün Yarın.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

Serdaroğlu, M., Deniz, E. E., (2002). Sıvı Yumurtaların Dondurulması ve Dondurma Nedeniyle Oluşan Kalite Problemleri. *Hayvansal Üretim*, 43(1), 55. <https://dergipark.org.tr/hayuretim/issue/7629/99940> adresinden 02/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Sofra Dergisi, (2017). Rakamlarla Kahvaltı Alışkanlıkları. S. Şen (Ed.), 259, İstanbul: Turkuvaz.

Sürücüoğlu, M. S. Özçelik, A. Ö., (2008) Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi (10-15 Eylül 2007/Ankara). *Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3*. Ankara: Korza, 1289-1310.

Springer, K., (2015). The 500-Year-Old Snack. BBC Travel. <http://www.bbc.com/travel/story/20151208-the-rotten-egg-people-love-to-eat> adresinden 05/12/2018 tarihinde erişilmiştir.



Şamlı, E., Okur, A. A., (2016). Tüm Yönleriyle Yumurta, İstanbul Ticaret Borsası Yayınları, Yayın No: 208, Sektör Araştırmaları: 2016/1, İstanbul.

Şavkay, T., (2000). Osmanlı Devleti'nin 700. Kuruluş Yıldönümü Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank.

Şavkay, T., (2009). Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine. N. K. Çevik (Ed.). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Şen, S., (2018). Püf Noktaları. Sofra Dergisi, Yumurta Özel Sayı, İstanbul: Turkuvaz.

Şirvanî, M. b. M., (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, M. Argunşah ve M. Çakır (Haz.). İstanbul: Gökkubbe.

Taha Toros Arşivi. Kişisel Arşivlerde İstanbul Belleği. Dosya No: 001581534010. <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/handle/11498/12988> adresinden 18/09/2019 tarihine erişilmiştir.

Talas, M., (2005). Tarihsel Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18, 273-283.

Tayar, M., (2013). Yumurta Hijyeni. <http://mtayar.home.uludag.edu.tr/yumurtahijyeni.htm> adresinden 27/11/2018 tarihinde erişildi.

Testaccina, (2017). Review of Eggs Roma: New Gourmet Restaurant in Trastevere, Rome. <https://www.testaccina.com/eggs-roma-restaurants-trastevere-rome/> adresinden 06/12/2018 tarihinde erişilmiştir.

Tek, N. A., Sürücüoğlu, M. S., (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı "Melceü't-Tabbâhîn". Gazi Türkiyat, Ankara, 225-226.

Tezcan, M., (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: Kültür Bakanlığı.

Tezcan, S., (1998). Bir Ziyafet Defteri. Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 25, İstanbul: Simurg, 7-27.

The Original Egg. <https://www.theoriginalegg.com/> adresinden erişilmiştir.

Tosun, M. N. b. (2016). Aşçıbaşı, P. M. Işın (Haz.). İstanbul: Yapı Kredi.

- Toydemir, S., (2015). Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler. İstanbul: Yapı Kredi.
- Türk, S., (1999). Şirvanlı Mahmud'un Kitabü't-Tabih Tercümesi (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Türkan, C., (2011a). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. 4. Baskı, Bolu: Cemalturkan.
- Türkan, C., (2011b). Yemek Repertuarı. 4. Baskı, Bolu: Cemalturkan.
- Türkan, C., (2011c). Aşçılık. 4. Baskı. Bolu: Cemalturkan.
- Türkoğlu, S., (2009). Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri. N. K. Çevik (Ed.). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Uğur, A. (Ed.), (2017). Kitâb'ı Me'kûlât. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Ünsal, A., (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri. İstanbul: NTV.
- Ünver, S., (1952). Türk Gıda Hijyeninde Fatih Devri Yemekleri. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Vural, N., (1992). Besin Analizleri. Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, Yayın No:69, Ankara.
- Wang, Z., (2013). Foaming Properties Of Whey Protein Isolate and  $\lambda$ -Carrageenan Mixed Systems. ABD: The Faculty of the Graduate School At the University of Missouri, 6.
- WEB-1, Food Science. <https://www.eggs.ca/eggs101/view/95/food-science> adresinden 27/11/2018 tarihinde erişilmiştir.
- WEB-2, The Role Of Proteins in Foods: Cooking and Denaturation <http://pressbooks-dev.oer.hawaii.edu/humannutrition/chapter/the-role-of-proteins-in-foods-cooking-and-denaturation/> adresinden 28/11/2018 tarihinde erişilmiştir.
- WEB-3, Love Food, Love Science. Protein: Coagulation. <https://www.ifst.org/lovefoodlovescience/resources/protein-coagulation> adresinden 28/11/2018 tarihinde erişildi.

WEB-4, Pastörize Likit Yumurta Kullanım Alanları. <http://lick.com.tr/tr/pages/kullanim-alanlari/123> adresinden 29/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

WEB-5, Egg Chef. <https://www.zomato.com/tr/istanbul/egg-chef-ac%C4%B1badem-merkez-istanbul/menu#tabtop> adresinden 18/06/2019 tarihinde erişilmiştir.

Yavuz, M., Özçelik, B., (2016). Bitkisel Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özellikleri. Akademik Gıda, 14(4), İzmir: Sidas.

Yerasimos, S., (2002). Sultan Sofraları. A. Tunç (Ed.), İstanbul: Yapı Kredi.

Yerasimos, M., (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut.

YUM-BİR. Yumurta Kitapçığı. <http://www.yum-bir.org/Yumurta/id34-Yayinlar> adresinden 01/01/2019 tarihinde erişilmiştir.

Yılmaz, S., (2010). Turşu Yapımı. Samsun: Samsun Valiliği İl Tarım Müdürü, 21.

Yüceer, M., (2007). Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayone Üretiminde Kullanımı (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.

Yüceer, M., Temizkan, R., Caner, C., (2012). Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri. Akademik Gıda, 10(4), İzmir:Sidas.

Yüceer, M., (2013). Fonksiyonel Gıda Olarak Yumurta Ürünleri Sunumu. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi. <https://www.slideshare.net/myuceer/yumurta-sunumu-muhammed-yuceer> adresinden 27/11/2018 tarihinde erişilmiştir.

Zaouali, L., (2016). Orta çağ'da İslam Mutfağı. B. Baysal (çev.), İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

Zubaida, S., (2018). 1940'ların Bağdat'ında Mutfağımız. Yemek ve Kültür Dergisi, 50, İstanbul: Çiya, 18-24.

## EKLER

### EK A KÜÇÜK SÖZLÜK

**âbâdî** güzelce

**abkâme** ekşi hamurdan pişirilerek sirkeye konulan ve turşu olarak kullanılan bir gıda maddesi

**aher** diğeri

**akdemce** önceden

**ale'l-umûm** genel olarak

**amden** kasten

**ameliyât** işlem

**arzanî** enine olarak

**arzen** merkez

**âsel** bal

**ba'dehû** daha sonra

**bâlâda** yukarıda

**bâ'is** sebep

**be-gayet** iyice

**be-heme-hâl** mutlaka, her halde

**bend** sıkıca bağlama

**ber-kaide** kuralıca

**börüncek** çok ince

**cüz'i** az miktarda

**dakik-i hâs** saf un

**dakk** dövmek

**dar-ı çin** tarçın

**derun** iç

**efrâd** erler

**ekl** yeme

**ekseriya** çoğu kez

**envâ-ı** her nevi

**esna-ı tabh** pişirme sırasında

**eyyâm-ı sayf** yaz günlerinde

**fâsid** bozulma

**fevk** üst, yukarı

**gülab** gül suyu

**halita** karışım

**hey'et** şekil, görünüş

**hengâm-ı şitâ** kış günlerinde

**hıfzu's-sıhha** sağlığı koruma

**hoşter** güzel

**icâleten** aceleyle

**ihata** kaplamak

**ihzar** hazır etme, hazırlama

**ikmâl** tamamlama  
**iktizâ** lazım gelme, icap etme  
**ilka** koymak  
**imtizâc** karıştırma, uyum  
**irca'** döndürme, çevirme (sokma)  
**isti'mâl** kullanma

**kebir mikrâz** büyük makas  
**kıt'a** parça  
**kurs-ı galiyye** dövülmüş baharattan yapılmış güzel kokulu, siyah renkli bir madde  
**kutr** çap

**lâbüd** gerek  
**lûbb** öz  
**lücûzetli** yapışkan

**mahlût** karışım  
**matbuh** pişme, pişirme  
**matlûb** istenilen  
**mecmu** hepsi, cümlesi, toplanan  
**memlû** dolu  
**menût** bağlı  
**meshûk** döğülmüş  
**mevzun** düzgün  
**mezkûr** bahsi geçen, zikredilen  
**mikdâr-ı kifâye** yeteri kadar  
**mikdâr-ı vâfi** yeteri kadar  
**mugayeret** başkalık

**mukaşşer** soyulmuş  
**mukavvi** kuvvet veren  
**munkalib olmak** havaya karışmak  
**murabba** parça  
**musaffa** saf  
**mustatîlü'ş-şekl** kare şeklinde  
**mutedil** orta halde, ılık  
**muvafık** uygun  
**mübaşeret** bir işe başlamak, girişmek  
**müdevver** yuvarlak  
**müferrah** rahatlatıcı  
**müfid** yararlı  
**müheyâ** hazır  
**mümasil** benzemek  
**mürurunda** sonunda, zaman geçince  
**müsavi** eşit  
**mütebâkî** kalan

**nâfi** faydalı  
**namatbu'** tabiata uymayan  
**nerm** sıcak tutmak  
**nevâle** azık, yiyecek  
**nim** yarım

**pembe** pamuk

**sadr** göğüs  
**sâfi rugan** saf yağ

**sehîl** kolay

**surette** durumda

**şakk** yarma, bölme

**şayeste** elverişli

**taam** yemek

**tab'** huy, zevk

**tabâhat** aşçılık

**tabh** pişirmek

**tabi'ata muhavvel** zevke bağlı

**takşir** kabuğunu soymak

**tarafeyn** iki taraf

**ta'tîr** güzel koku ile kokulandırma

**tebhîr** buharlaşma

**tedrîc** ara

**tefekkuh** hoşlanma; yemiş, yeme

**tehir etmek** bekletmek

**tenâvül** (yemek) yemek

**terâküm** birikme, yığılma

**tûlânî** uzunlamasına

**usâre** özsuğu

**üslûb- ı kelîmâne** uygun şekilde

**vâdi** tarz

**vakt-i hâcette** gerektiği zaman



**vaz' etmek** koymak

**vech** şekil, uslup

**ve'l-hâsıl** kısacası

**zâhir** açık, ayan

**zait** fazla



# ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı** : Elif Cemre BOZAGCI

**Doğum Yeri ve Yılı** : İzmir, 1994

**İlk ve Orta Öğretim** : Cevdet Güçlüer İ.Ö.O

**Lise** : Konak Hürriyet Anadolu Lisesi

**Lisans** : Gaziantep Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**Yüksek Lisans** : Okan Üniversitesi

**Enstitü Adı** : Sosyal Bilimler Enstitüsü

**Program Adı** : Gastronomi

**Çalışma Hayatı** : 2019 yılının Nisan ayından itibaren Doğu Üniversitesi Gastronomi

ve Mutfak Sanatları bölümünde Araştırma Görevlisi olarak çalışmaktayım.