OSMANLI DEVLETİNİN
700
YIL İÇİNDE GELİŞİMİ
Osmanlı
Mutfağı
ŞEKERBANK
Tuğrul Şavkay

OSMANLI DEVLETİNİN

700

700. KURULUŞ YILDÖNÜMÜ

Osmanlı Mutfağı

Tuğrul Şavkay

ŞEKERBANK

Tuğrul Şavkay

İSTANBUL
2 0 0 0

İçindekiler

SUNUŞ 5
ÖNDEYİŞ 6-7
GİRİŞ 8-9
MUTFAĞIN ARDINDAKİ FELSEFE 10-11
ANADOLUYA GÖÇ ÖNCESİ TÜRK MUTFAĞI 12-16
BİZANS GELENEĞİ 17-19
OSMANLI İMPARATORLUĞUNUN KURULUŞ DÖNEMİNDE ANADOLU TÜRK MUTFAĞI 20-23
FATİH DÖNEMİ 24-27
KANUNİ DÖNEMİ 28-34
SON DÖNEM 35-47
ÇORBALAR 49-63
• Ekşili Lohusa Çorbası, Düğünçorbası, Yoğurtlu Çorba 52
• Buğdaylı Balık Çorbası, Balık Çorbası 54
• Kıymalı Tarhana Çorbası, Tarhana Çorbası 56
• Terbiyeli Ciğer Çorbası, İşkembe Çorbası, Piliç Çorbası 58
• Mercimek Çorbası, Şehriye Çorbası, Erişte Çorbası 60
• Terbiyeli Patates Çorbası, Nohut Çorbası 62
KEBAPLAR 65-87
• Delmeli Şiş Kebabı, Kuşbaşı Kebabı, Ciğer Kebabı 68
• Taskebabı, Hacı Osman Kebabı, Taze Kuzu Eti 70
• Köfteli Yoğurtlu Kebap, Yoğurtlu Şiş Kebabı, Hurma Kebabı 72
• Çörlek Kebabı, Kızartma, Kırmızı Kızartma 74
• Kiremit Kebabı, Güveç Kebabı, Fırın Kebabı 76
• Muzbir Kebap, Koyun Eti Külbastısı(1), Koyun Eti Külbastısı(2) 78
• Delmeli Kılıç ya da Palamut Balığı, Lüfer Balığı Külbastısı, Küçük Balıkların Külbastısı 80
• Tavuk Külbastısı, Tavuk Ciğeri Kebabı, Uskumru Kebabı 82
• Patates ve Domatesli Kızartma, Tencere Kızartması, Sulu Pirzola Kızartması 84
• Piliç Kızartması, Kuzu ve Dana Eti Külbastısı 86
YAHNİLER VE PİLAKİLER 89-107
• Tatlı Et Yahnisi, Uskumru Yahnisi, Yaka Yahnisi 90
• Kıtma Tavuk Kebabı Yahnisi, Tavuklu Yahnı, Tavşan Yahnisi 92
• Dana Etinden Papazyahnisi, Beyaz Yahnı 94
• Paça Yahnisi, İşkembe Yahnisi, Böbrek Yahnisi 96
• Papazyahnisi, Kırmızı Yahnı 98
• İncik Yahnisi, Yalancı İlik 100
• Midye Pilakisi, İstiridye Pilakisi 102
• Yalancı Pilaki, Salyangoz Pilakisi 104
• Balık Pilakisi 106
KÖFTELER 109-117
• İçköfte, Lor Köftesi 110
• Kadınbudu Köfte, Maydanozlu Köfte 112
• Terbiyeli Ekşili Köfte, Susuz (Kuru) Köfte 114
• Arefe Köftesi, Kimyonlu Köfte 116
TAVA YEMEKLERİ VE MÜCVERLER 119-133
• Midye Tavası, Makaronya (Makarna) Tavası 120
• Hamsi Tavası, Uskumru Tavası 122
• Ciğer Tavası, Terbiyeli Ciğer Tavası, İşkembe Tavası, Beyin Tavası 124
• Yoğurtlu Patlıcan ve Kabak Kızartması, Patlıcan Tavası, Yeşil Biber Tavası 126
• Taze Fasulye Mücveri, Patlıcan Mücveri 128
• Peynirli ve Maydanozlu Mücver, Kıymalı Mücver, Yumurta Mücveri 130
• Çevgani Mücveri, Patlıcanlı Kaygana 132
YUMURTA YEMEKLERİ 135-139
• Pastırmalı Yumurta, Sucuklu Yumurta, Domatesli Yumurta, Kıymalı Yumurta 136
• Çılbır, Ispanaklı Yumurta, Soğanlı Yumurta 138
HAMUR İŞLERİ ve BÖREKLER 141-161
• Vetrika, Peynir Lokması, Taze Peynir Hoşmerimi 142
• Pirzola, Manoi 144
• Kalacoş, Peynirli Kalmer 146
• Pufböreği, Peynirli ve Maydanozlu Alnıst Böreği 148
• Suböreği, Tas (Kapak) Böreği 150
• Lalanga, Akıtma 152
• Tatarböreği(1), Tatarböreği(2) 154
• Nemse (Gelincik) Böreği, Fincanböreği 156
• Mihrap (Kol) Böreği, Pirasa Böreği 158
• Tavuk Böreği, Paça Böreği 160

SEBZE YEMEKLERİ 163-183
• Kabak Kalyesi, Kabak Bastısı, Peynirli Kabak 164
• Yamadağ Boranisi, Sakızkabağı Musakkası, Sakızkabağından Karnıyarık 166
• Patlıcan Karnıyarık, Patlıcan Silkmesi, Patlıcan Paçası 168
• Şeyhülmülk, Kaplumbağa, Medfune 170
• Marmarina, Yoğurtlu Semizotu, Ispanak Yemeği 172
• Ayşekadın Fasulye, Zeytinyağlı Kuru Bakla, Zeytinyağlı İç Baklalı Enginar 174
• Terbiyeli Pırasa, Zeytinyağlı Yerelması, Kapuska 176
• Zeytinyağlı Kuru Fasulye, Zeytinyağlı Pırasa, Pirinçli Pırasa 178
• Aşide, Etli Bamya, Mantar Izgarası 180
• Şalgam ve Havuç Aşı, Yoğurtlu Şalgam Kızartması, Şalgam Kavurması 182
DOLMALAR 185-201
• Soğan Dolması, Şalgam Dolması, Yeşil Biber Dolması 186
• Kavun Dolması, Balkabağı Dolması, Etli Sakızkabağı Dolması 188
• Vişneli Yaprak Dolması, Etli Yaprak Dolması 190
• Tuzsuz Peynirden Sakızkabağı Dolması, Bamya Dolması, Mülebbes Dolma 192
• Zeytinyağlı Patlıcan Dolması, Zeytinyağlı Lahana Dolması 194
• Domates ve Yeşil Domates (Frenk Patlıcanı) Dolması, Etli Patlıcan Dolması, Etli Enginar Dolması 196
• Kuzu Dolması, Bumbar ve Şirden 198
• Uskumru Dolması, Balık Dolması 200
PİLAVLAR 203-225
• Susuz Pilav, Sade Pilav, Yağsız Pilav 206
• Bulgur Pilavı, Dövme ya da Bulgur Pilavı, Etsiz Pilav 208
• Patlıcanlı Pilav, Domatesli Pilavı(1), Domatesli Pilav (2) 210
• Lahana Pilavı, Acem Pilavı 212
• Lüfer Pilavı, Midye Salması, Köse Pilavı 214
• Kuzu İçi Pilavı, Düğün Pilavı, Sütlü Pilav 216
• Özbek Pilavı, Sehriyeli Pilav, Kuskus Pilavı 218
• Baş Pilavı, Makaronya (Makarna), Kapama Kapaklı Pilav 220
• Kalbuni Pilavı 222
• Tarak Pilavı 224
HAMURİŞİ TATLILAR 227-239
• Ballı Derviş Lokması, Saray Lokması, Peynir Lokması 230
• Kaymak Baklavası, Kavun Baklavası(1), Kavun Baklavası(2) 232
• Vişneli Ekmek Tatlısı, Francala Kadayıflı, Revani 234
• Cevizli Sarmalı Kadayıf, Saray Kadayıfı, Yumurtalı Telkadayıf 236
• Kurabiye, Acıbadem Kurabiyesi, Patlıcan Tatlısı, Ağaçkavunu Tatlısı 238
HELVALAR 241-245
• Güllabiye, Sabuni Helva 242
• Gaziler Helvası, Hakani Helva 244
MEYVELİ VE SÜTLÜ TATLILAR 247-255
• Süzme Saray Aşuresi, Elmasiye, Tavukgöğsü 248
• Nazlı Aş, Sütlü Aş 250
• Ayva Tatlısı 252
• İshakiye, Kızartma Güllaç 254
SALATALAR VE TURŞULAR 257-281
• Marul Salatası, Taratorlu Hıyar Salatası (Rospi), Turp Salatası 260
• Domates Salatası, Çerkez Salatası, Fukara Salatası 262
• Patlıcan Salatası, Patates Salatası 264
• Semizotu Salatası, Ispanak Kökü Salatası, Hindiba ve Gelincik Salatası 266
• Çiroz Balığı Salatası, Havyar Salatası, Sardalye Salatası, Tütünbalığı Salatası, Teke Salatası 268
• Piyaz, Kuru Bakla Salatası, Yumurta Salatası 270
• Havuç Turşusu, Şalgam Turşusu(1), Şalgam Turşusu(2), Pancar Turşusu 272
• Balık Turşusu, Üzüm Turşusu, Çağla Turşusu 274
• Patlıcan Turşusu, Kabak Turşusu(1), Kabak Turşusu(2), Sarmısak Turşusu 276
• Karışık Turşu, Hıyar Turşusu, Biber Turşusu, Lahana Turşusu 278
• Elma ve Armut Turşusu, Semizotu ve Bakla Filizi Turşusu, Taze Fasulye ve Kamabalar Turşusu, Ispanak Kökü Turşusu 280
HOŞAFLAR 283-285
• Tatlan Hoşafı, Antepfıstığı Hoşafı, Dut Kurusu Hoşafı 284
ŞURUPLAR 287-289
• Neşlişahı Sultanın* Saray Limonatası, Menekşe Şerbeti, Keçiboynuzu (Harnup) Şerbeti, Demirhindi Şerbeti 288
ÖLÇÜLER 290
KAYNAKÇA 291
KÜNYE 292

Değerli Şekerbank Dostu,

Sunuş

Osmanlı İmparatorluğu'nun 700., Türkiye Cumhuriyeti'nin 76., bankamızın 46. kuruluş yılında sizlere bir kültür hizmeti olarak hazırlatılan, üç kıtada döneminin en uzun süreli gücü Osmanlı İmparatorluğu'nun eşsiz kültürel mirası "Osmanlı Mutfağı"nı anlatan bu yapıtı sunmaktan onur duyuyorum.

Her ülkenin ve her ulusun coğrafyasının, yaşam biçiminin ve tat duygusunun vazgeçilmez ögelerini taşıyan yemek kültürü, yüzlerce yıl olgunlaşarak kuşaktan kuşağa aktarılmış, o kültürün neredeyse temsilcisi olmuştur. Yöreselliklen arınıp ulusallaşan her mutfak, aynı zamanda evrenselleşmiş olmaktadır.

Osmanlı mutfağı da böylesi bir tarihe sahiptir. Anadolu ve Trakya'nın bağlantı noktasında olup üç kıtanın kültürleriyle bir mozaik yaratmak, dünyada çok az imparatorluğun başardığı bir değerdir. Üstelik bereketli topraklar üzerinde, doğal olarak çok geniş bir bitki örtüsü, verimli toprak ve deniz ürünlerine sahip olmak da bu mutfağın zenginliğini artırmıştır. Ritüelleriyle ve malzemeleriyle benzersiz bir nitelik gösteren Osmanlı mutfağı, soğuklardan sıcaklara, tatlılardan içeceklere kadar tam bir şölendir.

Yüzyılın başında belirginleşmeye başlayan ulusal devletlerin 1923'teki genç, aydınlık ve pırıl pırıl üyesi Türkiye Cumhuriyeti, bu zengin mutfak kültürünün üzerinde, modern batının ve doğunun sanayileşen kültürüyle oluşan yeni damak tadının kavşağında yer alırken, Türk mutfağı gelişmiş, yeni yemek motifleri kazanarak daha da zenginleşmiştir.

Bütün mutfakların en temel ögesi şekere dayalı ekonomi ve bankacılık alanında dünyadaki sayılı başarılı bankalardan biri olan Şekerbank, 46. yılında, basınımızın seçkin üyesi, tavrı ve içeriğiyle sektörüne örneklik eden Radikal Gazetesi'nin değerli okurlarına sunduğu, kalıcı nitelik taşıyan "Osmanlı Mutfağı" ile kültürümüze katkılarını sürdürüyor.

Sektörlerinde "kendilerine özgü çizgileri, tavırları ve nitelikleri olan bu iki kuruluşun gerçekleştirdiği işbirliği", ülkemizin aydınlık geleceğini, her anlamda kültürün uzun süreçte kalıcı olacağını müjdeliyor.

Şekerbank, basınımızın yükselen yıldızı Radikal Gazetesi'nin değerli okurlarına, ülkemizin bu konudaki uzmanlarınca hazırlanan, yılların birikimine sahip Osmanlı mutfağını ve tat sanatını kültürel boyutlarıyla birlikte anımsatan bu eşsiz yapıtı sunmaktan onur duyuyor.

Dr.Hasan Basri GÖKTAN
Genel Müdür

Öndeyiş

Bu kitap, Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşunun 700. yılı kutlamaları dolayısıyla hazırlandı.

Amaç, bir cihan imparatorluğu kurmuş olan atalarımızın mutfak anlayışlarını bugünün kuşaklarına aktarmaktı. Kitabın amacına ulaşacağını umarım. Bunun için mümkün olan en iyi kaynaklara başvurmaya çalıştım. O günün anlayışını, olabildiğince tarafsız bir biçimde, günümüze taşımaya çalıştım. Bunu yaparken en fazla dikkat ettiğim nokta, bugünün değer yargıları ile o günün insanlarını yargılamamaya özen göstermek oldu. Elbette insanlık açısından her zaman gurur verici olan hoşgörüyü, başka değerleri kabul etmede gösterilen yobazlıktan çok uzak tutumu ve benzerlerini övgüyle andım. Bunlar, sadece Türk olarak değil, insan olarak da göğüs kabartacak özellikler ve zamandan, zeminden münezzeh değerler.

Bunların ötesinde Osmanlı mutfağında giderek iyice somutlaşan bir yemek felsefesi de aynı ölçüde bana hep dikkat çekici ve bir o kadar da önemli görünmüştür. O nedenle, Osmanlı mutfağında iyice billurlaşan bu yemek felsefesine de bu vesileyle değinmeden edemedim.

Osmanlı mutfağının, Türk kültürünün -ya da başka bir biçimde söylenecek olursa, Türkik kültürün- ağır bastığı bir mutfak olduğunu kimse yadsıyamaz. İşin temelinde ve birçok ayrıntıda Türk unsuru bu mutfakta ağırlığını iyice hissettirir. Yine de bizim mutfağımıza yalnız "Türk" etiketini yapıştırmak, Osmanlıları önyargısız bir biçimde ve kendiliğinden genel olarak "Türk" olarak adlandıran bazı Batılılar'ın ve şarkiyatçıların dışında, affedilir bir hata sayılmaz. Osmanlı mutfağı bir imparatorluk mutfağıdır ve buradaki imparatorluk geleneği, Bizans'tan devralınmış ve imparatorluk sınırları içinde siyasi otoriteye saygı göstermek kaydıyla bütün halkları kucaklayan geleneğe oldukça yakındır. Buradan giderek Osmanlı mutfağı, çeşitli etnik gruplardan gelen mutfak öğelerine de -tıpkı buralardan gelen insanlara olduğu gibi- kapılarını açmakta tereddüt göstermemiştir. Bunlardan bazıları, mesela Rumlar ve Ermeniler, çok geniş bir yelpazede ve çeşitlilikle katkıda bulunurken; Museviler, beşyüz yıllık birlikteliğe rağmen, aynı oranda Osmanlı mutfağı içinde yer almamışlardır. Bunun için elbette ne Osmanlılar, ne de Musevi cemaati suçlanamaz. Sadece o zamanki şartların öyle gelişmiş olduğu söylenebilir ve işin gerisi daha derin tarihi çalışmalarına bırakılmalıdır.

Biraz da işin teknik yanına değinmekte yarar var. Bu kitabın hazırlanması iki aşama gerektirdi. Birincisi, bunu izleyen sayfalarda yer alan bir tür 'giriş' bölümüydü. Burada okuyucuya ciddi ve fikir oluşturmasına yarayacak bir perspektif için bazı tarihsel bilgiler verilmeye çalışıldı. Türkik ve Anadolu'nun otantik halklarına ilişkin geçmişi ile birlikte binlerce yılı içeren bir tarih bölümünü bilimsel bir çalışma biçiminde yazıya dökmek, hiç mübalağa etmeden söyleyebiliriz ki, belki de binden fazla belgenin tek tek okunması ve alıntının çizilerek yorumlanmasını gerektirir. Bu da, kolayca tahmin edileceği gibi, bu kitabın sınırlarını zorlamanın ötesinde fazlasıyla aşar. O nedenle kitabın giriş bölümünün hemen her arabaşlığı konu üzerinde otoritesi tartışılamayacak bir veya bazen iki temel kaynağa dayanılarak kaleme alındı. Kaynak eserlerin yazarları ve bu eserlere ait bibliyografik bilgi kitabın sonunda verildi. Okuyucuyu bıktırmamak için alıntılar ya aynen kullanılmış ya da akıcı bir dille tekrar kaleme alınmış ve buralarda kaynağa ait dipnot konmamıştır. Ancak her bölümdeki kaynak veya kaynaklar daima aynıdır.

Bir de özellikle doğrudan Osmanlı İmparatorluğu'na ilişkin bölümlerde gündelik hayata dönük renkli tablolara ağırlık verdiğimi saklamayacağım. Anılar veya tarihçilerin gündelik hayata ilişkin renkli tespitlerinden buralarda çok yararlandım. Teorik açıklamalardan ise elden geldiğince kaçınmaya çalıştım.

Kitabın ikinci bölümü, yemek tariflerini içermekte.

Burada günümüze en yakın Osmanlı mutfağı yemek tarifleri kullanıldı. İlk basılı yemek kitabımız *Melceü't Tabbahin* bunlardan biriydi. Söz konusu kitabın 'aşçıların sığınağı' anlamına gelen adı her ne kadar Arapça ise de, metin o günün Türkçesi ile yazılmıştır. Yemek meraklıları arasında kısaca *Melce* olarak anılan kitap, dönemin adli tıp okulu hocalarından Mehmet Kâmil Bey tarafından yazılıp, Hicri 1260 yılının Şabanı evahirinde -bugünkü takvimle 1844 yılının Ağustos ayında- İstanbul'da taşbaskısı olarak basılıp yayımlanmıştır.

Kitabın yazarı olarak her ne kadar Mehmet Kâmil Bey'in adı geçmekteyse de, kitabın içeriği *Ağdiye Risalesi* ile bire bir denecek kadar büyük benzerlik göstermektedir. *Melce*'den neredeyse yüz yıl önce kaleme alınmış olan *Ağdiye Risalesi* ise, Şeyhülislam Paşmakçızade Abdullah Efendi'nin damadının oğlu olarak anılan bir yazarın eseridir. Burada bir intihal konusunu gündeme getirmekten çok, yüz yıl sonra bile aynı yemeklerin imparatorluk sınırları ve özellikle başkent İstanbul'da hâlâ tazeliğini koruyor olmasına dikkat çekmek, özellikle toplumbilimsel açıdan ilginç olur diye düşünmek daha doğru olur.

Melce'de bulunmayan bazı tarifler için ise *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi* olarak son yıllarda az sayıda bastıralan bir esere başvurdum. Bu eser, Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk'un Mevlana Tetkikler Enstitüsü'ne bağışladığı bir yazma. Hicri 1275 (Miladi 1858-1859) tarihli bu yazmada çoğu yemek *Melce* ile hemen aynı tarife sahiptir. Söz konusu yazma daha sonra Latin harfleriyle Feyzi Halıcı tarafından hazırlanıp Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu tarafından 1992 yılında Ankara'da yayımlanmıştır.

Melce ile tarih açısından yakınlığı olan, ancak orijinalliğini koruyan bir başka eser, Mahmut Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı*'sı da tarifler kısmında kullandığımız bir başka kaynaktı. Burada yazarın subay olması ve taşrada doğup -kendisi Kilitbahirli'dir- uzun süre taşrada muhtemelen bekâr yaşamış olması ve bizzat yemek pişirmiş olduğuna dair çeşitli işaretler, bu kaynağı daha ilginç kılmaktadır. Kendisi de zaten hem yemek yapmaya meraklı ve eğilimli olduğunu, kendi deyimiyle 'kadın ana'sından çocukluğunda çok yemek öğrenmiş bulunduğunu ve nihayet diğer yemek kitaplarını da okuduğunu söylemekte. Hicri 1316 (Miladi 1898) tarihli *Aşçıbaşı*, elimizdeki en yeni tarihli Osmanlı yemek kitabı hüviyetini de taşımakta. Eser, 1998 yılında Priscilla Mary Isın tarafından yayına hazırlanıp Latin harfleri ile Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlandı.

Etraflı olarak kullanılan son kaynak eser ise, yazarının adı bilinmeyen, *Et-Terkibat fi Tabhi'l-Halviyyat*'tır. Kitabı yayına hazırlayan Prof. Dr. Günay Kut, eserin varoluşunu kitapsever Ali Emiri Efendi'ye borçlu olduğumuzu söyler. Yazılışından yüz yıl kadar sonra eline geçen müsvettelerin önemini kavrayan Ali Emiri Efendi, bunları temize çektirerek eserin gün ışığına kavuşmasını sağlamış. Bu eser sayesinde dönemin Rumeli'sinde yapılan tatlıların tariflerini öğrenmekteyiz. Eser her ne kadar bugünkü Larissa (Yunanistan) kökenli ise de, içinde elbette diğer yörelere ve genel olarak Osmanlı mutfağına ait tarifler barındırmaktadır. Bu kitap, 1986 yılında hocamız Prof. Dr. Günay Kut tarafından yayına hazırlanıp Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı Milli Folklor Araştırma Dairesi tarafından Ankara'da yayımlanmıştır.

Bu kitaplardan seçilmiş yaklaşık 300 orijinal tarif, elinizdeki kitapta kaynaklardaki gibi yer almaktadır. Ancak hemen hatırlatılmı ki, bunlar çevriyazı denen transkripsiyondur. Bunu söylemekten maksadım, üniversite yıllarında Osmanlıca okuduğum için altını çizmekten kaçınmadığım bir hususa dikkat çekmek. Osmanlıca yazarken kullanılan Arap alfabesi -ve buna eklenen bazı Farsi kökenli harfler- bugünkü Latin alfabesine aktarılırken zaman zaman farklı biçimlerde yorumlanmakta. Bu nedenle aynı yazının transkripsiyonu bazen farklı biçimlerde Latin alfabesiyle yazılmakta. Bundan dolayı biz burada, yukarıda anılan eserlerdeki yazımları esas aldık.

Bu kitaplardaki tarifler daha sonra günümüze uygun bir standarta getirilip bugünkü koşullarda ağız tadıyla yenilebilir biçimleriyle sunulmaya çalışıldı. Takdir edilir ki, bundan en az yüz, hatta bazen yüz elli yıl öncesinin ağız tadıyla bugünün ağız tadını aynı saymak gerçekçi bir yaklaşım sayılamaz. O yüzden bu tarifleri aynen aktarmanın yeterli olmayacağını düşündüm. Bir de zaten bu tariflerin, dönemin Avrupa'da da yaygın olan âdetine uyularak, malzemelerinin miktarlarını vermediğini unutmamak gerekir. Hatta bazen malzemenin tümü bile tarif içinde sayılmamış olabilir. Biraz bilgiyi saklamak, biraz da 'arif olan anlasın' anlayışıyla yazılmış bu tariflerin bugün aynı biçimleriyle işe yaramalarının imkânsızlığı karşısında bunlar günümüz için yeniden yorumlandı. Bu zor görevi, hence Türk mutfağının yaşayan en büyük şeflerinden biri olan ustam Aydın Yılmaz üstlenmek nezaketini gösterdi. Kendisinin eski mutfak geleneğimize ilgisi ve biraz da bu mutfaga duyduğu sempati ve yakınlık klasik bir yorumlama için mükemmel bir imkânı okuyucuya sağlamış oldu.

Esas olan tarifleri yorumlamak olmakla birlikte, yorum konusunda her sanatçıya tanınması gereken özgürlükten Aydın Usta'yı mahrum kılmamız elbette düşünülemezdi ve öyle de oldu.

Son olarak, bu vesileyle kendimi bu kitap dolayısıyla borçlu hissettiğim kişilere teşekkür etmek istiyorum. Bunların başında sevgili hocam Prof. Dr. Günay Kut geliyor. Kaynaklara ulaşmam konusundaki yol göstericiliği için hem kendisine, hem de eşi, pek muhterem üstadımız Turgut Kut'a müteşekkir olduğumu hemen belirtmek isterim. Prof. Kut, ayrıca, metin bölümünü büyük bir titizlikle okuyup çok değerli düzeltmelerde de bulundu. Bunun hemen ardından, kitabın metinlerini büyük bir itinayla hazırlayan, defalarca gözden geçiren ve hiçbir eksiğin olmaması için sürekli ütülenen sevgili öğrencim, asistanım ve çok değerli dostum Tuba Işbakan'a ve prodüksiyon için her zaman üstün bir çaba içinde olan bir başka dostum Neslihan Elele'ye teşekkür etmek istiyorum.

Metinlerden söz edince, bunları satır satır okuyarak redaksiyonunu ve düzeltmesini yapan Mustafa Öneş'e; kitabın hazırlanmasındaki titizliğinden ötürü de Ümit Genel'e teşekkür ediyorum.

Böyle bir kitabı hazırlamanın nasıl geniş bir ekip işi olduğunu işin içinde olanlar iyi bilir. O nedenle burada ekibin tümüne ayrıca teşekkür etmemenin bir eksiklik olacağını düşünmekteyim. Buna karşılık bütün eksiklik ve yanlışlıklardan elbette sadece ben sorumluyum.

Tuğrul Şavkay, İstanbul, Eylül 1999

Giriş

'Osmanlı mutfağı', insanlığın uluslar biçiminde gruplandırıldığı bir çağda hemen herkese biraz garip gelecek bir deyim. Milliyetçiliğin güçlenmeye başladığı on sekizinci yüzyıldan bu yana, giderek artan bir biçimde, Türk, Yunan, Arnavut, Fransız, Alman, Japon, Çin, hatta İngiliz mutfağı deyimlerine hiç sık sık rastlıyoruz. Ancak, aynı nedenlerden ötürü, adında bir ulustan çok bir devletin on plana çıktığı 'Osmanlı mutfağı' türünde bir deyimin kulaklarımıza yabancı geldiğini söylememiz gerek. Gerçi Çin de, Japonya da birer imparatorluktu ama, oralarda kültürel anlamda tek bir öğe egemendi, baskın bir ulusal kültür vardı.

Osmanlılar bu anlamda ne Çin'e, ne Japonya'ya ne de yine bir zamanlar imparatorluk kurmuş Fransa'ya ya da Rusya'ya benzer. Buralarda temel etnik öğenin dışında kalan azınlıkların mutfakları yalnız kendi 'getto'ları içinde var olmuş ve ülkenin egemen mutfak anlayışına ya pek az etkide bulunmuş, ya da çoğu zaman olduğu gibi, bunlar ulusal kültür çerçevesinde yok sayılmışlardır. Özellikle kolonyalizm döneminde İngiltere, Hollanda, İspanya, Portekiz, Fransa ve daha geç bir tarihte Almanya kendi imparatorluk sınırları içine Osmanlılar'dan daha zengin ve dolayısıyla renkli sayılabilecek çoklukta halkı barındırmalarına karşın bunların kendi mutfaklarına etkisi yok denecek ölçüde az olmuştur. Bugün bile bu eski koloni ülkelerinin mutfakları, egemen ülkelerin kentlerinde ayrı ayrı restoranlarda temsil edilmektedir. Kültürler arasında kaynaşma hâlâ sağlanabilmiş değildir. Değişik mutfaklar eski imparatorluk kentlerinde yan yana yaşar ama bu asla ortaya bir bileşimin çıktığı anlamına gelmez.

Osmanlılar'ın kültürel yapısı ise daha çok Bizans'tan devraldığı Roma İmparatorluğu'nunkini andırır. Çok budunlu, çok dinli, çok dilli, kısacası rengârenk bir halklar topluluğudur Osmanlı İmparatorluğu. Egemen kültür Türk olmakla birlikte, bu her şeyin Türklerle bağlantılı olması gibi bir zorunluk taşımaz. Milliyetçilikle zaten imparatorluğun geç dönemlerinde tanışan Osmanlı'nın böyle bir resmi tavrı olmamıştır. İttihatçıların milliyetçiliği ise, 700 yıllık devletin resmi tutumuna örnek olmaktan çok uzak görünmektedir.

Mutfak adına bundan çıkartılacak sonuç belli. Osmanlı mutfağı diye bir deyim kullanıyorsak bunun anlamı, ancak başkent İstanbul'da en seçkin biçimini alan, İmparatorluğun bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda tarihten gelen köklü mirası da barındıran bir Ortadoğu mutfağı uygulamasından başka bir şey olamaz.

Yemeklerimizin günümüze kadar gelebilenlerinden bir bölümü bu yargıyı pekiştirir görünümdedir. Yalnızca adlarına bakalım: Arnavutciğeri, çerkeztavuğu, lazböreği gibi yemekler, alındıkları etnik grupların adıyla anılırlar. Öte yandan, bunların hiçbirinin özgün biçimleri ile bugün Türk mutfağı şemsiyesi altında aldıkları son biçimleri arasında birebir ilişki bulunmaz. Arnavutluk'ta böyle bir ciğer, Çerkezler'de böyle bir tavuk yemeği varsa da, bunlar bizim bugün aynı adla andığımız yemeklerin tıpkısı değildir. Lazböreği ise, İstanbul'a çok geç tarihlerde geldiği için yerel özelliklerini bugün de korumakta. Ancak, yedi yüz yıl sonra İstanbul'da hâlâ yapılmaya devam edilirse, Lazlar'la ilgisinin daha önceki örneklerdeki yemeklerden fazla olacağını hiç sanmam.

Benzer bir yargı, etnik gruplar için olduğu kadar belli yörelerin, hatta kentlerin adıyla anılan yemekler için de verilebilir. Örneğin, 'elbasan tavası' bizim mutfak geleneğimizde yer edinmiş bir yoğurtlu kuzu eti yemeği. Elbasan bugün Arnavutluk sınırları içinde kalan bir kent ve burada böyle bir yemek varsa da, bunun günümüz Türk yemek kitaplarında anlatılanın aynısı olduğunu ileri sürebilmek çok güç.

Coğrafi zemindeki bu çeşitliliğin yanı sıra, Osmanlı mutfağının bir başka özelliği de zamandaki derinliğidir. Türkler'in Anadolu'ya gelişi, basit ve sıradan bir göç olayının çok ötesinde zengin anlamlar içerir. Bunun bir örneği, çağımızda Amerika Birleşik Devletleri'nde görülebilir. Ancak bizim deneyimimiz bundan da öteye gider. Modern Amerikan mutfağının en temel çağdaş özelliklerinden biri, 'füzyon' olarak adlandırılan bir mutfağın ortaya çıkışıdır. Son yıllarda mutfak dünyasında sözü çok edilen bu moda akımın temel niteliği, Amerika Birleşik Devletleri'nin sınırları içinde yaşayan etnik grupların mutfak geleneklerinin birbiriyle kaynaştırılıp ortaya hepsinden farklı özgün bir bileşimin çıkarılmış olması. Özellikle Pasifik kıyısında dikkati çeken bu akım, sözgelimi Meksika mutfağı ile Japon mutfağının bazı öğelerini bir araya getirmekte. Çağımızda büyük bir buluş olarak görülen ve alkışlanan bu olay, 700 yıllık tarihi içinde Osmanlı mutfağında zaten vardı. Ancak, Osmanlı bir adım daha ileriye gitmeyi başardı. Anadolu'ya göçen Türkler'in geleneksel mutfağı ile yerel halkların mutfaklarını birleştirirken, yerel halkların o zamanki kültürlerinde yer bulmuş Anadolu'nun daha önceki halklarının mutfak öğelerini de kendi mutfak geleneği içine kattı. Bu anlamda Hitit mutfağından tutun da Romalılar'a, oradan giderek Yunanlılar'a kadar gelen bir kalıt böylece korunmuş oldu. Eski bir Roma yemeği olan tavukgöğsünün Bizans yoluyla Osmanlı mutfağına girişi ve burada kendisine bugüne kadar ulaşan sağlam bir yer bulmuş olması, bunun en iyi örneklerinden biridir. Yine Roma uygarlığından gelen ve kökleri eski Yunanlılar'a dayanan çeşitli ekmeklerin yapımı da bir başka örnek olarak anılabilir.

Yalnızca yemekler değil, genel anlamda mutfak kültürü açısından bu etkilerin önemi de anılmaya değer. Çarşı fırınlarının varlığı, tarihçilere göre Roma dönemine kadar geri gider. Çoğu kimse, bu geleneğin vakım geçmişimizde, yani İmparatorluk dönemi sonrasında bile yaşamını sürdürdüğünü bilir. Son bir örnek olarak zeytinyağlılarımızı verebiliriz. Türkler'in zeytinyağıyla, dolayısıyla zeytinyağlı yemeklerle tanışması, ancak Anadolu'ya göç sonrasında gerçekleşmiş olabilir. Burada yaşayan yerli halklar zeytinyağını da, bu sebzeleri de elbette çok eskiden beri bilmekteydi. Bugün aynı yemeklerin Türk mutfağındaki yapımı, eski tariflerin ötesine geçmiş bulunuyor.

Böylece Osmanlı yemek kültüründe dikkat çekici bir noktayı gündeme getirmiş olmaktayız. Bunun açık ifadesi, Osmanlı mutfağının içine kapalı ve durağan bir model olmadığıdır. Yani tümüyle bize özgü, saf bir mutfak anlayışı çoğu zaman genel kabul gören bir kavram olsa da, baştan sona yanlıştır. Osmanlı mutfağı aslında bir ulus ya da etnik grup mutfağı sınırlarını çok aşmakta. İmparatorluğun siyasi ve kültürel yapısı da aslında böyle bir anlayışa izin vermiyordu. Böyle bir durumun, milliyetçiliğin giderek ön plana çıktığı 18. yüzyıldan başlayarak önemini yitirmesi ise bir başka tarihi gerçek. Ancak, bu sonuncusu öznel bir yargı; tarihi veriler böyle bir yargıyı doğrusu hiç desteklemiyor. Söylenmesi gereken, Osmanlı mutfak geleneğinin milliyetçilikten uzak ve daha renkli bir kültürel bileşim olduğu.

Bu arada bunun, rasgele örneklerin sepete atıldığı bir reçeteler yığını olmadığını da hemen belirtelim. Osmanlı, kökeni ne olursa olsun, bütün yemeklerine kendine özgü bir anlayış içinde kendine özgü bir tat kazandırmayı başarmış görünüyor. O nedenle de bu yemeklerin Osmanlı mutfağı adı altında toplanmasında yadırganacak bir yan yoktur. Yahya Kemal bunu veciz ve biraz da şairane bir deyişle şöyle dile getirir: "Türkler Malazgird harbinden sonra ilk İzmir'de sahile gelince yemek yedikleri yere 'lokanta' dendiğini öğreniyor. 'Biber' Frenkçe bir kelime. 'Patlıcan' Arapça, 'fasulye' ve 'salata' İtalyaca'dan bunlarla beraber bize giriyor. Görülüyor ki medeniyet daima müşterek ve beynelmileldir. Rum ve Ermenilerden de yemek almışız. Aldıklarımız o kadar bizim olmuş ki şimdi bizden 'Türk yemeği' diye alıyor ve onlar da Türk aşları pişirip yiyor. Aldığımızı o kadar Türkleştirmişiz. Bu bizdeki temsil kabiliyetinin dehşetini gösterir."(1)

Buna benzer bir yargı da *Türklerin Tarihi*'nde göze çarpar. Fransız tarihçi Jean-Paul Roux, oldukça serbest bir biçimde oluşturduğu kişisel yorumuyla, bunu şöyle anlatır: "Türkler'de imparatorluk kurma eğilimi vardır. Türkler, kelimenin tam anlamıyla, yeryüzünün hükümdarlarıdır. Kurdukları ve hiçbiri diğerine benzemeyen imparatorluklar, böyle olmakla birlikte, yine de iki bin yıl boyunca, bazı temel ortak nitelikler ortaya koymuştur. Bu imparatorluklar, birer halk mozaiğidi. Türkler bu imparatorluklarda halkları uyum içinde bir arada yaşatmaya çalışıyor; onlara, güçlü bir biçimde merkezileştirilmiş ve despotik bir iktidarın yönetimi altında kimliklerini, dillerini, kültürlerini, dinlerini, hatta çok zaman önderlerini muhafaza etmek hakkını da tanıyorlardı. Fetih hakkı olarak en yüksek görevler kendilerinin olduğu halde, ele geçirdikleri ülkenin insanları onlardan uygarsa, bu kimselere, çoğu zaman, güven gerektiren görevleri vermiş; hatta onların, kendilerine yararlı olacağını düşündükleri tekniklerini; kimi zaman da dillerini almışlardır. Başlıca tasalarının ise onları örgütlemek, idare etmek, savaşa sürmek, arşivler kurmak olduğu anlaşılmaktadır. (...) Barbarlıktan gelen ve dıştan her şeyi almaya çok yetenekli olan bu insanlar, kimi zaman, atalarından kalma yabanıllıklarından bir şeyler muhafaza etmekle birlikte, uygarlığın en ileri aşamasına yükselebilirler. Kendilerini kuvvetleriyle kabul ettirdikleri dünyaya açılmaları, onları çevirmenler ve aracılar durumuna getirmiştir. Zaten, birbirinin ardısıra yerleştikleri yerlerin coğrafi konumları da onları buna hazırlamıştır."

Bu arada bütün bunların oluşumunda çok önemli ve asla gözardı edilmemesi gereken ögeler var. Bunların başında, kültürün durağan bir kavramdan çok bir süreç olması gerçeği yatıyor. Yanı kültürün her alanı gibi, mutfak dünyamız da zaman içinde bir tür evrim geçirmekte. 'İyi' ve 'kötü' gibi bilimsel yanı olmayan değer yargılarını bir yana bırakacak olursak, her dönem kendi modasını yaratmakta ve bir öncekinden farklı bir anlayışı zorlamakta. Giyimde kuşamda moda neyse, yemekte de moda o. Belki giyim kuşam kadar hızlı değişen bir şeyden söz etmiyoruz ama, tarihin derinliklerinden bakıldığında aynı sürecin yiyecek-içecek dünyasında da egemen olduğunu görmemek için insan ya bakarkör, ya da tarihi bir derinlikten yoksun olmalı.

Ayrıca unutmamanız gereken bir şey daha var. Yiyecek-içecek dünyasında, Osmanlı İmparatorluğu dönemi içinde iki büyük devrim yaşandı. Bunlardan birincisi, Batı uygarlığının yeryüzünün tamamına ulaştığı keşifler devrimiydi. Bunun o dönem açısından bizi asıl ilgilendiren bölümü, Amerika'nın keşfiydi. Domates, patates, sivribiber gibi bugün mutfağımızın vazgeçilmez sayılan yiyecekleri o yıllar içinde önce Avrupa'ya, oradan da Osmanlı İmparatorluğu'na, özellikle de İstanbul'a ulaştı. Türkler'in, Fransız tarihçi Jean-Paul Roux'nun biraz önce sözünü ettiği hoşgörülü ve yararcı tutumuyla bu yiyecekler kısa zamanda iyi kabul gördü ve mutfağımıza bir daha çıkmamacasına girdi.

Osmanlı mutfağını zaman içinde giderek daha derinden etkileyen ikinci önemli devrim ise, Sanayi Devrimi'dir. Sanayi Devrimi'nin etkileri aslında sanılandan çok daha büyük ve çeşitli boyutlar içerir. Bu devrim, en köklü değişikliklerden birini ulaşım alanında sağlamıştı. Hızlı gemilerin, demiryollarının yapımıyla birlikte, dünyanın dört bir yanından çeşit çeşit yiyecek İmparatorluk sınırları içinde, özellikle de İstanbul'da görülmeye başlamıştı.

Ayrıca bu süreç, yiyeceklerin daha uzun süre saklanması bakımından başlı başına önemlidir. Böylece, ulaşımın yanı sıra, taze meyve ve sebze gibi konularda, saklama yöntemlerinin gelişmesiyle böyle bir tüketim olanaklı kılınmıştır.

Kuruluşundan başlayarak yüzünü sürekli Batı'ya dönmüş İmparatorluğun bu tutumunda şaşılacak hiçbir yan bulunmuyor. Tersine, Batı ile sürekli geliştirilen ilişkiler, bu etkileşimi kaçınılmaz kılmaktaydı. Asıl başarı, bunun basit bir kültürel ödünç alma sürecinden farklı olarak gelişmiş olması. Batı ile her anlamda etkileşim, Osmanlı mutfağına kendi özgün tadını renklendirme ve çeşitlenme olanağı tanımış, buna karşılık onun sağlam, özüne uygun olarak gelişmesini engellememiş. Yani, İmparatorluğun son gününe kadar -en azından mutfak alanında-, bir taklit, bir kendinden uzaklaşma, başka deyişle kendini yadsıma hiç var olmamış. Böyle şeyler belki çok küçük ve toplumun genelini etkilemeyen kişisel örnekler olarak kalmış.

(1) Yahya Kemal her ne kadar "patlıcan" için *Arapça* kökenli diyorsa da, bu sözcüğün aslının Farsça "bademcân" olduğu söylenir. "Biber" sözcüğü de Redhouse'da Türkçe olarak gösterilir ama, bu pek inandırıcı değildir.

Mutfağın Ardındaki Felsefe

Dünyada hemen her mutfağın temel sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Bunlar, o mutfağı ötekilerden ayrı kılan özellikler olarak tanımlanır. Her mutfak bu özellikleriyle bir kimlik kazanır. Ancak çoğu kez, bunlar din ve benzeri inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü fauna ve flora (hayvan çeşitleri ve bitki örtüsü) ile sınırlıdır. Eskimolar'ın fok, ayıbalığı, balina etine ve yağına bağlı, buna karşılık meyve ve sebze içermeyen bir mutfağa sahip olmaları doğaldır. Bu üç örnek, aslında dünyanın hemen her mutfağı için, daha geniş bir aralık içinde de olsa, geçerli sayılır. Bu doğal sınırlamayı açıklamak çok kolay. Hele toplumlararası iletişimi yok denecek kadar az ve buna paralel olarak toplumlararası ulaşım ve taşıma da söz konusu değilse, o toplumlar kendi coğrafyalarıyla sınırlı bir yiyecek içecek repertuvarı oluşturmak zorunda kalmışlardır.

İlkel budunlarda bazı hayvan ya da bitkilerin yenilebilir olmasına karşın mönülere alınmamış olmasını da antropologlar 'tabu' inancı ile açıklar. Daha başka toplumlarda ise neyin yiyecek ve içecek olarak tabu sayılıp sayılmadığını, değişik ölçülerde, dinler belirlemiştir.

Bu kuralların en geniş biçimde uygulanmasına Musevilikte rastlanır. Musevi din kitapları yenilebilir ve yenilemez olan yiyecekleri ayırmış, neredeyse bunların her birini tek tek belirlemiştir. 'Kaşrut' denilen bu yasalar daha da

ötesine geçmiş, yiyeceklerin nasıl ve hangi koşullar altında hazırlanabileceğini de ayrıntılarıyla belirtmiştir. Etin süt ile birlikte pişirilemeyeceği, bunun en bilinen örneklerinden biridir. Ardından gelen Hıristiyanlıkta ise bu yasalar giderek önemini yitirmiş, ayrıntıların çoğu yeni din tarafından yok sayılmıştır. Musevilikte kesin bir tabu olan domuz eti, Hıristiyanlıkta tabu olmaktan çıkmıştır.

İslamiyette de Musevi şeriatının bazı kurallarının kabul gördüğü bilinir. Ancak, İslam şeriatında bu yasaklar sayıca daha azdır. Domuz eti yasağı bunlardan biridir. Ayrıca, İslam dini hayvan kesimi konusunda benzer yasakları sürdürmüş ve özellikle ölü hayvan etinin yenmesini Kur'an'daki kesin hükümlerle yasaklamıştır. İslamiyetin getirdiği bir başka ve farklı yasak ise, başta şarap olmak üzere her türlü alkollü içkinin kullanımıdır.

Bunların ötesinde, bir de her mutfağın özünü oluşturan bir felsefe, daha doğru deyişle bir tür dünya görüşü vardır. Bu durum her mutfak için geçerli olmakla birlikte kimi toplumlarda yüzeysel, kimisinde ise çok daha derindir. Çin mutfağının önemi, tarihi köklerinin çok gerilere dayanması ve tarif sayısının çokluğunun yanı sıra bir bakıma yiyecek-içecek konusunda derin bir felsefi anlayışın bulunmasına bağlanır. Çinliler yeme ve içme konusunda derin düşünceler üretmiş ve mutfaklarını bu temeller üzerine kurmuşlardır. Benzen bir durumu, temel ilkelerini Çin'den almış olan Japon mutfağında da buluruz. Doğaya saygı, onunla uyum içinde bulunma gibi bazı özellikler Japon mutfağını bugün bile önde gelen bir mutfak yapmış olma açısından önemini korur.

Osmanlı mutfağı dediğimiz şeyin ardındaki felsefeyi bilmek, ruhu anlamak, benzeri nedenlerle tek tek reçeteleri tanımanın ötesinde, bu bakımdan büyük bir önem taşır. Hemen söyleyelim ki, Osmanlı mutfağının da bunlar gibi çok temel bir felsefesi, ya da bir başka biçimde söylenecek olursa, dünya görüşü vardır.

Osmanlı mutfağının temelleri öncelikle Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanır. Şimdi bunu biraz açalım. Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biri 'et-süt-süt ürünleri' üçgenini dayanak yapmış olmasıdır. İslami anlayışın mutfak üzerindeki en köklü etkisi içkiyi bu mutfaktan uzak tutmasıdır.

Türkler'de gelenekten gelen et ağırlığı, Anadolu'ya gelişleriyle birlikte çok köklü bir dönüşüme uğradı. Et, mönünün hâlâ temel öğesi olmakla birlikte, Anadolu'da yetişen sebzeler ve baklagiller mutfağa hızla girdi. Böylece törenler ve buna bağlı şölenlerde sunulan gerçekten de çok lezzetli et yemekleri Türk -ve giderek Osmanlı- mutfak dünyasında önemini korumakla birlikte, bunlar gündelik yaşantıda yerlerini etin daha az kullanıldığı ve yemeğe ancak yeterince besin değeri ve lezzet katmak amacıyla tenecereye katıldığı, sebzelerin ise başrolde olduğu 'sulu yemek'lere bıraktı. Sebze konusunda ise yaş sebzelerle kuru bakliyat hep bir denge içinde bulundu. Böylece, ayrıca soslar gerektirmeyen, sebzenin bir yana itilmediği, son yıllarda Batı'da giderek yükselen 'sağlıklı mutfak' anlayışına uygun yemekler Türkler'in mutfağında o günden bu yana yapılageldi.

Sağlıklı mutfak denince, Türkler'in yoğun başta olmak üzere süt ile yaptıkları yiyecekleri anmamak büyük eksiklik olur. Ayrıca Türkler'in bakliyat düşkünlüğü ve bunlara mutfaklarında geniş bir alan tanımış olmaları, Batılılar'ın ancak yeni keşfettikleri bir sağlıklı yemek anlayışını öteden beri bildiklerinin kanıtı olarak gösterilebilir.

Bir başka göze çarpan özellik de, Türkler'in yemeklerinde her zaman mevsimlere saygılı davranmış olmaları. Mevsim dışında ise doğal yollarla hazırlanmış yiyecekler, ancak gerektiği ölçüde ve bir zorunluk olarak kullanılmıştır. Her türlü kurutulmuş, doğal yöntemlerle saklanmış etler (pastırma, sucuk, kavurma gibi), güneşte kurutulmuş sebzeler, yalnızca taze etin, mevsim sebzelerinin yokluğu çekildiğinde ya da insanın canının çok çekmesi durumunda tüketilen bir tür 'lüks' yiyecek olmuş.

Yukarıda sözü edilen mutfağın yabancı etnik grupların kültürlerine ve üzerinde yaşanan toprakların eski sahiplerinin geleneklerine açık tutulmuş olması da Türk mutfağının nasıl bir hoşgörü ve bunun getirdiği zenginlik üzerine kurulduğunu göstermesi açısından çok önemli.

Ancak bu etkileşimin her zaman en geniş boyutlarda gerçekleşmediğine, Osmanlı İmparatorluğu içinde beş yüz yıl boyunca yaşamış, ama, Türkler'e kapalı kalmış Musevi mutfağını örnek vererek değinmiştik. Bu durum, balık ve deniz ürünlerinin geniş kitlelerce benimsenmemiş olması açısından da geçerlidir.

Türkler, mutfaklarını yeni yiyeceklere açmak konusunda da tarihin her döneminde çok pratik ve yararcı bir davranış sergilemişlerdir. Domates, patates, sivribiber bize hep Amerika'nın keşfinden sonra geldi. Bugün, 'bunlar olmazsa olmaz' yemeklerimizi saymaya kalksak ne kadar uzun bir liste oluşur.

Sonuç olarak, Türkler'in genel çizgileriyle günümüzün sağlık anlayışına yakınlık gösteren, doğaya saygılı, abartıdan her zaman kaçmış, yeniliklere açık bir mutfak anlayışları olduğunu söyleyerek bu konudaki sözlerimizi noktalayalım.

Anadolu'ya Göç Öncesi Türk Mutfağı

Osmanlı mutfağını iyi anlayabilmek için, bu dönem öncesinin Türk mutfağını belli ölçüde tanımak gerekir. Çünkü yukarıda da belirtildiği gibi, Osmanlı İmparatorluğu her ne kadar çokuluslu bir devlet ise de bu İmparatorluğun temel öğesini Türkler'in oluşturduğu konusunda tarihçiler arasında aşağı yukarı görüş birliği vardır.

Çok söylenmiş, ama aynı ölçüde de önemli olan bir saptama, Türkler'in Orta Asya döneminde göçebe ve özellikle ekonomik olarak hayvan yetiştiriciliği ile ilgilenen bir budunlar topluluğu olmasıdır. Hayvan yetiştiriciliği Türkler'de etin mutfak açısından ön plana çıkmasını sağlamıştır. Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı yapıtının Türk evini işlediği cildinde, mutfağın içinden söz ederken "ayrıca mutfağın bir 'soğukluk' bölümü de bulunur ve buraya da et asılırdı. Nitekim Harezmşahlar çağındaki, 'et asar neme', yani 'et asılan şey' deyişini, kasaplar için olduğu kadar, evler için de değerlendirmeliyiz" diye yazmaktadır.

Ögel'in, kitabının "Göktürkler'den Osmanlılar'a, Türkler'de Yemek Kültürü" altbaşlıklı dördüncü cildinde, yemeklere ilişkin olarak verdiği örneklerin neredeyse tamamına yakınını et yemekleri oluşturmaktadır. Et yeme töresi konusunda yazar şunları söyler: "Oğuz Kağan Destanı'nda, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmişti. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak ilan edilmişti. Bu düşünce, Türkler'de 'ülüş veya pay' sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı idi."

Prof. Ögel 'eti seven' kişiler için Altay Türkleri'nin 'etsek' deyimini kullandığını söylüyor. Bazen de bunun için 'etşil' veya 'etcil' deyimi kullanılırmış.

Biraz da bu dönemdeki ziyafetlerden söz edelim. Gözlemi yapan bir Çinli gezgin, Hiuan Tsang. Bize aktaran ise bir Türk tarihi araştırmacısı Jean-Paul Roux. Gözlem şöyle: "Kağan, elçilere yer göstertti ve onlara çalgı eşliğinde şarap ikram ettirdi. Herkes içmeye koyuldu. Kısa bir süre sonra herkeste büyük bir canlılık görüldü. O zaman, haşlanmış büyük dana ve koyun eti parçaları getirilerek çağrılıların önüne yığıldı."

Roux, bu gözlemi aktardıktan sonra ilginç bir geleneğe de değinmeden edemiyor. "Bugün hâlâ Moğolistan'da gorgu kurallarının gerektirdiği gibi, (konukların) ellerini ev sahibinin giysisine silip silmediğini ise bilmiyoruz. Çok lekeli bir giysi, zenginlik ve yüce gönüllülük belirtisiydi. Öte yandan, Tonyukuk sözcüğünün anlamı da 'giysisi yağlı'dır."

Etin önemine değinen daha birçok öge bulunmakla birlikte, Anadolu öncesi döneminin ünlü Türk kağanlarından Tonyukuk'un mutluluğu tanımlamasını hatırlatalım. Kağan, "geyik yiyerek, tavşan yiyerek hükum sürüyorduk. Halkın girtlağı doluydu" diyor. Bu sözlerde dikkati çekici bir öge de, av hayvanlarının Türkler'de o zamanlarda daha yaygın olan koyun ve bir ölçüde de dana etinden daha önemli sayılması ve sürü hayvanları yerine av hayvanlarının anılmış olmasıdır.

Buradan giderek, av hayvanlarının da dönemin Türk yemek alışkanlıkları arasında niceliK değilse bile nitelik açısından önemli bir yeri bulunduğunu söyleyebiliriz. Türkler'in avı, savaşla özdeş bir etkinlik saymış oldukları ileri sürülebilir. Roux'nun belirttiği gibi, "daha sonraki bir tarihten kalma bir metne göre, (av) savaşı öğreten en iyi etkinlikti. Türkler'in gözünde savaşın anlamıyla avınkı hemen hemen birbirinin eşiydi ve genel kural olarak, erişkin sayılmak için nasıl bir adam öldürmek gerekliyse, bir av başarısı da çoğu zaman bir adam oldürme değerindeydi."

Av, belli bir yasak mevsimi olmasına karşılık, yılın büyük bölümünde yapılabilecek bir etkinlikti. Ancak etin ana kaynağının av olduğunu ileri sürebilmek çok zor. Et için asıl kaynak, besi hayvanları ve bunlar içinde de özellikle koyundu. Ancak, her zaman taze et sağlama olanağı yoktu. Eski bir Türk atasözünde söylendiği gibi, "yılkı yazın anılır, otlap anın etlenür" (sürü yazın otlanır, otlayarak etlenir), kışın da bu durum tersine dönerdi. O yüzden özellikle kışın et sağlamak için başka yöntemler bulunmuştu. Pastırma bunlardan yalnızca biridir. Çemenle kaplanan, güneşte kurutulmuş et parçalarını bugün başka türlü yapıyor olsak da, o sıralar bunun, atın sırtı ile eyer arasına etin bastırılması yöntemiyle yapıldığı, hatta adını da buradan aldığı söylenir. Bazı Batılı yiyecek tarihçileri ise pastırmanın neredeyse eşzamanlı olarak Romanya ve çevresinde görülmesinden ötürü, bu lezzetli yiyeceğin yalnızca Türkler'e özgü olmadığını söylerlerse de, savlarının kaynağını göçebe Türk boylarını yadsımaya kadar götürmezler.

Nitekim, pastırma bunun yalnız bir örneğidir. Bazı tarihçiler, Türkler'in baharda ve yazın taze et yediklerini, ancak sonbaharın sonunda çok sayıda besi hayvanını keserek etlerini kışın donan toprağın altında sakladıklarını belirtirler. Bu etlere, doğada yabanıl olarak rastlanan ya da kimi yerlerde yetiştirilmesi bilinen bazı bitki köklerinin, özellikle de soğanın eklendiği yazılır. Soğan, Türk mutfağının o zamanlar da en bilinen ve kullanılan kök sebzelerinden biriydi ve bazı tarihçiler bunu Türkler'in etle beslenmesine bağlar.

Etle ilgili olarak, Prof. Ögel'in de bir cümlesini anmadan geçemeyiz. Yazar, ünlü yapıtında bir ara çok içten bir ifade ile, söyleneceklerin pek çok olmasından söz ederek, kitabın amacının ve büyüklüğünün bunların tümünü anlatmaya yetmediğini belirtir ve hemen ardından da şöyle der: "Hele 'etli yemekler' Anadolu Türklüğünün Ortaasya menşelerini ispat eden en önemli bilgiler idiler."

Son olarak, etle ilgili dilbilimsel bir açıklamayla konuyu noktalayalım. Dilbilimciler genellikle bir konudaki sözcük zenginliğini, bakılı bir mantıkla, o dili kullananların konuya ilgisine bağlarlar. Türkçe'de deve ile ilgili birkaç sözcük varken, Arapça'da bunların sayısı onlarla ölçülür. Et için de Türkler'de durum buna benzer. Prof. Ögel'in açıklamalarına göre 'ed' ve 'edh', eski Türkler'de daha çok mal ve davar anlamında kullanılıyordu. Ögel, "ancak bu sözü bizim bildiğimiz 'et' sözcüğünden ayırmak gereklidir" derse de, ipekli kumaş gibi, dokuma cinsinden değerli şeylere de Türkler'in 'edh' dediklerini söylemeden geçemez. Ayrıca ete yine 'et' denmesinin yanı sıra et asılacak çengele 'et çengeli', kesilmek için hazırlanan hayvana 'etlik', kesilmek için beslenmiş koyuna 'etlik koyun', hem şişman hem de et sahibi olanlara 'etlik kişi', ciğere bitişik ince ete 'iç et', kasaba 'etçi', parçalanmış ete 'kartal et' insan vücuduna ise 'et-yın' dendiğini biliyoruz. Ögel, Uygurca'da kesimevine 'ölütluk etlik' dendiğini belirtir. Kutadgu Bilig'de kuru kemiğe 'etsiz songuk' denir. 'Etletmek' hayvanı kesip et hâline getirme anlamına gelir. Canlı et istemenin o zamanki dilde söylenişi ise, 'etsemek' ya da 'etsetmek'tir.

Hayvancılığın yaygın olmasının bir başka önemli sonucu da, Türkler'in tarihin o dönemlerinden bu yana süt ve süt ürünlerine yakınlığıdır. Ünlü Amerikalı yemek tarihçisi Reay Tannahill, *Food in History/Tarihte Yiyecek* adlı kitabında, Türkler'in adını vermeksizin, peynirî büyük olasılıkla Orta Asya göçerlerine borçlu olduğumuzu söyler.

Prof. Ögel gibi düşünüp sütle ilgili bilgiler ve ürünlerin şu ya da bu budunun bulgusu olduğu biçimindeki dar görüşten uzaklaşsak bile, aynı yazarın alıntı çizerek söylediği gibi "süt ve et, hiç şüphe yok ki Türk hayatı ile Türk kültürünün en ana maddelerinden biri idi." Eski Türkler'in süt ile ilgili sayısız deyişi bu önemin dile yansıyışını gösterir. Ögel, Kırgızlar'ın 'sütten ak' deyişinin 'çok beyaz', 'en beyaz' anlamları dışında bir de 'kusursuzluk ve temizlik'in kesin anlatımı olduğunu belirtir. "Bir insanın sütünün ve ekmeğinin olması, o zamanlarda bir sermaye ve refah ifadesiydi" der.

Ancak, bütün besleyiciliğine karşın, sütün kendisinden çok süt ürünlerinin yaygınlığı, mutfak kültürü açısından daha çok önem taşır. Türkler arasında kullanılan süt ürünlerinin başında tereyağı gelir. Buna değinmişken, Türkler'in o dönemlerde hayvanın içyağını da -ki buna bazen 'don yağı' denmiştir- yaygın biçimde kullandıklarını belirtelim. Herhalde istenen ve aranan bir şeydi yağ. Bunun en iyi kanıtını bir Kırgız atasözünde buluruz. Kırgızlar, 'yemesen bile, yağ iyi şeydir' derler.

Yağın önemi üzerine şu satırlar ilgi çekici: "Yağın önemi, Türk hayatı ile Türk mitoloji ve inanışlarında, gerçekten büyük bir yer tutar. Hayvancı Türkler için 'ana sermaye' yağdır. Türk mitolojisinde büyük kahramanlar kendi halkına 'size yağdan tepe ve ev yaptıracağım' gibi vaadlerde bulunurlardı. Bunlardan da anlaşılıyor ki yağ, küçük çaptaki savaşlardaki yağma ve ganimetlerde önemli bir yer tutuyordu. Şimdi olduğu gibi o zaman da yağ, besleyici yemeklerin (yiyeceklerin? T.Ş.) başında geliyordu."

Babürname'de yağlı etlere verilen önem, aslında ortaçağın sonlarına kadar Avrupa'da da geçerli. Yağsız et, 'yavan et'tir. Ayrıca etin yağlısı gibi, yemeğin de yağlısı beğenilir ve bunun için içyağı ya da tereyağı bolca kullanılır. Ögel, Orta Asya'ya giden bütün gezginlerin 'yağlı ve unlu yemekler' üzerinde önemle durmalarına değindikten sonra şu yargıya varmakta: "Öyle anlaşılıyor ki, 'yağ ve un' başlangıçtan beri Türkler'in en önemli yiyeceklerini teşkil ediyorlardı."

Bu arada yeri gelmişken, zeytinyağının o dönemde Türkler'ce bilindiğine ilişkin fazla kanıt olmadığını belirtelim. Harezmşahlar çağında yazılmış Arapça-Türkçe sözlük *Mukaddimetü'l Edeb*'de 'zeytun yağı' sözünün geçtiği belirtilir. Ancak bu durum ve benzerleri, zeytinyağının o dönemlerde üretimi ve tüketimi yaygın olmayan bir yağ çeşiti olduğu gerçeğini değiştirmez.

Süt ürünlerinden Türk mutfağı içinde büyük önem taşıyan bir diğeri de yoğurttur. Yoğurt, aslında yalnızca Türkler'in değil, Asya'da hayvancılıkla uğraşmış hemen bütün budunların ortak yiyeceği olarak göze çarpar. Nitekim, ünlü hekim Hippokrat'ın notlarından, Anadolu'da yaşayan İskitler'in yoğurt yaptığını biliyoruz. Burada güncel anlamda önemli olan, yoğurdun kültürel sürekliliğinin özellikle Türk mutfağında görülmesidir. Yoğurdun bu ölçüde yaygın kullanıldığı, tek başına yenmesinin ötesinde yemeklere çeşitli biçimlerde katılarak kullanılmış olması da yalnızca Türkler'e özgüdür.

Prof. Ögel, Türk mutfağında yoğurdun önemini şu sözlerle anlatır: "Yoğurtla terbiye edilmiş yemekler, Türk mutfağının en önemli özelliğini meydana getirirler. Yoğurt, Türk mutfağının o kadar önemli bir kanığıdır ki, âdeta tuz yerine geçmiştir. Bunun için de, çorba ile diğer yemeklere katılan yoğurda eski Türkler'de, 'tuzluk' adı verilmiştir. Eski Türkçe'deki 'katık' sözü daha çok bugünkü anlayışla kullanılmıştır. Bununla beraber Ortaasya lehçelerinin bir çoklarında ise 'katıklamak' sözü, çoğu zaman 'yemeği yoğurtla terbiye etmek' manasına gelir."

Yoğurt katılarak yapılan yemekleri burada tek tek sayma olanağımız yok. Ancak, Türk mutfak kültürünün çok önemli yemeklerinden biri olan toyga aşını anmak gerekir. 'Toyga aşı', özgün tarifine bakılacak olursa, bir çeşit bulgurlu yoğurt çorbası. Giderek kentlerde daha çok yapılan yoğurtlu pirinç çorbasının atasının da bu çok eski Türk yemeği, toyga aşı olduğuna kuşku yok.

Ayrıca Türkler'in ünlü 'tarhana'sının da yoğurtla hazırlanmış bir kışlık yiyecek olduğuna dikkati çekmek gerekir. Ahmet Vefik Paşa'nın 'yoğurtlu etli ıhlamur çorbası' dediği tarhana, Türk mutfağının çok önemli ve yaygın bir başka yemeğidir. Her ne kadar Ögel, İstanbul yemeği olarak kızılcıklı ve hurmalı tarhanalardan söz ederse de, kızılcıklı tarhana hâlâ Bolu yöresinde yaygındır. Hurmalı tarhananın ise Araplar'dan alınma olasılığı var. Ayrıca, bu sonuncusunun İstanbul'da yaygın olduğu üzerine söylenenlerde büyük bir gerçeklik payı olmalı.

Yoğurdun bir yan ürünü olan ayran da Türk kültürünün anılmaya değer önemli içeceklerinden. Ayran aslında yoğurdun sulandırılmışı olmakla birlikte, su oranı sabit değildir. O yüzden ayrana ilişkin neredeyse ona yakın Türkçe sözcüğün her biri değişik oranlarda sulandırılmış ayranlar için kullanılır. Ayranın hem susuzluğu giderici, hem de besleyici olması Türkler arasında rağbet bulmasında herhalde etkili olmuştur. Ayrana, Türk atasözleri içinde de rastlanır. Böyle ünlü bir atasözünün kibar versiyonu, 'Ayranı yok içmeye, gümüş köprü ister geçmeye'dir. Bir başka Türk atasözünde ise, 'evinde ayranı yok, kızının adını Yoğurt-Bey koymuş' denir.

Süt ile ilgili bir başka altbaşlık da peynir. Tannahill'in yukarıda değinilen kitabında, peynirin Türkler'e özgü buluş olma olasılığı gözardı edilemeyecek bir önem taşımakta. Bunun, hayvancılıkla uğraşan ve başlıca ana besin kaynakları et ile süt olan budunlarda ortaya çıkması kadar doğal bir durum olamaz. Ayrıca, işin teknik yanını fazla bilmeyenlere, peynirin hazırlanması için sütün işkembede doğal olarak bulunan 'rennet' ile kestirildiğini söylemeliyiz.

Hayvan işkembesi ve süt, bu budunlarda her zaman yan yana bulunan iki ürün idi. Rasılantı olasılığı buralarda her yerden daha fazlaydı, artan sütün ayrandan, hatta tereyağından çok daha dayanıklı ve besleyici bir ürüne dönüştürülme şansı çok yüksekti.

Bu arada sözünü ettiğimiz peynirlerin bugünkülerden epeyi değişik olduğunu da hemen belirtelim. Eski Turkler'de peynir için genellikle bugünkü anlamda 'kurutmak' kökünden gelen 'kurut' ya da 'çökmek' kökünden gelen 'çökelek' kullanılmakta. 'Peynir' Farsça bir sözcüktür ve Türk diline geç bir dönemde girmiştir. Türkler'in 'kurut' ve 'çökelek' demeleri elbette o dönemlerde yalnız iki çeşit peynir bulunduğu anlamına gelmez. Ögel de, bunların turun genel adları olduğuna belirtir.

Ögel, her iki adla anılan peynirler için şunları söyler: "Bunlar, bir nevi kışlık ve yolluk gibi azık cinsindendirler. Gerçi eski Türk ordularının peşinden, kesilip yenmeleri için hayvan sürüleri de giderdi. Fakat her cinsten kurut, bir ordunun aylarca sıkıntı çekmeden savaşmasına imkân verirdi."

Bunlar söylenmekle birlikte 'kurut'un nasıl bir peynir olduğu üzerine kesin bir açıklama yapma olanağımız yok. Bunun bir çeşit kurutulmuş kuru peynir olduğu söyleniyor. Çökelek ise, aslında bir peynir olmaktan çok, yağlı yoğurdun kurutulmuş durumudur. Bugün birçok yörede 'keş' peyniri de bu özelliği gösterir.(1)

Eski Türk mutfak geleneğinin çok önemli bir bölümünü de ekmek oluşturmaktaydı. Bu, ilk bakışta biraz çelişkili gibi görülür. Çünkü sık sık söylenen şey, o dönemde Türkler'in at üzerinde ömür geçirdikleri, savaşla ve avla uğraştıkları, en önemlisi hayvan yetiştiriciliği yaparak göçebe bir yaşam sürdükleridir. Böyle bir durumda tarımla uğraşılması pek akla gelmez. Sebze yetiştiriciliği kolay ve mevsimsel olduğu için bir ölçüde kabul edilebilirse de, tahıl yetiştiriciliği konunun büsbütün dışında görünür.

Bu da her tarihi genelleme gibi biraz şairane, idealist ve romantik bir yaklaşım. Tablo genel çizgileriyle doğru olsa bile, Türkler'in tahılı ve ekmeği bilmediklerini göstermez. Böyle bir olasılık, ancak toprakların tarıma elverişli olmadığı yerlerde ve koşullarda geçerlidir. Nitekim, Prof. Ögel de, Moğolistan'ın kuzey ve doğu bölgelerinde tarımın çok az yapıldığını ve hatta yer yer hiç yapılmadığını yazar. On üçüncü yüzyılda Moğolistan'ın bu bölgelerine gitmiş olan gezginlerin hemen hepsi, Moğollar'ın ekmeği tanımadıklarını ve yoksulların kışın süt ya da yoğurt çorbası içtiklerini yazarlar.(2)

Buna karşılık batıya ve güneye doğru gidildikçe tarım alanları başlar. Özellikle Orhun Irmağı çevresi önemli bir tarım alanıdır. Ögel, Altay Dağları ve Tanrı Dağları'nın doğal birer tarım alanı olduğunu söyler ve "Daha batıdaki Türkler'de ise, köklü bir 'ekmek kültürü' vardı" diye yazar.(3)

Tıpkı peynirde olduğu gibi, ekmek denince de bugünkü ekmekler akla gelmemeli elbette. Eski dildeki biçimiyle 'etmek', başlangıçta da somun ya da yufka biçimindeydi. Burada sözü edilen yufka mayasız, dolayısıyla kabarmayan 'lavaş' tipi ekmektir. Bunun mayalı ekmekten çok daha önce bilindiği ve yapıldığı, hemen bütün yiyecek-içecek tarihlerinde kayıtlı. Ekmek dürümü üzerine yapılan bir açıklamada "Ekmeğin içine yumurta ve kıyma gibi şeyler konarak durum yapıldı" denmesinden, ekmeklerin ince açılmış oldukları ortaya çıkmakta. Türkler'in 'bazlama', 'büskeç', 'sinçü', 'pide' türü ekmekleri hep bu kurala uyar. Aynı kategoriye girmemekle birlikte börek hamurları, katmer ve benzerlerini de bu arada anmak gerekir.

Prof. Ögel, Türk ekmek çeşitlerinin öncelikle kullanılan un açısından sınıflandırılması gerektiğini düşünür. Ardından da arpa, buğday ve darı ekmeklerinin renk ve biçim bakımından birbirinden ayrıldığını belirtir.

'Ak ekmek', bu ekmekler arasında iyi elenmiş buğday unundan yapılan 'has ekmek'e verilen genel addır. Ögel, bazı Türk budunlarının süt katarak ekmeği beyazlaştırdığını da belirtiyor.

'Kara ekmek' deyimine ise Selçuklular döneminden bu yana rastlanmakta. Bunlar arpa ya da darı unundan yapılmaktadır. Bazıları etli pide biçiminde hazırlanıp içine yağ ve şeker konur.

Darı ekmeği ise Moğolistan ve Altaylar'ın kuzeyinde yenen bir ekmek çeşididir. Ögel, "Hiç şüphe yok ki, fakir halk arasında darı ekmeği yiyenler çoktu" diye yazar. Ayrıca Türkler'in 'kara buğday' dediği çavdar tarımına önem verdikleri bilinmekte, çavdar ekmeğinin de önemli bir çeşit olduğu sanılmaktadır.

Bunların yanı sıra tarihi belgelerden, ekmek çeşitleri arasında en beğenileninin buğday unundan yapılmış ak ekmekler olduğu anlaşılmakta. Ögel, Türk mitolojisinde bunu yemenin bir amaç haline gelmiş olmasına dikkati çeker.

(1) Prof. Güney Kut, kurutun da yoğurttan yapıldığına dikkat çekip, bunun da bir tür çökelek ya da keş olduğunu söyler. Nitekim, Tarama Sözlüğü'nde "kurut" ve "keş" eşanlamlı olarak gösterilir.

(2) Prof. Ögel'in burada Türkler ile Moğollar arasında bir etnik ayrımdan çok, etnik akrabalıktan yola çıktığı anlaşılmakta.

(3) Nitekim "buğday" kelimesine Uygur sözlüğünde rastlarız. Ayrıca "ekmek" ile ilgili olarak bkz. G.Kut, "Tabiatnamе ve eserleri üzerine bir yazma eser", "Folklor ve Etnografya Araştırmaları", (1985) 179-188

Türkler'de yalnızca yapıldığı unlar değil, değişik pişirme yöntemlerinin de ekmek çeşitliliğine yol açtığı görülür. Pişirme teknikleri ve araçları arasında fırın gene başta yer alırsa da, bunu tandır, kul, kor, sac izler.

Eskiden Türkler'in 'etmek pişirür ev' ya da daha eski metinlerde 'ot ornı' yani 'ateş yeri' dediği fırın, bugünkü anlamında anlaşılabildiği gibi, zaman zaman tandırla da karıştırılmış. Fırınların genellikle bir demirci ocağı biçiminde olduğu söylenir. Tandır ise daha yaygın bir ekmek pişirme yeridir. Değişik biçimleri bulunan tandırlarda en önemli noktanın tandırın peteği, yani küpü olduğu belirtilir. Tandırın üzerine ayrıca 'tandır kebesi' denen bir keçe örtü örtülürdü. Tandırın ateşinin karıştırılması için bir araç vardı. Ayrıca ekmeği tandırdan almak ya da çevirmek için kullanılan, bazı yerlerde 'gelberi' denen bir başka araç daha bulunmaktadır. Bu, tahtadan yapılmış, kılıç gibi uzunca, enli bir ağaç parçasıdır. Fırın ya da tandırdaki ekmekler bununla çevrilirdi.

Bugün için bize daha ilginç görünen ekmek pişirme yöntemi ise 'külde pişirme'dir. Buna eski Türkler'de 'gömeç' adının verildiğini biliyoruz. Prof. Ögel tarafından gömeçler, 'büyük şölen gömeçleri' ve 'külde pişirilen küçük ekmekler' olarak ikiye ayrılır. Ögel, Anadolu'da görülen büyük 'şölen ve düğün gömeçleri'nin derin ve önemli bir 'sosyal anlamı' bulunduğuna inanır. Genellikle elli kg. ya da daha daha ağır bir hamur kümesi, sıcak kulun altına gömülüp pişirilirdi. Gömeç, somun biçiminde kabardıktan sonra, kabukları ayrılır, içi de iyice ulalanırdı. Anadolu'da düğün şenliğini doyurabilecek kadar büyük gömeçlere rastlandığı belirtilmiştir. Ögel, bazı yerlerde kızgın bir tuğla üzerinde pişirilen, içi kıymalı ve soğanlı ekmeklere de 'gömme' adı verildiğini yazar. Ardından da, "İster büyük veya isterse küçük olsun, külde pışirilen bu ekmeklerin menşelerinin, gerek deyim ve gerekse pişirme usulu ve dağıtma töreleri bakımından, Ortaasya olduğundan, hiç bir şüphemiz yoktur" der. "Herkes kendi ekmeğine doğru kül çeker" atasözü ise bunun göstergelerinden yalnızca biridir.

Korda pişen ekmeklere ise 'gözleme' örnek verilir. Bunun 'göz' ile değil, 'köz' ile ilgili olduğunu, Anadolu'da 'gözleme' biçimini aldığını söylemeliyiz. Ne var ki, orada deyim yalnızca sacda pişirilen yağlı ince ekmekler için kullanılmaya başlanmış. Ahmet Vefik Paşa ise bundan 'gozlemeç' olarak söz eder ve birçok çeşidini anar.

Ayrıca bir de 'özleme' adı verilen, Selçuklular döneminden başlayarak Türk yemek tarihi içinde yer almış, külde pişen bir ekmek söz konusu. Ögel, özleme'nin bir ekmek çeşidi olmaktan çok, külde pişirme yöntemi ile ilişkilendirilen bir deyim olduğunu düşünmekte. Yemek tarihimizde az bilinen 'esberi' ile özellikle Anadolu dönemi metinlerde sık geçen şekerli bir börek ya da kurabiye olan 'kete'yi anarak ekmekle ilgili konuyu kapatalım.

Son olarak, eski Türkler'de içki ile ilgili bazı noktalara değinelim ve sözü hemen ünlü Türk tarihi araştırıcısı Jean-Paul Roux'ya bırakalım. Roux, "Şölene düşkünlük iyice belirgindi; evlenmeler, erginleme törenleri; elçi kabul, antlaşma imzalanması, anı içme, yas ve ölüleri anma törenleri hep şölen vesilesiydi" der. Ardından şarabın o dönemde Türkler tarafından bilinmediğini yazar. Ünlü tarihçiye göre, üzümü Türkler'e Çinliler tanıtmıştır,(1) ancak, sarhoşluk kuraldandır. Tarihçi, mayalanmış kısrak sütü kımızın alkol derecesinin yüzde dört ile beş arasında değiştiğinin bilindiğini söyledikten sonra bir Moğol olan büyük yasa koyucu Cengiz Han'ın haftada ancak bir kez sarhoş olunmasını buyurduğunu belirtir. Arkasından, "bunun bir yararı olmadı" diye ekler ve "tarihçi için, Ortaasya hükümdarlarının yaşam öykülerini şu sözlerle bitirmek bir alışkanlık haline geldi" der: "Ayyaşlıktan öldü".

Kımızın yanı sıra Orta Asya Türkleri'nce yoğurtla kımızı birbirine karıştırarak, 'kakırım' adı verilen bir tür ekşi bir içki yapıldığını yazan ise Prof. Ögel'dir.

Ögel'e göre bir başka içki de ayrandan yapılandır. Bu içki eski çağlarda ayranın bir tulum içinde bekletilmesi yoluyla hazırlanıyordu. Ayranın ne kadar bekletildiğini ve tadının nasıl olduğu bilmiyoruz. Yalnızca buna, Altay Dağları'nın kuzeyindeki Türkler'in, 'ayran aragası' yani 'ayran rakısı' dediklerini biliyoruz. Ünlü gezgin Pallas da, Başkırlarda ayranların tulumlarda bekletilerek, uzun süre ekşitildiklerini görmüştü.

Orta Asya Türk mutfağı elbette et, süt, süt ürünleri, ekmek ve içkiyle sınırlı değildi. Bunlar eski Türk mutfağının Anadolu'ya da taşınan en önemli besin maddeleridir. Bunlara ilişkin gelenekler Anadolu'da, Osmanlı mutfağı içinde de büyük yer tutmaktaydı. Osmanlı mutfağı, yedi yüzyıl boyunca bunlarla ilişkisini sürdürmüş görünmekte. Belki tek değişiklik, Müslümanlığın kabulünden sonra içkinin eski yeri ve önemini yitirmiş olmasıdır. Ancak bunun, Türkler'in Osmanlı İmparatorluğu döneminde içkiden büsbütün uzaklaşmış olduğu anlamına da gelmediğini söylemek zorundayız. İçki ve özellikle şarap tüketimi Hıristiyan reaya tarafından sürdürüldü. Türkler'e ve İmparatorluğun diğer Müslüman halklarına ise şarap sık sık yasaklanmıştır. Yasaklamalar, bu içkilerin içildiğinin en açık kanıtıdır. Yine de elimizdeki belgeler, özellikle yazınsal metinler, bu alışkanlığın seçkin sınıflarda daha yaygın olduğunu göstermekte. Bir de, Batı mutfaklarının tersine, Osmanlı mutfağı içinde yemeklere hiç şarap karıştırılmamış, Türkler bu konuda hiç davranmışlardır.

(1) Uzun Türkler'e Çinliler'in tanıtmış olması Jean-Paul Roux'nun kimsel bir görüşü ve saptaması olarak göze çarpmaktadır.

◀ XII. yüzyıl Bizans'ından kalma Tekfur Sarayı.

Bizans Geleneği

Her ne kadar Prof. Dr. Süheyl Ünver gibi çok önemli bazı tarihçiler tersini ileri sürmekte direterlerse de, Bizans mutfağının Anadolu'ya göçen Türkler üzerinde etkisi olmadığı, kolay kabul edilebilecek bir tez olarak görünmemekte.[1] Türkler'in Anadolu'ya göçünün onuncu yüzyılda gerçekleştiği ve Bizans ile ilişkilerinin İmparatorluğun başkentinin 1453 yılında düşüşüne kadar sürdüğü düşünülürse, yaklaşık dört yüzyıllık uzun ilişkinin mutfak alanını da etkilememesi uzak bir olasılık. Çünkü, unutmamak gerekir ki, Türkler Anadolu'ya geldiklerinde burada köklü bir Bizans geleneği vardı ve Bizanslılar, kız alıp verme dahil, Türkler ile çok yakın bir ilişki içindeydi. Buna bir de Türkler'in bu yeni yurtlarında Orta Asya'da bulunmayan birçok yiyecekle ve yemek geleneği ile ilk kez tanışmış olması da eklenmeli.

Şimdi bu karşılıklı etkileşim tartışmalarına fazla girmeyip, Bizanslılar'ın yemek geleneklerinin ne olduğuna kısaca bir göz atalım.

Bu konuda en iyi kaynaklardan biri, çağdaş bir Bizans tarihçisi Tamara Talbot Rice'ın *Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis* adlı yapıtıdır. Rice, Bizanslıların besinlere ilişkin düşüncelerinin ortaçağda Avrupa'da yaygın olandan çok, bizim bugünkü düşüncelerimize yakın olduğunu söyler. Gerisini ondan dinleyelim: "Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün normal sayılırdı. Oruç dönemlerine çok dikkatle uyulurdu, fakat diğer zamanlarda zenginlerin evlerinde hem öğle hem de akşam yemeği için üç çeşit yemek hazırlanırdı. Önce ordövr sunulurdu; bunu çoğunlukla Hıristiyanlık öncesi dönemlerde yaygın olan ve 'gakos' denilen sos eşliğinde bir balık yemeği izlerdi; bir tür kızarmış et başka bir seçenek olarak sunulur ve son yemek de tatlı olurdu."

Bu mönü gerçekten günümüz mutfağına, bazen yüze yakın yemeği içeren görkemli ortaçağ aristokrat mutfağından çok daha yakındır. Hele başlangıçta yazarın 'ordövr' olarak adlandırdığı mezelerin sunulması, bugün bizim ısrarla ve isteyerek sürdürdüğümüz çok önemli bir geleneğin kökeni olması bakımından gerçekten dikkati çekici.[2]

Yemeklerin ayrıntısına biraz daha girelim. Rice, "Yiyecek çeşitleri o kadar boldu ki, öğünlerdeki seçimler kişisel tercihlere bağlıydı" dedikten sonra bunlara bazı örnekler verir. Bu örneklerden biri, Bizans hükümdarı VII. Konstantinos'la ilgilidir. "VII. Konstantinos'un lezzetli soslara düşkün olduğu bilinir. Zoe'nin küçük zeytinlere ve beyazlatılmış (doğrusu, 'suda kısa süre haşlanmış' olacak, T.Ş.) defne yaprakları kadar, özellikle de kurutulmamışsa, Hint otlarına karşı büyük bir tutkusu vardı."

(1) Bu sözleri yazarın görüşüdür. Bizanslı tarihçiyse Prof. Ünver'in görüşünü paylaşır.
(2) Tabii sunar çok çağdaş bir uygulamayla benzerlik [illegible] belirtmek gerek
Yoksa, Türkler [illegible] olarak günde iki öğün yemek yerdi ve yemeğe mezeyle değil çorbayla başlanırdı

İmparatorun yemek alışkanlıkları üzerine verilen bilgilerde dikkati çekici olan ilk nokta, Batı Roma İmparatorluğu ile paylaşılan sos merakıdır. Ayrıca kurutulmamış, taze -ve dolayısıyla büsbütün pahalı olan- baharata düşkünlük de bir başka klasik Roma İmparatorluğu etkisini göstermekte.

Kitapta bunu izleyen açıklamalar ise daha yaygın, yerel renkleri daha çok taşıyan yemek alışkanlıklarıyla ilgili. "Bu ev kadını, bugünkü Yunanistan'da olduğu gibi, yemeğini çok çeşitli av ve kümes hayvanları ve et arasından seçebilirdi. Bizans'ta da domuz eti ve budu en sevilen yiyeceklerdi. Kuşlar kızartıldıkları gibi haşlanırdı da. Bol miktarda ördek ve balık yenirdi."

Okumaya kısa bir ara verip, elbette domuz eti ile ilgili bölümün Türkleri hemen hiç etkilemediğini söylemek gerekir. Ördek de sonradan Türk mutfağına fazla girmiş bir yiyecek sayılmaz. Balık yemenin önemiyse, gözden kaçırılmaması gereken bir ayrıntı. Fatih dönemi mutfağına göz attığımızda, bu alışkanlığın o dönemin Osmanlı saray mutfağını nasıl etkilediğini çok iyi göreceğiz.

Bundan sonra yazar, bir ev sofrasında görülen öteki yemekleri anlatmaya geçiyor ve kendisini çok etkilediği anlaşılan çorbaları en başa koyuyor. Ancak, bunların bugün bizim bildiğimiz çorbalar kadar, tencere yemeği dediğimiz yemekleri de içerdiğini belirtelim. Sözü gene Rice'a bırakıyoruz: "Çoğu çok ayrıntılı olan ve pişirilmeleri çok uzun süren çorbalar da içilirdi. İşkembe ve güveçin yanı sıra çeşitli salatalar da sık sık mönüde yer alırdı."

Rice'ın bu açıklaması, bize Türkler'in salata ile karşılaşmasıyla da ilgili ipuçları vermesi açısından önemli.

Bizans'ta yemek yapımında zeytinyağının başat bir yeri olması herhalde şaşkınlıkla karşılanacak bir durum olmasa gerek. Bizim de zeytinyağını ve zeytinyağlı yemekleri onlardan öğrenmiş olmamız aynı ölçüde doğal sayılmalı.[1]

Peynir merakı Türklerle Bizanslıların ortak bir yanı. Öte yandan, meyvesiz bir Bizans sofrası düşünülemez. Meyveler içinde en sevilenler, elma, kavun, karpuz, incir, hurma ve üzüm biçiminde sıralanabilir. Antepfıstığının da bir kuruyemiş olarak bu listeye eklenmesi gerekir. İstanbul mutfağında yemeklerden sonra 'soğukluk' adı altında meyve sunulmasını acaba bu Bizans alışkanlığına bağlayabilir miyiz?

Bizans yemekleri ile ilgili olarak Rice, Antakya'da bulunan bir mozaikten söz eder. Burada tasvir edilen yemekte enginar, beyaz bir sos, kızarmış domuz eti, domuz budu, ördek, balık, bisküvi, meyve ve şarap görünmekte. Bunlara ek olarak, ilginç bir de ayrıntı var: Uzun saplı küçük kaşıklarla yenmek üzere mavi emaye yumurtalıklar içinde sofraya getirilmiş katı yumurta! Bir ziyafette bile, çok sık kaplar ve özel kaşıklar gibi aksesuvarlarla birlikte yumurtanın da unutulmamış olması gerçekten ilginç değil mi?

Konu aksesuvarlara ve sofranın yemek dışındaki özelliklerine geldiğine göre, biraz da Bizans'ın bu yanından söz edelim.

Rice, Bizanslılar'ın yemeklerini olanaklarının elverdiğince çekici biçimde sunmak için katlandıkları çabanın, o dönem için alışılagelmişin ötesinde olduğunu, bunun ancak bugün bizim gösterdiğimiz çabayla karşılaştırılabileceğini belirtiyor. Sonrasını ondan okuyalım: "Bizans'ta sofra dikkatle kurulurdu. Böyle bir özenin Avrupa'da görülmediği zamanlarda sofralara temiz ve çoğunlukla güzel işli örtüler serilirdi. İnsanların yemek odasına girmeden önce dışarda giydikleri ayakkabılarını değiştirmeleri beklenirdi."

İşlemeli zarif örtüler, daha çok Rönesans dönemi İtalya'sında ortaya çıkmış ve oradan giderek Avrupa'ya yayılmış olarak bilinir. Ancak yukarıdaki cümleden, bunun kökeninin de Bizans'a dayandığı anlaşılmakta. Evin içinde ayakkabının çıkarılması ise, Avrupa'da bilinen ve uygulanan bir töre değildi. Bir ucu Japonya'da olan bu uygulamanın diğer ucunun da Bizans olduğu görülmekte.

Sofrada masa ve sandalye kullanılmasına ilişkin ayrıntılar da şöyle anlatılmakta: "Bir şölen verildiğinde imparatorluk ailesinin bireyleri ve saray çevresinden olanlar, onuncu yüzyılın sonuna kadar, günlük yaşamda sandalye kullanıyor gibi görünseler de bir masanın çevresinde bulunan 'kline'lerde yemek yerlerdi."

Rice, bütün Hıristiyan dünyasında olduğu gibi Bizans'ta da yemeğin başında -belki sonunda da- dua edildiğini söylüyor. Yemek duası, özellikle dinin etkili olduğu dönemlerde geniş dindar kitlelerce sıkı sıkıya uygulanmış bu sofra ritüeli. Bu ritüel Batı dünyasında hâlâ büyük ölçüde geçerliğini koruyor.

Bizans sofrasıyla ilgili bir ayrıntı, sanırız, sınıfsal konuma ilişkin bir davranış biçimini de tartışmaya açmakta. Rice kitabında, "Yalnızca çok çeşitli kaşık ve bıçak değil, çatal da olmasına karşın insanlar çoğunlukla elleriyle yemek

verlerdi" diyor. Burada yazar daha geniş bir açıklama yapmamış olmasına karşın, bunun bir sınıfsal tutum olduğu kuşkusu uyanıyor. Bir başka yorumu da, çatal kullanımının var olmasına karşılık yeterince yaygınlaşmamış oluşu.

Bu arada, çatalın o dönemde Avrupa için yeni bir buluş olduğunu söyleyelim. O zamana kadar mutfaklarda pişirme işlemi için iki dişli büyük boy çatallar elbette kullanılıyordu. Ancak bunların sofralarda kullanıldığı görülmüş değildi. Kuver olarak bilinen asıl servis gereci kaşıktı. Bıçak ise çoğu zaman insanların yanlarında taşıdığı, kişisel bir eşya idi. Sulu yemekler kaşıkla yenir, etler ise bıçakla kesilip elle yenirdi. En kibar toplantı yerlerinde bile durum değişik değildi. Elle yeme yerine çatalın kullanılması Batı dünyasında ilk kez Bizans'ta görülür. Bu da başlangıçta berhalde bir fanteziydi. Mutfakta kullanılan çift dişli iri çatallar küçültülüp günümüzde kullanılan çatalın ilk atası yapılmıştı. Bu aracın ilk kez Bizans sarayında mı, yoksa soylu bir başka ailenin evinde mi kullanıldığı bilinmiyor. Ancak, her nasılsa sonradan Konstantinopolis'te bir süre bulunan ve bu yeni uygulamayı gören bazı İtalyalı tacirlerin bu egzotizmi kendi ülkelerine taşıdıkları bilinmekte. Rice, bu gelişmeyle ilgili olarak kitabında şunları söylüyor: 'Büyük bir olasılıkla çatal, Doğu dünyasında icat edilmiş ve nasıl kullanıldığını Bizans'ta öğrenen İtalyanlar tarafından Avrupa'ya tanıtılmıştı. Bunlar Bizans'ta günlük yaşamın o kadar parçası haline gelmişlerdi ki, genç bir prenses evlenmek üzere bir Venedik doçuna verildiğinde İtalya'ya yanında bazı iki dişli çatallardan götürmüştü; bunların görünüşleri ise Venedikliler'i ürkütmüş ve şaşırtmıştı. Bardaklar, büyük şişeler ve diğer kaplar gibi çeşitli biçim, tür ve boyutlarda tabaklar da çok çeşitli malzemelerden yapılıyordu."

▲ *Tekfur Sarayı bir başka açıdı*

Ancak, yeri gelmişken hemen belirtelim, çatal Türkler'e yabancı bir sofra malzemesi değildi. Prof. Ögel'e göre, yemek yerken çatal kullanma alışkanlığı, Türkler'de daha Orta Asya dönemine kadar geri gitmektedir ve et yemeklerine özgüdür. Ögel, bunu şöyle anlatır: "Et Türkler'de yaygın olarak 'küçük et bıçakları' ve 'çatal' ile yenilirdi. Uygur fresk ve tablolarında, portreleri görülen Türk büyüklerinin kemerlerine asılı, tek veya çift bıçaklar görmekteyiz. Pek küçük bir boyda olan bu bıçakların vazifeleri de, yukarıdaki bu açıklamamız ile anlaşılmaktadır."

Burada sözü edilen, etin bir çatalla konuğun ağzına uzatılması geleneği, başka Batılı gözlemcileri de şaşırtmış bir Türk görgü kuralıdır. Ünlü gezgin, Papalık elçisi Piano Carpini bunu, "Et küçük bıçağın ucu ile kesilir; herkesin şeref ve rütbesine göre ağzına verilirdi" diye anlatır. Bunu 13. yüzyılda Cengiz Han'ın oğullarının saray ve otağlarına elçilik görevi ile uğramış olan Avrupalı gezgin ve rahip Wilhelm Rubruk'un raporunda görüyoruz. Rahip Rubruk şöyle yazmış: "Bir koyunun eti büyük bir kap içinde, bıçak ile küçük parçalar halinde kesiliyordu. Bundan sonra bıçakların ucu veya özel yapılmış bir çatal ile konukların ağzına veriliyordu."

Yeniden Bizans'a dönelim... Tamara Talbot Rice'ın *Bizans'ta Günlük Yaşam* kitabında sofraya ilişkin ilginç bir ayrıntı daha var ki, yeri gelmişken aktarmadan geçmeyelim. "Manuel Tzykandilis'in 1362'de Mistra'lı Ioannes Kantakuzenos'a ait bir el yazması İncil için yaptığı kitap resminde geleneksel bir görünüm tasvir edilmiştir. Eyüp'ün Kitabı'ndan bir olay tasvir edilmeye çalışılırken, sahne ikonografik bir tasvirden çok, bir dönem resmi olarak ele alınmıştır. Burada Eyüp, karısı, altı oğlu ve üç kızıyla bıçak, çanak, kupa ve bardaklarla donatılmış bir sofrada yemek yemektedir. En küçük kız içinde fırında kızartılmış bir domuz olan bir tabak getirmekte, ailenin köpeği bir lokma yemek için yalvarmaktadır. (...) Sofradakiler özel bir biçim verilmiş taburelerde, şapkaları başlarında oturmaktadırlar; şapkalar üç ayrı biçimdedir."

Bizans'tan günümüze kalan eşya çok az. Yüzyıllar boyunca Bizanslı ustalarca yapılmış eşsiz güzellikteki yapıtlardan bugün elimize geçenler arasında en dikkati çekenler, gümüş sofra takımları ile güzel çanak ve çömlekler.

Kısacası, Bizans, Roma İmparatorluk geleneği ile Grek uygarlığını Slav kültürü ve birçok farklı Doğulu kültür ile harmanlayarak ortaya sonradan büyük bölümüne Osmanlılar'ın sahip çıkacağı görkemli bir mutfak kültürü bileşimi oluşturmuş bulunuyordu.

Bizans mutfağından bize nelerin doğrudan geçmiş olduğu elbette ilgiz bir araştırma ve tartışma konusudur. Prof. Ünver gibi bize Bizans'tan fazla bir miras kalmadığını öne süren bir araştırmacı bile 'papazyahnisi'nin, midye dolması'nın ve sardalye gibi balık konservelerinin bu yoldan Türk mutfağına geçmiş olduğunu kabul etmekte, balık yemeklerinin, karides gibi kabuklu deniz ürünlerinin de bu yolla Türk mutfağına girmiş olabileceğini söylemekte.

Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluş Döneminde Anadolu Türk Mutfağı

Türkler'in Anadolu'ya gelişi ile birlikte mutfak anlayışlarında önemli değişiklikler olduğu birçok uzmanca kabul edilir. Gerek iklim, gerek toprak özellikleri açısından yeni bir ülkede bu tür bir değişim aslında beklenir bir durum olmalı. Anadolu, özellikle bitki örtüsü bakımından Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Bazı kaynaklarda Türkler'in Orta Asya'da birkaç çeşit sebze ile yetindiği belirtilir. Oysa yeni yurtları Anadolu, özellikle bu açıdan son derece zengindir. Bir de burada Orta Asya'dan farklı olarak sayısız balık ve deniz ürünü ile karşılaşılmıştır. Yalnızca bunlar bile bir mutfağın köklü bir değişime uğraması için yeterli nedenler olarak sayılabilir. Buna karşılık bazı araştırmacılarımızın, "Biz XV'inci asırda Türk mutbağını kurmağa çalışırken bittabi' bir mutbağa sahiptik. Bunu da ecdat Orta Asya'dan Malazgird'e getirdiler. Oradan da kendileriyle beraber Anadolu'ya yayıldı. (...) Görülüyor ki biz birçok yiyeceklere sahibiz. Fakat gittiğimiz yerlerde beğendiklerimizi de bizim zevkimize uydurulan ta'dilleriyle kendimize mal etmişiz. Amma bu demek değildir ki biz gittiğimiz yerlerde yemeği ve içmeği öğrenmişiz" yollu karşı çıkışları, bir denge arayışı olarak anlaşılmalı.

Türkler'in Anadolu'ya gelişleri ile İslamiyeti kabulleri hemen hemen aynı döneme rastlamakta. Bunun doğal bir sonucu olarak, İslami gelenek Türk geleneği ile birleşerek ortaya bir bileşim çıktığı söylenebilir. Burada yer alan Türkler'le ilgili öğeler üzerine, yukarıda geniş sayılabilecek açıklamalarda bulunulmuştu. İslamiyetin bu bileşime katkıları konusunda en iyi bilgiler genellikle İslam düşünürlerinin ve hekimlerinin yapılarında ortaya çıkar. Bunların en önemlilerinden biri olan Muhiddin Arabi'nin *El Tedbirati'l Ilahiyye İslahü Memleketi İnsaniye* adlı yapıtının "El-ekl ve'ş-Şurb" (Yemek ve İçmek) başlıklı bölümünden bazı satırları aktaralım:

'Ancak ihtiyacına göre ye ve doyma. Suyu çok içme. Tesannunen ve taazzuzen yeme. Fakat taama ihtiyacın kadar ye ve açlığına kimseyi vakit etme. Acele etmeden ve teennı ile lokmayı ortalama olarak al.

Ağzına koydugun vakit iyi çigne ve Besmele çek. Anı çignediğin vakit yut. Badehu sana anları ihsan eden Allahu Taala'ya hamd et ve bu esnada diğer lokmaya elini uzatırsan kezа Besmele çek. Yutuncaya kadar evvelki gibi yap. ba'dehu Allaha hamdet ve hacetini alıncaya kadar digerlerine elini uzatırsan ve yalnız olsan bile su'i edebi i'tiyad etmemek için önünden ye ve şehvetten hazer et ve seninle beraber yiyen kimsenin yüzüne ve eline bakma ve bunda yediren ve yedirilmeyen kimsenin tenzihine kalbin ile nazar et ki sana noksan mutebeyyin olsun. Böyle olunca eklinde ibadette olursun ve sana 'az yiyorsun' diyen kimsenın sözüne iltifat ve ısga etme ki bu senin anı terkine muıddi olur. Varsın, 'sen az yiyorsun' denilsin.

Ve taam sofrasına hazır olduğun vakit sen el kaldıran kimsenin ahiri ol ve sofra kalkıncaya kadar kıyamı etme. Davet olunduğun bir cemiyette cemaate karşı nezaket eseri gibi gösteriş yapmak kasdıyle gayet az yemek yemek ve naz ve istiğna gostermek için iptida kendi hanende yemek yeme ve oraya karnı tok olarak gitme ve sana iltifat kasdiyle 'aman ne kadar az yemek yiyor' denilmesine meydan verme ve eger öyle derlerse sen onlara kulak asma ve kendı haklarını bozma. Muhakkak bu munafıkların ahlakındandır ve yemen bir vakitten bir vakite olsun..."

▲ XVI. yüzyıldan *geleneksel bir yemek sofrası.*

Bunları aktaran Prof. Ünver, Muhiddin Arabi'nin öğütlerini, "XV'inci asırda Türk yemekleri sonuna zaruri bir mülahaza olarak ilave ettiğimiz bu kısım, bize Türklerdeki yemek ve içmek adabı esaslarının İslam terbiyesinden ne surette istifa geçirerek geldiğini göstermektedir" der. Gereksinim duyduğun ölçüde yemek, tam doymamak,[1] çignemeden yutmamak, yemekte acele etmemek, yemeği iyi çignemek, yemekte yalnız bile olunsa hep kendi önünden almak, başkasının yüzüne ve eline bakmamak, yedirenlere yürekten teşekkür etmek, 'az yiyiyorsun' demelerine bakarak çok yememek, yemeğe hep en son başlamak, zamanlı yemek yemek, her yemekte bu rızkı veren Allah'a şükretmek, gerçekten de bugun bize çarpıcı gelebilecek davranışlar. Ancak hemen belirtelim ki, o dönemin Avrupa görgü kitaplarında da buna çok benzer satırlar hemen her zaman yer almaktaydı. Örneğin, 'yemekte kendi önünden yemek', 'acele etmemek' ve 'başkasının eline ve yüzüne bakmamak' gibi kurallar, aslında yemeğin aynı kaptan yenmesi nedeniyle konmuştur. Böylece herkesin kendi payına düşene razı olması, başkasının hakkına göz koymaması, ortada aynı kaptan birlikte yemek yediği başkalarını utandırmaması, başlıca görgü kurallarındandı. Ayrıntılar, görgu kurallarının temeli olan, 'önce kendini değil karşındakini düşün' ilkesine göre düzenlenmiş bulunmakta. Bu yüzden onları yalnızca bize özgü saymak doğru olmaz. İşin İslami bir yanı da bulunmakla birlikte, kuralların çogu bir dinin buyruklarından çok, Almanlar'ın 'Zeitgeist' dediği çağın ruhunu yansıtmaktadır.

Buradan bazı ayrıntılara geçecek olursak, Türkler'in Anadolu'ya gelişleri ile kurulan devlet ve bunlara bağlı ya da bağımsız beyliklerde yemeklerin ve sofraların sadeliği ilk dikkati çeken noktadır. Prof. Ünver, bunun vakıf imaretleri ve kervansaraylarla ilgili kayıtlardan anlaşıldığını yazmakta. Gerçi boyle bir durumda, adı anılan kuruluşların birer hayır kurumu olduğu ve hizmetin bedelsiz verildiği unutulmamalıdır. Dolayısıyla buralarda lükse kaçılmamış olması olağandır ve bu yuzden de vakıf imaretleri ve kervansaraylar, dönemin mutfak anlayışını bütün görkemi ile yansıtmıyor olabilir diye düşünmek mümkün.

Yine de bu konuda bazı örnekleri verelim. Buralara ait kayıtlarda yemeklerin ayrıntıları yoksa da, adlarının anılması bile bize ipucu sağlar. Defterlerde ayrıca miktarlar yazılmış ise de bizim açımızdan önemi bulunmadığından bunlar göz önüne alınmamıştır. Vakfiyelerde genellikle verilenin kesinlikle bir çeşit et yemeği ve ekmek olması nerdeyse zorunlu bir gelenektir. Buna bazen bir çorba eşlik eder. Birçok durumda, pilav ya da bulgur türünden bir buğday yemeği listeye eklenmektedir. Son olarak, bunlara bazen bir çeşit tatlı da katılmaktadır.

Mönüyü böylece çizdikten sonra, Prof. Ünver'in Selçuklu ve Anadolu beylikleri zamanında imaretler ve aşhanelerde çogu kez verildiğini söylediği yemeklerin listesini analım: Pirinç ve buğday çorbası, et, pilav, ıspanak, şalgam ve her turlu sebze, un helvası, ballı kadayıf vb.

Yemek tarihi açısından önemli sayılabilecek bir nokta da, bu yerlerde yemek vaktini kaçırmış konuklara sunulması gereken yiyecekler. Bunlar çok değişik yerlerde bile birbiriyle büyük benzerlik gösterir. Bal, ceviz, peynir, pide bunların başlıcalarıdır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluş döneminde ise saray sofralarının bile bu yalın havayı yansıtır durumda olduğu belirtilir. Bu konuda Adnan Giz'in, Ahmet Refik'in *Bizans Karşısında Türkler* adlı kitabından yaptığı bir aktarma oldukça çarpıcı. Burada İkinci Murad'ın sarayında verilen bir davetten söz edilmekte. Üstelik ziyafet, Milan Elçisi'nin huzura kabulü olayısıyla düzenlenmiş. Yani bir anlamda devletin zenginliğini sergilemek için iyi bir fırsat söz konusu. Bunu padişahın ve yakın çevresindeki devlet adamlarının düşünmemiş olması akla aykırı. Yine de yenip içilenlerin ne kadar sade oluşuna bakın...

Şehzadenin Pilavı, II. Sü Nevai Divanı, Topkapı Sarayı Müzesi.

"(...) dairenin ortasında; içlerinde biraz koyun eti ile pirinç bulunan yüz kadar kap vardı. Bunlar padişah gelmezden evvel ortaya konulmuştu.

Padişah tahta oturduktan sonra Milan elçisi çağrıldı. Hediyeleri de arkasından getiriliyordu. Hediyeler evvela yemek tabaklarının yanına kondu, sonra elleri üzerinde görülebilecek surette yukarı kaldırılarak padişahın önünden geçirildi.

(...) Sultan Murad'ın önüne bir ipek havlu ve peşkir serildi. Kıpkırmızı yuvarlak bir meşin parçası da kondu. Buralarda sofra yerine meşin koymak âdetti. Sonra etle dolu iki yaldızlı tabak getirildi. Hademeler kalaylı kaplardaki yemekleri, her dört kişiye birer tabak dağıttılar. Bu kaplarda biraz koyun etiyle biraz da pirinç vardı. Sofrada ekmek ve içecek bir şey yoktu. Dairenin bir tarafında yüksek bir raf gözüme ilişti. Üzerinde küçük, alı gözünde gümüşten büyük bir kap vardı. Bazıları kalkıp buradan bir şey içiyorlardı. İçtikleri su mu idi, şarab mı idi, anlıyamadım."

Yukarıdaki satırları yorumlamadan önce bir noktaya dikkati çekmek istiyorum. Gözlemcimizin yukarıda 'pirinç' dediği şey herhalde pilav olmalı. Anlaşılan 'tereyağlı' bir pilav bu. Çünkü, Türkler'in Çinliler gibi haşlanmış pirinç yediğini gösterir destekleyici başka belgelere rastlanmış değil.

Gözlemin ilginç bir başka noktası, ortaya getirilen etin koyun etin olması. Bu tipik bir Türk-Osmanlı mutfağı özelliği. Çok yakın bir zamana kadar -yaklaşık elli yıl öncesinden söz ediyorum- koyun ve mevsiminde kuzu eti, Türk mutfağının en yaygın kabul görmüş et çeşidi olma özelliğini korumuştu. Dana ve sığır eti tüketimi, Cumhuriyet'in başlarında bile hâlâ yeterince yaygın değildi ve Türk ağız tadına damgasını vurmuş sayılmazdı. Ancak durum bugünlerde yavaş yavaş değişmeye başlamış bulunuyor.

Yenen ana yemeğin tek çeşit olması, dünyanın hiçbir yerinde ve hiçbir zaman rastlanamayacak bir sadeliği göstermekte. Üstelik bu ana yemeğin yanında yine bir çeşit yemeğin, sade bir pilavın sunulmuş olması da bu sadeliği destekleyici bir başka öge. Ayrıca gözlemcimizin unutkanlığından mı, anlatmaya değer görmemesinden mi, yoksa gerçekten öyle olduğu için mi bilinmez ama, en azından bir çeşit başlangıç yemeğinden, hele yemek sonrasında sunulmuş bir meyve ya da tatlıdan söz edilmemesi dikkat çekici.

Sofraya altlık olarak örtü yerine bir meşin parçası -ki tercih edilenin tabaklanmış at derisi olduğu söylenir- konması, uzun süre Osmanlılar'da da uygulanmış bir Türk geleneğidir. Buna karşılık, metinde yalnızca padişahın önüne bir ipek havlu ve bir peşkir serildiği belirtilmekte. Öteki konuklara peşkir, havlu gibi şeylerin verilmesi demek ki söz konusu değilmiş.

Bir açıkhava eğlencesi. Hamse-i Hüsrev Dehlevi, Topkapı Sarayı Müzesi.

Sofrada ekmek bulunmaması da çok ilginç. Çünkü daha önce de gördüğümüz gibi, ekmek, Türk yemek geleneğinde çok önemli yeri olan bir yiyecek. Ancak içecek bir şey olmaması bir bakıma olağan; geleneksel olarak böyle bir sofrada içki -hatta su- sunulmaz. Ama, bunun yerine bir şerbet verilmemiş olması da dikkati çekiyor. Bir köşede ayrıca içecek servisi yapılması da bir başka ilginç durum. 'İçtikleri su mu idi, şarap mı idi?' sorusunun yanıtı ise bizler için çok açık.

Yemeklerin, padişah dışında, her dört kişi için bir tabakta ortaya konması, yalnızca Osmanlılar'da değil, o dönemde bütün Avrupa'da kabul görmüş bir alışkanlık idi. Bu anlayışa göre, sofranın onur konuğu dışında -ki ona hep tek kişilik hazırlanırdı-, en az iki kişiye, ama genellikle dört kişiye ortak bir yemek tabağı çıkarılırdı. 'Kuver' sözcüğünün anlamı da burada gizlidir. Yemek ortadan hep birlikte yenirdi. Bunun için kaşık ya da bıçak kullanılır ve herkes tabakta önüne düşen bölümden eliyle alarak bunu bir ekmek dilimi üzerine koyar ve oradan da ağzına götürerek yerdi. Avrupa'da kibar çevrelerde bu tabak niyetine kullanılan ekmek yenmez, ya hizmetkârlara bırakılır ya da sofranın bir köşesinde duran köpeklere verilirdi.

Yıldırım Beyazıt Yenişehir'de avlanıyor

İkinci Murad'ın sofrasının yiyecek ve içecek açısından bu sadeliğine karşılık bir şaha yakışır anlamda tek 'şahane' yanı müziğin eksik olmayışı. Bunu gözlemcimiz şu satırlarda dile getiriyor: "Bufenin yanında bir muzika takımı vardı. Padişah dairesinden çıkınca (mızıka takımı) çalmaya; eski padişahların kahramanlıklarına dair türküler çağırmağa başladılar. Bir çokları da hoşlarına giden parçaları, kendilerine has gür bir sesle bağırıyorlardı. Evvela bu, bana garip geldi. Fakat içeri girince gördüm ki, ellerinde büyük telli sazlar vardı. Bunların türküleri yemek başlayıncaya kadar sürdü..."

Sofrada müzik, gerçekten aristokrat bir tavır olarak öne çıkmakta. Ancak son satırdaki "Bunların türküleri yemek başlayıncaya kadar sürdü" notunun bir başka yönden okunması ise, "yemek başlayınca müzik sustu" demek. Aynı dönemde -hatta bugün bile- Avrupa'da ve bütün Batı dünyasında yemeğin bir tür eğlence ve keyif olmasına karşılık Türkler özellikle o günlerde yemeği, nerdeyse aceleyle yerine getirilmesi gereken bir görev olarak görmekteydiler. Kanuni Sultan Süleyman dönemine ilişkin bölümde başka belgelere yer verirken bu konuya bir kez daha değineceğiz.

Prof. Ünver'in makalesinde sözünü ettiği bir başka örnek ise Philippe de Fresne adlı bir Fransız'ın 1573 yılında yazdığı Le *Voyage du Levant* adlı seyahatnameden alınma. Ünver'e göre bu yüzyılda İmparatorluk artık tümüyle kurulmuş ve sınırlarını çizerek ülkeyi güven altına almıştır. Bunun üzerine Ünver, "Binaenaleyh yemek ve içmede tekellüf başlıyor" diye yazmış.

Fransız gezgin De Fresne ise anılarında bu yargıyı şu sözlerle doğrular gibidir: "Sofranın örtüsü beyaz, peşkirler Acem işi ve Çin işlenmiş, yemekte şarap yerine muattar ve çok şekerli şerbet içiliyor. Yemekler hep önceden sofraya konmuş, pirinç ('pilav' olmalı, T.Ş.), envai türlü sebzeler, muhtelif cins pastalar,[1] tabaklarda dört beş tavuk, beyaz ekmek..."

Aslında bu sofra da bugünkü değer yargılarıyla bakıldığında çok zengin sayılmaz. Ancak çeşit bolluğu gerçekten bir önceki yüzyıla göre fazladır. Sofra takımlarında ise gözden kaçmayan bir zarafet kaygısı olduğu anlaşılmaktadır.

◄ *Fatih Sultan Mehmet'in portresi.*

Fatih Dönemi

Fatih Sultan Mehmet dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda önemli bir dönüm noktası oluşturur. Özellikle İstanbul'un fethi, devletin kuruluş döneminin tamamlanıp büyük bir imparatorluğun temellerinin atıldığı tarih olarak kabul edilmelidir.

Fatih donemi yemekleri ile ilgili en önemli bilgi, bize o sıralar büyük bir özenle tutulan ve hemen hiçbir ayrıntıyı atlamayan mutfak defterlerinden gelmekte. 'Matbahı Amire defteri' olarak anılan bu kayıtlarda genellikle saraya alınan yiyeceklerin miktarları yazılmaktaydı. Bunlar yemekler açısından ayrıntıları içermezse de, satın alınan yiyeceklerin bilinmesi bile başlı başına bir bilgi hazinesi sayılır. Şimdi, örnek oluşturması için Hicri 878 (Miladi 1473) yılının kışa rastlayan Şaban ayında Fatih'in sarayına alınan yiyeceklerin dökümüne, bir goz atalım.

Burada yiyecekler miktarları ile sıralanmakta. Prof. Ünver tarafından aktarılan bu kayıtta şunlar yazılı: 64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridye, 87 kandes, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe hoza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta ..

Ayrıca bu yiyeceklerin satın alındıkları yerler de önemli. Fatih'in sarayına bu ayda un Bursa'dan, bal Malkara'dan, zeytin İzmit'ten, tuz Eflak'tan, üzüm Kargın ve Ayaş'tan, balık bazen Terkos Gölü'nden, armut ve kestane Bursa'dan getirilmekteydi.

Rakamlar yüksek görünse de, sonuçta bunun bir imparatorluk sarayının aylık harcaması olduğu hatırdan çıkarılmamalı. Hatta bu açıdan bakıldığında, Fatih döneminde yiyecek ve içecek savurganlığından kaçınılmaya çalışıldığı bile söylenebilir.

Fatih döneminde günde iki öğün yenmektedir. Bu alışkanlık, İstanbul'un alınışından yirminci yüzyılın başına kadar hemen hiç değişmeden süregitmiş görünüyor. Bunlar sabah ve akşam yemekleridir. Ancak, sabah yemeği bugünkü kahvaltıdan çok farklı. Bu, kahvaltıdan çok daha doyurucu ve tok tutucu bir sabah öğününe benziyor. Sabah yemeğinin insanı akşama kadar tok tutucu olduğu düşünülmeli. Çünkü ikinci öğün olan akşam yemeği, ancak ikindi namazından sonra yenmekte. Bildiğimiz bir ayrıntı ise, sabah yemeklerinde genellikle bir çorba bulunduğu yolunda.

Ara öğünlerin bulunmadığı kesin olmakla birlikte, arada ufak tefek şeyler, kuru ve yaş meyveler ya da şekerli bir şey yenip yenmediği hâlâ sorulan bir soru. Ancak bu soruyu soran Prof. Ünver, yemek dışında konuklara şerbet sunulmasının bizde o dönemden beri süregelen bir gelenek olduğunu yazar. Bir de zamansız konuğa özellikle imaretlerde bal ve ekmek sunulmaktadır.

İmaretlerden söz etmişken, bu dönemde benzer toplumsal işlevi olan toplu yemek yerlerini de analım. Bunların başında medreseleri de içeren külliyeler gelir. Fatih Külliyesi'nde, aşhanede pişen bazı yemekleri kayıtlardan bilmekteyiz. Bunlar arasında maydanozlu pirinç çorbası, buğday aşı, koyun yahnisi, mevsiminde koruk ile pişirilmiş kabak, pazı, pilav, zerde dikkati çekmekte. Yoğurt da satın alma listesinde yer alan bir başka yiyecek. Baharat olarak kimyon göze çarpıyor. Ayrıca yemeklerde kullanılmak üzere soğan ve nohutun da listede adı geçiyor. Klasik bir menü ise, pilav, yahni ve ekmekten oluşmakta. Hatırlı konuklara zerde sunulduğunu ve bazen sofrada turşu da bulundurulduğunu biliyoruz. Hatırlı konukların yiyecekleri arasında ayrıca paça ve bal ile yapılmış tarçınlı ve karanfilli kabak reçeli de bulunuyor.

Topkapı Sarayı Mutfak ▼

Sultanın kişisel yemekleri ise otekilere oranla daha az bilinmekte. Bunları 'berayı hassa' adı altında mutfak defterlerindeki kayıtlardan öğrenmekteyiz. Prof. Ünver'in bunlardan aktardığı bazıları şöyle: Tavuk kızartması, lapa, peynirli pide, yumurta, ıspanaklı pide, mantı, borani, çorba, börek, bal, muhallebi, zerde, kaymak, baklava, helva, me'mune helvası, sütlü kadayıf. İçeceklerden pekmez, boza, nardenk, şerbet, naneli üzüm şerbeti ve ayran. Kuru ve yaş meyvelerden ise armut, nar, badem, ilk sırada yer alanlar.

Fatih döneminde Sultanın şarap içip içmediği konusundaki tartışmaya Prof. Ünver, içeceklerden söz ederken, "Bunların biraz ekşi ve fermante olanları bulunabilirse de mutbak defterlerinde şaraba mütealllik bir şey kaydolunmamıştır. Bu gizli olamaz, haftada iki gün fakirlere mutbaktan verilen sadakalar bile ve hatta yediği leblebi bile kayıtlı olduğu halde bunun kaydolunmaması saraya ve kendi sofrasına (şarabın) sokulmadığının bir delili olarak ele alınmalıdır" diye karşı çıkmakta.

Sefer ve gezinti zamanında yenilip içilenler ile ilgili elde bazı kayıtlar var. Örneğin, Hicri 878 yılındaki (Miladi 1473) çıkılan Uzun Hasan Seferi'nde Fatih bir hafta kadar Afyonkarahisar'da konaklamış. Bu sırada yalnızca kendisine sunulan yiyecekler arasında koruklu ekşili çorba, sebze, salata, baş ve paça, peynirli tarhana, börek, ekmek ile zerdali, taze erik, armut, üzüm, elma gibi meyveler bulunduğunu söz konusu kayıtlardan anlıyoruz.

Fatih döneminin başlangıcında Sultanın yakın çevresiyle birlikte sofraya oturduğu bilinmekte. Yakın çevre genellikle bilginlerden oluşmaktaydı. Yalnız daha sonra protokola ilişkin bazı sorunların çıkması bu geleneğin bırakılmasına yol açmış görünüyor. Zamanın iki büyük bilgini Molla Hüsrev ile Molla Gürani arasındaki anlaşmazlık bunun iyi bir örneğidir. Hikâye şöyle anlatılır: "Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocalarından Molla Gürani'yi sağında, Molla Hüsrev'i de solunda oturtmak istiyordu. Bu durum Molla Hüsrev'in ağırına gitti. 'Benim sola oturmam gayreti ilmiyeme manidir' diyerek küstü ve İstanbul'u terk ederek Bursa'ya gitti. Orada Zeyniler'de bir medrese yaptırarak yıllarca oturdu, ders verdi, öğrenci yetiştirdi. Ancak bir süre sonra kendisini binbir rica ile tekrar İstanbul'a getirebildiler. Küskünlüğü sona erdi. Tekrar önemli bir görev üstlendi."

İşte bu ve benzeri olaylar, böyle bir protokol düzenine son verilmesinin tipik gerekçelerini oluşturmuş olmalı.

Fatih Sultan Mehmet, bu tür olayların üzerine, ünlü Kanunnamesi'ne şu hükmü koydurmuştur: "... ve cenabı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehli ayalden ola. Ecdadı izamım vüzerasiyle yemek yerlermiş. Ben ref' etmişimdir."

Fatih'in bu kesin tutumu, sarayda günde iki öğün yemek yiyenlerin azlığını göstermez. Nitekim, Prof. Ünver'in verdiği bilgilere göre, sarayın müstahdemleri düzenli olarak günde iki kez yemek yemektedirler. Devlet işlerinin sarayda görülmesinden ötürü, buraya gelen memurlar ve bunların amirleri de sarayda yemek yemektedir. Fatih Kanunnamesi'nde bunlardan bazıları ad olarak anılmış: "Divanı hümayunda makamda vüzerayi izamı ile baş defterdar ve sair vüzera ile defterdarlar ve nişancılar yerler ve kazasker başka yerler." Ayrıca burada sofraların belirli bir yere değil de değişik yerlere kurulmuş olduğu da belirtilmeli.

Ünver'in açıklamalarına göre divan odasında üç sini kuruluyordu. Birinde vezir-i azam (başvezir) ile başdefterdar birlikte yiyorlar. İkinci sofrada vezirler ve defterdarlar, üçüncü sofrada ise kazasker yemektedir.

Yemek çeşitlerine gelince, bunların çok olmadığı belirtilmekte. Sarayın doğal konuklarına, üst düzey görevliler dışında, çoğunlukla tek çeşit yemek verilmekte, ancak bu yeterince doyurucu miktarda olmaktadır. Bu konuklara sarayda çıkarılan yemekler arasında lahana çorbası, yoğurtlu ve ıspanaklı borani, yoğurtlu pazı, yoğurtlu tutmaç, baş ve paça, yumurtalı lapa, pekmezli yoğurt tatlısı, baklava bulunmakta. Yemeklerdeki yoğurt ağırlığı dikkati çekici boyutta. Bir de bunlara ek olarak konuklara ayrıca ayran ya da şerbet sunulduğunu söyleyelim.

Fatih dönemi mutfağının önemli yanlarından bazılarını da saray mutfağına ilişkin düzenlemelerde bulabiliyoruz. Yemekler ne kadar sade olursa olsun, saray mutfağının örgütlenmesi gerçekten göz kamaştırıcıdır. Saray mutfağının en üst görevlisi 'ser zevvakin' diye anılan kişidir. Bu bir tür Avrupa saraylarındaki 'officier du bouche'un karşılığı. Asıl görevi, yemeklerin nefasetini ve lezzetini sağlamak. Bugünkü anlamıyla bir tür gurme aşçıbaşı ve mutfak yöneticisinden söz etmekteyiz. Bu kişi Fatih'in sarayında tek başına olmayıp bir grubun başı olarak görevli bulunmakta. Kendisine bağlı ve aynı işle görevli kişilerle birlikte bunlar 'cemaati zevvakin'i oluştururlar. Bunların altında, işleri verilen talimat çerçevesinde yemek pişirmek olan aşçılar bulunur. Aşçıların başında da 'ser tabbahin' diye anılan aşçıbaşı vardır. Bunların topluluğu 'cemaati tabbahin' olarak anılır. Onların ardından, 'cemaati hubbazin' denilen, ekmek pişirmekle yükümlü fırıncı ustaları gelir.

Dikey örgütlenme bakımından ustaların yanı sıra 'halife' olarak adlandırılan yardımcıların da bulunduğu bilinmekte.

Elbette bu kaba bir şema. Çünkü dönemin saray mutfağında görevler daha ince ayrıntılarla belirlenmişti. Her kademeden helvacılar, şerbetçiler, yoğurtçular, turşucular ayrı ayrı gruplar oluşturmakta idiler. Buradan da saray mutfağında bir tür uzmanlaşmaya önem verildiği sonucunu çıkartabiliriz.

Doğrudan yemek pişirmeyle ilgili bu kişilerin dışında, kasapbaşı, pirinççi, sakabaşı, iç sakalar, mutfak sakaları, buzcu ve benzerleri gibi yemekle doğrudan değilse bile dolaylı olarak bağlantılı çalışanlar da vardı. Fatih sarayında ayrıca vekilharç, çinici, kalaycı, mumcu, ambarcıbaşı, kilerciler, alışverişten sorumlu pazarcılar gibi gruplar da kadroya alınmışlardı. Bunlardan daha öte, kadroda eski saray aşçıbaşısı, eski saray aşçıları hocası, aşçılar bölükbaşısı gibi makamların da bulunduğunu görüyoruz.

Fatih dönemiyle ilgili olarak Süheyl Ünver'in aktardığı hoş anekdotlardan bazılarını buraya alarak, konuyu tatlı bitirelim.

Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u alınca şairler kasideler yazıp fetih olayını kutluyorlar. O da kendilerine bol bol caizeler veriyordu. Bir gün Anadolu'dan yeni gelmiş bir saz şairi şu iki ölçüsüz dizeyi gönderdi:
"Devletli hünkârım sabahınız hayr olsun
Yediğin bal ile kaymak güzergâhın çayır olsun"

▲
Fetih sonrası İstanbul. Padişah ve maiyeti bir arada.

Fatih, şairi huzuruna çağırarak pek çok ihsanlarda bulundu. Bu durum yakınlarını şaşırtmıştı. "Efendimiz" dediler. "bundan daha belig kasideler için daha az caize verdiğiniz halde, bu cahil adamın iki satırına acaba neden bu kadar kıymet verdiniz?"

Sultan Mehmet şu yanıtı verdi: "Bunu hepsinden daha samimi bulduğum için. Çunku adamcağız ömründe en lezzetli yiyecek diye hal ile kaymagı biliyor; en güzel yer olarak da çayırı. Başka bir şey görmemiş ki bana onları layık görsun".

Bir başka anekdot da Molla Gurani'yle ilgili.

Molla Gürani, eski öğrencisi Fatih Sultan Mehmet'e "haramdan perhiz et" dermiş.

Bir gun ikisi bir sahandan karşılıklı yemek yiyorlarmış. Molla Gurani yine aynı öğüdünü yineleyince, padişah, "Siz de haramdan yedınız" demiş. Hoca: "Benim önüme helali düşmüştür" karşılığını vermiş.

Bunun uzerine Fatih Sultan Mehmet sahanı çevirmiş. Kendi onundeki hocanın önüne, hocanın önündeki kendi önüne gelmiş. Molla Güranı hic duraksamadan yemek yemeyi sürdürüyormuş. Padişah onu susturacagını sanarak, "Anık bu defa haram yediğinize şüphe kalmadı" demiş.

Hoca hemen karşılık vermiş: "Hayır, sizin önünuzde haram, benim önümde helal kalmadığı için çevirdiniz."

◀ *Kanuni Sultan Suleyman'ın Nigari'nin elinden çıkmış portresi. Topkapı Sarayı Muzesi.*

Kanuni Dönemi

Kanuni Sultan Süleyman dönemi, Osmanlı İmparatorlugu'nun en geniş sınırlara ulaştığı dönemdir. Yalnızca sınırları genişlemekle kalmamış, aynı zamanda refah düzeyi de doruğa ulaşmıştı.

Elimizde, o yıllardaki gündelik yaşantı üzerine, bir İspanyol tutsağının çok ayrıntılı notlarını içeren yapıt vardır. Burada elbette gerek Türkler'in gerekse, yeri düştükçe, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki Hıristiyan reayanın yeme içme alışkanlıkları üzerine son derece net gözlemler aktarılmakta. Bunlar yabancı birisinin kaleminden çıkmış olmakla birlikte, hiç de yan tutucu gözükmüyor. Bunun başlıca iki nedeni var. Birincisi, tutsak olan kişinin aslında bu notlarla kendi ülkesindeki bozukluk ve çarpıklıkları dile getirmeyi amaçlamış olması. İkincisi ise, özgür biri olmamasına karşın, hekim olarak kendisini tanıttığı ve bu alanda bazı başarılar da elde ettiği için Türkler arasında saygınlık kazanmış bulunması. Üstelik bu kişi, Osmanlı İmparatorluğu'nda, özellikle İstanbul'da Türkler'i yakından tanıyacak kadar uzun süre yaşamış.

Adını vermeyen İspanyol tutsak, bir süre Kaptanı Derya Sinan Paşa'nın evinin yapımında çalıştırılır. Bu sırada işçilere yemek de verilmektedir. Anılarda bu yemeği, "Yemeğimiz, kocaman kocaman kazanlarda pişirilen bakla ve veya mercimekten ibaretti" diye anlatır, bu cümlenin hemen ardından, "Ama, her kaşığı daldırana, bir bakla veya mercimek tanesi yakalamak kısmet olmuyordu" diye ekler. Anlaşılan, bakla ile mercimek o zamanlar da hem besleyiciliği hem de tok tutması açısından tercih edilen yoksul yemekleri arasındaymış. Tanelerin azlığı ise, yalnızca yemeğin niteliğine değinilmesi bakımından dikkati çekiyor.

Daha sonraki, "Bereket versin, içtiğimiz taze ve tatlı bir suydu" sözleri ise, Türkler'in o zamanlarda bile Avrupalılar'a uzak bir kavram olan "iyi su"ya düşkünlüklerini yansıtması nedeniyle önemli. Bu suyun, İbrahim Paşa'nın yaptırdığı yakınlardaki bir hayratan elde edildiğinden ve bunun büyük ve suyu gür akan bir çeşme olduğundan söz eder

▼ *Bir konuk haremi: Gündelik yaş*

Kitaptaki adıyla 'Pedro'nun, yani İspanyol tutsağın, kölesi olduğu Sinan Paşa'nın sarayında hekim olarak saygın bir yeri vardır. Bir gün onun hastalanması üzerine tedavi etmesi için sarayına çağrılır. Bu ziyareti sırasında başından geçenleri anlatırken, "Eski ve Orta Çağlar'da yetişmiş ünlü hekimlere dair söylediğimi ispat için, hazır bulunan iki kişiye, mahsus yanıma aldığım bir kitaptan parçalar okuttum" der ve ekler, "Bunlardan biri, Paşa'nın ahçıbaşısı, okumuş, sevimli ve Latince bilen bir Alman'dı. Öbürü, ilahiyat bilgini Venedikli bir dönmeydi." Osmanlı Kaptanı Deryası Sinan Paşa'nın sarayındaki okumuş, anadili Almanca'nın dışında o dönemin kültür dili olan Latince'yi de bilen Alman bir aşçıbaşı! Size de ilginç gelmedi mi?

Bir başka ayrıntı da, perhizle ilgili olmakla birlikte, o dönemin mutfak anlayışına az çok açıklık getiren bir bölümde geçmekte.

Sinan Paşa yine hastadır. Hastalıktan anlamadığı için beceriksizlik gösteren oda uşağı başka hizmete verilir ve Paşa onun yerine Pedro'yu geçirir. Pedro da, her sabah mutfağa iner, Paşa'nın yemeğini ısmarlar, yemek saatlerini ayarlar ve metrdotelliği yapar. Yemek gelince eliyle kesip yedirir ve önünde kalanları da kendisi yer.

Kalanları İspanyol tutsağın yediği düşünülürse, yemeklerin perhize uygun, ama yine de yeterince lezzetli olmasına dikkat gösterildiği anlaşılıyor. Ancak, burada yalnızca Pedro'nun ağız tadı değildir geçerli olan. Bunun, Paşa'nın ağız tadıyla da uyuşması gerekir. Bakın bunu nasıl gerçekleştirmiş: "Bir gün mutfağa girdim hekimlerin ahçıya, Paşa'ya yemek olarak, bir pilicin yarısını yarım kâse suda haşlanmasını ve tuzun piliç pişikten sonra atılmasını tenbih ettiklerini öğrendim. Derhal, 'kahpe oğulları', 'aiçak herifler' diyip ağzıma geleni veriştirerek, ateşe dört tencere sürdürdüm. Tencerelere ikişer tavuk koydurarak birine nohut, birine maydanoz ve kereviz, birine soğan ve mercimek, birine de türlü zerzevat attırdım. İlk tencerenin tuzsuz kaynatılmasını tenbih ettim. Kızartmadan hoşlananlar için de ayrıca iki tavuk kızarttırdım."

Sonrası da ilginç. İzleyen satırlarda, o dönemde hem sıradan ve üst sınıftan insanların yemeklerinin miktar ve nitelik farklılığı vurgulanır, hem de yemeğin bu toplumsal yanının Paşa tarafından nasıl algılandığı dile getirilir.

Pedro bunları şöyle anlatır: "Bunu gören Yahudi hekimler 'bu kadar yemek ne olacak' dediler. 'Ömrünüzde büyük kimselere bakmadığınız anlaşılıyor. Ne olacağını görüp öğrenir ve bundan sonra ona göre davranırsınız. Paşa gibi büyük bir adama, evlerinizde kendinize yaptıklarınız mı yapılır? Tavuklar ne olacakmış? Sonra yamaklar yer. Olacağı bu' dedim. Olayı öğrenen Paşa nezdinde itibarım arttı" diye de ekler.

Kitabın ilk bölümünde, bir de şimdi Yunanistan sınırları içinde kalan bir bölgeye, önce Taşoz'a oradan da Limni'ye yapılan bir yolculuktan söz edilir. İspanyol tutsak, kaçış yolundadır ve yolu buraya düşer. Sözü gene ona bırakalım. "Gemi bize haber vermeden kalkar korkusuyla kıyıdan ayrılmıyorduk. Havanın bir türlü düzelmediğini gören patronlar, içmek ve biraz keyfetmek için, içerilerde bulunan köye çıktılar. Biz de, yiyecek araştıralım diye arkalarından gittik. Köyde düğün varmış. Düğündekilere ekmek aradığımızı söyledim. Acıyarak, ikramda bulundular. Bir perhiz gününe rastladığımızdan, suda haşlanmış bakla ile kuru üzüm verdiler."

▲ *Ticaret elçilerinin geçidi.*

Bu basit ikramın yeterli olmadığı görülüyor. Buna bir de içki eşlik eder. "Ellerimiz titrediğinden ekmeği koparamadığımızı görünce biraz ateş getirdiler. Ev sahibi, bana bir kadeh rakı sundu. İçim ısındı ve kendime geldim."

Kitap, üç kişi arasında süregiden bir konuşma biçiminde kaleme alınmıştır. İşte tam bu sırada konuşmacılardan biri, Mata, şöyle sorar: "Yemek arasında rakı olur mu?". Pedro hemen karşılık verir: "Türkler'le Rumlar'ın sohbet sofralarında, yemekten önce iki üç kadeh yuvarlamak âdettir. Bizdeki beyaz şarabın yerini onlarda rakı tutar." Diğer konuşmacı Juan sorar: "Ağızları yanmaz mı?" diye. Pedro'nun yanıtı, "Yoo, alışıktırlar" olur. Mata'nın "Rumlar çok içer mi?" sorusuna ise, "Almanlar kadar, hatta daha fazla" der ve sözlerini, "Şu farkla ki, Almanlar arasıra ve bardakla içerler; Rumlar ise az yerler ve her lokma arası ufak bir kadeh atıştırırlar" diye tamamlar. Rakı sofrası ve meze geleneğinin bundan daha [illegible]

Kitabın ikinci bölümü ise modern bir antropologun gözlemleri gibi kaleme alınmış. Üstelik çok da iyi bölümlenmiş. Bu bölümlerden biri de yemekler üzerine.

İspanyol tutsak, söze yemeklerle ilgili anlatılacak şeyin çok olduğunu belirterek girer. Merak edilen ilk şey, İspanya sarayındaki gibi, Osmanlı sarayında, yani onların 'Büyük Señyör' diye adlandırdığı padişahın sarayında da aynı debdebe ile yemek yenip yenmediğidir. Burada bir edebi tuzak var. Kitabın İspanya'yı eleştirmek amacıyla kaleme alındığı kanısındayım. Savım doğruysa, burada İspanya sarayındaki sofra debdebesi eleştirilmek isteniyor. Soru da bu amaçla sorulmaktadır. Çünkü, İspanyol tutsak bu konuda bilgisiz olmak şöyle dursun, çok sağlam kanıtlara sahiptir. Nitekim bunları açıklamakta gecikmez. Ancak, dürüst davranarak iyi bilmediği padişahın sarayını değil de, bir ara sadrazam kaymakamlığı bile yapmış Kaptanı Derya Sinan Paşa'nın sarayından örnekler verir.

"Size Sinan Paşa'nın nasıl yemek yediğini anlatayım. Yüksek tabakanın ne türlü yediğini bundan çıkartabilirsiniz; başka bir örnekten, orta hallilerin ne biçim yediğini öğrenirsiniz, ve Sinan Paşa'nınkine biraz daha debdebe katarak da Büyük Señyör'ün nasıl yediğini anlarsınız."

Bu girişten sonra hemen yemeklere geçmez ve dönemin sofra töresine ilişkin önemli ipuçları içeren şu satırları yazar: "Yere oturmaları âdet olduğu gibi, yemeklerini de yerde yerler. Halılar kirlenmesin diye sofra örtüsü olarak yere at derisinden veya at derisine benzer kalın ve renkli bir sahtiyan sererler. Peçete ödevini görmek için de, dört kenarından dizlerin üstüne çekilebilecek kadar geniş bir bezi derinin üzerine yayarlar. Komünyonlarda kilisede yapıldığı gibi. Yere serilen deriye 'sofra' derler. O memlekette, bir señyörün sofrasına dahi meyva, bıçak, tuzluk, tabak konmaz."

Sofradaki meyve eksikliği dikkatini çekmiş ki, bunu "Yemiş yemezler mi?" yolunda bir soru izler. Karşılığı ise, "Çok yerler ama, yemeklerde değil"dir.

Sofrada bıçak kullanılmaması da, etlerin genellikle büyük parçalar biçiminde sofraya getirildiği Batı dünyası için ilginç bir ayrıntıdır. Yeneceklerin nasıl kesildiği sorusuna verilen yanıt, bu merakı giderir: "Pide dedikleri bir çeşit ekmekleri vardır. Bunları üçe bölüp sofraya getirirler. Parçalar ufak tabak görevini görür. Herkes etini, kendi pide parçasının üstüne koyar." Aslında burada anlatılanlarla Batılılar'ın yukarıda değinilen yemek yeme biçimleri arasında benzerlik görülüyor. Hatırlanacağı üzere, ortaçağda Batı'da en aristokrat sofralarda bile aynı işi görmek için sofraya ekmek dilimleri konduğundan ve ortadaki tabaktan etini alanların lokmalarını bu ekmeğin üzerine koyarak yediklerinden söz etmiştik.

Ancak, sofrada tuzluğun bulunmaması, yazarın Türk aşçılarıyla ilgili övücü bir savına temel oluşturması açısından önemlidir. Bunu, "Tüza lüzum yoktur. Çünkü alıçları o kadar ustadır ki, yemeklere gereken bütün çeşniyi verirler" diye açıklar.

▲ Bir Osmanlı vezirinin konağı

Debdebeden uzak, zarif bir ayrıntı da sofrada hizmet eden görevlilerin giyim kuşamı ile ilgili. Pedro bundan çok etkilenmiş olmalı ki, uzun uzun anlatır. "Sinan Paşa'nın konağında, 'çaşnigir' denilen kırk kadar içoğlanı vardı. Başlarına 'çaşnigirbaşı' derler. Bizde karşılığı 'metrdotel'dir. Gündelikleri bir buçuk riyaldir. Bütün işleri Paşa'nın sofrasına yemekleri taşımaktır. Sırf bu iş için hususi bir şekilde giyinirler. Her yıl Paşa, kendilerine iki kat elbise verir; biri ipekli, biri de ince dokuma. Başlarına geçirdikleri, yeniçerilerin uçları yatırımalı üsküflerine benzer, bir farkla, renkleri aldır." Daha sonraki açıklamalardan, hizmetkârların bu süslü elbiselerini Paşa ile ara sıra dışarı çıktıklarında da giydiklerini öğreniyoruz. Bu konudaki bir başka ayrıntı da, bellerine 'kuşak' olarak bir karış enninde, gümüş telden örülü ve zırh gibi kemer sardıkları.

Yemek kaplarına gelince, bunların sadeliği İspanyollar için gerçekten şaşırtıcıdır. Birinin "Sahanlar gümüş müdür?" sorusuna Pedro, "Her şeyden önce bilinsin ki, şeriatdan gümüş kaplarda yemeyi içmeyi, gümüş tuzluk, gümüş kaşık kullanmayı men eder" diye karşılık verir. Sonra padişah, Kanuni Sultan Süleyman'ı kastederek, "Ulu Türk olsun, prens olsun, büyük veya küçük olsun, şeriatları buna yetki vermez" der.

Bir hükümdarın gümüş takımları olmaması dinleyenleri şaşırtmıştır. Böyle birisinin değerli sofra takımları olup olmadığını yeniden sorduklarında yanıt açıktır: "Vardır. Her türlüsü ve en fevkaladesi vardır. Ama kendi yaptırmamıştır. Kocaman şamdanları da vardır. Ama kendi yaptırmamıştır. Bunlar Venedik'ten, Fransa'dan, Macaristan'dan, Hırvatistan'dan gelmiş hediyelerdir. Hazinesinde saklı tutar, kullanmaz. Sinan Paşa'nın da şuradan buradan hediye edilmiş birçok gümüş takımları vardı, ama o da kullanmazdı."

Bunun nedenini ise, şeriata dayanarak böyle davrandıklarını yineleyerek açıklar. Türkler, İspanyol tutsağa göre, "Dünyada gümüş kaplarda yiyenler, bunu ahirette yapamazlar" derlermiş!

Öyleyse nasıl kaplarda yemek yenirdi? Sahanları nedendir? İspanyol gözlemcimiz bunu "Bakırdan" diye yanıtlar. Sonra ayrıntılara girer. "Bakırı İngiltere'de işlenen pekire'den daha güzel işlerler. Biz nasıl şimşiri veya bir başka ağacı tornada işleyip turlu turlu şeyler yaparsak, onlar da bakırı işleyerek yaparlar. Diledikleri biçimi verdirdikleri bakır kaplar kalaylatılınca gümüşü andırır. İşte Ulu Türk'ün de, ileri gelenlerin de kullandıkları, bu çeşit kapaklı sahanlardır. Bunları eskidikçe yeniden kalaylatırlar. Ucuza çıkar ve yepyeni gözükürler."

Nedense, bardak konusu da İspanyolların ilgisini çeker. Sinan Paşa'nın ne tür bardak kullandığı sorusuna verilen karşılık, "Senyörlerin en çok kullandıkları porselen bardaklardır" yolundadır. Bunun nedeni ise, zehirli bardağı çatlatıp kendini belli ettiği yolundaki inançtır. Ayrıca kalaylanmış bakırdan kulpsuz ve ayaklı bir çeşit kap daha bulunduğu, bunların bir litre büyüklüğünde (bugünkü hesapla yaklaşık beş bardak inhiğinde) olduğu da belirtilir. Porseleni pahalı bulanların bu bakır tasları yeğledikleri, buna karşılık halı vakti yerinde olup da porselen yerine bu bakır kapları kullananların da çok olduğu söylenir.

▲ *Topkapı Sarayı'r birinci ve ikinci avlusu.*

Cam ise, bilinmekle birlikte pek yaygın gibi görünmez. İspanyol tutsak, "Venedik işi ince bardaklar bulunur. Fakat, her şeyde olduğu gibi, bize benzememek için kullanmazlar" yolunda bir açıklama yapar. Sonra da ekler. "Hem şarap içmedikten sonra ne diye cam bardak kullansınlar? Cam kaplar reçel meçel gibi şeyler için onlara da yarar."

Biraz da servis konusuna girelim. İspanyol tutsağın notlarında bununla ilgili şu gözlemler var: "Çaşnigirlik eden içoğlanları, ellerinde kapaklı sahanlar, iki sıra olarak mutfağa gidip yemekleri alırlar ve aynı düzenle sofraya getirirler. 'Çaşnigirbaşı' sofraya önce kendi sahanını koyduktan sonra, yanındakinin sahanını alıp koyar. Yanındaki, kendi yanındakinin: ve o da, öbürünün sahanını alıp geçirir. Ve bu tertip üzere, bütün sahanlar 'çaşnigirbaşı'nın eline geçip Paşa'nın sofrasını bulurdu. Yenen yemekler, gene aynı tertiple geri götürülürdü."

Peki böyle bir sofrada kimler bulunurdu? Bunun yanıtı, bugünkü toplumsal anlayışla çelişir. Kitabın belki de en ilginç bölümlerinden birini burası oluşturur. Çünkü ne o gün, ne de bugün bir Batılı'nın aklının ve havsalasının almayacağı bir karşılığı vardır bu sorunun. Yazar, okurda doğuracağı şaşkınlığı kolayca tahmin ettiği için bunu büyük bir keyifle aktarır. "(Muhteşem bir cihan İmparatorluğu'nun Kaptanı Deryası ve hatta Sadrazam Kaymakamı Sinan Paşa ile) Kendi kölesi olmamak şartıyla, herkes birlikte yemek yiyebilirdi! Kölelerinden valiliğe dahi yükselmiş olanlar vardı. Ama bunlar birlikte yiyemezlerdi. Doğrudan doğruya kendi adamlarından olmadıktan sonra, bir ahçı yamağı bile sofrasına oturabilirdi !!!"

Benzer bir bilgi, kitabın bir başka yerinde de bulunur. Yazar şu gözlemini aktarmadan geçemez: "Yemek yönünden aralarında ayrılık yoktur. Kimseyi tanımadığı halde gelen biri, ayakkabılarını çıkartıp sofraya oturabilir ve eline bir kaşık alıp yiyenlere katılır. Yemeğini bitirince Allah'a şükrederek, 'sofrayı kaldırın' derdi!"

Ünlem işaretleri Paşa'nın hekimliğini yapan, kitabın yazarı tutsak İspanyol'a değil, bu satırların yazarına ait. Çünkü böyle bir durumu, bir Türk'ün, yirminci yüzyılın sonunda bile anlayabilmesi gerçekten çok güç.

Konu o kadar ilginç ki, Pedro bazı açıklamaları yapmayı sürdürür. "Baş kâhyası ve ahçıbaşısı Paşa'nın yemeklerinden yemeğe yetkiliydiler. Ama, gene de birlikte değil. Köle olmayan yirmi dört Türk uşağı vardı. (...) Ödevleri, çektirme ile denizden gezmeğe çıktığı zaman kürek çekmekti. Bunlara 'kayıkçı' denir. İşte adamlarından yalnız bu kürekçiler, kendisiyle birlikte yemek yiyebilirlerdi".

Yeniden sofraya dönelim. Yemek bitince sahanların sofradan nasıl kaldırıldığını yukarıda görmüştük. Anlatılanlara bakılırsa bunlar mutlaka değil, Hazinedarın sofrasına götürülmekte. Burada oda hizmetini gören içoğlanlarla hareınağaları kalanları yiyorlarmış. Yaklaşık elli kişilik grup -ki içinde İspanyol gözlemcimiz de var-, onlar yedikten sonra sıra bu kez artık yarı yarıya azalmış yemekler diğer içoğlanlarına götürülmekte imiş. Onlar da yiyebileceklerini yedikten sonra sofraya konağın terzileri, kunduracıları, demircileri, silahçıları, kuyumcuları ve diğerleri otururmuş. Yazar, "Yemekler bir çok elden geçtiği için, hele et olarak, iyi bir şey kalmazdı" diyor. Bu arada ayrı yiyen kâhyahısı ve ahçıbaşının sahanlarının da, artanların yenmesi için öbür hizmetkârlara gittiği belirtiliyor.

'İyi bir şey', hele et kalmamasına karşın bu döngü içinde sona kalan acaba aç mı kalıyordu? Bunu İspanyol'un notlarında kolayca bulabiliyoruz. "Bu münasebetle şunu da bilin ki" diyor, "bütün ev halkını tek bir kişi kalmadan doyuracak kadar pişen yemeklerden köpeklere, kedilere ve havada uçan kuşlara da bir şeyler kalmalıdır. Bunları da artmaması, hem büyük günah, hem de uğursuzluk sayılır."

Bir de mutfak araç gereçleri üzerine birkaç küçük ayrıntıdan söz edildiğini belirtelim. "Yemek pişirilen kaplar büyük mudur?" sorusunu fırsat bilen Pedro, bundan yararlanarak Türkler'in o dönemde kullandıkları mutfak gereçlerinden bazılarını kısaca tanımlar: "(Yemek pışırılen kaplar) Konak halkına gereken yemekleri pıştrebilecek kadar kocamandır. Kazana benzerler. Yalnız kulpsuz ve ağızları biraz daha dardır. 'Tencere' denir ve tornada işlenmiş kalın bakırdan yapılır. 'Tepsi' dedikleri, gene bakırdan, altları düz ve kenarları yüksek bir kapları da vardır."

Yemeklere gelince... Bu konuda anılarda epey bilgi veriliyor. Çoğu hem dönemin, hem de Türk mutfağının geçmişten bugüne uzanan çizgisi içinde tutarlı bilgiler. Bir bölümü ise, yazarın ancak kısıtlı bir bölge ve grup içinde yaşamış olmasına bağlanabilir gibi görünen çelişkiler içeriyor. Örneğin, Türkler'in baş ve sakatattan hoşlanmadıklarının ileri sürüldüğü not pek inandırıcı görünmemekte. Bu konuda Fatih'in sarayıyla ilgili mutfak defterlerini hatırlayın. Ayrıca, Türkler gibi Orta Asya'dan bu yana hayvancılıkla birinci dereceden ilgilenmiş bir toplum için böyle bir şey kolay kabul edilebilir değil. Hele bu geleneğin başta İstanbul olmak üzere günümüz Türkiye'sinde bile hâlâ geçerli olduğu düşünülürse!

Bız sözü yine İspanyol gözlemcimize bırakalım. "Her gün yedikleri 'pilav' denilen pirinç yemeğidir. Koyun etinden et suyu ve inek yağı ile pişer. Sulu değildir. Tane tanedir. 'Pilav'a ufacık, çekirdeksiz İskenderiye üzümü de karıştırdıkları olur. 'Pilav'la, bizde yenilen karanfilli salça veya bal yerine, parça parça edilerek pışırılmış salçalı semiz koyun eti iyi gider. Badem taneleri karıştırılmış taze ve kuru erik hoşafı da iyi gider. Pirinçten 'zerde' dedikleri koyu ve sarı renkte bir şey daha yaparlar. Bu çok bal ister. Pirinçle yaptıkları üçüncü yemek de 'tavuk çorbası'dır. Tavuğu parçalayıp biber de katarak pirinçle pişirirler.

Bir şeyi iyi bilesiniz, inek yağı katmaksızın hiç bir yemek pişirmezler. Kızartma, yahni, kavurma, mercimek, nohut olsun, mutlaka yağ katarlar. Ekmeği bile yağa bularlar.

Kağıthane Deresi: Piknik yapan kadınlar

Sinan Paşa'nın sofrasında en lezzetli yemek tereotlu, nohutlu ve soğanlı kuzu yahnisiydi. Sık yedikleri ıspanak da lezzetliydi. Daha sayayım: Etli, kabukları soyulmuş bugday veya şehriye, üzerine limon sıkılan mercimek yemeği; asma zamanı, biberli ve baharlı yaprak dolması; mevsimi olunca, patlıcan ve kabak dolmaları; mevsım geçince, kâğıt gibi ince yufkalara sarılı kıymalı börekler. Yemekte ayrıca salça istememeli, kullanmazlar."

Daha önce yazılanlara ek olarak, ilerleyen sayfalarda İstanbul'da yenen meyveler ile ilgili ayrıntılı bilgi verilmekte. Burada yazılanlardan anlaşıldığına göre dönemin başkentunde meyve yetiştirilirse de büyük kısmı yine de taşradan -yani İstanbul dışından- getirildiği halde çok boldur. Hele kuruyemişin bolluğu daha da ilgi çekicidir. Kuruyemişler arasında incir, üzüm, badem, ceviz, fındık, kestane sayılır. Üzümün pek bol, hatta her çeşidinin bulunduğu özenle vurgulanır. Diğer meyvelere gelince, bunları İspanyol yazarımız şöyle anlatır: "Kiraz pek boldur; vişne azdır, sevmezler de; üzümü gibi kurutup kaynatarak şerbetini içerler, tadı fena olmaz. Vişne İtalya'da da azdır, en çok Bolonya'da bulunur ve adı 'maraska'dır.

Kastilya'dan dışarı çıktınız mı, Kudüs'e değin geçeceğiniz bütün yerlerde, 'dilimli elma' veya 'yarma erik' göremezsiniz, ama İstanbul'da 'mis elması' dedikleri ve bizim 'dilimli elma'larımız kadar lezzetli ufak ufak elmalar bulunur.

Armut, elma, kavun pek boldur ve bizdekinden çok ucuzdur.

Sinan Paşa. Ulu Türk'ün vekili olarak İstanbul'u idare ederken, konağa hediye çok yemiş gelirdi. Bir kez, karadan yirmi günlük yoldan Büyük Senyör'e getirilen çeşitten sekiz kavun getirdiler. Tatlarını anlatamam. Çürümeğe yüz tutmuş olanların tatları bile, en iyi kavunlardan üstündü. Çekirdekleri soyulmuş badem içini andırıyordu. Merak ettim, nerede ve nasıl yetiştirildiğini getirenden sordum. 'Irak'ta, -şimdi adını hatırlamadığım- bir suyun kenarında' dedi. Kumu biraz deşerler ve su çıkınca, iki üç çekirdek atıp örttükten sonra, kendi kendine yetişirmiş."

Sultan III. Selim'in ... düğünü.

Bunlar elbette gündelik yemekler. Yazar, bazen et kızartması ve kebap da yenildiğini söylemekle birlikte, "ama genel olarak yedikleri, söylediklerimdir" diyor.

Ancak, öte yandan zaman zaman gerçekleştiği anlaşılan büyük şölenler de var. Nitekim, bir ara Sinan Paşa'nın donanma komutanlarından Dorgut'a (Turgut Reis'e) verdiği iki ziyafette "kanatlıların her çeşidi, türlü hamur işleri, oğlak, ada tavşanı, kuzu, neler yoktu" diye mönü sayılıp dökülür.

Yukarıda adı anılmayan bazı yiyecekler ise, kitabın başka yerlerinde anlatılıyor. Bunların en ilginci av hayvanlarının yiyecek olarak sofralarda neredeyse hemen hiç görülmemesi. Yazarın bilgisi dışında olduğundan, Müslümanlıkta Hz. Muhammed'in avcılıktan hoşlanmamasını örnek alanların buna pek hoş gözle bakmamasının rolü kitapta elbette belirtilmiyor. Yazar, "İstanbul'a yakın yerlerde (...) Büyük Senyör'den başkası avlanamaz" diyor. Elbette yalnızca padişahın avlanabilmesi de av hayvanlarının mönülerin dışında tutulmasının o dönemdeki en önemli nedeni olsa gerek. Yalnız bir kez kendisi, Sinan Paşa'ya "emredin, size birkaç keklik getirsinler" dediğini ve bunun üzerine valilere haber salındığını ve kekliğe boğulduklarını anlatıyor. Yine de Türkler'in bu tür egzotizmden uzak olduklarını, iğdiş edilmiş horoz ve tavuk gibi, sağlanması hiç de zor olmayan, yiyeceklere meraklı olmamalarını aktarırken, açıkça söylemese bile, hissettiriyor.

Bir ara 'havyar'dan söz eden İspanyol tutsak, kendisine bunun ne olduğu sorulduğunda, "Karadeniz'de tutulan büyük balıkların beyinlerinden ve yağlarından yapılan bir çeşit ezmedir" diye karşılık vermekte. Burada bir karışıklık olduğu, doğrularla yanlışların iç içe geçtiği görülüyor. Havyarın Karadeniz'deki mersin balıklarından çıkarıldığı doğru. Yanlış olansa bunun balığın beyninden ve yağlarından elde edildiği. Havyar, bu balığın yumurtalarından üretilmekte, hatta bu yumurtaların kendisine havyar adı verilmekte. Yazar, herhalde bunu bizim 'tarama' dediğimiz benzer bir balık yumurtası ezmesi ile karıştırmış olacak. Belki de tane havyar yerine ezilmiş ve bu yüzden biraz da ucuz olan türünü görmüştür. Söylediklerimi destekleyen bir kanıt da, yazarın "yiyenler Rumlar'dır. İçkiyle iyi gider, ringa veya sardalye gibi. İki dilim ekmeğin arasına sürülür. Denizde en iyi yiyecektir, ateş istemez, soğuk yenir. Etle ilgisi olmadığı için perhiz günlerinde yenebilir" açıklaması.

İspanyol yazarın gerçek havyarla taramayı karıştırma olasılığı, hem bunu arapsabununa benzetmesi hem de ilerleyen satırlardaki sözleriyle daha bir güç kazanıyor. "Bir akça verdiniz mi, bütün ev halkına yetecek kadar alabilirsiniz" diyor. O günlerde gerçek havyar bu kadar ucuza satılıyorsa, insanlar çok şanssızmış demekten başka söz kalmıyor!

Kitaptaki ilgi çekici saptamalardan biri de balık ve deniz ürünleri üzerine. Arkadaşının ağzından seslendirdiği "Lezzetli balıkları varken ve şerialeri de men etmemişken, ne diye her gün et yerler?" sorusuna, "Balığa düşmandırlar" diye karşılık veriyor. Söylediklerini destekleyici bir de batıl inancı aktarıyor: "(Türkler) şarap içmeyip su içtikleri için, (balık) vücutta dirilir derler ve inanırlar da."

Yazar, Türkler'in yoğurtla düşkünlüklerini de anlatmadan geçemiyor. Türkler'in taze sütü pek sevmediklerini belirten yazar, buna karşılık "ekşisine doymazlar" diyor ve buna 'yoğurt' dendiğini söyledikten sonra, "yoğurt dedikleri bize göre eksidir, ama onlar 'yoğurt'tan bizim kremadan hoşlandığımızdan daha çok hoşlanırlar" diye ekliyor. Bir başka yerde de, İspanyol arkadaşına, "Senin beğendiğin 'krema' onlarda da vardır; 'kaymak' derler. Ama yoğurt'u sevdikleri kadar sevmezler" demekten kendisini alamıyor. Bu arada yoğurdun bütün yıl yapıldığını belirtiyor ve yapılışına da kısaca değiniyor: "Sütü maya ile koyulaştırırlar. Maya olarak gene 'yoğurt'u kullanırlar. İlk maya, incir sütünden yapılır." Bir ara da torba yoğurdundan söz ediyor ve "Mayalanıp koyulaşmış sütü bir torbaya koyup süzerler. Yemek veya içmek istedikleri vakit biraz alıp arzularına göre oranlayarak sulandırırlar" sözleriyle aynı zamanda ayranı da adını vermeden anmış oluyor.

Ispanyol gözlemcimiz, içecekler konusunda ise, yemek yerken su içme alışkanlığının olmadığını belirtiyor. Ardından yapılan açıklama biraz edepsizce olsa da biz yine olduğu gibi aktaralım: "Ama, yemekten kalkınca, çeşmeye veya su bulunan yere gidip öküzler gibi içerler."[1]

Yazar, Türkler'in yemekte su içmemelerini, yemeklerin -Batı'dakinin tersine- kendi deyimiyle 'suluca' olmasına bağlıyor. Bu nedenle de kaşıkla yendiğini söyluyor. "Esasen bütün yemekleri sulu olduğundan, bizdeki senyörler gibi, susamazlar."

Gözlemcimiz, bir de şerbet geleneğine değiniyor. "Sinan Paşa'nın konağında 'şerbet' denilenden bir kaç çeşit bulunurdu. Kiraz, kayısı ve erik gibi meyvalar kaynatılıp şeker veya bal katılarak hazırlanır. Bozulur endişesiyle her gün tazesi kaynatılırdı" diyen yazar, "Ziyafetlerde şerbet içirmeden konuklarını salıvermezler" diye küçük bir not da ekliyor. Kitabın bir başka yerinde de, kahvehanelere ve meyhanelere şerbet satıcılarının da uğradığını ve bunların Türk olduklarını söyledikten sonra, "sundukları şerbet de ucuzdur" diyor.

Şarap da Osmanlı İmparatorluğu'nda var olan bir içki. Ancak İspanyol gözlemci, zaman zaman bazı yeniçerilerin şarap içtiklerini yazmakla birlikte bu içkinin Müslüman halk arasında yaygın olup olmadığı üzerine hiçbir şey söylemiyor. "Türkler içmemiş ne çıkar?" diyor. "Hıristiyanlar ve Yahudiler dururken." Sonra İstanbul'un o dönemdeki meyhanelerini uzun uzun anlatıyor: "Hem çok iyi meyhaneleri vardır. Ucuz da. Birine girdiniz mi, imtihana tutulursunuz. Önce, 'beyaz mı? kırmızı mı?' diye sorarlar. 'Beyaz' dediniz mi, 'Kandiye mi? Gelibolu mu?' derler. Hangisini seçseniz, üçüncü bir sorgudan kurtulamazsınız. Kaç yıllık?"

Matrakçı Nasuh'un gözüyle Halic'in ilk yıkası.

Bu anlatılanlar karşısında, dili tutulan arkadaşlarından biri, dayanamayıp, "Bu kadarı bizde sarayda bile bulunmaz" der.

Sonra şarapların ayrıntılarına geçilir. "Misket ile hepsinden üstün olan 'Malvazîya'nın binliğini 4 aspero'ya (bir İspanyol para birimi T.Ş.) verirler, şayet dört yıllıksa. Bir veya iki yıllığı 3 aspero'yadır ve 'San Martin'den aşağı değildir."

"(Kırmızı şaraplar arasında) En makbulü, Rumların 'topiko' dedikleridir. 'Topiko' yerli demektir. Sıvısı ve rengi açıktır. Binliğini 2 aspero'ya verirler. Sonra, bizdeki 'toro'yu andıran, Midilli'nin ve Sakız'in koyu şarapları gelir. Binliği 1.5 aspero'dur. Trabzon'dan, Marmara Adası'ndan ve Eğribuz'dan da çok şarap gelir. Binliği 7 'maravedi'ye (bir başka İspanyol para birimi T.Ş.) verdikleri için tutsaklar bunu içebilir."

Türkler'in şarap içmemesine şaşıranlara yanıt olarak ise, sanırız, o günlerde Türkler arasında çok anlatılan Hz. Muhammed ile ilgili bir hikâyeyle karşılık verir. "Anlatacağımı (Türkler'in) bir çok bilginlerinden dinleyip öğrendim. Muhammed bir gün bir bahçenin kenarından geçerken, bir alay gencin zıplayıp atlayarak oynadıklarını görmüş ve eğlenişlerini hoşuna giderek seyrettikten sonra yoluna devam ederek camiye gitmiş. Akşam camiden çıkıp gene bahçenin kenarından geçerken, bu sefer gençlerin sarhoş olduklarını ve sarhoş olmadan önce aralarında en ufak kışkırtıcı bir şey geçmediği halde, kıyasıya döğüşüp birbirlerini yaraladıklarını görmüş. Bunun üzerine sarhoşlara denip insanları hayvana çeviren şarabı yasak etmiş."[2]

Şarabın yasak olmasına karşılık, yazar, üç günlük üzüm suyunun şıra olduğu için içilebilir kabul edildiğini, dördüncü gün ise şaraplaştığından, içilemez olduğunu belirtiyor.

Kendisini Pedro olarak tanıtan İspanyol tutsak, Kanuni Sultan Süleyman'ın Kaptanı Derya'sı ve Sadaret Kaymakamı Sinan Paşa'nın hekimi, kitabının bir yerinde çok önemli bir yargıyı dile getirir. Yazar, Osmanlı İmparatorluğu'nun en parlak, gösterişli, varlıklı günlerinde bile, üstelik kendisi bu zenginliğin içinde yaşamış olduğu halde, Türkler'in yemeğe ve sofra keyfine ilişkin görüşlerini, biraz da Batı geleneklerine bağlı birinin şaşkınlığı ile şöyle anlatır: "(Türkler) Yemeğe pek düşkün değillerdir. Bana kalırsa yaşamak için yerler, yoksa yemekten zevk duydukları için değil. Kaşığı ellerine geçirince, sanki aralarına Şeytan karışmış da kovalıyormuş gibi, çarçabuk yerler. İyi bir huyları vardır, yemekte hiç laf etmezler ve fazla eğlenmezler. Karnını doyuran 'Allah'a çok şükür' deyip derhal kalkar ve yerini hemen başkası alır."

Küçük bir ayrıntı ama, bugün unutulduğu için bu kısa sofra duasının o zamanlarda "Elhamdülillah, çok şükür ya Rabbi, Allahu Teala Padişahımız'ın bir gününü bin eylesin" olduğunu, yazarın kitabının başka yerinde belirttiğini söyleyelim.

◀ *Sultan II.Mahmut Selamlık Alayı'nda*

Son Dönem

"Kanun Dönemi"nin ardından birden "Son Dönem"e geçilmesi, okurda, bazı dönemlerin atlandığı izlenimini uyandırabilir. Ne var ki, bir önceki bölümde değinilen yeme içme alışkanlıklarının pek az değişikliklerle arada geçen yüzyıllarda da sürdüğünü bildiğimden tarih içinde büyük bir sıçrama yapılabileceğini düşündüm.

Osmanlı İmparatorluğu'nun 19. yüzyılda başlayıp Tanzimat'la birlikte hızlanan Batı'ya yaklaşma süreci, yiyecek-içecek alanında da etkisini gösterir. Ancak, bu gelişme, siyasi gelişmelerden çok daha yavaş oluştu. Ne de olsa insanlar yiyip içme konusunda her yerde ve her zaman siyasette olduğundan daha tutucular.

Bu bölümde Osmanlı İmparatorluğu'nun bize en yakın olan son yüzyılına ait mutfak kültürü yansıtılmaya çalışılacak. Bunun için seçilen ilk yazar, Maria Yordanidu adlı İstanbullu bir Rum. Anlattığı ise son yüzyılın İstanbul'u. Bunu bir Rum'un ağzından dinlemek, Osmanlı'nın kozmopolitliğini yansıtması açısından ilginç göründü. Gene aynı dönemi bir de *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* kitabının yazarı Abdülaziz Bey'den dinleyeceğiz. Ardından, Leyla Saz bize sarayın son yıllarını kendi gözlemlerinden aktaracak.

Söze önce Yordanu'nun İstanbul'u ile başlayalım.

Loksandra: İstanbul Düşü'nde yazar, annesinin anılarını aktarıyor. Kitabın üçüncü bölümü neredeyse tümüyle yemeğe ayrılmış gibi. Bölüm Rumca bir şiirle başlar. Türkçesi şöyle: "Nefesin muhallebi ve gül şerbeti kokuyor/Ve narin boynun Hacı Bekir lokumu gibi/Senin her sözün revani tatlısı gibi tatlı/Ve Ayvansaray lokması gibi bal kokulu." Yazar, böyle bir şiirin ancak Doğulu bir şair tarafından yazılabileceğini söyler.

Doğulu deyince anlaşılan, Çin'i, Maçin'i de içine alan bir dünyadır. O yüzden, Konfüçyüs'ten örnek verir. "Doğulular, yemek konusuna büyük önem verirler" diye girer söze. "Konfüçyüs, derler ki, iyi pilav pişiremediği ve kıymayı ince kıyamadığı için karısını boşamış. Yeniden evlenmeye kalkınca, yemeğe meraklı bir kadın almış. 'Çünkü' demiş, 'kaderimiz tanrıların değil, yemeğimizi pişiren kadınların elindedir.' Bunun böyle olmadığını kim söyleyebilir?"

Söz böylece dönüp dolaşıp Ortadoğu'ya, Osmanlı mülküne gelir dayanır. Ardından da, yüz yıl öncesinin İstanbullu bir Rum kokonasının öğütleri başlar: "İyi pişirilmiş bir yemekten sonra karın gözüne nasıl görünür, bir bunu düşün. Bir de, yorgun argın işten eve döndüğünde yiyesin diye önüne çıkarılan, bakkaldan alınmış çorba, konserve ve şişede satılan salçayı görünce karın gözüne nasıl görünür, bir de onu düşün!"

Sonra öğütler, yemek tarifleriyle sürdürülür. "Kocan, kocalığını yapsın istiyorsan onu iyi doyur. Yalancı dolmaya bolca soğan doğra. Sındırımı kolay olsun diye nane de koy içine. Ayva reçeli ekşi ise, olgun bir ayvayı çekirdeği ile kaynat, içine kat. Dengeyi sağlamış olursun. Teneke deki zeytinyağına acıma. Ne der atasözü: 'Zeytinyağı yiyen, akşamı çabuk eder.' Mevsimine göre, güzelinden, iyisinden sebze al. Konserveyi ne yapacaksın?"

Bu arada Batılılar da haksız yargıları dolayısıyla, eleştiri yağmuruna tutulurlar. Loksandra'nın ağzından bu eleştiri şöyle dile getirilir: "Avrupalılar, Anadolu kadınının hafifmeşrep olduğunu söylüyorlar. Anadolu kadını hafifmeşrep değil, ağzının tadını bilen kadındır. Bu yüzden de Anadolu'ya gelen yabancı, buradan bir daha ayrılmak istemiyor. Bir kadının evindeki baş köşesi mutfağı olmadı mı, o evliliğin temeli sarsılır."

Topkapı Sarayı'nda Cübbeâltı Elçilerin görüşü.

Bu satırların biraz ilerisinde, Loksandra, denizin bağrında gizlendiğini düşündüğü zenginlikleri sayar. Levrekler, mercan balıkları, istakozlar ve istiridyeler... Bunlar aynı zamanda, o dönemin İstanbul Rum mutfağının gözde yiyecekleridir. Nitekim hemen ardından bir midye teması üzerine çeşitlemeler içeren şu satırlar gelir: "... günün ilk yemeği olarak 'ne pişireceğim?' demek istiyordu. Büyük midyelerden alıp dolmasını mı yapsındı, yoksa küçüklerinden alıp buğuda mı pişirseydi? Pilakisini, ya da bol sarmısaklı kavurmasını yapsa da olurdu. Yoksa, midye salmasında mı karar kılsındı..."

Burada durup, biraz da Loksandra'nın mütevazı evindeki mutfağına girelim. "Merdiven altındaki kapı, yeraltı mutfağına açılıyordu. Loksandra'nın kral dairesine... Koca fırını, mangal ve maşaları, sinekleri kovmakta kullandığı flapı ve kıyma baltaları ile çok sevdiği karanlık cehenneme açılıyordu."

Mutfağın gündelik işleri de anlatılmadan durulmaz. Bu o kadar canlı bir tasvirdir ki, sözler neredeyse insanı o günlere ve 'cehennem' ya da 'Loksandra'nın kral dairesi' diye anılan bu mutfağa alıp götürür. "Ermeni balıkçının aracılığı ile yanına almış olduğu küçük Ermeni çocuğu Tarnana, bu mutfakta kum ve limontuzu ile habire tencere kazır, tahta üzerinde kıyma doğrar, ya da mutfağın ortasına oturur ve tüy bulutları arasında tavuk yolardı. Kediler etrafında dönüp dolaşırdı. 'Pist! Canın çıkmasın e mi, nankör. Düşüreceksin beni! Nah, ye! Ye, obur!' Kedilere laneti yağdıran Loksandra, sonradan pişmanlık duyar ve onlara et atardı.

Bu mutfağın ortasında Loksandra hayatından memnundu. Zevkle ve başkalarına zevk vermek için pişirirdi. İkide bir de yemeğin tuzuna bakar, falanca yemeği tadar, sonra da Tarnana'ya uzatırdı:

'Sen de bak, tuzu nasıl olmuş?'

Tarnana, karşılık vermekte mırın kırın eder.

'Mmmm..' derdi. Öyle ya, bir kerecik tadına bakmakla nasıl anlasındı?...

Hizmetçi kız Sultana, bu durumu görünce çığlığı basardı:

'Canım hanımcığım, yarın kutsal ayine gideceksiniz. Tavuk mu yiyorsunuz?'

'Kimmiş tavuk yiyen, mori?'

Yemeğin yine tadına bakardı...

Az zaman sonra Sultana'nın ayağı mutfaktan kesildi. Odacılığa yükselmiş ve mutfak ona yasak bölge ilan edilmişti. Böylece oruçlarına devam ederlerdi.

Loksandra, yemek işini bitirdikten sonra, önlugunü çıkartır, ellerini limon kabuğu ile ovar, Doğu'nun ve Batı'nın bütün baharat kokularını saça saça yemek odasına geçerdi. Ortalığa sevinç ve mutluluk saça saça..."

Bu sahnenin ardından Loksandra'nın yemeklerini anlatan bir başka bölüm başlar. Burada onun yemeklerini tadabilmek için ta Boğaziçi'nden, Kadıköy'den ve Tatavla'dan kalkıp Bakırköy'e gelen meraklılardan söz edilir. Bunlar hal hatır sormaya değil, düpeduz nefis yemekler yemeye gelen konuklardır. Peki bu nefis yemekler nedir? Onu da yazar şöyle anlatıyor: "Ne demişler: Napoli'yi gör de öl. Laf! Loksandra'nın elinden midye dolması ye de öl. Hünkârbeğendi, yoğurtlu kebap ve kışın bulunmadığı için asma yaprağına değil de, pırasa yaprağına sarılmış sindirimi kolay (üstelik terletici ve idrar söktürücü) etli dolmasını ye. Taramasını ye de öl, Ölürsün de, yeniden canlanıp yeniden yiyesin gelir."

▲ *Topkapı Sarayı Haremde yemiş odası.*

Kitapta, Batılılaşmanın Türkler'i olduğu kadar Rumlar'ı da nasıl etkilediğini gösteren, satır arasına sıkışmış gözlemler var. Bunların bir bölümü yeme içmeyle ilgili olduğundan, aktarmak yararlı olabilir: "Uygarlaşmak için artık Kamili'nin evinde kalmakta olan Aleki, bu altın küpü sözlerine önem vermiyordu. Çünkü uzun pantalon giymeye başladıktan ve Doğu uygarlığından Batı uygarlığına adım attıktan bu yana duygularını gizlemesini, bir İngiliz centilmeni gibi davranmasını öğrenmişti. Eski yaşamı ile ilgili herşeye burun kıvırarak bakıyor, eski dünyasını kabalık olarak görüyordu. Şimdiki dünyası ise incelikler dünyası idi. Bu iki dünya arasındaki çizgiyi çok kolayca çekiveriyordu. Yağlıboya elma resmi kişinin ruhuna hitap ettiği için, Loksandra'nın tabağındaki elmalardan daha üstündü. Loksandra'nın yemek yeme biçimi kabalık, Kamili'nin çatal bıçakla tavuk yiyişi ise incelikti. Daha dün kadar taparcasına sevdiği annesi Loksandra'nın pabucu dama atılmış, yıldızı sönmüştü. Onunki ile birlikte Doğu'nun da yıldızı sönmüştü. İmambayıldıya, pastırmaya, ninesinin Lahor salına ve yer altında yatan altın küpüne de rağbet etmiyordu oğlu artık."

Loksandra: İstanbul Düşü'nde uzun yemek tarifleri bulunmazsa da, romanın kahramanının yemeğe düşkünlüğü yüzünden yer yer o dönemin yemeklerine ilişkin ipuçları da eksik olmaz. Bunlardan biri, de sardalye ızgarası. "Loksandra denize bakıyor ve yüreği hopluyor: 'Khariklo, bana bak. Bugün güneyden esiyor. Çok sardalye düşecek demektir. Al da ızgarasını yap. Ama asma yaprağına sar da yap. Asma yapraklarını bir güzel yağla, sardalyayı içine sar ve ızgaraya koy. Yenir ki ne yenir... Mmmm..!"

Bir başka atıf da salyangozlara... "Loksandra nerede teselli bulmuyordu ki... Her sabah penceresinden seyrettiği denizde, güneşte, yağmurda ve yağmur dinince bahçesinde ortaya çıkan salyangozlarda. Ama ne salyangozlar.. Ak ak ve her biri nah şööööyle. Bu salyangozlar sonra, içine bolca mercankoşk katılmış yahni oluyordu. Her şeyi yerli yerinde yaratmış olan Tanrı'ya şükürler olsundu..."

O dönemin iyi patlıcan dolmaları da kitabın bir yerinde şöyle tanıtılır: "Yağlı patlıcan dolması. İçinde bolca çamlıstığı ve kuruüzüm bulunan patlıcan dolmaları..." Bunlar gibi ayrıntısı verilmeyen bir başka yemek de bamyalı ördek. Loksandra her ne kadar kitapta birkaç yerde bu yemeği pişirmeye kalkarsa da bir türlü yemek faslına gelemez ve söz hep başka konulara kayar. Bu konuda edilen tek söz, 'Ağustos ördeğinin bamya ile iyi gittiği'dir.

Bir başka yerde yolluk için yapılan hazırlıklardan söz edilir. Loksandra, Epaminonda'nın yanına vermek için, ağzının tadını bilen birisi olarak, Selanik yakınlarındaki Aretsu'dan getirttiği birkaç dizi çiroz ve sucuğu, iki okka pastırmayı ve içlerine ayrı ayrı turşu ve lakerda konmuş iki çömleği hazırlatırır. Bu da bize o dönemin 'delikatessen'leri -yani meze tuvunden seçkin yiyecekleri- üzerine bir ipucu verir!

Loksandra'nın kızının Londra'ya yaptığı kısa bir yolculuğun anıları yine yiyecek ve içecekle ilgili. Bu satırlar, o dönemde İstanbullu bir Rum'un duygu ve düşüncelerini ne kadar güzel yansıtır: "Bir gün yemeğe gittik. Kapaklı gümüş bir tabak getirdiler önümüze. İçimden, 'bre ne kı bu getirdikleri acaba?' diyorum. Kapağı açıyorlar, ne göreyim? Kızarmış patates! 'Yorgo'cuğum' diyorum, 'bu İngilizler oruç mu tutuyor Allahaşkına? Söyle onlara da, bana biraz zeytinyağı ile sirke getirsinler bari. Patatesleri içine banayım'." İş bununla da kalmaz. Canı bir kahve ister. Ama nerede İngiltere'de onun İstanbul'da alışığı kahve? "Canım bu memlekette kahve yok mu? Bana bir fincan kahve pişirecek bir Allahın kulu yok mu?" diye sızıldanlığıyla kalır.

İstanbul'a dönüşte evde Loksandra'nın hazırladığı bir rakı sofrası vardır ki, sofrada neler bulunduğuna göz atmamak eksiklik olur. Aslında içki rakı değil, uzo'dur, ama olsun. Temelde değişen bir şey yok. "Patlıcan ve havuç turşusu çıkardı. Sonra lakerda. Biraz balık yumurtası kesti. 'İyi böyle' dedi, hizmetçi kıza dönerek, 'biraz da kırma zeytin getir'..." sonra bu mezelere bir de ocağın üzerindeki jambon eklenir.

Loksandra: İstanbul Düşünün kahramanı, 19. yüzyıl doğumlu İstanbullu Rum kokona Loksandra'nın yaşantısının belki de en trajik günleri, zoraki taşındığı Atina'da geçer. İlk yakınmalar yine yiyeceklerdendir:

"... Kabak çekirdeği ve simit satın aldılar.

'Bu ne biçim simit böyle?'

Yüzünü ekşitiyor.

'Mmm! Nerede İstanbul'un Ramazan simitleri! Nerede Karaköy'ün yağlı simitleri. He, Eleni? Nerede Karaköy'ün yağlı simitleri! Hıh! Ah İstanbul, ah!'

Az sonra Loksandra, yakınlarda bir muhallebici olup olmadığını soruyor.

'Burada öyle şeyler bulamazsın, unut onu. Şekerciye gidelim. Sana kopenhag alayım'..."

Loksandra'nın Atina'daki evi çarşının hemen yanındadır. 'Büyük kolaylık bu doğrusu' diye düşünür. Ama ardından yakınmalar başlar. "Ne var ki bu çarşıda her aradığını bulamıyorsun. Bu ne biçim memleket Allahaşkına? Zambak arıyorsun, yok. İri midye arıyorsun, yok. Dolmalık pırasa diyorsun, gülüyorlar. Asma kabağının ne olduğunu bilmiyorlar. Pastırmayı, lakerdayı da bilmiyorlar. Yok, yok, yok. Hiçbir şey yok diyorum sana canım! Hiçbir şey!"

O kadar büyük bir 'hiç'tir ki bu, Loksandra, "Nerede kendisiyle konuşabileceğin, hangi etı istediğini bilecek kasap! Neredeyse, eti kafana çarpacak" diye feryat eder. Bir gün de ona kayısının çöpünü gönderen 'O Şeytana çarpılası' dediği manavına baltasını kaptığı gibi dünyanın kaç bucak olduğunu göstereceğini söylemesi üzerine manav polis getirir evine.

▲ *Beyazıt Camii önünde kurbanlıklar.*

Loksandra'nın anıları acı ve tatlı yanlarıyla sürer gider. Bu anılar içinde 1800'lü yılların sonu ile 1900'lü yılların başındaki İstanbul ve Atina'dan yiyecek-içecek meraklılarını ilgilendiren bölümler ise aşağı yukarı buraya aldıklarımızdır.

Dönemle ilgili bir hoşluk da, çiçekler ve sebzelere yüklenen bazı duygusal anlamlar. Bu eski bir Doğu geleneğidir. Özellikle kadın erkek ilişkilerinin saklı gizli olması, deyim yerindeyse, bu tür 'şifreli' haberleşmeyi bir ölçüde zorunlu kılmışa benziyor. Tümü uyaklı olan bu sözlerin şürsel bir havası var. Burada başvurulan kaynak, 1887 tarihlidir. Ama, bunun daha eski bir geleneğin uzantısı olduğunu söylemek aşırı bir sav olmasa gerek.

Prof. Süheyl Ünver'in aktardığı kaynaktan yapılmış seçmeler şöyle:

Yoğurt: Gönlümü benden soğu.
Pirinç: Yanındakinden geç, âleme ettin bizi gülünç. Sabah kahvesini bizde iç.
Biber: Ciğerim yanar tüter.
Maydanoz: Tenha mıdır odanız, gelirse güzel gelsin çirkin almaz midemiz.
Bakla: Al beni sinende sakla.
Börülce: Efendim keyfin nice.
Nohut: Derdinden oldum bihut. Al beni sinende uyut.
Enginar: Gönül otağın kurmuş, efendisiyle cengi var.
Piyaz: Eylerim Hakka niyaz.
Kereviz: Daha neler görürüz. Yaprağını dileriz. Ele geçse nazlı yar. Bir murada ereriz.
Ekmek: Bir murada ermek. Maksadım seni öpmek. Neden bizi terk etmek.
Vişne: Küs olduğun yar ile bir dahı görüşme.
Elma: Beni sevdaya salma. İster al, ister alma. Ahımı alma. Yadlara salma.

Topkapı Sarayı: Mutfaklar. ▶

Aynı dönemin evlerdeki yeme içme alışkanlıkları üzerine bazı bilgiler de, bir paşazade torunu ve yüksek dereceli devlet memuru olan zamanın aydın kişilerinden Abdülaziz Bey'in *Adat ve Merasim-i Kadime, Tabirat ve Muamelat-ı Kavmiye-i Osmaniye/Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* adlı yapıtında görülür.

Kitabın günlük ev yaşantısını anlatan bölümünde önce bir mutfak tasviri ile karşılaşıyoruz. "Evlerin mutlaka bir su kuyusu bulunur. Kapıdan girilince, alt katta bahçeye bakan, basıkça tavanlı, ulak ocaklı matbah yer alır. Matbahta duvara asılı, tahtadan üstü kapaklı bir sabunluk, karşı taraftaki duvarda sepetten bir kaşıklık, ocak yakınına konmuş tahtadan üstü kapaklı tuz kutusu, yine ocağın yan tarafına dürülerek toplanıp konmuş bir kaba hasır bulunur.

Matbahın diğer tarafında icabında ikiye katlanabilen tahta yemek tablası, çoğunlukla kırpılmış bez parçalarıyla doldurulmuş ufak birkaç yastık, yüz geçirilmiş ve birbiri üstüne yere istif edilmiş yemek minderleri vardır. Ocağın yan tarafında, tavandan sarkıtılmış iplere bağlı sırıklar üzerinde kışlık soğan hevenkleri asılıdır.

Yine ocağın bahçe tarafı duvarına baştan başa tesbit edilmiş raflarda yemek sahanları ile tabak ve kâseler dizili durur. Bir köşede ise 'harç ve masraf' (erzak) konmaya mahsus kapaklı, birkaç raflı tahta dolap ile çamaşırda kullanılmak üzere içinde durulmuş küllü su bulunan 'badya' yer alırdı."

Yukarıdaki tasvir, dönemin mutfaklarının nasıl yaşanır bir yer olduğunu göstermesi açısından önemli. Mutlak, yemek pişirilen yer olduğu kadar, içinde vakit geçirilen, yaşanan bir yerdir. Loksandra'nın mutfağının ne kadar gerçek olduğu böylece bir kez daha ortaya çıkmış oluyor.

Mutfak gibi bahçeler de önemliymiş. Gündelik yaşantının ve mutfağın önemli bir parçasıymış. Bunu Abdülaziz Bey'in bugünlerde artık neredeyse bütünüyle yok olmuş İstanbul evlerinin bahçelerini anlattığı satırlardan anlıyoruz: "Bahçenin büyüklüğüne göre birkaç değişik meyve ağacı ve çardağın tahta sırıkları üzerine sardırılmış koruk asma vardır. Hane sahibi zevkine göre kına, nergis, gül, yasemin, ıtır, gece safası, boru, kadife, susam ve benzeri diğer çiçekler yetiştirir. Çoğunlukla da salata, taze soğan, tere, dereotu, nane, maydanoz, çerkeskabağı dikili kısımlar bulunur..."

▲ *Gümüş iftariyelik.*

Bahçelerde ayrıca kümeslerin bulunduğunu da biraz aşağıdaki satırlardan öğrenmekteyiz. "Böyle evlerin çoğunda tavuk beslendiğinden bahçenin uygun bir yerinde tavuk kümesiyle tavukların su içmeleri için kümesin yanında toprağa gömülü üstü kırık, içi su dolu badya dipleri bulunur."

Abdülaziz Bey, bazı yiyeceklerin evde üretildiğinden söz etmekte. Bunlara örnek olarak güllaç ve sucuğu vermekte. Bunların dışında kalanlar da vardır. "Mevsiminde hazırlanıp saklanan çeşitli yiyecekler de geçinmeyi kolaylaştırır. Mevsimine göre üvez, muşmula, nar, ayva, kavun gibi meyveler hevenk yapılıp evin uygun bir yerine asılarak saklanır. Bu evlerde hanımların turşu kurma meraklı da fazla idi. Biber, lahana, havuç, patlıcan, üzüm turşuları kurulur, kışın yenir. Yine mevsiminde meyvelerden reçel yapılır. Vişne, ayva, kızılcık, mürdümeriği, çilekten en az iki-üç okkalık reçel kaynatılır, kavanozlar içinde kışa saklanır.

Bu ev hanımlarının çoğu tatlı kaynatmakta ve yemek pişirmekte çok marifetli olduklarından kibarlar arasında ev yemekleriyle şöhret yapmışlardı. Özellikle samsa ve hurma tatlısı, baklava, gözleme, suböreği, puf böreği, çarpma böreği, taze yapraktan emir dolma, yalancı dolma pek nefis yemeklerdi. Kibar ailelerle ilişkisi olanlar konaklarda bu yemekleri hazırlar ve kibar çevrelerde 'bu dolma filan hanımın dolmasıdır', yahut 'bu tatlı falan hanımın tatlısıdır' diye methedilirdi."

Ne yazık ki, yukarıda adı anılan yemeklerden bir bölümünün nasıl yapıldığı bugün için artık bilinmiyor.

Yazar, Osmanlı vezirleri, ileri gelenleri ve yüksek dereceli memurlarının konak, yalı ve bahçelerinden söz ederken de yemekle ilgili bazı noktalara değinir. Böylesi konaklarda görevli kişiler, neredeyse saray görevlilerine denk düşecek biçimde örgütlenmiş görünüyor. Yiyecek-içecek bakımından önemli sayılanlar arasında ilk göze çarpan kişi 'kahvecibaşı ağa'dır. Abdülaziz Bey bununla ilgili bilgi verirken zamanın kahve anlayışını da dile getirmiş olur. "Kahvecibaşı ağa ekabir dairelerinin gedikli tabir edilen ağalarındandı. Hane sahibinin kahvesini bizzat kendisi pişirir verir, konağa vüzera ya da ekabir-i ricalden bir misafir gelirse yine kahvelerini kendisi götürür, akşam sabah her yemek sonunda konakta vazifeli kimilerin, gedikli ağalarla diğer ev hademelerinin kahvelerini pişirtir, odalarına gönderir, kahve içmek üzere kahve ocağına gelenlere kahve verdirirdi. Ev sahibinin kahvesini nezareti altında kavurtur, doğdurur, içerisine münasip kakule koyar, ona mahsus kavanozlarda saklar, kahve ocağına ait takımların çok kıymetli olanlarını kendi dolabında kilit altında tutardı.

Bir başka ilgili görevli, 'kilercibaşı ağa'dır. "Kilercibaşı ağa büyük dairelerin gedikli ağalarından, hatırı sayılır kişilerindendi.

Kiler dairesi de konakların birinci katında bulunurdu. Oldukça büyük olan bu odada süzülmüş su koymak için büyük boy birkaç tane lnoz küpü, öteberi yıkamak için bir çeşme veya musluklu iki büyük bakır su küpü, üzerinde öteberi hazırlamak için yarım adam boyunda bir destgah, duvarlarda şişe ve diğer eşyayı koymak için kat kat birçok raf, kahvealtı ile konacak diğer yiyeceklerin saklandığı iki büyük dolap ve odaya ait başka lüzumlu eşyalar bulunurdu.

Kilercibaşıya, dairenin büyüklüğü ve ev halkının sayısına göre iki üç muavin ağa verilirdi. Ekâbir konaklarındaki kilerlerde mevsimlik her çeşit meyvelerden zamanında yapılmış reçeller, luablar, çevirmeler, gülbeşeker, sakız, limon çiçeği ve fulya tatlıları (...) ve karanfilli iftar şerbetlikleri ve tereyağlar, ballar, sucuk ve pastırmalar, turşuların çeşitleri, lüzumu olan daha nice nefis şeylerin her türlüsü bulunurdu."

Yazar bu arada eski bir konak geleneğinden söz ederken, belki de farkında olmadan dönemin en değerli yiyeceklerinin neler olduğunu da belirtmiş oluyor: "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."

Kitapta, konak çalışanları arasında bahçevanbaşı da sayılmakla birlikte, burada yetiştirilen yiyecekler konusunda verilen bilgiler daha önce verilenlerden ayrıntılı olmadığı için bu görevlinin üzerinde fazla durmayacağız. Ancak, servis personeli olan 'tabla taşıyanlar'dan söz etmek gerekiyor. Abdülaziz Bey'e göre, "Büyük konaklarda tabla taşıyanların üç ismi vardır. Anadolu'dan gelenlere 'tablakâr' veyahut 'seraydar'; Şam ve Halep havalisi ahalisinden olanlara 'akkam'; Van, Bitlis havalisi Ermenilerinden olanlara da 'ayvaz' denirdi. Bunlar yemek vakti matbaha gelir, sahanları tablalara yerleştirir, tatlıları ayrı tablaya koyar, yemeklerin açıkta götürülmemesi için sepet örgü, dışı siyah veya kırmızı meşin kaplı kapaklarla tablaları kapatır ve başlarında konağa taşırlar, icab eden yerlere koydukları sonra beklerler, yemek bitince tekrar alır, matbaha getirirlerdi."

Bu servis seremonisinin dışında, tabla taşıyanların görevleri arasında, "konakta beslenen tavuk, hindi, kaz ve piliçlerin yem ve suyunu vermek, bakımlarını yapmak, yumurtalarını alıp vekilharç ağaya vermek..." de sayılmaktadır. Buradan da anlaşıldığına göre dönemin İstanbul ileri gelenleri, kümes hayvanı sınıfından tavuk eti ve tavuk yumurtası dışında egzotik tatlara da düşkünmüş.

Sıra, konağın bizi en çok ilgilendiren kişilerinden aşçıbaşıya gelmiş bulunuyor. Abdülaziz Bey, bu önemli konak görevlisini şöyle tanımlıyor. "Kibarane yaşamak ve hayatın lezzetlerinden nasibini almak ve ekâbir akranının hayat tarzından aşağı kalmamak için vüzera ve ekabir-i rical, aşçıbaşılarına pek ehemmiyet verirdi.. Yemek içmek, hayatı devam ettirmenin ve bilhassa korumanın çok önemli bir yönünü teşkil ettiğinden, yüzyılın başında büyük küçük herkes yemeğe ve pişirilmesine önem vermiş, itina etmiştir."

Abdülaziz Bey bu girişi yaptıktan sonra, konaklarda aşçıbaşına bağlı çalışan kişilerin bir dökümünü veriyor. "Büyük dairelerde aşçıbaşı idaresinde bulunanlar matbah hademesi, kebabçı, hamurcu, tatlıcı, kuşhaneci, pilavcı, ocakçı, çırak, bulaşıkcı adlarıyla sekiz kısma ayrılabilir. Herkesin vazifesi ayrıdır. Bunların toplamı vüzera konaklarında otuz beş kişiden az olamaz."

Bunden sonra, aşçıbaşının görevlerini ve bugun için bile ders çıkarılacak niteliklerini sayıp dökülüyor. "(Daha önce sayılan personelin) Daireye seçilmeleri ve alınmaları, yaptıkları işlerin teftişi ve nezareti, yemeklerin nefaseti,

Topkapı Sarayı ve günümüz İstanbul'u. ▶

matbahın devamlı temizliğinin gözden geçirilmesi, aşçıbaşıların vazifeleri içindeydi. Temizliğe aykırı olduğu için, aşçıbaşıların ellerinde yüzük bulunmaz, tırnakları her vakit kesilmiş olurdu. Elbise ve peştemallarının temiz olmasına, matbahdaki bütün eşya ve aletlerin yıkanmış ve temiz tutulmasına, hiçbir zaman matbahta süprüntü bulundurulmamasına, kirli paçavra kullanılmamasına aşçıbaşı dikkat ederdi. Aksini yapanları azarlar veya değiştirirdi."

Yazar daha sonra mutfak araç gereçlerinden önemli bulduklarını anlatıyor: "Böyle büyük konak matbahlarında bulunan kazganlar (kazanlar), tencereler, kuşhaneler, lengerler, sahanlar, taslar, kevgirler, süzgeçler hane sahibi ile ailesine ait ve hatırlı misafirlere mahsus olan büyük küçük Saksonya yemek takımları, tatlılar için çini, fağfuri, mertebanı tabaklar aşçıbaşıya teslim edilmiş olduğundan bunların saklanması, gerektiğinde kırılıp dökülmeden kullanılmaları, sayıca eksilmemeleri, bakır eşyanın icab ettikçe kalaylanması, hurdaların değiştirilmesi de aşçıbaşının vazifelerine dahildi."

Mutfaklarda mönü yapımı da Abdülaziz Bey'in notları arasında yer almakta. "Büyük dairelerde pişirilecekler bir gün önce aşçıbaşı ile vekilharç ağa arasında müzakere edilerek tayin olurdu. Erzak bir gün öncesinden matbaha verilirdi. Hane sahibi, hanımı ve ailesinin pişirilmesini isteyip emrettikleri yemek ve tatlı varsa onlar da hazırlanırdı." Buradan anlaşıldığına göre, mönülerin asıl yapımcısı aşçıbaşı ile vekilharç ağa. Ev sahipleri ancak özel durumlarda mönü yapımına karışmaktalar.

İler halinden disiplinli bir yer olduğu anlaşılan dönemin mutfaklarına, hele bunlar birer büyük konak mutfağı ise, "öyle her olur olmaz adamın (...) girmesi ve hele hazırlanmış yemek ve tatlılardan alıp yemesi, şurayı burayı karıştırması imkânsız(mış)." Abdülaziz Bey'in eklemeden geçemediği bir ayrıntı da, bu mutfaklara asla kedi sokulmadığı!

Kanuni Sultan Süleyman dönemine ait notlarda rastladığımız bir geleneğin, İmparatorluğun son günlerinde bile zengin konaklarında sürdüğünü görüyoruz. Bu, ev sahipleri ve konuklarına çıkan bol yemeğin, bir miktar yendikten sonra giderek daha aşağı toplumsal konumdaki insanlara verilmesi. Yazar bunu şöyle anlatıyor: "Yüzyılın başında kübera konaklarında selamlık ve harem dairesine mahsus yemeklerden artanların tamamen matbaha iade edilmesi usuldendi. Evli olan matbah hademeleri, varsa bu artan yemeklerden münasip miktarda evlerine götürürlerdi. Geri kalanı da çevredeki fakirlere, bekâr hammal ve rençberlere tahsis edildiğinden bunlar için matbahın bir tarafına tahta sofralar konurdu." Konaklarda, çalışanlar için daha ucuz bir mönü hazırlanmayıp, herkesin aynı yemeği bir ölçüde paylaşması bugünün Türk insanına bile ne kadar garip geliyor, değil mi?

Dönem, İmparatorluğun çöküş dönemi; ama, lüks ve gösteriş neredeyse doruğa varmış görünüyor. Bunu Abdülaziz Bey'in bazı notlarından çıkarıyoruz. "Kübera arasında her türlü süs eşyasına gösterilen rağbet, bir zamanlar aşırı düşkunlük ve iptila derecesine kadar varmıştı. Bu isteklere uyarak kullanılan kahve fincan zarflarının da birçok çeşidi yapılmış ve çok pahalıya satılan cinsleri ortaya çıkmıştır. Kübera dan kimseler akranlarından gördüklerine kendilerinin de sahip olabilmelerini bir haysiyet meselesi yaptıklarından, bunların aynını tedarik etmek adeta bir mecburiyet haline gelmişti. Bunlar birçok söylentilere yol açmaktaydı. Bir kısmı da akranına üstün gelebilmek için yeni bir şeyler yapmaya kalkışmış ve bu suretle ortada her şeyin pek çok nevi çoğalmıştır. Bu gibi eşya bir taraftan zarafetin, bir taraftan da servetin deliliydi."

Yazar, bunlara örnek olarak altın üzerine mine ve mücevherli, altın ve çiçekli mineli, sırf altından üzeri oyma çiçekli ve daha buna benzer nice pahalı fincan zarflarından; alışılmışın dışında, bunların boynuzdan, ödağacından yapılanlarından söz ediyor. Bazen egzotizm o boyutlara çıkıyor ki, zenginler "murassa veya mineli tarafların içine ufak boyda mızıka konmuş, kahve içildiği zaman altındaki düğmesi çevrilip kurulan ve elde tutulduğu sırada mızıka çalan cinsler"den de evlerinde bulunduruyorlar. Zehir tutmaz diye ünlü gergedan boynuzundan ya da billurdan yapılmış fincanlar hiç de eksik değilmiş.

Servis bile törensel. "Kibar konaklarında kahveyi getirenlerden tepsiyi tutan adam, omuzuna atlas veya kadife kumaş üzerine sırma ve pul veya ipekle işlenmiş, yuvarlak, etrafına sırma yahut sim saçak çevrilmiş bir örtü atarak kahve içilinceye kadar karşıda ayakta durur. Kahve getirenlerin diğeri ise, yine kübera âdetine göre, elinde üç zincire asılı, kahve cezvesi koymaya mahsus, gümüşten veya madenden mamul kâse şeklinde sütili tutar."

Bu tür şıklıklar, bardaklarda da görülüyor. "Bardakların bir kısmı kulplu, kapaklı ve tabaklı düz beyaz porselen, bir kısmı kulplu, kapaklı ve tabaklı Saksonya cinsi üzeri elvan çiçekli, bir kısmı yine kulplu, kapaklı ve tabaklı, orta derece kendinden nakışlı billur, bir diğeri İngiliz billurundan kesme ve musanna nakışlı, kulplu, kapaklı ve tabaklı olur..."

Özellikle yemekten sonra el yıkamak da bir tür törene bağlı. Hatta bu işin Osmanlı'da bir protokolü bile var. Örneğin, Divan-ı Hümayun yemeğinden sonra vezirlere leğen ve ibrik, ulemaya ise sabunlu 'dest-mal' (elbezi) getirilmesi gelenekleşmişti. Hicri 985'ten (Miladi 1577) bu yana, Şeyhülislam Kadızade Şemseddin Ahmet Efendi'nin isteği üzerine ulemaya da leğen ve ibrik verilmeye başlanmıştı.

İşte bu leğenlerin, Abdülaziz Bey döneminde, "Kibar çevrelerde (...) altına kırmızı çukadan kenarları zihli yaygı serilmesi âdettendir. El yıkanırken elinden sabunu kaçırmak, kırmızı yaygı üzerine ellerinden su akıtmak, leğene tükürmek ekâbir arasında çok ayıp sayılırdı. Teşrin-i saniden (Kasım ayından) sonra ibriklere mutlaka ılık su konurdu."

İncelik bununla da bitmiyor. Bir de kullanılan sabunların türleri var: "Kullanılan sabunlar da yerli Misk, Girit, Edirne saray ve arapsabunları idi."

Bunların yanı sıra bir de özel günler ve bayramlar söz konusu edilmeye değer. Büyük bir bölümünün ise yiyecek ve içecekle bağlantısı bulunur. Gerçi aya göre düzenlenmiş bir takvimde mevsimlerin kaymasını önlemek olanaksız. O yüzden, örneğin Ramazan bazen kışa, bazen de yaza rastlar. Öte yandan yemek ve içmek her zaman belli ölçüde mevsime bağlı olduğu için, bu durumlarda gelişmiş ve değişmez menüler oluşturmak epey zordur. Gene de dini günlere özgü yemekler ve içecekler her zaman bulunur.

Bunun en iyi örneklerinden biri ise Muharrem ayında pişirilen aşuredir. Abdülaziz Bey bunu şöyle anlatır: "Hicret senesinin başı olan Muharrem ayının onuncu gününden başlamak üzere Muharrem sonuna kadar İstanbul'un bütün evlerinde iki kâse de olsa aşure pişirmek uğur ve bereket sayılırdı. Her sınıftan kimseler buna özen gösterir ve özellikle onuncu gün pişirmeye dikkat ederdi. Aşure pişirilmesi Nuh Peygamber'in sünneti olarak da herkesçe kabul olunmuş ve İslam'ın ortaya çıkmasından sonra da buna uyulmuştur. Ekseriya hayır severler aşure pişirip halka ve bilhassa fukaraya dağıtmak için imaretler ve vakıflar yapmış ve masrafı karşılayacak gelir bırakmışlardı."

Bu toplumsal açıklamanın ardından Abdülaziz Bey, pişirilen aşurenin inceliklerini anlatmaya koyulur: "Aşureye bir nevi tatlı, yemişli bir çorba denebilir. İçine konanlar buğday, pirinç, nişasta, nohut, fasulye, ceviz içi, badem gibi şeylerdir. Bazıları bunlara kuru incir, bir cins kuru beyaz hurma, çekirdeksiz üzüm de ilave ederler. Bunun 'süzme' denen kibar bir nevi de vardır. Bu yalnız döğülmüş buğday, biraz pirinç ve badem, bir miktar nohut ile pişirilir. Soğumaya başlayınca içine yeterince misk eklenir. Her iki tip aşurenin buğday ve diğer malzemesi ayrı ayrı pişirilir, sonra birbiriyle karıştırılır, yeterince şeker ilave edildikten sonra tekrar tekrar pişirilerek hazırlanır."

Aşure hazır olduktan sonra da işin törensel yanı bitmez. Yazar, bunu da şu satırlarda anlatır: "Bu suretle yapılan aşure pişince hane sahibine haber verilir. Evden bazıları mutfağa iner, kazanın etrafında oturur, bir Yasin suresi ve bir Mülk suresi okunur, hasıl olan sevabı o haneden gelmiş geçmiş ölmüşlerin ruhlarına hediye edilir. Kazanın üzerine kapatılan tepsi kaldırılır, herkes buhar suyunu uğurludur diyerek gözlerine sürer. Bir tabağa alınan ilk aşure dışarı gönderilmez, bereket getirsin diye hanede alıkonur. Daha sonra aşure, elvan renk Saksonya testilere, kapaklı ve tabaklı kıymetli kaselere boşaltılır, üstlerine şam fıstığı, çam fıstığı, kuş üzümü, mevsimi ise bir miktar nar tanesi serpilerek kapakları kapatılır..."

Aşurenin dağıtımı da yine incelikler içermekte: " (Aşure) her hirinde birer çift kâse olmak üzere süslü tepsilere konur, tepsilerin üstü beyaz örtü ile bağlanarak kibar ahbaplara gönderilirdi. Getiren adama bahşiş verilip kaplar iade edilir. Geri kalanı büyük kâselerle yakın ahbap ve komşulara dağıtılır. Kâselerin yıkanmadan geri verilmesi ayıp sayıldığından güzelce yıkanıp öyle verilir. Eve ayrılan aşureden ilk defa hane sahibine ufak bir kâse konur. Hane sahibi yedikten sonra aşureyi pişiren aşçıbaşı ve çıraklarına bahşiş gönderir."

İşin folklorik yanını da unutmayalım: "Böyle Muharrem'de pişirilen aşureden şayet ilk kaşığa bakla tanesi isabet ederse bunu pek çok kimse 'bereket getirir' diye ayırır, siler, para kesesine koyardı. Bakla tanesi bir yıl kesede [illegible]."

Yeme içme açısından İstanbul başta olmak üzere bütün İmparatorluk sınırları içinde, Müslüman halk için, daha önemli bir ay yok dense yeridir. Yiyecek-içecek de dahil olmak üzere hazırlıklar Ramazan ayının öncesinde başlardı. Biz de anlatmaya bu ön hazırlıklarla başlayalım.

Yine yazarımız, Abdülaziz Bey o dönemdeki Ramazan hazırlıklarını anlatmakta: "Bütün İslam dünyasında ve Osmanlı ülkesinde Ramazan ayına çok önem verilirdi. İki üç ay kala her evde hazırlık ve tedarik başlar. Halk sair günlere ait erzak ve ev ihtiyaçlarına ek olarak, imkânları nisbetinde reçeller, sucuk veya pastırma, zeytin, peynirler, şerbetlik şekerler, şuruplar, kâfi miktarda şeker ve hoşaflıklar, güllaç, çorbalıklar alır, ayrıca hanedeki sahan, tencere, sini gibi bakır kapların hepsi kalaylanır..."

Ramazan'da ileri gelenlerin konaklarındaki iftar yemeklerine gelince, bunlar gerçekten Osmanlı mutfağının en renkli tablolarını oluştururdu. Hatta buna 'dar-ül tabak' diye bir ad verildiğini biliyoruz. 'Dar-ül tabak, nefis ve pek güzel şeylerin gösterildiği, sergilendiği yer anlamına gelmekteydi. Bu ay boyunca hemen herkes kudret ve kuvvetini bile zorlayarak akraba, eş dost ve ahbabını evine iftara davet eder, ikramda bulunurdu.

Şimdi bu tür davetlerle ilgili olarak Abdülaziz Bey'in anlattıklarına kulak verelim: "Vuzera ve rical'den olan kübera hanelerinde hususi davetler verildiği gibi, kapıları her gece isteyen ahbab ve misafirlerine açık olurdu. Misafirlerden başka, fakir halk için de üç beş sofra hazırlanır, gelen geri çevrilmez içeriye alınır. Tatlılarıyla her türlü yemek verilerek iftar ettirilir, her birine 'diş kirası' adıyla uygun miktarda atiyyeler verilirdi.

Vezirlerle pek büyük rical konaklarında Ramazan akşamları önemli hazırlıklar yapılır, suslü ve mükellef sofralar kurulurdu. Büyük konaklarda ev sahibi için hazırlanan sofradan başka, her günkü gibi kâhya odasına, divan efendisi, kitapçı, mühürdar ve imam efendi odalarına da zengin sofralar kurulur, gelen misafirler rütbelerine göre buralara alınırdı.

Hane sahibinin her akşam kurulan sofrasına Ramazan'a mahsus olan ekmeklerden başka uzun yumuşak pideler, yine iftarlık olarak çeşitli ufak halka çörekler, yine iftar için gümüş veya değerli bir 'pulad' tepsiye çeşitli meyvelerden yapılmış reçeller, sucuk, pastırma, peynirler ve özellikle hurma ile turlu turlu zeytinler konduğu gibi ortasına da saplı, kulplu ve kapaklı elmastıraş denilen billurdan çok küçük sekiz on kadar bardak içinde Mekke-i Mükerreme'den getirilmiş zemzem-i şerif konurdu."

Hazırlıklar bitmiş artık iftar vakti yaklaşmıştır. En ağır, değerli takım ve tabaklar, sırmalı havlular, gümüş leğenler hazır edilmiştir. Şimdi yine bir kibar konağında olan bitenlere göz atalım. "İftar vaktine, yani oruç bozmaya yarım saat kala odanın uygun bir köşesine konmuş buhurdanlarda ödağacı veya buhur, pek kibar ailelerde anber yakılır, odanın kapısı çekilirdi. Akşam ezanına tam bir çeyrek kala hane sahibi yemek odasına girer, ayakta kendi sofrasına alınacak misafirlerin gelişini bekler, karşılar, herkes sofrada yerini alınca daire imamı efendi derhal Kur'an-ı Kerim'den bazı 'ayet-i celile' okumaya başlar, hazır olanlar sessizce dinlerdi. Bu arada vaktin geldiğini bildiren top da atılmış olurdu."

▲
XIX. yüzyılda, Kapalıçarşı'da bir kuyumcu dükkânı.

Şimdi de Abdülaziz Bey'in notlarına bakarak tipik bir Ramazan mönüsünün nasıl oluştuğunu anlamaya çalışalım: "Önce zemzem-i şerif içilerek oruçlar bozulur, iftarlık denen reçeller ve önlerindeki çöreklerden yemeğe başlanırdı. Yemekte mutlaka iki çeşit çorba ve saraykari yumurta, en az üç çeşit tatlı, iki çeşit börek ve hoşaf ile beş altı turlu sebze bulundurmak kibarlar için zorunlu idi. Her yemeğin hazırlanmasına dikkat edilir, nefasetine özen gösterilirdi. Eskiden iftarda kibar sofralarının pek meşhur tatlıları baklava, samsa, revani, şekerpare, dilber dudağı idi. Ramazan'da iftar yemeğinde 'gaziler helvası' denen un helvası, soğuk paça ve sebzelerden lahana ile zeytinyağlı yemek bulundurması kibarlar arasında ayıptı."

Biraz da daha aşağı toplumsal konumdakilerin sofralarına konuk olalım. "Konağa davetlilerin dışında gelen misafirler de derece ve itibarlarına göre kâhya ve divan efendisi ve mühürdar gibi zatların odalarına alınır, iftar ettirilir, onlara da mükellef iftarlıklar, tatlılar, börekler ve her türlü yemek verilirdi.

Gedikli ağalarla diğer ağalara , kavas ve aşçılara ve evdeki diğer hizmetlilere ayrı ayrı sofralar kurulur, her birine börek, tatlı konurdu.

Konağın alt katına da iftara gelen mahalle bekçisi, sakası, amele ve diğer fakirler için onar kişilik en az üç dört sofra hazırlanır, bunlara da birkaç çeşit reçel, simit, büyük kap ile çorba, mutlaka bir tatlı ve sebze yanı sıra büyük bir lengerle bolca pilav verilirdi."

Ramazan ayının bir başka sofrası *da sahurda* kurulurdu. Gerçi sahur sofraları hiçbir zaman iftar sofraları ölçüsünde gösterişli olmamışlarsa da, bunların tipik özelliklerini öğrenmek için, Abdülaziz Bey'in notlarına bir kez daha bakalım. "Gündüz oruç tutulacağı için Ramazan'da her gece *belirli* zamanlarda 'sahur' olarak adlandırılan yemek yenmesi gereklidir. Her sınıftan halk kendi mali gücüne göre sahur için yemek hazırlar. Vüzera ve ekâbir-i rical konaklarında da geceleri matbahlarda hazırlanan yemekler tablakârlar tarafından harem ve selamlığa taşınırdı. Yine gündüz gibi sofralar kurulursa da akşam yemeklerinde olduğu gibi iftarlık, çorba, *salata*, börek, hamur tatlısı konmaz, sahur yemeği suyu alınmış söğüş et veya ızgara köftesi ve donmuş paça, özel yapılmış simidden makarna, hafif tatlılardan sutlaç, muhallebi, ayva ve elması tatlısı, hoşaf ile uygun sebzelerden ibaret olurdu."

Abdülaziz Bey'in notları arasında kübera konaklarında verilen ziyafetler bölümü var. Burada *'bu* ziyafetlerde mutlaka bulunması âdet olan yemeklerin başlıcaları' diye belirtilmiş olanlarını aktaralım. Gerçi bunların çoğu özel bir yemek olmaktan çok, doğrusu pek de heyecan verici olmayan genel kategoriler ama, yine de anılmaya değer. İşte Abdülaziz Bey'in "bunlar kibarlar arasında pek rağbet edilir yemeklerdir" dedikleri: Hindi derisinden işkembe tarzı çorba, sırı sırta *getirilmiş* hindi tulumbası (ki ne olduğu belli değil T.Ş.), güveç, toprak tencerede pişirilmiş tavuklar, köfte, kuşbaşı et, tavuk ciğerinden *dışına* yufka sarılarak özel olarak yapılmış 'yedi kardeşler' adı verilen et yemeği, elvan renkli ve araları kaymaklı elmasiye ve yalnızca yumurta*nın* sarısıyla yapılmış revani.

Yemek ve içmek elbette özel davetlere, Ramazan gibi özel aylara ya da aşure günü gibi özel *günlere* özgü değil. Yaşamın her evresinde, hemen her işte, yiyecek ve içecekle ilgili yanlar bulmak olası. Bunların tümünü ele almak söz konusu değilse bile, Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde geçen böyle iki olayın yemekle ilgili bölümünü aktarmadan edemeyeceğim. Bunlardan biri eskilerin 'mehtap seyri' dedikleri bugünlerde artık unutulmuş *ya* da yalnızca âşıklara özgü sayılan bir keyif. Öteki ise bir ölçüde sürdürülmekte olan mesire geleneği.

Söze önce mehtap seyri ile başlayalım.

Yazın Boğaziçi'ndeki yalılarda oturanlar geceleri mehtap seyrine çıkarlarmış. Burada yapılan, aslında kayıkla akşam vaktinde bir Boğaz gezintisi. Buna eş dost da davet edilirmiş ki, keyif paylaşılsın. Bu sırada mehtap seyredilir, bıraz *durularak* sazlarla mehtaba çıkan diğer kayıklar dinlenir ve ayın güzelliği ile keyiflenilir, yakamoz denen denizdeki fosforlu parıltılar *seyredilirmiş*.

İşin yeme içme kısmı ise, bu vesileyle konağa davet edilenlere *ikram* edilen yemekler söz konusu olunca gündeme gelmekte. Abdülaziz Bey bunu şöyle anlatıyor: "Sofada da yaklaşık bir saat *kadar sohbet* ve muhabbet edilir, bu arada yemek zamanı da gelmiş olurdu. Yalının bahçeye bakan içi beyazla boyanmış odasına geçilir, düz *beyaz* keten takımlarla hazırlanmış mükemmel sofralara oturulur, yaz mevsimine mahsus tavuk kızartmaları, taze kuzu, sakız veya asma kabağı dolmaları, taslarda kaynatılmış ve kaymak tutmuş sütler ve sonunda buzlu hoşaflarla yemekler *yenir*, yine yalının büyük sofasında kahveler ve çubuklar içilirdi."

Bir başka mehtap sefası ise sırf bunun için *yalıya konuk* davet edilerek yapılanı. Burada genellikle teklifsiz ahbapların çağrılması söz konusu. Ama bu, yemeklerin daha az özenli *olduğu* anlamına gelmiyor. "Boğaziçi'ne mahsus ve sepetle tutulan taze mevsim balıkları, kuzu dolmaları, taze sebzeler ve börekler, yaz *tatlı ve* sütlüleri, buzlu hoşaflar, çeşitli dondurma ve şerbetler hazırlanır, karlıklara buzlar konur, her şey tamamlandıktan sonra içki *içenler için* de çerez ve salatalar yapılırdı" diye anlatıyor Abdülaziz Bey.

Mesire*ler ise* bir başka âlem. Anlaşılan o ki, mesireye gitmek, o dönemin İstanbul'unda hemen her sınıftan halkın ortak bir eğlencesi *imiş*. Ancak, bunların her birinin mesire gezisinin aynı olduğu düşünülemez. Zenginlerin mesireleri elbette yeme içme *bakımından* da en ilginç olanı. Abdülaziz Bey, kitabında bunları şu sözlerle anlatıyor: "Yalılardan mesirelere çıkan kübera hanımları *evvelce anlatıldığı* gibi akşama kadar mesirelerde kalır, yemekler yenir, oyunlar, çalgılar ve salıncaklarda eğlenirlerdi. Taze mısırlar *pişirilir*, şerbetler içilir, dondurmalar yenir, akşam olunca eğer mehtap varsa, aşçılar, hizmetçiler sahilhaneye dönerler, hanımlar mehtap seyri için ezandan üç çeyrek saat sonra kayıklarına biner, cariyelerini de beraber alır, denize açılırlardı. Sandallar çok yavaş hareket eder, etraf ve mehtap seyredilerek yalıya dönülürdü. Yalıda karşılayanlar tarafından hepsinin *yaşmak* ve feraceleri alınır, birer kahve ve çubuk verilir, müzeyyen tepsi ve tabaklar içinde kavun, karpuz, üzüm gibi meyveler *çıkarılır*(dı)."

Daha mütevazı çevrelerde de yiyip içme asla eksik değil. "İstanbul'da oturup da yalısı ve sayfiyesi olmayan hanımlar seyir için gerekli hazırlıkları evlerinde yaparlardı. Rumeli tarafından Anadolu tarafındaki mesirelerden birine gidilmek istendiğinde mecburen kayıkla gidilirdi. Rumeli tarafında oturanlar Kâğıthane'ye, Vefa Efendi Çayırı'na, Anadolu tarafında Üsküdar ve Kadıköy'de olanlar mesela Fener Bahçesi mesiresine gitmek isterlerse öküz arabalarından bir ikişini günlüğüne kiralarlardı. Akşamdan taze zeytinyağlı üzüm yaprağı dolması, irmik helvası, bir hayli et söğüşü pişirilir, mevsimine göre meyveler, salatalar hazırlanır, yumurta, taze soğan, peynir, sardalya, çiroz gibi şeyler de unutulmazdı."

Şimdi sıra, son dönemin saray yaşantısındaki yeme içme konusuna gelip dayandı.

Bu konuda elimizde oldukça önemli bir anılar kitabı var. Leyla Saz, sarayda yaşamış ve ufak bitemi birinci elden aktaran bir sanatçı. Sarayda yaşadığı dönem, 1850'li yılların başından İmparatorluğun son günleri arasında kalan yıllar. Yani, Osmanlı'nın son günleri. Saz, *Harem'in İçyüzü* kitabında İmparatorluğun bu son dönem saray yaşantısının her yanını ve yeri düştükçe de sarayın yemeklerini olanca ayrıntısıyla anlatıyor.

Anılarının bizim açımızdan ilk dikkati çeken satırları, padişaha nasıl servis yapıldığını anlattığı bölümde yer alıyor. Burada sözü edilen bir kahve servisi. Abdülaziz Bey'in anlattığı, konaklarda yapılan kahve servisine benzer yanları çok. Ama saraydaki servis birinci ağızdan anlatıldığı için, yine de aktarılmaya değer.

"Saz, bütün sazendelerin arzularına bırakılan makamdan başlar. Peşrev ve besteden sonra kemençe taksime başlarken önde kahveci usta, arkasında güzel giyinmiş gençler girerler. Usta, başındaki tabla fesinin kenarına sardığı yemenisinin üstüne ustalık alameti olarak ihsan olunan kabak çiçeği şekline benzer elmaslarını takmıştır. Arkasında iki örgü saçı, entarisinin üstünde saltası vardır. (Salta, ipekli kumaş üzerine etrafı sırma ile işlenmiş geniş burkadır.)

(...) Kahveci usta; sırmalı, incili, ortası elmaslı, tırtır saçaklı yuvarlak kahve örtüsünü bir tarafından büküp iki kızın avuçları arasına sıkıştırır, sonra kenarından sarkıtıp tuttukları altın tepsideki murassa zarfların birini alıp fincanı yerleştirir. Kahvecilerden birinin elinde bir sütl vardır. Bu sütl, üç altın zincirle asılmış ayaklı leğen şeklindedir. Bu sütlde sıcak külde harareti muhafaza eden bir güğüm vardır. İçi pamuklu, yuvarlak, ipekli küçük destimal ile bu güğümü kulpundan tutarak kahveyi fincana koyup padişah hazretlerine takdim eder.

'Kadınlara da veriniz' emr-i şahanesi üzerine büyük haremlerine de verirler. O zarflar da mücevherlidir. Zarfın ayağının kenarlarından iki parmakla zarifane tutup içerler. Fincanlar iade olunurken kemençe taksimini ikmal ederek kargağara yaklaşır..."

▲ Yıldız Sarayı'nda bir ziyafet sofrası.

Leyla Saz'ın anılarında, bu kahve seremonisi gözlemi önemli olmakla birlikte, ilerleyen sayfalarda, asıl sarayda neler yenilip içildiği üzerine daha geniş bölümlere rastlanır. Bunlardan önce sarayda orucun nasıl bozulduğunun anlatıldığı kısa bölüme bakalım.

"Ezan veya top işitilince kimi bir çimdik tuz veya külle, kimi zemzemle orucunu açardı. Iftariye büyük tepsi ile çıkarılırdı. Sonraları herkese ayrı ayrı, üzeri sırma ve pulla işlenmiş örtülü küçük masalar üstüne konmuş gümüş tepsilerde bir fincan zemzem, istiridye yahut yaprak şeklinde küçük gümüş tabaklarda birkaç hurma, zeytin, pastırma, sucuk, peynir, reçel, bir tane yumurta, bir küçük kâse çorba, bir yuvarlak pide, bir nemli destimal (elbezi) getirmek âdetti.

Kalfalar kendi odalarına toplanıp büyük tepside iftar ederlerdi."

Leyla Saz, sarayda *genel olarak neler* yenilip içildiğini anlattığı bölüme maaşlarla başlarsa da sözü uzatmadan hemen yiyecek ve içeceğe getirir.

Söze kahvaltı ile başlayalım. '...Her sabah gelen kahvaltıda bulunan yiyecekler şunlardı: Somun, külah peyniri, büyük gümüş tabakta *yapılmış kaymak*." Saz, külah peynirinin saraya özgü, çok güzel bir çeşit tuzsuz beyazpeynir olduğunu söylüyor. Ancak birkaç sayfa ötede, sabah kahvaltısından *yeniden* söz ediyor ve bu kez mönüye bal, reçel,

▲ *Saray'a yüzyıllar sonrasından bir bakış...*

soğuk kavurma ve yumurtayı da ekliyor. Herhalde gerçek mönü bu iki tanımlamanın bütünü olmalı. *Çünkü birinci* sayılan mönü çok kısıtlı. Belki de bunların sarayda özel olarak yapılmış yiyecekler olduğu vurgulanmak isteniyor. Yani başka bir deyişle, *bunlar dışarıdan* alınmıyorlar. Böyle düşünülmesinin nedeni, Leyla Saz'ın bu ilk mönüyü saydıktan sonra, 'Gelen bu yiyecekler dışarıda satılmadığından *toplanıp çırak* saraylılara (evlenip saraydan ayrılmış kadınlar T.Ş.) sepetlerle hediye gönderilir ve pek hoşa giderdi. Onlar da uskumru ve midye dolması *gibi şeylerle* karşılık verirlerdi" sözleri. Bir de bu arada, sabah kahvaltısında bile etin, soğuk kavurma biçiminde, sofradan eksik edilmemiş olması dikkati *çekici*.

Leyla Saz anılarında, öğle ve akşam yemeklerinden söz ederken genel geçer bir mönü veriyor. "Tablaların hepsinde *daima* bir türlü et, bazen tavuk, börek, tatlı, birkaç sebze ve pilav vardır" diyor. Saz'ın anlattığına göre makarna pek seyrek çıkarılan bir yemek. *Ayrıca "Her akşam* kapaklı küçük bakır güğümle her tablanın hoşafı gelirdi" diye yazıyor.

Bunlar yemeğin asıl bölümüne ilişkin notlar. Bir de mezeler ve modern anlamıyla 'deser servisi' bölümü var. Saz *bunları da* kaydetmeden geçmemiş: 'Öğle yemeği ile beraber üstü meşin kaplanmış kapakla kapanıp çuha çanta içine konup bağlanmış kenarı gümüşlü *büyük* tepside reçel, kaşar peyniri, zeytin, sucuk, pastırma, havyar ve yeşil salata" verilirmiş. Akşam yemeklerinde ise bu mezeler yok. Onun yerine yemekten *ayrı* olarak aynı tepside tabaklarla

mevsim meyvelerinin geldiği belirtiliyor. Ancak, yine aynı anılardan bu meyvelerin yemeğin hemen ardından değil, -çünkü akşam yemeği çok erken saatte yenirmiş-, ancak gecenin ilerleyen saatlerinde yendiğini öğreniyoruz. Ayrıca sarayda ikindi vaktinde yemek yeme alışkanlığı bulunmadığını yine Leyla Saz'ın notlarından öğrenmiş oluyoruz.

Leyla Saz'ın anılarında önemli bir tarih de çatalın Osmanlı sarayında kullanılmaya başlanmasına ilişkin olanı. Saz, bunun Hicri 1276 (Miladi 1860) yılında olduğunu belirtiyor. "(bu tarihten) sonra çatal kullanılmaya ve sofralarda masa üstüne konulmaya başlandı" diyor.

Anıların en çarpıcı bölümü ise, yazarın sultan sofralarını anlattığı bölüm. "Hicri 1276'ya (Miladi 1860, bir başka deyişle Sultan Mecit'in saltanatının son yılına) kadar sultanların sofraları, oturdukları odaların birinde bir kenara kurulurdu. Şöyle ki, yere yayılan sırmalı, pullu müdevver yaygı üzerine altı ayaklı gümüş iskemleye yine öyle bir örtü örtülüp üstüne yuvarlak gümüş bir tepsi oturtulur, kenarına ekşi takımı, tuz ve biberlik, limon suyu, ince tülbent destimal (havlu), üzerine mercan saplı veya fildişi çorba ve pilav kaşığı, baga tatlı kaşığı ve ekmek konur, yanında diğer bir destimal bulunurdu. Su içilmediğinden su takımı konmazdı.

Yemekten sonra eller yıkanıp sofranın etrafına konmuş küçük şiltelere oturulur, küçük şehzade ve sultanı varsa onlar da beraber otururlar. Büyük kalfasını da bazen alırlardı.

Yemek, tepsinin ortasındaki gümüş veya Saksonya tabaklardan üç parmağın uçlariyle alınıp yenir ve öyle dikkatli, nazikane alınır ki, parmakların uçları pek az yağlanırdı. Eller, ibriktarın hazır bulundurduğu gümüş leğen ibrikte yıkanırdı. Yemek ve el havlularının başları sırmalı işlemeli olurdu. Nihali, tersine kapanmış ayaklı ve kenarı kafesli tabak gibidir. Saraylarda gümüştendi. Konaklarda kırmızı veya siyah meşin üstüne, kenarı ve ortası sırma işlenmiş, yuvarlak, kalınca ve düz olurdu.

Kahve içmek âdeti de vardı. Tabii küçükler ve yaşlılar için değil. Kahve nöbetçilerinin biri kahveyi, biri stili, biri de tepsiyi getirir, diğeri de verirdi."

Sultanların sofralarından sonra, yazarımız kısaca da olsa, diğer saraylıların yemekleri konusunda bazı açıklamalar getirmiş. Onları aktararak biz de sözlerimize son verelim. "Kalfalar da odalarında hep bir sofrada yerler. Örtüler ipekle kasnak işlemelidir. İskemleleri ceviz, tepsiler boyalıdır. Yemek tabakları kapakları beyaz ya da çiçekli yerli yapımdır. Gümüş kaşıklarını ve havlularını acemileri getirir, götürür.

Her kalfanın destimali, sabunu, su dolu bir gümüş tası vardır. Eller silinir, su değiştirilip bir daha silinir, muslukta da sudan geçirilir.

Umumi sofralar dairenin alt sofasına kurulur. Büyük bakır sini, bakır sahanlar kullanılır. Sularını, kaşıklarını kendileri getirirler; sonra kendileri yıkar, torbalarına koyarlar."

İşte, Cumhuriyet'in başlangıcının hemen öncesinde Osmanlı İmparatorluğu'nun sarayındaki görünüm buydu.

Çorbalar

Çorbalar daima Türk mutfağının demirbaş yemekleri arasında sayılagelmiştir. Yabancı yazarların hemen hepsi bu zenginliği biraz da ballandıra ballandıra anlatırlar. Gerçi burada, deyim yerindeyse, bir "yanlış anlama" da söz konusudur. Bizim tencere yemeklerimizin çoğu, örneğin etli kurufasulye, bize göre bir ana yemek. Batılılar'a göre ise düpedüz bir çorbadır. Nitekim, Almanlar bizim kurufasulyenin çok benzeri bir yemeği, "Bohnensuppe" olarak bilir ve çorba niyetine yerler. Oysa bizim çorbalarımız daha sulu, daha az taneli, daha az etli ya da sebzelidir. O nedenle çorba bizde içilir. Batılılar ise çorbalarının içine bol miktarda hamurişi, bakliyat, sebze, daha az sayıda çorbaya da değişik et parçaları koyarlar. Bu nedenle de onlar çorbalarını "içmezler", "yerler". Aradaki bu temel farkı belirtmekle birlikte, yine de Türk mutfağının her dönemde çorbalar açısından zengin olduğunu söylersek fazla abartmış olmayız.

Burada yer alan çorbaların bir bölümü çok eskilere dayanan bir tarihe sahip. Mercimek, Orta Asya'dan beri bizim mutfağımızda yerini almış çok temel bir besin maddesi. O nedenle, belki de bütün bu çorbalar içinde mercimek çorbası tarihi en gerilere giden olmalı. Nohut için aynı şeyi söyleyemesek bile, nohut çorbası da bir bakliyat çorbası olarak mercimek ile belli bir temel benzerliği paylaşmakta.

Erişte de, Çinliler'le ilişkilerin başlamasından bu yana bizim mutfağımıza girdiği düşünülen bir yiyecek olduğundan bu çorbayı da Orta Asya dönemlerine kadar geri götürmek mümkün. Nitekim bizim erişte çorbamızın çok benzerleri hâlâ Çin mutfağında yaygın olarak görülmekte. Aynı kategoride anılması gereken şehriye çorbasını da bunun bir uzantısı olarak görmek gerekiyor.

Hamurişli çorbalardan söz ederken konu ister istemez tarhanaya da gelmekte. Tarhana, Türkler'in dünya mutfak kültürüne ekledikleri en önemli ürünlerden biri. Gerçi bu ürün dünyanının diğer yerlerinde yeterince tanınmamakta; ancak, bunun suçu tarhanadan çok onu yeterince dünyaya tanıtamayan bizlerde aranmalı. Tarhananın en önemli kullanım alanlarından biri de elbette çorbalar. Burada biz bu çok önemli Türk yiyeceğinin hem düz, hem de kıymalı çorbalarının tariflerini verdik.

Kökeni tarih öncesi çağlara kadar giden bir gelenek de avın iç organlarının çok değerli sayılarak, ava son öldürücü darbeyi vuran avcıya verilmesi. İnsanların avcılık ve toplayıcılık ile geçindiği dönemlerden kalan bu geleneğin Türkler'de de geçerli olmadığı söylenemez. Sakatat tüketimi bir anlamda, özel bir ödülle gelen ayrıcalığı belirtir. Bugün sakatatın o kadar popüler olmaması bu gerçeği elbette değiştirmez. Sakatatın kullanım alanında en ilginç örneklerini ise çorbalarda görmekteyiz. İmparatorluk mutfağından günümüze kalan örnek, işkembe çorbası. Bu çorba, bugün bile, özellikle İstanbul başta olmak üzere büyük kentlerde hâlâ özel dükkânlarda hazırlanıp satılmakta ve epey de bir meraklısı var. Buna karşılık ciğer çorbası sanki zamanın derinliklerinde hapsolup kalmış gibi. Bu bölümdeki tarifler içinde ciğer çorbasının bir özelliği de, çorbalarda büyük olasılıkla Bizans'tan bize geçen ünlü "terbiye"nin bu yemekte kullanılmış olması. Yemeğin pişme suyu ile koyulaştırıcı özelliği oteden beri bilinen yumurta sarısı ve sirke ya da günümüzde giderek limon suyunun da bileşiminden oluşan, ekşi, yemeği koyultan ve kadifeleştiren bu sos gerçekten bizim mutfağımızın en seçkin özelliklerinden biri olmayı sürdürür. Terbiye kullanımı elbette yalnızca ciğer çorbasıyla sınırlı sayılmaz. Hemen her çorba, örneğin bir başka sakatat yemeği olan işkembe çorbası, pekâlâ terbiyeli olarak da hazırlanabilir. Terbiye etmek, bazı etli dolmalar ya da sulu tencere yemeklerinin birçoğu için de gelenek bakımından neredeyse bir zorunluk sayılır.

Piliç çorbasının birçok mutfakta benzerlerini görmek mümkün. Ancak bizim tariflerimizde yine de yerel bazı özellikler görülmekte. Özellikle bu çorbanın yoğurt ve yumurta sarısı ile yapılan ve bugün hemen hemen

◀ *Şehzadenin sünnet ziyafetinde çorba içenler.*
Levni, Surnâme-i Vehbi, Topkapı Sarayı Müzesi y.50a.

◀ XVIII. yüzyılda Sadrazamın iftar yemeği.

bütünüyle unutulmuş olan bir biçimini de anmadan geçmeyelim.

Çorbalarda yoğurttan da söz etmişken yoğurt çorbasına değinmemek olmaz. Yoğurt, Türkler'in mutfak dünyasına armağanlarından bir diğeri olarak bilinir ve bununla ne kadar gurur duyulsa azdır. Yakın zamana kadar yerel bir yiyecek olarak kalan yoğurdun son yirmi-otuz yıl içinde Batı dünyasınca keşfinin sonuçları büyük bir patlamayı göstermekte. Ancak yine de yoğurdun bizim kullandığımız genişlikte bir yelpazede değerlendirilemediği de ortada. Nitekim Batı, yoğurdu neredeyse yalnızca meyveli ve şekerli olarak, hafifçe sulandırılmış bir kıvamda yiyiyor. Bir de yoğurttan "frozen yoghurt" adı verilen bir tür dondurma yapılmakta. Oysa bizim buraya aldığımız yoğurt çorbası tarifi, Türkler'in bu muhteşem yiyeceği ne kadar çeşitli kullandıklarına çok iyi bir örnek oluşturmakta. Ayrıca yoğurtla tatlandırılmış ve içindeki etiyle ayrı bir zenginliği bulunan, çok ünlü bir klasik yemek olan düğünçorbasının da eski bir tarifini bu bölümde bulacaksınız.

Türkler'in Osmanlı İmparatorluğu döneminde, büyük çapta artık yerleşik bir topluluk durumuna geldiği ve İmparatorluğun Akdeniz'i Romalılar'dan sonra bir kez daha "Mare Nostrum" -yani "Bizim Deniz"- diye anılacak biçimde çevrelediği, bilenen bir gerçek. Ancak, kıyı kentlerinde oturanlar balığa ve diğer deniz ürünlerine eğilim gösterseler de, balık ve deniz ürünlerine Türkler'in genelde ilgi duymadıkları da çok söylenir. Bu bir ölçüde doğru olmakla birlikte, zamanın balığın tazeliğini korumak bakımından yeterli teknolojiyi sunmadığını da hatırlamakta yarar var. Diğer komşu kültürlerin balıklardaki bu tazelik eksikliğini sosla ve yoğun baharatla kapatma yöntemleri, her şeyin taze ve basit tekniklerle pişirilmiş olmasını esas kabul eden dönemin Türk mutfak anlayışıyla bağdaşmamış. Ama yine de balığın ve deniz ürünlerinin taze olarak bulunabildiği yerlerde ve özellikle Saray mutfağında bu nadide yiyecekler yeterince kullanılmış. Balığın ve deniz ürünlerinin alışılagelmiş yemeklerinin yanı sıra çorbalarının varlığını da eski kaynaklardan biliyoruz. Bu bölümde beyaz ve kırmızı etli balıklar için yazılmış iki yemek tarifi ile bir de buğdaylı balık çorbası tarifini bulacaksınız.

Ekşili lobusa çorbası, bizde artık giderek gerilerde kalan lobusa geleneklerine değinmesi açısından önemli. Tarifinin de ilginç olduğunu bu arada belirtelim.

Terbiyeli patates çorbası ise, patates gibi mutfağımıza aşağı yukarı iki yüzyıl önce girmiş ve dolayısıyla bizler için çok yeni sayılabilecek bir yiyeceğin, daha o günlerde nasıl çabucak beğenildiğini, daha da önemlisi, benimsendiğini göstermesi bakımından oldukça ilgi çekici. Bir başka önemli nokta da, kökeni neresi olursa olsun, Türkler'in yabancı bir yiyeceğe bile yemek anlayışlarıyla kendi damgalarını vurarak ondan geleneksel bir tat çıkarma başarısını gösterdiklerini bu yemek sayesinde kolayca görebilmemiz.

Türkler'in İmparatorluk dönemi mutfaklarındaki çorbalar, tıpkı bütün öteki yemek kategorilerinde olduğu gibi, elbette bu bölümdekilerle sınırlı değil. Deniz ürünlerini içermesi açısından bir pavurya, bir karides ya da bir istiridye çorbası, bugün artık bütünüyle ortadan kalkmış olan bir mülhiye çorbası, tatlı ve acıbademleri içeren bir badem sübyesi çorbası, bir baş çorbası da bu repertuvara eklenmesi gereken örneklerden yalnızca birkaçıydı.

◀ Şehzadenin sünnetinde ziyafet.
Levni, Surnâme-i Vehbî, Topkapı Sarayı Müzesi

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *25 gr. un (3 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *600 ml. su (2 3/5 su bardağı)*
- *350 gr. ince çekilmiş kuzu kıyması*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *60 gr. tereyağı (4 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş. tatlı toz kırmızıbiber*
- *(2 çay kş.) domates salçası*
- *(1/2 çorba kş.) kuru reyhan ya da kuru maydanoz.*

Yapılışı:

1. Et suyunu tencerede kaynatın. Bir kapta limon suyunu, un ve yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeye suyu ekleyip karıştırın. Terbiyeyi hiç topak kalmaması için sürekli karıştırarak, çorbaya yedirin. Bir taşım kaynatıp çorbayı ateşten alın. Tuzunu ayarlayın.

2. Kıymayı tuz ve biber ile yoğurup, fındıktan biraz daha iri, küçük köfteler yapın. Köfteleri biraz unlayın. Bir tavada tereyağının 2 çorba kaşığını kızdırın. Köfteleri içine atarak iyice kızartın. Kızaran köfteleri yağıyla birlikte çorbanın içine boşaltın.

3. Bu arada kalan tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Çorbanın üstüne biberli yağı gezdirip, reyhan ya da maydanoz serpiştirerek servis yapın.

Düğüncorbası

5 kişilik

Malzemesi:
- *45 gr. tereyağı (3 çorba kş.)*
- *350 gr. kuzu eti (küçük küpler biçiminde doğranmış)*
- *1 adet soğan (rendelenip, tülbentten geçirilerek suyu sıkılmış)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *25 gr. un (3 çorba kş.*
- *2 adet yumurta*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *1/2 çay kş. tatlı toz kırmızıbiber*
- *domates salçası*
- *1/2 çorba kş. kuru reyhan ya da kuru maydanoz.*

Yapılışı:

1. Tencerede yağın yarısını eritin. Yağ kızınca etleri içine atıp biraz kızartın. Üzerlerine soğan suyunu ve suyu ekleyip, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

2. Bir kapta limon suyunu ve unu yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeye et suyunu katıp karıştırın. Terbiyeli et suyunu süzgeçten süzdürüp, hiç topak kalmaması için sürekli karıştırarak çorbaya yedirin. Bir taşını kaynatıp ateşten alın. Tuzunu ayarlayın.

3. Bu arada tavada tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Etleri tenceredeki çorbanın içine boşaltın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirip, reyhan ya da maydanoz serpiştirerek servis yapın.

Yoğurtlu Çorba

5 kişilik

Malzemesi:
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *25 gr. un (3 çorba kş.)*
- *1 lt. et suyu ya da tavuk suyu (4 su bardağı)*
- *300 gr. yoğurt*
- *tuz*
- *1 çay kş. kuru nane.*

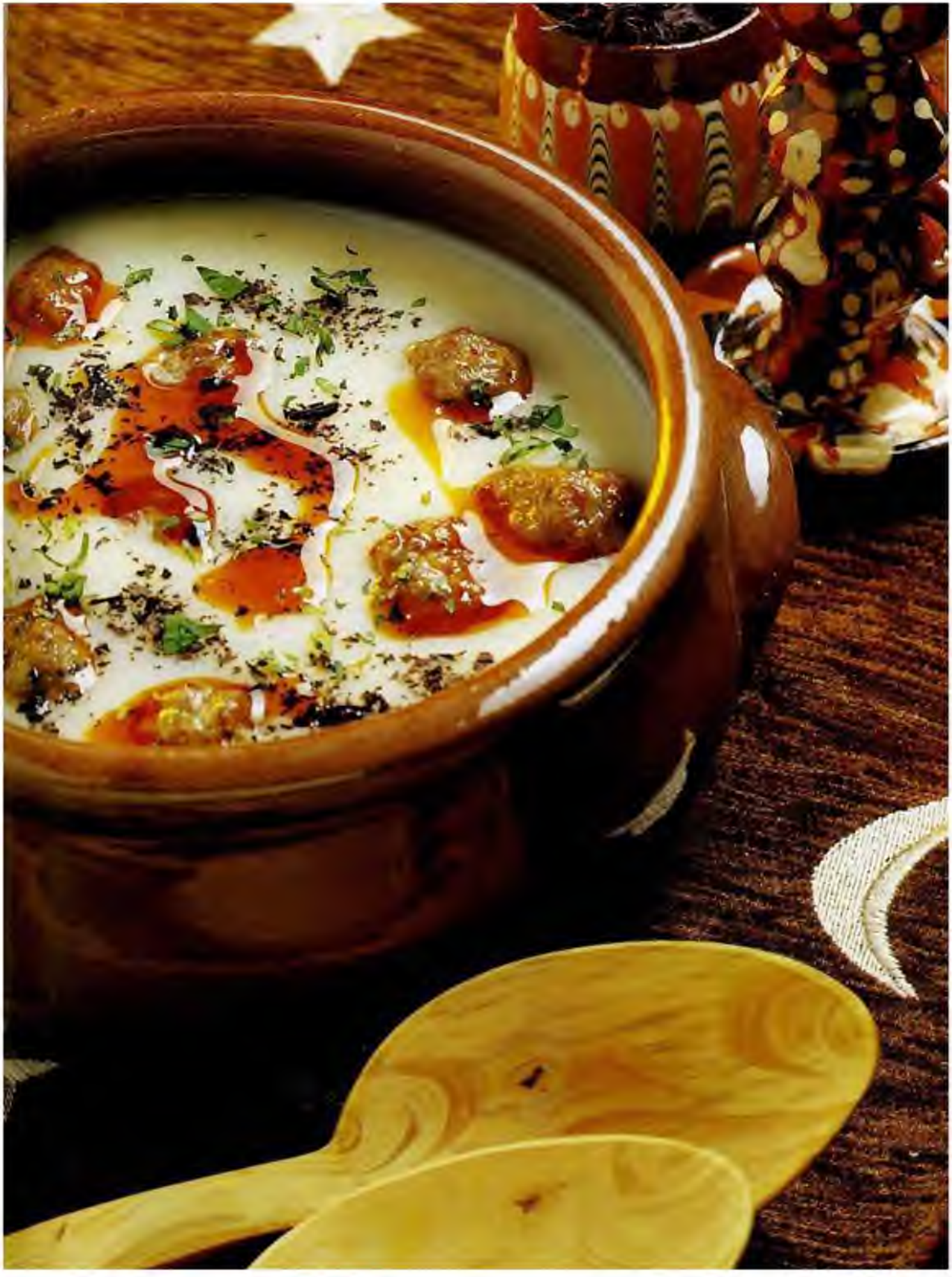
Yapılışı:

1. Tereyağını bir tencerede eritin. Unu katıp, çırpma teli ile karıştırarak birkaç dakika kavurun. Tencereye azar azar et suyunu ekleyin, topak kalmayıncaya kadar karıştırarak yaklaşık 15 dakika pişirin.

2. Bir kapta yoğurdu az et suyu ile çırparak sulandırın. Çorba koyulaşmaya başlayınca, sulandırılmış yoğurdu tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak un kokusu gidinceye kadar çorbayı pişirmeyi sürdürün. Tuzunu ayarlayın ve ateşten alın.

3. Pişen çorbayı kâselere bölüştürüp, üzerine kuru nane serperek servis yapın.

Not: Bu çorbaya pişme sırasında pirinç konursa, çorba 'yayla çorbası' adını alır.



5 kişilik

Malzemesi:

- *100 ml. zeytinyağı (7 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış). (2 orta boy)*
- *tuz*
- *½ bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *½ bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *50 ml. sirke (½ su bardağı)*
- *1 kg. levrek veya kefal balığı (temizlenip, tuzlanmış)*
- *250 gr. kabuksuz keşkeklik buğday (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)*
- *½ adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Kızgın yağda, soğanları biraz tuz serperek pembeleşinceye kadar kavurun. İnce kıyılmış maydanoz ve naneyi ekleyin, biraz daha kavurarak suyu ve sirkeyi katın. Yaklaşık 10 dakika kaynatıp, ateşten alın, tenceredeki malzemenin suyunu bir *tülbentten (ya da süzgeçten) temiz bir tencereye* süzdürün.

2. Sirkeli suyun içerisine balıkları yerleştirip, tencereyi ateşe oturtun. Kapağını kapatıp, balıkları iyice pişirin. Tencereyi ateşten alıp, balıkları çıkarın. Derileriyle kılçıklarını ayıklayarak etlerini bir tabağa alın. Tenceredeki balık suyunu ise tekrar bir tülbentten temiz bir tencereye süzdürün.

3. *Buğdayı, üzerini 4 parmak aşacak kadar su ile tencereye koyup, ateşe* oturtun. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, buğdayı pişmeye bırakın. Buğdaylar yumuşamaya başladığında dibine yapışmaması için bir kepçe ile karıştırın. Koyulaşma başlar başlamaz üzerinde biriken kefi alıp, atın. Attığınız kef kadar temiz su ekleyip pişirmeyi sürdürün. Bu kef alma işlemini 3-4 kez *tekrarlayıp, buğday* yumuşayınca tencereyi ateşten alın.

4. Tenceredeki buğdayı biraz dinlendirdikten sonra tülbentten temiz bir tencereye süzdürün. Yeniden ateşe oturtun. Koyulaşmaya başlayınca süzdürdüğünüz balık suyunu azar azar karıştırın.

5. Bir kapta yumurta sarılarını limon suyu ile çırparak terbiyeyi hazırlayın. *Çorbanın suyundan katarak terbiyeyi ılıtın. Sürekli karıştırarak terbiyeyi* çorbaya yedirin. Yumurta kokusu gidinceye kadar çorbayı pişirip ateşten alın.

6. Balık etlerini kâselere paylaştırın. Üzerlerine çorbasını bölüştürüp, sıcak olarak servis yapın.

Balık Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:

- *100 ml. zeytinyağı (7 çorba kş.)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış). (3 orta boy)*
- *tuz*
- *½ bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *½ bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *1.5 lt. su (6 su bardağı)*
- *50 ml. sirke (½ su bardağı)*
- *1 kg. levrek ya da kefal balığı (temizlenip, tuzlanmış)*
- *2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)*
- *½ çay kş. safran*
- *½ adet limon (suyu)*
- *tuz*
- *½ çay kş.tarçın.*

Yapılışı:

1. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca, içinde soğanları biraz tuz serperek pembeleşinceye kadar kavurun. İlkin ince kıyılmış maydanoz ve naneyi, biraz daha kavurduktan sonra suyu ve sirkeyi ekleyin, iyice kaynatıp, ateşi kısın ve 15 dakika daha pişirin. Ateşten alın, tenceredeki *malzemenin suyunu bir tülbenten (ya da süzgeçten) temiz bir tencereye* süzdürün.

2. Sirkeli suyun içerisine balıkları yerleştirip, tencereyi ateşe oturtun. Kapağını kapatarak balıkları iyice pişirin. Tencereyi ateşten alıp, balıkları çıkarın. Derilerini ve kılçıklarını ayıklayın, etlerini bir tabağa alın. *Tenceredeki balık suyunu ise yeniden bir tülbenten temiz bir tencereye* süzdürün.

3. Yumurta sarılarını biraz su ile çırpın. Safranı limon suyu ile karıştırın. Su ile çırpılmış yumurtayı azar azar balık suyuna yedirip, yumurta kokusu gidinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Safranlı limon *suyunu katın. Tuzunu ayarlayıp ateşten alın, tarçını katarak 1 saat* dinlenmeye bırakın.

4. Bu süre sonunda balık etlerini kâselere paylaştırın. Üzerlerine sıcak balık suyunu bölüştürüp, sıcak olarak servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. tarhana*
- *1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. yağsız kuzu kıyması.*

Yapılışı:

1. Tarhanayı 1 su bardağı soğuk su ile karıştırarak yumuşatın. Et suyunu tencereye koyup, orta ateşe oturtun. Ilınınca içine tarhanayı katıp, topaklanmaması için, kıvamını buluncaya kadar sürekli karıştırın.

2. Tuzunu ayarlayıp, iki taşım kaynatarak çorbayı ateşten alın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kıymayı ekleyip yaklaşık 5 dakika kavurun.

3. Kavrulmuş kıymayı çorbanın içine boşaltıp, sıcak olarak servis yapın.

Not: Eğer tarhana çorbasını kıymasız istiyorsanız 1 diş sarımsağı havanda tuz ile dövdükten sonra, 30 ml. (2 çorba kaşığı) zeytinyağı ile karıştırıp, bu sarımsaklı yağı çorbanın üzerine gezdirerek de hazırlayabilirsiniz. Eskiden genellikle kıyılardaki yerleşim yerlerinde pişirilen tarhananın bu çeşidine 'taratorlu tarhana çorbası' adı verilir.

Tarhana Çorbası

5 kişilik

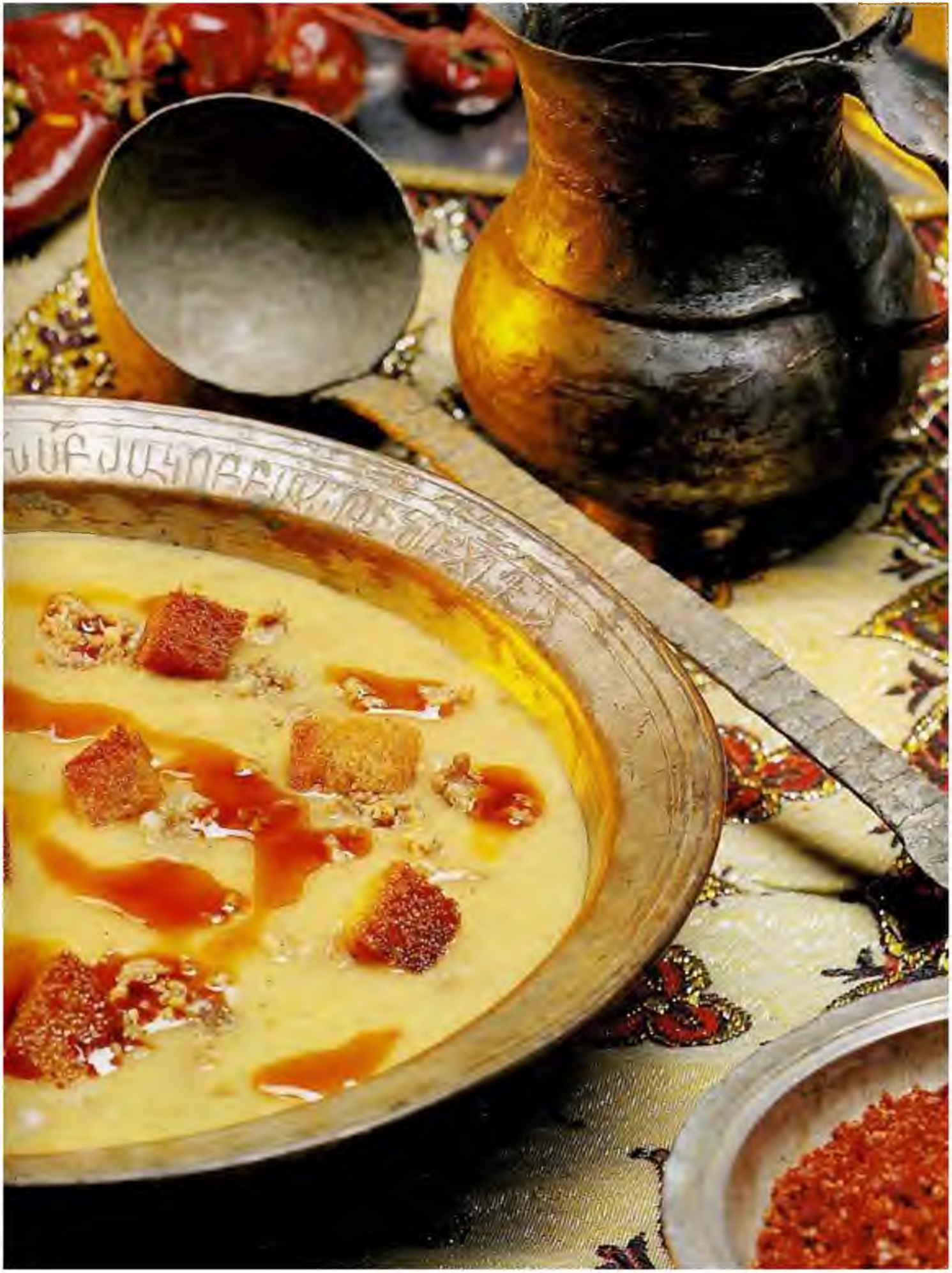
Malzemesi:

- *45 gr. tarhana*
- *1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *2 adet ekmek (küçük küpler biçiminde doğranmış).*

Yapılışı:

1. Tarhanayı 1 su bardağı soğuk su ile karıştırarak yumuşatın. Et suyunu tencereye koyup, orta ateşe oturtun. Ilınınca tarhanayı katıp, topaklanmaması için, kıvamını buluncaya kadar sürekli karıştırın.

2. Tuzunu ayarlayıp, iki taşım kaynatarak çorbayı ateşten alın. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca, küçük küpler biçiminde kesilmiş olan ekmek parçalarını içine atın. Ekmekleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, yağı ile birlikte tenceredeki çorbanın içine boşaltın. Çorbayı sıcak olarak servis yapın.



5 kişilik

Malzemesi:
- *350 gr. kuzu ya da koyun ciğeri (küçük küpler biçiminde doğranmış)*
- *1.5 lt. et suyu (6 su bardağı)*
- *tuz*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *1/2 adet limon (suyu) ya da 50 ml. sirke (1/5 su bardağı)*
- *100 gr. tereyağı (6.5 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş.kırmızı pulbiber*
- *1/2 bağ taze nane ya da maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Ciğerleri, kanı iyice gitmesi için biraz suda bırakın. Sonra yıkayıp süzdürerek bir tencereye yerleştirin.

2. Üzerine et suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatın ve ateşi kısarak 10 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın.

3. Bir kapta yumurta sarılarını limon suyu ile çırparak terbiyeyi hazırlayın. Çorbanın suyundan katarak ılındırın. Çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi çorbaya yedirin. Koyulaşıp, yumurta kokusu gidinceye kadar çorbayı pişirip ateşten alın.

4. Tavada tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırıp, çorbanın üzerine biberli yağı gezdirin. İnce kıyılmış nane ya da maydanoz serperek servis yapın.

Not: Eğer çorbanın daha koyu kıvamlı olmasını istiyorsanız yumurtalı terbiyesine 1 çorba kaşığı un katabilirsiniz.

İşkembe Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. kuzu işkembesi (temizlenmiş)*
- *2.5 lt. su (10 su bardağı)*
- *tuz*
- *30 gr. un (4 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *50 ml. sirke (1/5 su bardağı)*
- *100 gr. tereyağı (6.5 çorba kş.)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *2 çay kş. domates salçası.*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş ve yıkanmış işkembeyi bir tencereye döşeyip, üzerine suyu koyun ve kaynamaya bırakın. İyice yumuşayıncaya kadar pişirip, tuzunu ekleyin. Pişen işkembeyi süzdürerek suyundan çıkarın, bir doğrama tahtası üzerine yerleştirin ve fındık büyüklüğünde parçalar biçiminde doğrayın.

2. İşkembenin suyundan bir kepçe alıp, unu sulandırın. Unlu suyu çorbaya katın, karıştırarak çorbayı ateşe oturtup kıvamı koyulaşıncaya kadar pişirin. Doğradığınız işkembeleri tencereye boşaltın ve 10 dakika daha pişirmeyi sürdürün.

3. Bir kapta yumurtaları, sirke ve tuz ile birlikte çırpın. Çorbayı ateşten alın. Çorbanın suyundan biraz katarak yumurtalı terbiyeyi ılındırın. Çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi çorbaya yedirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 3-4 dakika dinlenmeye bırakın.

4. Bu arada bir tavada tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirerek servis yapın.

Not: İşkembenin suyunun daha lezzetli olması için içine birkaç diş sarımsak soğan, maydanoz dalları ve biraz ayçiçek yağı katabilirsiniz.

Piliç Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 adet piliç (temizlenip, yıkanmış), 1 kg'lık*
- *100 gr. tereyağı (6.5 çorba kş.)*
- *1.5 lt. su (6 su bardağı)*
- *2 çay kş. domates salçası*
- *1/2 su bardağı pirinç ya da tel şehriye*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş pilici alabilecek büyüklükte bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca pilici tencereye yerleştirerek her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

2. Bu arada pilici alabilecek büyüklükte bir başka tencereye suyu koyup, bir taşım kaynatın. Kızarmış pilici yağıyla birlikte, kaynamakta olan suyun bulunduğu tencereye dikkatlice boşaltın.

3. Hafif ateşte pilici iyice yumuşayıp etleri kolayca kemiğinden ayrılır duruma gelinceye kadar yaklaşık 50 dakika pişirin. Üzerinde biriken köpüğü bir kevgir ile alıp, atın.

4. Piliç pişince tencereyi ateşten alın. Kemiklerini ayırıp, etlerini küçük lokmalar biçiminde didik didik edin ve tenceredeki tavuk suyunun içine atın. Çorbaya domates salçasını koyun, eriyinceye kadar karıştırın.

5. Çorbayı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Pirinci ya da şehriyeyi ekleyip, yumuşayıncaya kadar pişirerek ateşten alın. Tuzunu ayarlayıp, sıcak olarak servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. kavrulmuş kıyma*
- *tuz*
- *1 çay kş. domates salçası*
- *1,5 lt. su (6 su bardağı)*
- *1 su bardağı kırmızı mercimek (çekilmiş)*
- *1/2 su bardağı ince bulgur*
- *200 gr. soğan (dörde bölünmüş). (2 orta boy)*
- *15 gr. tereyağı (3 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *1/2 çay kş. kuru reyhan otu.*

Yapılışı:

1. Kıymayı, tuzu ve salçayı bir tencerede karıştırın. Üzerlerine suyu koyup bir taşım kaynatın.

2. Su kaynayınca, çekilmiş mercimekleri ve bulguru da katıp karıştırın. Soğanları ekleyip, ateşi kısın. Soğanlar iyice yumuşayıp, erimeye başlayıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika çorbayı pişirin.

3. Bu arada tereyağını tavada eritin. Yağı, esmerleşmesi için biraz kızdırıp, ateşten alın. Kırmızıbiberi erimiş yağla karıştırın. Çorba tenceresini ateşten indirip biberli yağı içine boşaltın.

4. Mercimek çorbasını kâselere aktarıp, üzerine kırmızıbiber ve kuru reyhan serperek servis yapın.

Şehriye Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:

- *1,5 lt. et suyu ya da tavuk suyu (6 çorba kş.)*
- *150 gr. tel şehriye ya da arpa şehriye*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *2 çay kş. domates salçası.*

Yapılışı:

1. Et suyu ya da tavuk suyunu tencereye koyarak ateşe oturtun. Suyun üzeri dumanlanıp kaynamaya başlamadan hemen önce, şehriyeyi içine boşaltıp karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, çorbayı bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve şehriyeler şişip, yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın.

2. Bu arada tereyağını, kırmızıbiber ve salçayla ezerek karıştırın. Birlikte kızdırıp, ateşten alın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Çorbayı kâselere boşaltıp, sıcak olarak servis yapın.

Not: Eğer çorbaya başka bir tat katmak isterseniz 2 adet yumurtayı bir kâsede köpürünceye kadar çırpın. Kapağını açıp, yumurtaları birden tencereye boşaltın. Hemen karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika dinlendikten sonra kapağı açıp, üzerine kuru maydanoz ya da reyhan serperek yanında limon suyu ile servis yapın.

Erişte Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:

- *2 adet yumurta*
- *tuz*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)*
- *1/2 bağ taze nane ya da maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Yumurtaları bir kapta tuz ile birlikte çırpın. Yumuşak bir hamur elde etmeye yetecek kadar unla karıştırıp yoğurun. Ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde ettikten sonra bunu topaklara ayırıp oklava ile yufka kalınlığında açın. Her bir yufkayı, oklavaya bıçağı dayayarak 1,5 cm. genişliğinde şeritler biçiminde kesin. Bu şeritleri de enlemesine, kebap şişi kalınlığında yani yaklaşık 2 mm.'lik parçalara ayırın. Erişteleri birbirine yapışmamaları için unlayın.

2. Et ya da tavuk suyunu tencereye koyarak ateşe oturtun. Fazla unlarını atmalan için erişteleri bir eleğe koyup biraz sallayın. Suyun üzeri dumanlanıp, kaynamaya başlamadan hemen önce erişteleri tenceredeki suya atıp, karıştırın. Taşmaması için ara sıra karıştırarak pişirin. Tuzunu ayarlayın.

3. Pişen çorbayı ateşten alın, üzerine ince kıyılmış nane ya da maydanoz serperek servis yapın.

Not: Bu çorbanın hamurunu muska biçiminde keser ve pişmeye yakın içine 2 çorba kaşığı sulandırılmış yoğurt eklerseniz, çorba 'tatar çorbası' adını alır ve üzerine kuru nane serpilerek servis yapılır.

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. patates (soyulmuş)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *250 gr. az yağlı köftelik kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *120 gr. tereyağı (8 çorba kş.)*
- *1/2 adet limon (suyu)*
- *50 ml. domates suyu (1/5 su bardağı)*
- *2 adet yumurta*
- *1/2 çay kş.kırmızı pulbiber*
- *1/2 çay kş.tarçın.*

Yapılışı:

1. Patatesleri bir tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Harlı ateşte iyice yumuşayıncaya kadar suyla pişirin.

2. Kıymayı tuz ve biber ile birlikte yoğurup, fındıktan biraz daha iri küçük köfteler yapın. Tereyağının 2 çorba kaşığını tavada kızdırın. Yağ kızınca köfteleri içine atarak iyice kızartın.

3. Pişen patateslerin suyunun birazını süzdürüp, üzerine et suyunu ekleyin. Tel süzgeçten ya da robottan geçirerek sulu bir püre durumuna getirin. Tuzunu katıp, karıştırın ve tencereyi ateşe oturtun.

4. Kızaran köfteleri yağıyla birlikte tencerenin içine boşaltın. Bir iki taşım kaynatıp, çorbayı ateşten alın ve kapağını kapatın.

5. Bir kapta limon suyu ve domates suyunu yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeyi biraz sıcak et suyu ile ılındırın ve çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi yedirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 3-4 dakika dinlenmeye bırakın.

6. Bu arada kalan tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirip, tarçın serpiştirerek servis yapın.

Nohut Çorbası

5 kişilik

Malzemesi:

- *350 gr. nohut (ayıklanmış)*
- *1,5 lt. tavuk suyu (6 su bardağı)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Nohutu bir gece öncesinden bolca su içinde tencerede şişmeye bırakın. Şişen nohutları yumuşayıncaya kadar haşlayıp, süzün. Soğuk sudan geçirdikten sonra yeniden süzdürerek kabuklarını ayıklayın.

2. Ayıklanmış nohutları ezerek kevgirden (ya da robottan) geçirip püre durumuna getirin. Nohut püresine tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın, ateşten alıp servis yapın.

Kebaplar

Kitabın giriş bölümünde Türkler'de etin ne kadar önemli bir yiyecek olduğu uzun uzun anlatılmıştı. Bunda hayvancılığın yüzyıllar boyunca temel ekonomik uğraş olması elbette önemli bir rol oynamaktaydı. Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya geçtikten sonra da, hayvancılık temel ekonomik uğraşlardan biri olmayı sürdürdü. Buna bağlı olarak da et, özellikle kuzu ve koyun eti, Osmanlı döneminde Türk mutfağında yerini önemle korudu. Kebapların böyle bir kitapta çok geniş biçimde yer almasına bu nedenle fazla şaşmamak gerekir.

Kebap sözcüğünün Türkçe olmadığı ortada ise de uzmanlar sözcüğün kökeni üzerine hâlâ tartışmakta. Araplar bunun Farsça, İranlılar ise Arapça olduğunu söylüyor. Kökeni tartışmalı bile olsa, kebap Ortadoğu'da hemen her yerde yaygın olarak benimsenmiş bir yemek terimi. Ayrıntılara girilmediğinde, yine her yerde et yemekleri, hatta etli yemekler için kullanılıyor. Bugün bizim kebabı, yerel ve genellikle ızgarada pişirilmiş bir et yemeği çeşidi olarak algılamamız oldukça yeni bir anlayış. Osmanlı döneminde kebap, bundan çok daha geniş anlamda kabul görmüş. En azından yemek kitaplarından anlaşılan böyle.

Osmanlı dönemi yemek kitaplarının bir özelliği, bu başlık altında akla gelebilecek hemen her türlü malzemeyi toplamış olmaları. Bugün bizim Batı etkisiyle balık ve deniz ürünleri, sakatat, tavuk yemekleri, koyun ve kuzu yemekleri vb. gibi başlıklar altında topladığımız hemen bütün et yemekleri bu kitaplarda kebaplar başlığı altına alınmış. Hatta *Melceü't Tabbahin*'de bu başlık altında bir de "peynir kulbastısı" tarifi yer alır.

Izgarada pişirilen tavuk olsun, kuzu ya da koyun eti olsun, balık dışındaki bütün kebaplarda dikkati çeken birkaç ortak nokta var. Bunlardan biri, etlerin marinat dediğimiz yumuşatıcı ve lezzet verici bir karışıma yatırılmış olması. Burada kullanılan, daha çok Türkler'in öteden beri bildiği ve kullandığı soğanın suyu. Ancak bazı tariflerde Türk mutfağına girmeye başlayan domates suyunun da marinatlar için önerildiğini görmekteyiz. Her ikisi de asitli yapılarından ötürü doku parçalayıcı işlevi görmekte ve eti yumuşatmaktadır. Hatta bazı tavuk yemeklerinde sütün bu işlem için kullanılması, ilginç. Gerçi sütün içindeki süt asitinin de benzer bir işlevi vardır, hatta bu durum yoğurt için de geçerlidir; ancak yine de bu marinatın özel olduğu açık. Bütün bunlardan, o dönemlerde etlerin yeterince yüksek nitelikli olmadığı gibi bir sonuç çıkartılmasının biraz iddialı sayılacağını söylemeliyiz. Belki de asıl önemli olan, etin taze olarak yendiği ve özellikle sıcak aylarda gerektiği kadar dinlenmeye bırakılamadığıdır. Ayrıca marinatların, içine yatırılan etlere lezzet kattığını da unutmamalıyız.

Kebaplarda dikkati çekici bir başka nokta ise, pişirme sırasında gösterilmesi istenen özenin daima altı kalın biçimde çizilmiş olması. Pişme sırasında etlerin ya bir tepsiye toplanmış kendi pişme suları ya da bir kenarda tutulan eritilmiş tereyağı ile sürekli yağlanması, sık önerilen bir yöntem. Bir başka öneri ise, etlerin halis unla hafifçe unlanması. Böylece üzerinde oluşan kabukla etin suyunun dışarı çıkması önlenmiş olmaktaydı. Son olarak, kısık ve ağır ateş de sık sık hatırlatılan bir özellik.

◀ *XVI. yüzyılda kebapçı esnafı.*
Nakkaş Osman, Sûrnâme-i Hümayun, Topkapı Sarayı Müzesi y.3443a.

◀ Eski İstanbul'da bir kebapçı dükkânı.

Kebaplarda dikkati çeken bir başka yön de, yemeklerin neredeyse tümüyle pişirildikten sonra bir kaba, genellikle sahana alınıp bir süre daha çok ağır ateş üzerinde dinlendirilmesi. Bu aşamada genellikle sahana et suyu, tavuk suyu ya da sirkenin yanı sıra zaman zaman sarmısak gibi lezzetlendiriciler de eklenmekte. Burada bir genelleme yapmanın çok zor olduğunu söylemek zorundayız. Çünkü bu dinlendirme sırasında bazen tereyağı, yemeğin kendi pişme suyu, çeşitli baharat ve daha birçok madde gündeme gelmekte. Ancak bunlardan çok, asıl önemli olanın ağır ateşte etin dinlendirilmesi olduğu anlaşılmakta.

Osmanlı dönemi kebaplarında her zaman olduğu gibi bir basitliğin, daha doğru bir deyişle yalınlığın görüldüğünü söylemek gerek. Etlerin hazırlanışı ve pişirilişi hiçbir karmaşık mutfak işlemini gerektirmez. Lezzet yemeğin kendi sadeliğinde aranır ve orada bulunmaya çalışılır. O nedenle de yukarıdaki pişirmeyle ilgili özellikler hemen her yemek tarifinde ısrarla yinelenir, yemeği pişirecek olanlar uyarılır.

Kebaplar faslını kapatmadan önce, eski geleneğimizde yer alan çok ilginç bazı yemeklere de değinelim. Bunlardan biri, etin süt içinde bir taşım kaynatıldıktan sonra şişe dizilip kömür ateşinde pişirildiği, bu pişme sırasında da yine üzerine tavuk tüyüyle süt sürüldüğü "süt kebabı". Bir diğer ilginç yemek, defne dallarına dizilip yine kömür ateşinde pişirilen balık şişleri. Defne ile balığın ne kadar birbirine yakıştığı hep bilinen şeydir. Bugün dünyanın her yerinde balık yemeklerinde defne yaprakları kullanılır. Ancak, defne dalının şiş olarak kullanılması gerçekten dahiyane bir fikir. Saç, güveç ve özellikle testi ve kiremit kebapları da pişirme kaplarının ne kadar geniş bir yelpaze oluşturduğunu göstermesi bakımından gerçekten çok önemli.

Bu arada taskebabının eski tarifine bakıldığında bugün de sık yapılan bu yemeğin özgün yapılış biçiminin ne kadar değişik olduğunu görmek, yemek meraklısı olan herkesi heyecanlandırır sanırım. Yine de o dönemden kalan yemek sayımızda önemli bir eksilme olduğunu söylemek zorundayız. Bu unutulmuş tariflerin çoğu, bugün de yapılabilir yemekler. Lezzet açısından da günümüz ağız tadına çok aykırı oldukları kolay söylenemez. Niçin unutulmuş olduklarını bu bakımdan keşfedebilmek çok zor. Elinizdeki kitabın bu yemeklerin yeniden hatırlanmasına vesile olmasını umarak, kebaplar konusundaki sözlerimizi noktalayalım.

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuzu eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (rendelenmiş), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *15 adet defne yaprağı*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *2 bağ taze soğan (yalnızca yeşil kısım ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. İnce kıyılmış soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu etlerin üzerine dökün. Tuzu ve biberi ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Her etin arına bir defne yaprağı gelecek biçimde etleri şişlere dizin. Izgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirip her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Bir servis tabağının üzerine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanı karıştırarak yayın. Pişen şişleri bu tabağa çıkarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kuşbaşı Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg kuzu eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (rendelenmiş), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. yenibahar*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *10 gr. un (1 çorba kş.)*
- *1/3 çay kş. tarçın*
- *1/3 çay kş. kimyon.*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Rendelenmiş soğanları tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu etlerin üzerine dökün. Tuzu, biberi ve yenibaharı katıp, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Etleri şişlere dizin. Izgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirip her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pişen etleri ızgaradan alıp sıcak tutun. Et suyunu (fırında ise tepside biriken et suyunu) bir tavaya boşaltıp unla karıştırın. Kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişirdikten sonra tavayı ateşten alın.

4. Etlerin üzerine bu sosu döküp, yanında tarçın ve kimyon ile servis yapın.

Ciğer Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *4 adet karaciğer (kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *500 gr. içyağı*
- *5 diş sarımsak (dövülmüş)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Ciğerleri bir kaba koyup, soğan ve tuzla birlikte ovun. İki saat serin bir yerde dinlenmeye bırakın. Çıkan siyah, kanlı suyunu süzün. Ciğerleri yıkamadan şişlere dizin. Üzerlerine içyağı sarın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Şişleri ızgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirip, her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pişen ciğerleri şişlerden çıkarıp bir sahana koyun. Sarımsak ve sirkeyi karıştırmak üzerlerine gezdirin. Tereyağını ve et suyunu da ekleyerek sahanı ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın ve ciğerleri 5 dakika pişirin.

4. Pişen ciğerleri ateşten alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuzu eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1/3 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp dövülmüş)*
- *1/2 çay kş. anason*
- *1 bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *500 gr. yoğurt*
- *5 diş sarmısak (dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Soğanları, tuzu, biberi, tarçını, kakuleyi, anasonu, naneyi ve maydanozu ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Bakır (ya da çelik) bir tası yağlayıp, terbiyelenmiş etleri içine doldurun. Tası, avucunuzla destek vererek bir tepsiye ya da sığ bir tencereye ters çevirin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, etlerin suyunu bırakmasını bekleyin. Etleri bıraktığı suyu tümüyle çekinceye kadar pişirip, tencerenin dibine 4 su bardağı sıcak su koyun. Bu su da tümüyle yok oluncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirip, tencereyi ateşten alın.

3. Sofraya getirinceye kadar tası etlerin üzerinde bırakın. Bir kapta yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Etlerin üzerindeki tası kaldırıp, yanında sarmısaklı yoğurt ile servis yapın.

Hacı Osman Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuzu eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Birbirinin içine oturabilecek iki tencere alın. Etleri yıkayıp, suyunu süzmeden küçük olanının içine koyun.

2. Etlerin üzerine ince kıyılmış soğanları yayın. Tuzu, biberi ve tarçını serpiştirin. Küçük tencereyi, kapağını kapatıp, içinde su bulunan büyük tencerenin içine oturtun. Hiç su koymadan orta ateşte, etler kızarıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin.

3. Tencereyi ateşten alıp, içinden küçük olanını çıkarın. Kapağını açıp, tabaklara aktararak sıcak servis yapın.

Taze Kuzu Eti

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuzu eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *300 gr. domates (kabuğu soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *2 bağ taze soğan (ayıklanmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Kuzu etini yıkayıp, suyunu fazla süzmeden bir tencereye koyun. Tencereyi ateşe oturtup etler suyu çekinceye kadar biraz kavurun. Sonra tereyağını katıp güzelce kızartın.

2. Kızaran etlerin üzerine suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Domatesi ve taze soğanın yeşil kısımlarını koyun, maydanozu serpin. Tuzunu ekleyin. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Pişen kuzu etini ateşten alıp sahanlara boşaltın. Sıcak olarak, yanında ekşili bir salata ile servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. koyun kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *½ çay kş. yenibahar*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *5 adet pide*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *300 gr. yoğurt (çırpılmış)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *½ çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Kıymayı bir kaba koyun. Soğanları, tuzu, biberi, yenibaharı ve maydanozu katıp yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız harçtan iri parçalar koparıp uzunca köfteler yaparak şişlere geçirin. Elinizle yayıp, yassılaştırın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Şişleri ızgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirip, her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pideleri de ızgarada ısıtın. Doğrama tahtasına alıp, kare kare kesin. Pide parçalarını oval sahanların dibine dizin. Et suyunu bir taşım kaynatın. Tereyağını tavada kızdırın. Pidelerin üzerine bir kepçe et suyu gezdirin. Tuz serpin ve tekrar bir kepçe et suyu dökün. Pideler et suyunu çekince kızdırılmış yağın yarısını gezdirip pişen şişleri pidelerin üzerine yerleştirin.

4. Tavada kalan yağı, pulbiberi katarak yeniden kızdırın. Çırpılmış yoğurdu etlerin üzerine yayın. Biberli yağı gezdirip, tarçını serperek servis yapın.

Yoğurtlu Şiş Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. koyun eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (rendelenmiş), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *½ çay kş. yenibahar*
- *5 adet pide*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *300 gr. yoğurt (çırpılmış)*
- *½ çay kş. kırmızı pulbiber*
- *½ çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. İnce kıyılmış soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu etlerin üzerine dökün. Tuzu, biberi ve yenibaharı ekleyin, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Etleri şişlere dizin. Izgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirip, her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pideleri de ızgarada ısıtın. Doğrama tahtasına alıp, kare kare kesin. Pide parçalarını oval sahanların dibine dizin. Et suyunu bir taşım kaynatın. Tereyağını tavada kızdırın. Pidelerin üzerine bir kepçe et suyu gezdirin. Tuz serpin ve tekrar bir kepçe et suyu dökün. Pideler et suyunu çekince kızdırılmış yağın yarısını gezdirip pişen şişleri pidelerin üzerine yerleştirin.

4. Tavada kalan yağı, pulbiberi katarak yeniden kızdırın. Çırpılmış yoğurdu etlerin üzerine yayın. Biberli yağı gezdirip, tarçını serperek servis yapın.

Hurma Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı koyun kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *½ çay kş. tarçın*
- *½ çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)*
- *1 bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *500 gr. içyağı.*

Yapılışı:

1. Kıymayı bir kaba koyun. Soğan, tuz, biber, tarçın, kakule, ince kıyılmış nane ve maydanozla karıştırıp, iyice yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın.

2. İçyağını asma yaprağı büyüklüğünde parçalara ayırın. Hazırladığınız harçtan hurma büyüklüğünde parçalar koparın. Biçimlendirip içyağına sararak şişlere dizin.

3. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Şişleri ızgaraya (fırında yapıyorsanız altına bir tepsi koyarak ızgara teline) yerleştirin, fırındaysa tepsiye damlayan yağı, ızgaradaysa eritilmiş biraz tereyağını fırça ile ara sıra üzerine sürerek her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

5. Pişen köfteleri şişlerden çıkarıp, bir sahana yerleştirerek servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *200 gr. bamya*
- *200 gr. kemerpatlıcanı*
- *250 gr. kabak*
- *200 gr. havuç*
- *1 kg. yağlı koyun eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (kabaca doğranmış), (3 orta boy)*
- *1 1/2 adet limon (1/2'sinin suyu sıkılıp, kalanı dilimlenmiş)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *10 diş sarmısak (soyularak bütün bırakılmış)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/3 çay kş. tarçın*
- *1/3 çay kş. anason*
- *1/3 çay kş. kimyon*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Bamyaların başlarını huni biçiminde kesin. Patlıcan ve kabağın sap kısımlarını kesin. İyice yıkayıp süzdürün ve her ikisini de küp küp doğrayın. Havuçları kazıyıp, enlemesine ikiye ayırın ve her bir parçayı dörde bölün. Etleri tuzlayın.

2. Kapaklı bir güvecin dibini limon dilimleri ile kaplayın. Üzerine sırasıyla kat kat etleri, soğanları, bamyaları, patlıcanları, kabakları ve domatesleri yerleştirin. Sarmısakları aralara sokuşturun. Tuzu, biberi, tarçını, anasonu ve kimyonu serpip, en üste gene limon dilimleri koyun.

3. Bir tavada tereyağını kızdırın. Güvecteki malzemenin üzerine limon suyunu ve tereyağını gezdirin. Güvecin ağzına bir yağlı kâğıt örtüp, kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateşe oturtup 2 saat pişirin.

4. Ateşten alıp, kapağını ve yağlı kâğıdını kaldırarak servis yapın.

Kızartma

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *3 adet kırmızı armanbiberi (doğranmış)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Soğanların yarısını ve tuzu da katıp, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

2. Tereyağının yarısını bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanlı etleri tavaya koyup iyice kızartın. Kızaran etleri tavadan alıp, bir tencereye yerleştirin. Tavaya kalan yağı koyup, soğanın öteki yarısını ve biberi birlikte kavurun. Soğanlar kızarmaya başlayınca ateşten alıp yağıyla tenceredeki etlerin üzerine boşaltın. Domatesleri ve tuzu da ekleyip tencereyi ateşe oturtun.

3. Bir taşım kaynamkran sonra kısık ateşte 45 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp, sahanlara aktararak sevis yapın.

Kırmızı Kızartma

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *4 adet kırmızı armanbiberi (doğranmış)*
- *300 gr. arpacık soğanı (soyulup, bütün bırakılmış), (20 adet)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *tuz*
- *1 çay kş. kimyon.*

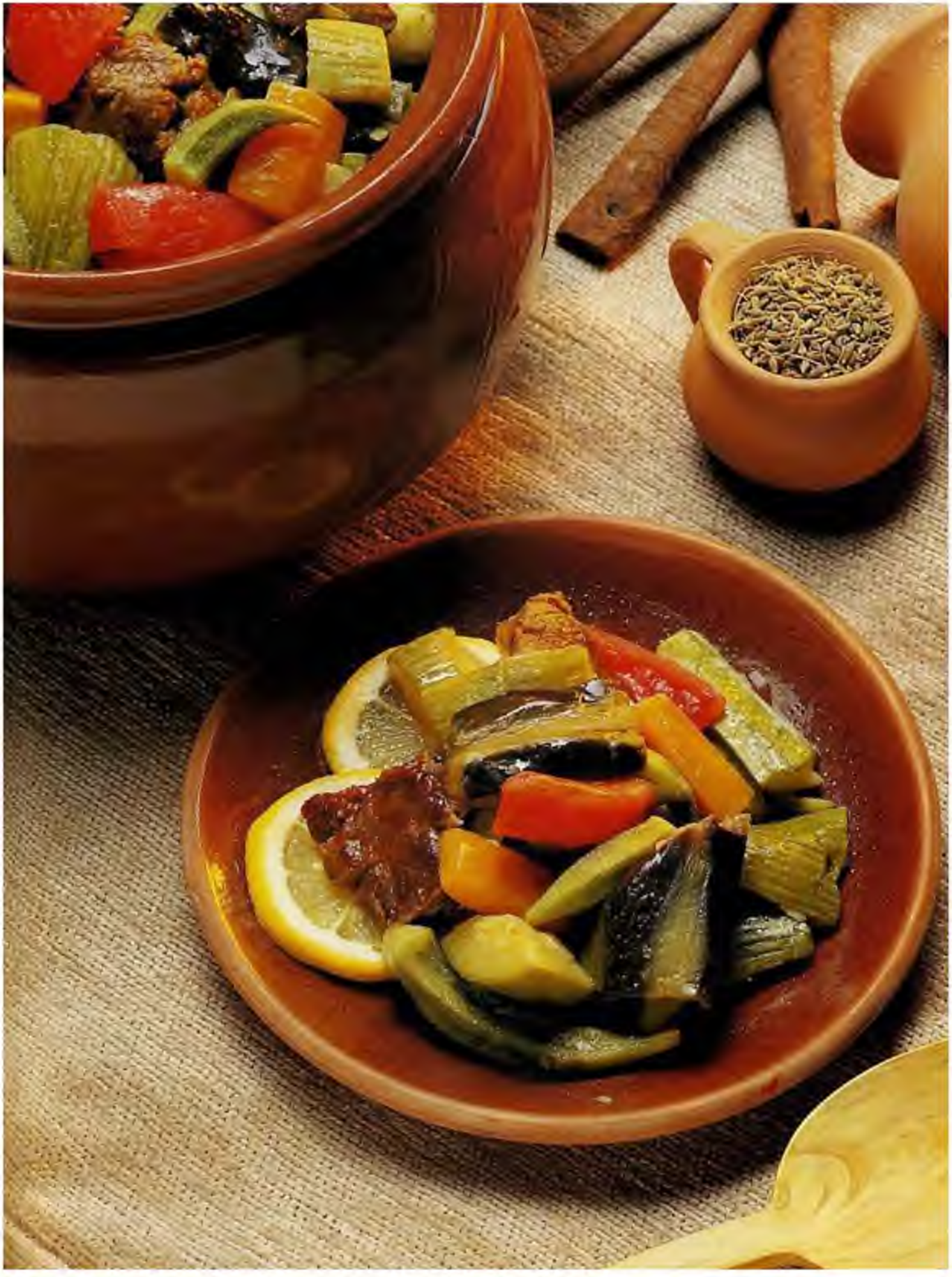
Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Soğanları ve tuzu katıp, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

2. Tereyağının yarısını tavada eritin. Yağ kızınca soğanlı etleri ve armanbiberini tavaya koyun, yağın rengi kırmızıya dönüp etler tümüyle kızarıncaya kadar pişirin. Kızaran etleri tavadan alıp, bir tencereye yerleştirin.

3. Etlerin üzerine arpacık soğanlarını ve diş sarmısakları yerleştirin. Tuzunu serpip, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşını kaynatın. Ateşi kısıp, kızartmayı 1,5 saat pişirin.

4. Pişen kızartmayı ateşten alıp üzerine kimyon serperek servis yapın.



Kiremit Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 çay kş. kekik*

Yapılışı:

1. Eti bir kaba koyun. Soğanları, domatesleri, tuzu, biberi ekleyip, bu terbiyenin etlerle iyice kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. İki temiz kiremit alın, birini ters yatırın. İçine etleri koyup, düzgünce yayın. Üzerine öteki kiremiti kapak gibi kapatıp, bir tepsiye yerleştirin. Fırına sürerek 1,5 saat pişirin.

3. Pişen kebabı fırından alıp, üstteki kiremiti kaldırın. Biraz kuruca olan bu kebabı üzerine ince kıyılmış kekik ve maydanoz serperek servis yapın.

Güveç Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *500 gr. soğan (yarısı halka halka doğranmış, yarısı ince kıyılmış), (4 büyük boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *½ çay kş. tarçın*
- *500 gr. domates (dilimlenmiş), (5 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz.*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. İnce kıyılmış soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Güvecin içine sırasıyla etleri, soğan halkalarını, maydanozu ve domatesleri kat kat döşeyin. Tuzunu ve biberini serpip malzemenin üzerini kapatacak kadar su koyun. Güveci fırına verip suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin. Bir bu kadar daha suyu kaynatıp güvecin içine dökün. Yeniden fırına sürüp, döktüğünüz suyun yarısı kalıncaya kadar yaklaşık 45 dakika daha pişirin.

3. Pişen güveci fırından alıp, üzerindeki domatesleri toplayın ve sıcak olarak servis yapın.

Fırın Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1.6 kg. kemikli kuzu budu*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *500 gr. domates (3 tanesi kabukları soyulup, ince doğranmış), (5 orta boy).*

Yapılışı:

1. Eti bir kaba koyun. Soğanları, tuzu ve ince doğranmış domatesleri ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için domatesler eriyinceye kadar elinizle ovarak karıştırın. Kalan 2 domatesi ince ince dilimleyin.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Etleri yağlanmış bir fırın tepsisine boşaltıp, düzgünce yayın. Üzerlerini domates dilimleri ile kaplayın. Tepsiyi fırına sürüp domateslerin üzeri yanmaya başlayıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin.

3. Pişen kebabı fırından alıp, tabaklara aktararak sıcak servis yapın

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuzu eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (rendelenmiş), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *500 gr. içyağı.*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Etleri sislere dizin. Üzerlerine içyağı sarın. Izgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyup ızgara teline) yerleştirin. Fırında yapıyorsanız, tepsiye damlayan yağı bir fırça ile ara sıra etlerin üzerine sürerek; ızgarada yapıyorsanız, aynı şeyi eritilmiş biraz tereyağı ile gerçekleştirerek, etleri her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pişen sisleri bir tabağa çıkararak sıcak olarak servis yapın.

Koyun Eti Külbastısı (1)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. koyun eti (dilimlenip, dövülerek inceltilmiş)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 çay kş. kuru reyhan*
- *100 ml. eritilmiş tereyağı (2/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Etleri bir bıçağın ucu ile çizip, tuz, biber, soğan ve reyhan ile karıştırın. Serin bir yerde 2 saat dinlenmeye bırakın.

2. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Külbastıları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Kurumamaları için ara sıra eritilmiş tereyağı sürerek her iki yanlarını kızartın.

3. Pişen külbastıları fırından alıp, bir tabağa aktararak sıcak servis yapın.

Koyun Eti Külbastısı (2)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. koyun eti (dilimlenip, dövülerek inceltilmiş)*
- *tuz*
- *100 ml. eritilmiş tereyağı (2/5 su bardağı)*
- *5 diş sarımsak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. kimyon*
- *1/2 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Etleri tuzlayın. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Külbastıları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Kurumamaları için ara sıra eritilmiş tereyağı sürerek her iki yanlarını kızartın.

2. Pişen külbastıları bir sahana aktarın. Sarımsakları aralarına yerleştirin. Üzerlerine sirkeyi, et suyunu, biberi ve kimyonu katın. Sahanı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, külbastıları 20 dakika pişirin.

3. Pişen külbastıları ateşten alıp, üzerine tarçın serperek servis yapın.

Not: İstenirse baharatına 1 bağ maydanoz sapı, 1 çay kaşığı dövülmüş sakız ve 1 çay kaşığı tane karanfil de katılabilir.

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kılıç ya da palamut balığı (temizlenmiş, kılçıksız, iri kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *18 adet defne yaprağı*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Balıkları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Tuz ve soğan ile ovup, serin bir yerde 2 saat bekletin.

2. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Her balık parçasının ardına bir defne yaprağı gelecek şekilde balıkları şişlere dizin. Şişleri ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Kurumamaları için ara sıra zeytinyağı ile yağlayarak her yanı kızarıncaya kadar pişirin.

3. İnce kıyılmış maydanozu bir servis tabağının üzerine koyup yayın. Pişen şişleri bu tabağa çıkarın. Üzerlerine zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.

Lüfer Balığı Külbastısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet lüfer (büyükse üç parçaya bölünmüş)*
- *tuz*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *1 bağ taze soğan (yalnızca yeşil bölümü ince kıyılmış)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *250 gr. su (1 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp süzdürün. İçini ve dışını tuzlayıp, balıkları una bulayın. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Balıkları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Sıkça çevirerek her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.

2. Pişen balıkları, dibine kıyılmış soğan döşenmiş bir sahana aktarın. Üzerlerine sirkeyi ve suyu ekleyip, ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Lüferler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

3. Pişen balıkları ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

Not: Kalkan balığını da dilimletip, aynı biçimde hazırlayabilirsiniz.

Küçük Balıkların Külbastısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1,3 kg. iri istavrit (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *300 gr. piyaz*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp süzdürün. İçini ve dışını tuzlayın.

2. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Balıkları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Yanlız bir kez çevirerek her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pişen balıkları dibine piyaz döşenmiş bir sahana aktarın. Üzerlerine limon suyu gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

DEVLETİ'NİN
700
700. KURULUŞ YILDÖNÜMÜ

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet tavuk göğüs eti (kemiği ucunda bırakılmış ve dövülerek inceltilmiş)*
- *tuz*
- *250 ml. tavuk suyu (1 su bardağı)*
- *1 çay kş. kekik*

Yapılışı:

1. Tavuk etlerini tuzlayın. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Külbastıları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Sıkça çevirerek her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.

2. Pişen tavukları sahana yerleştirin. Üzerlerine tavuk suyunu ekleyip, sahanı ateşe oturtun. Bir taşını kaynatıp, ateşi kısın. 10 dakika pişirin.

3. Tavukları ateşten alıp üzerine kekiği serpin ve sıcak olarak servis yapın.

Tavuk Ciğeri Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. tavuk ciğeri (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Tavuk ciğerlerinin kalın yerlerine keskin bir bıçağın ucu ile kesik atın ve ciğerleri tuzlayın.

2. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Ciğerleri ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Sıkça çevirerek her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3. Pişen ciğerleri sahana yerleştirin. Üzerlerine biberi ve tarçını serpip, sahanı ateşe oturtun ve 2 dakika pişirin.

4. Ciğerleri ateşten alın, üzerine limon suyu gezdirerek sıcak servis yapın.

Uskumru Kebabı

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet uskumru (300 gr. lık (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (ikiye bölünmüş), (3 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 bağ taze soğan (yalnızca yeşil bölümü, ince kıyılmış)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Uskumruları yıkayıp bir süzgece çıkarın. Balıkların içini ve dışını tuz ve soğan ile ovup, serin bir yerde 2 saat bekletin.

2. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Uskumruları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirip, her iki yanları kızarıncaya kadar pişirin.

3. Bir tabağa ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanı koyup, yayın. Pişen uskumruları bu tabağa çıkarın. Üzerlerine zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *500 gr. patates (yıkanmış)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *200 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (2 orta boy)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Etleri tencereye koyup üzerlerini kaplayacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, etler suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin. Başka bir tencerede patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayın.

2. Tereyağının yarısını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları katıp kızartın. Domatesleri de katıp karıştırarak tavayı ateşten alın.

3. Etlerin bulunduğu tencerede hiç su kalmayınca kalan yağı ekleyip, etleri iyice kızartın. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyun, büyük olanları ikiye bölün, küçükleri bütün bırakın. Et suyunu bir taşım kaynatın.

4. Bir sahanın dibine patatesleri sıralayın. Üzerlerine etleri koyun ve tavadaki soğanlı domatesli karışımı boşaltın. Tuzunu ve biberini katıp, sıcak et suyunu üzerine gezdirin. Sahanı kısık ateşe oturtup 20 dakika pişirin.

5. Pişen kızartmayı ateşten alarak sıcak servis yapın.

Tencere Kızartması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yağlı kuzu eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 çay kş. kimyon*
- *1 çorba kş. domates salçası*

Hamur için:
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *su.*

Yapılışı:

1. Etleri bir kaba koyun. Soğanları, tuzu, kimyonu da katıp, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

2. Etleri bir tencereye boşaltıp, dibine yayın. Üzerlerini iki parmak aşacak kadar su ekleyin. Salçayı biraz ılık su ile sulandırıp, tencereye karıştırın.

3. Bir kapta unu yeterli miktarda su ile karıştırarak hamur yapın. Tencerenin kapağını kapatıp, kapağın kıyılarını bu hamur ile iyice sıvayın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 1,5 saat pişirin.

4. Bu sürenin sonunda hamuru kırarak tencerenin kapağını açın. Pişen etleri büyük bir tabağa boşaltarak servis yapın.

Sulu Pirzola Kızartması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1,5 kg. kuzu pirzolası (15 kalem)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *350 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (4 orta boy)*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Pirzolaları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.

2. Tereyağının yarısını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde kızartın. Domatesleri ekleyip karıştırarak tavayı ateşten alın.

3. Pişen pirzolaları bir tencereye dizin. Üzerlerine tavadaki soğan ve domatesleri boşaltıp yayın. Tuzunu ve maydanozunu serpin. Üzerini aşacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, 45 dakika pişirerek ateşten alın.

4. Pişen pirzolaları bir sahana aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Piliç Kızartması

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet piliç 1,3 kg. lik (temizlenmiş)*
- *200 gr. soğan (rendelenmiş), (2 orta boy)*
- *300 gr. yoğurt*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Pilici yıkayıp, tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde, yaklaşık 1 saat kefini alarak, piliç iyice yumuşayıp dağılacak kıvama gelinceye kadar pişirin.

2. Rendelenmiş soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu yoğurt ile karıştırın. Pişen pilici süzdürerek tencereden alın. Suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp, sıcak tutun.

3. Pilicin üzerine soğanlı yoğurdu sürün. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pilici tavaya yerleştirip her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran pilici bir tabağa koyun. Üzerine tavadaki yağından ve haşlama suyundan gezdirip, ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Kuzu ve Dana Eti Külbastısı

5 kişilik

Malzemesi:

- 100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)
- 1 kg. kuzu ya da dana eti (dilimlenip, dövülerek inceltilmiş)
- 250 ml. su (1 su bardağı)
- tuz.

Yapılışı:

1. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun.

2. Etleri sahana dizip, tavadaki soğanları yağıyla birlikte sahana boşaltın. Üzerine suyu ekleyin. Sahanı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak, külbastıları 15 dakika pişirin.

3. Tuzunu ayarlayıp, etleri ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

Yahniler ve Pilakiler

Yahniler

Günümüzde et yemekleri içinde anılıp geçen yahniler; Osmanlı dönemi et yemekleri arasında önemli bir yer tutar. Kebapların susuz olmalarına karşılık, yahnilerde pişme suyunun da yemeğin önemli bir parçası olduğu görülür. Yahniler daha çok, yemeğin etine ve suyuna konan çeşitli baharat ve taze otlarla çeşitlendirilirler. Yahnilerin genel pişirme yöntemi budur.

Hemen bütün yahnilerde, bir İslam geleneği izlenerek, etlerin kanlı olmaları önlenmeye çalışılır. Bundan her ne kadar İslam geleneği diye söz ettikse de, aslında kanın yenmemesi bir Musevi şeriatı yasasıdır. İslamlar ve özellikle Ortadoğu ülkeleri bu geleneğe hep bağlı kalmış görünmekteler. Kanının iyice giderilmesi için, tıpkı Musevi mutfağında olduğu gibi, etler önce bol suda bir taşım kaynatılır. Böylece kan suya çıkar. Suyun üzerinde oluşan köpükle birlikte alınıp atılır. Su süzülür. Bir kenara ayrılır. Etler çıkarılır ve gerekiyorsa ikinci bir aşama için yeniden kesilip doğranırlar.

Yahnilerde genellikle lezzet verici olarak soğan kullanımı göze çarpar. Burada soğan daha önce tereyağında kızartılmakta ve ondan sonra yemeğe eklenmekte. Bunun, dönemin ilginç bir mutfak uygulaması olarak not edilmesi gerektiği düşünülmeli. Soğanın yanı sıra bazen sarmısağın da bir lezzet katıcı olarak değerlendirildiğini yeri gelmişken belirtelim. Ayrıca birçok yahnide lezzet verici olarak sirke kullanımı da dikkati çekmekte.

Yahnilerin bir başka özelliği de, genellikle tiritli olmaları. Yahninin pişme suyu ile lezzetlendirilmiş ekmek dilimlerinin ete eşlik etmesi hoş bir ayrıntı. Bazı yahnilerde ise, örneğin kuzu kızartmasında, Osmanlı etle pilavı birleştirmiş bulunuyor. Böylece yemeklerin lezzetli olmaları yanında doyurucu olmaları da sağlanmış oluyordu hiç şüphesiz.

Bugün yahni denince akla hemen dana, kuzu ya da koyun etinin gelmesine karşılık, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında hemen her çeşit etin yahnisinin yapıldığı görülmekte. "Tavşan yahnisi" bunun iyi bir örneği. Tavşan eti şimdi neredeyse büsbütün mutfaktan uzaklaşmışa benziyor. Bunu en azından tavşanın popüler yemek kitaplarında yer almamasından anlamaktayız. Mutfağımızdan eksilen tek yahni tavşan yahnisi olsa neyse. Tavuk, balık, hatta sakatat içinde bulunan birçok yiyecek de bugün nedense yahni olarak pişirilmemekte. Oysa, Osmanlı mutfağında bunların neredeyse hepsinin birer, hatta çoğu kez birden fazla yahnisinin bulunduğu, dönemin yemek kitaplarında görülüyor. Tavuk etinden "tavuklu yahni" ve "kırma tavuk kebabı yahnisi", sakatattan "paça yahnisi", "işkembe yahnisi", "böbrek yahnisi", balıklardan ise "yaka yahnisi" ve uskumru balığından "papazyahnisi" dönemin yahnilerine örnek olarak bu bölümde ele alındı. Ayrıca bir de "tatlılı et yahnisi" var ki, o tarifi okumamak bir yemek meraklısı için büyük bir kayıp olur doğrusu.

Pilakiler

Pilaki sözcüğü her ne kadar Türkçe değilse de, pilakilerin Osmanlı döneminde Türk mutfağında kendilerine çok sağlam bir yer edindiği asla yadsınamayacak çok önemli bir durum. Balkan kökenli olduğu sanılan bu yemek pişirme yöntemi, İmparatorluğun özellikle başkentinde büyük beğeni kazanmış ve Türk mutfağının o günlerden başlayarak ayrılmaz bir parçasını oluşturmuş. Yine de çoğu zaman bu yemekler, tava yemekleri ile birlikte sınıflandırılmış bulunmaktaydı.

Bir genelleme yaparak, pilakilerin tümünün bir tür "breze etme" denen çok az suyla pişirme tekniği ile yapıldığını söyleyebiliriz. Tariflerden anlaşılan o ki, burada yemeğin ana malzemesinin pişme sırasında suyunu bırakıp lezzetini yemeğin suyuna katması beklenmekteymiş. Tabii yine söz konusu olan çok ağır ateşte uzun süreli bir pişirmedir.

Pilakilerin hemen tümünde, ana malzemenin dışında, doğranmış soğan ve maydanoza rastlamaktayız. Bugünlerde hazı tariflerde yer alan domates, Osmanlı dönemi mutfağında pilakilerde asla kullanılmayan bir yiyecek. Baharata gelince, tarife bağlı olarak, biber, tarçın, yenibahar ve bazen de mastika denilen sakızı görmekteyiz.

Kuraldışı bir tarif olan "dana pilakisi"ni bir yana bırakacak olursak, soğanın olmadığı hiçbir pilaki tarifi bulunmamakta. Ayrıca dönemin belgelerinde pilaki olarak daha çok balık ve deniz ürünlerinin tercih edildiği görülmekte. Bu bölümde "balık pilakisi", "midye pilakisi" ve "istiridye pilakisi"nin yer almasının başlıca nedeni bu. "Salyangoz pilakisi" ise Osmanlı mutfağında gayrimüslim unsurların yemeklerinin de yer almasına örnek olarak verilmiş bulunmakta. Son olarak, "yalancı pilaki" de bu bölümde yer alan ilginç tariflerden biri.

Tatlılı Et Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:

- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1,5 kg. koyun gerdanı (5 parçaya ayrılmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *2 çorba kş. üzüm pekmezi*
- *1/2 çay kş. yenibahar*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1/2 bağ taze nane.*

Yapılışı:

1. Tereyağını tencerede eritin. Yağ kızınca gerdan parçalarını içine yerleştirip, fazla kurutmadan her iki yanını kızartın.

2. Gerdanlar kızarınca, yağdan çıkarıp temiz bir tencereye aktarın. Gerdanları kızarttığınız yağa soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşip kızarmaya başlayınca tavadaki soğanları yağıyla birlikte gerdanların üzerine boşaltın. Tuzu katıp, üzerlerini iki parmak aşacak kadar su ekleyin. Üzüm pekmezini de katarak tencereyi ateşe oturtun. Yahniyi kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

3. Pişen yahniyi ateşten alın. Üzerine yenibahar ve tarçını serpip, nane yaprakları ile servis yapın.

Uskumru Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:

- *10 adet uskumru (temizlenmiş)*
- *90 ml. sirke (6 çorba kş.)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *1 adet limon (suyu)*
- *1/2 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp bir süzgece çıkarın. Suları süzülünce tuzlayıp, bir tencereye yerleştirin. Üzerlerini kapatacak kadar su koyup, sirkeyi ekleyerek ateşe oturtup, bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Balıkların dağılmaması için suyunu döküp, hemen soğuk su katın. Biraz bekletip, balıkları bir tepsiye yayın.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşip kızarmaya başlayınca tavayı ateşten alın. İçine ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi serpin.

3. Balıkların kafalarını ve kuyruklarını ayırıp, bütün kılçıklarını temizleyin. Bir sahanın dibine tavadaki soğanlı maydanozdan yayın. Üzerine bir kat balık döşeyin. Gene soğanlı maydanoz ve balık sırası ile malzemenin tümünü sahana yerleştirin. Soğanlı tavaya 1 su bardağı su koyup, balıkların üzerine gezdirin. Sahanı kısık ateşe oturtup, balıklar suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.

4. Bir kapta yumurtaları limon suyu ile birlikte çırpın. Suyunu çeken balıkların üzerine bu terbiyeyi döküp 5 dakika daha pişirin ve sahanı ateşten alın. Yahniyi, üzerine tarçın serperek servis yapın.

Yaka Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:

- *1,5 kg. yaka (lüfçbalığının başı ile gövdesi arasındaki bölüm)*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *5 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *1 adet limon (dilimlenmiş ya da 1 salkım konğun taneleri)*
- *90 ml. limon (ya da kornk) suyu (6 çorba kş.)*
- *500 ml. su (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Yakayı yıkayıp, süzdürün ve tuzlayın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca yakayı tavaya yerleştirip, her iki yanını da iyice kızartın.

2. Bir kapta diş sarmısaklarla limon dilimlerini karıştırın. Yarısını bir sahanın dibine döşeyin. Üzerlerine yakayı yerleştirip, kalanlarını da yakanın üzerine boşaltın.

3. Limon suyu ile suyu karıştırıp, balığın üzerine gezdirin. Sahanı kısık ateşe oturtup, suyunu tümüyle çekinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

4. Pişen yahniyi ateşten alıp, tuzunu kontrol edin ve sıcak olarak servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet tavuk (temizlenip, tütsülenmiş), 1 kg. lık*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *taze çekilmiş karabiber*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş tavuğu iki but, iki kanat ve ikiye bölünmüş göğüs olmak üzere altı parçaya bölün. Parçaları bol su ile süzdürün. İnce kıyılmış soğanların yarısını bir tülbente koyup, suyunu süzün. Tavukları tuz ve soğan suyu ile ovup, 1 saat be

2. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Tavukla teline yerleştirip, her iki tarafları da kızarıncaya kadar ızgara edin.

3. Bir kapta tereyağını kırmızıbiber ile birlikte kızdırın. Kızarın tencereye yerleştirin. Üzerlerine kalan soğanları katıp, kızdırdığı gezdirin. İnce kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi serpin. Ü 2-3 parmak aşacak kadar kaynar su ekleyip, tencerenin kapağını Tencereyi orta ateşe oturtup 1 saat pişirin.

4. Pişen yahniyi ateşten alıp, tuzunu kontrol edin, bir kayık aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Tavuklu Yahni

5 kişilik

Malzemesi:

- *300 gr. nohut (1,5 su bardağı)*
- *1 adet tavuk (temizlenip, tütsülenmiş), 1 kg. lık*
- *500 gr. kuzu kol eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *2 çorba kş. tzmirsiyahı özü*
- *1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış).*

Yapılışı:

1. Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saa soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuz yumuşayıncaya kadar haşlayıp, kabuklarını soyun ve bir kapta b

2. Tavuğu ve eti birlikte tencereye koyun. Üzerlerini aşacak k ekleyerek ateşe oturtun. Tuzunu katıp, sürekli kefini alarak birka kaynatın. Tencereyi ateşten indirin. Et suyunun üzerinde birik kaşıkla dikkatlice (suyunu almadan) alıp, bir tavaya aktarın.

3. Tavadaki yağı kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye, hat kızarmaya kadar kavurun. Etleri de ekleyip, onları da kızartın. ateşten alın.

4. Temiz bir tencereye haşlanmış nohutu, tavukları, kızarmış e soğanları koyun. Üzerine haşlanan tavuğun suyunu ve izmirsiy özünü ekleyip, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Tuzunu ay

5. Pişen yahniyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kız ekmek dilimleri döşeyin. Ekmeklerin üzerine pişen yahniyi bo Yeniden kısık ateşe oturtup, 5 dakika daha pişirerek servis

Tavşan Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet tavşan 2 kg. lık (temizlenip, parçalara ayrılmış)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (kabaca doğranmış), (3 orta boy)*
- *90 ml. sirke (6 çorba kş.)*
- *10 diş sarımsak*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Tavşan parçalarının, hiç kanı kalmaması için birkaç saat soğuk içinde bekletip, yıkayarak bir süzgece çıkarın ve tuzlayın.

2. Parçaları, soğanlarla birlikte tencereye yerleştirin. Üzerlerini kapl kadar su içinde, ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp y 25 dakika dirice pişirin. Suyunu ince tülbentten temiz bir kabı Soğan parçalarını tencereden alıp, bir kenara ayırın.

3. Havanda sarımsakları sirke ile dövün. Sarımsaklı sirkeyi ve h suyunu tavşan parçalarının üzerine dökün. Suyun yarısı kalıncaya kısık ateşte pişirin.

4. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca ayırdığınız soğanları güzelce kızartın. Kızarmış soğanları tavşan etinin üzerine boş suyunu iyice çekinceye kadar pişirmeyi sürdürün.

5. Suyunun hemen hemen tümünü çekmiş yahniyi bir sahana al servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemikli dana eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *600 gr. soğan (4 tanesi ince kıyılıp, 2'si dilimlenerek halkalarına ayrılmış).*
- *10 diş sarımsak (soyulup bütün bırakılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. kimyon*
- *375 ml. su (1,5 su bardağı)*
- *75 ml. sirke (5 çorba kş.)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Hamuru için:

- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *su.*

Yapılışı:

1. Etleri yıkayıp, toprak bir tencerenin dibine dizin. Üzerlerine ince kıyılmış soğanı, diş sarımsakları, tuzu, biberi ve kimyonu, 1,5 bardak suyu koyup, sirkeyi gezdirin. Tencerenin kapağını kapatın.

2. Bir kapta unu yeteri kadar su ile karıştırarak hamur yapın. Bu hamuru kapağın tencereye oturduğu kısmın çevresine sıvayın. Hamurun üzerine de kâğıt yapıştırın ki buhar hiç dışarı sızmasın (ya da düdüklü tencerede pişirin).

3. Tencereyi çok kısık ateşe oturtup yahniyi yaklaşık 1,5 saat pişirin. Eğer fırında pişireceksenız fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın ve tencereyi fırına sürerek yaklaşık 1,5 saat pişirin.

4. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca halkalarına ayrılmış soğanları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Yahniyi ateşten alıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Hamurunu kırarak tencerenin kapağını açın. Sahanlara boşaltıp, üzerine kızartılmış soğanları dökerek servis yapın.

Beyaz Yahni

5 kişilik

Malzemesi:

- *300 gr. nohut (1,5 su bardağı)*
- *1 kg. kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy).*

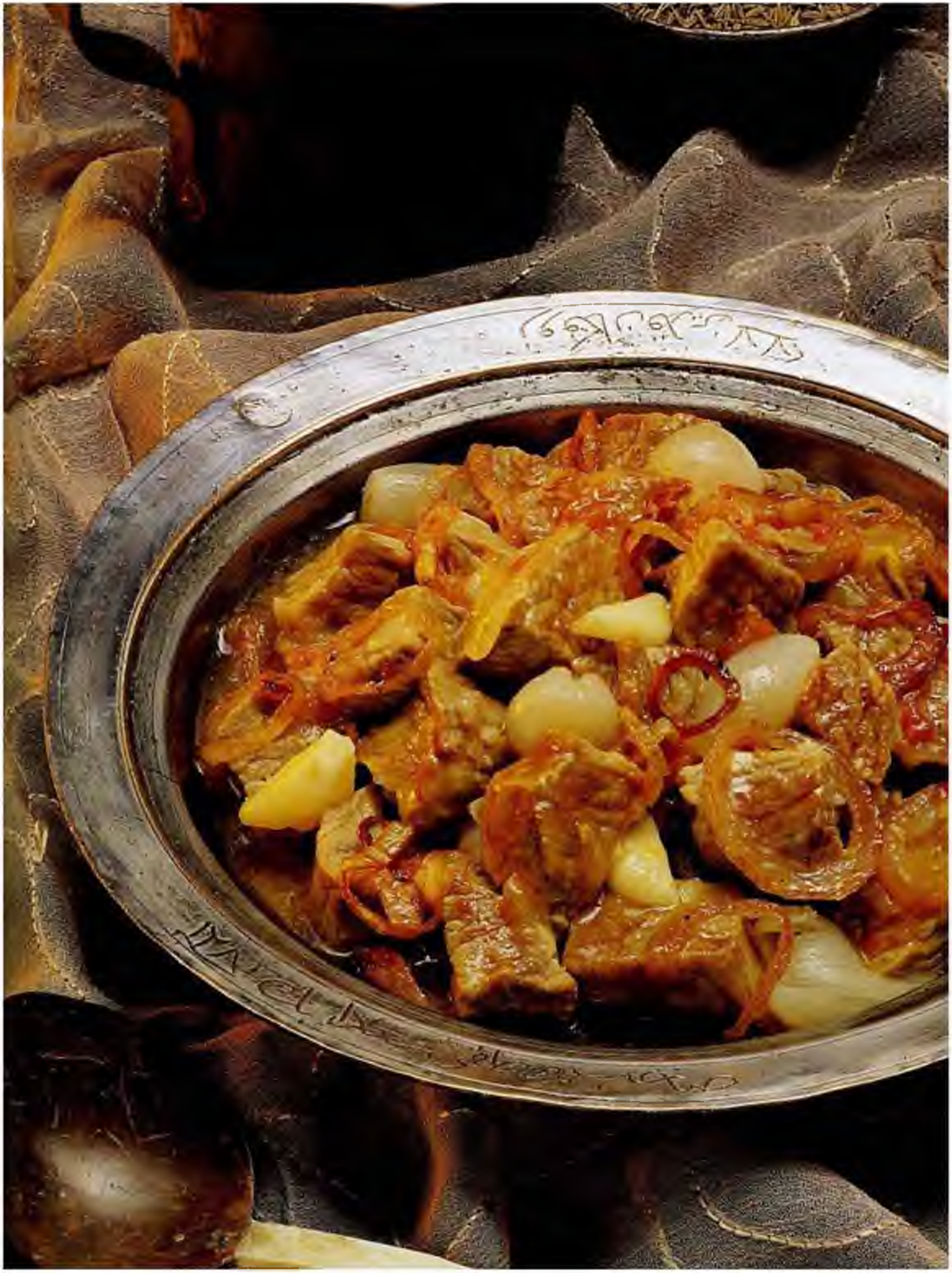
Yapılışı:

1. Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayıp kabuklarını soyun ve bir kapta bekletin.

2. Etleri yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Tuzunu koyup, sürekli kefini alarak birkaç taşım kaynatın. Tencereyi ateşten alın, suyunu temiz bir kaba süzdürün. Etleri yeniden tencereye koyup, soğanları, haşlanmış nohutları ve süzdürdüğünüz et suyunu ekleyin.

3. Yahniyi kısık ateşe oturtup, tencerede yalnızca az miktarda hafif yağlı bir su kalıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Tuzunu kontrol edip ateşten alın. Yahniyi sahanlara boşaltıp, sıcak olarak servis yapın.



Paça Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *300 gr. nohut (1,5 su bardağı)*
- *10 paça*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış).*

Yapılışı:

1. Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayıp, kabuklarını soyun ve bir kapta bekletin.

2. Paçaları kazıyarak temizleyip, bol su ile yıkayın. Bir tencereye koyup üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Sürekli kefini alarak, etleri iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten indirip, suyunu tülbentten temiz bir kaba süzdürün.

3. Tereyağını bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Temiz bir tencereye haşlanmış nohutları, paçaları ve soğanları koyup, pişme suyunu ekleyin. Tencereyi kısık ateşe oturtup yahniyi yaklaşık 45 dakika pişirin ve tuzunu ayarlayın.

4. Pişen yahniyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartılmış ekmek dilimleri döşeyin. Paçanın etlerini kemiklerinden sıyırıp ekmeklerin üzerine dizin. Tencerede kalan nohutu ve suyunu sahana boşaltın. Yeniden kısık ateşe oturtup, 5 dakika daha pişirerek servis yapın.

İşkembe Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. dana işkembesi (temizlenmiş)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş ve yıkanmış işkembeyi tencereye koyup, bolca su içinde kaynamaya bırakın. İşkembe iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen işkembeyi süzdürerek suyundan alın ve bir doğrama tahtası üzerine yerleştirip kuşbaşı doğrayın.

2. Doğranan parçaları tenceredeki işkembe suyunun içine atın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana kırmızıbiberi katıp, karıştırarak tavayı ateşten alın.

3. Tenceredeki işkembeleri ateşe oturtun. Tuzunu ekleyip, karıştırın. Tavadaki soğanlı ve biberli yağı tencereye boşaltıp karıştırın ve yahniyi kısık ateşte 30 dakika pişirin.

4. Tuzunu kontrol edip, yahniyi ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Böbrek Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *10 adet kuzu böbreği*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Böbrekleri ikiye ayırıp üzerlerine birer çizik atın. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca böbrekleri tavaya koyup, her iki yanını da kızartın.

2. Soğanları ve kırmızıbiberi ekleyerek biraz daha kavurun. Üzerlerine et suyunu dökün. Tuzunu ayarlayıp, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Ateşten alıp, sahanlara aktarın ve sıcak olarak servis yapın.

Papazyannisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *2 adet lüfer ya da palamut balığı 500 gr.'lık (temizlenip dilimlenmiş)*
- *300 gr. soğan (halka halka doğranmış), (3 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış)*
- *90 ml. sirke (6 çorba kş.)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.).*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Suları süzülünce bir toprak güvece yerleştirip, aralarını halka soğanlar ve dal maydanozlar ile doldurun.

2. Doğranmış domatesleri ekleyip, tuzunu ve biberini serpin. Üzerlerine sirkeyi ve zeytinyağını gezdirin. Balıkların düzeyine gelecek kadar su ekleyin. Güveci kısık ateşe oturtun. Balıklar suyu çekip, yalnızca zeytinyağı kalıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Ateşten alıp, 30 dakika dinlenmeye bırakın.

3. Yahniyi, iyice soğuduktan sonra servis yapın.

Kırmızı Yahni

5 kişilik

Malzemesi:
- *300 gr. nohut (1,5 su bardağı)*
- *1 kg. yağlı kıvırcık koyunu eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış)*
- *1 çorba kş. izmirsiyahı özü (ya da nar ekşisi).*

Yapılışı:

1. Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayıp, kabuklarını soyun ve bir kapta bekletin.

2. Etleri yıkayıp, tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Tuzunu katıp, sürekli kefini alarak birkaç taşım kaynatın. Tencereyi ateşten indirin. Et suyunun üzerinde biriken yağı kaşıkla dikkatlice (suyunu almadan) alıp, bir tavaya aktarın.

3. Tavadaki yağı kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye hatta biraz kızarıncaya kadar kavurun. Etleri de ekleyip, onları da kızartın. Tavayı ateşten alın.

4. Haşlanmış nohutu, kızarmış etleri ve soğanları temiz bir tencereye koyun. Üzerlerine haşlanan etin suyunu ekleyip, kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın.

5. Pişen yahniyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartılmış ekmek dilimleri döşeyin. Ekmeklerin üzerine pişen yahniyi boşaltın. Yeniden kısık ateşe oturtup 5 dakika daha pişirin. İçine izmirsiyahı özünü ekleyin ve sıcak olarak servis yapın.

İncik Yahnisi

5 kişilik

Malzemesi:

- *5 adet kuzu inciği*
- *1 adet tavuk (temizlenmiş), 1 kg. lik*
- *500 gr. dana eti*
- *tuz*
- *200 gr. arpacık soğanı (soyulmuş). (yaklaşık 15 adet)*
- *1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış)*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. İnciği, tavuğu ve dana etlerini yıkayıp, *bir* tencereye yerleşti Üzerlerini aşacak kadar tuzlu su içinde ateşe oturtun. Bir taşım kayna ateşi kısın ve sürekli kefini alarak 1 saat kaynatın.

2. Bu süre sonunda tavuğu ve dana etlerini süzdürerek sudan çık ve başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. İncikleri tencerede bıra Arpacık soğanlarını katıp, kısık ateşte etler helmelenip kemikten dök duruma gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirmeyi sürdü Tuzunu ayarlayın.

3. Pişen yahniyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartıl ekmek dilimleri döşeyin. Ekmeklerin üzerine pişen yahniyi boşa Suyunu tümüyle çekmesi için yeniden kısık ateşe oturtup 5 dakika d pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Yalancı İlik

5 kişilik

Malzemesi:

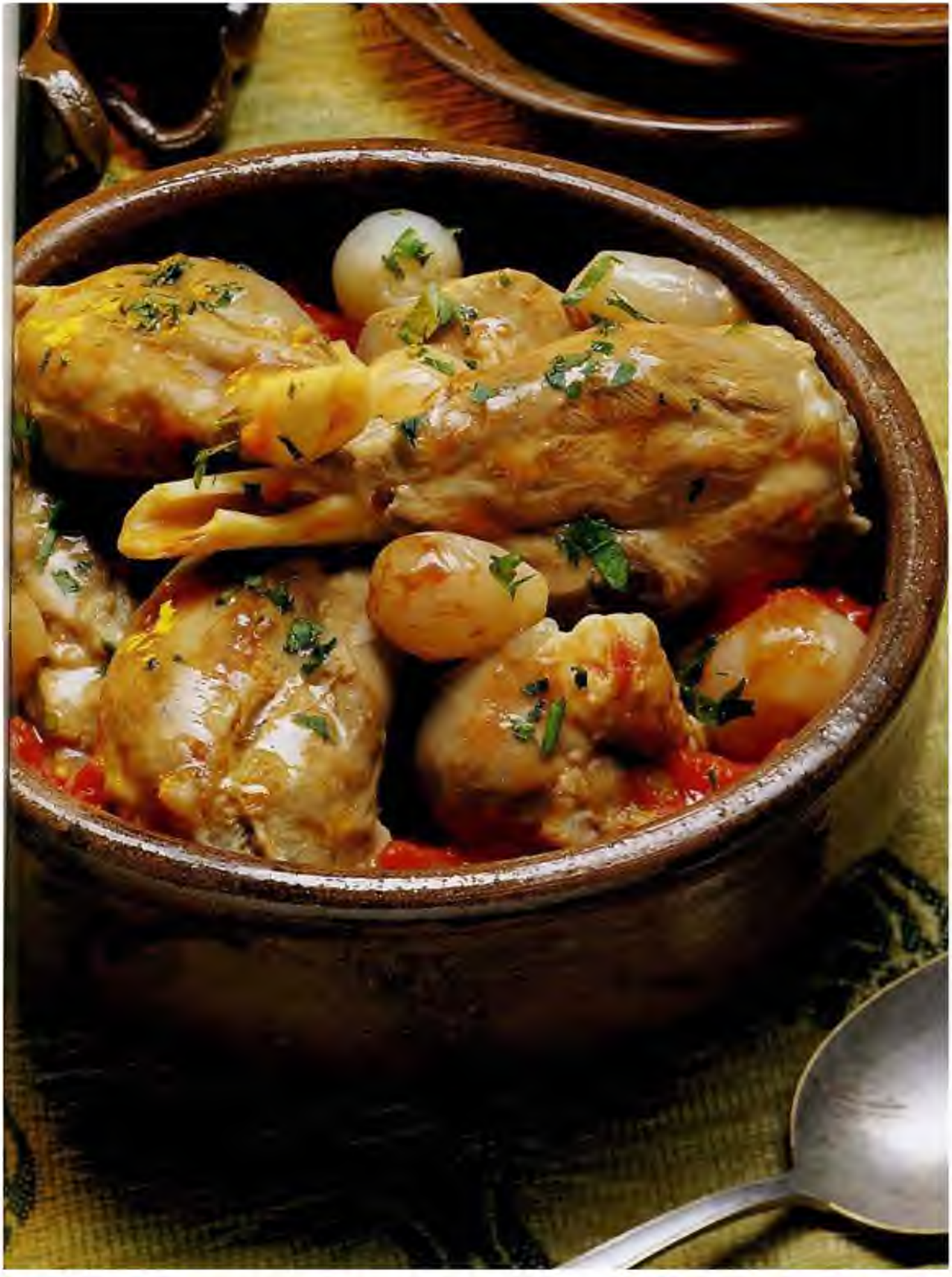
- *500 gr. kuzu karaciğeri*
- *500 gr. kuzu kıyması*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *kebap kamışı.*

Yapılışı:

1. Ciğeri iyice yıkayıp, tencereye koyun, harlı ateşte 5 dakika haşl süzdürün. Ciğeri ve kıymayı havanda dövün ya da robottan geçir püre hafifte getirin.

2. Kıyma ile ciğer karışımına tuzu, biberi ve tarçını katıp karış Hazırladığınız bu harcı kamışlara doldurun. Kamışları tencereye (üzerleri örülünceye kadar et suyu ekleyin. Tencereyi kapağını ka kısık ateşe oturtun ve içindekileri yaklaşık 2 saat pişirin.

3. Pişen ilikleri bir sahana aktarın. Üzerlerine karabiber ve tarçın ser servis yapın.



5 kişilik

Malzemesi:
- *40 adet iç midye*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *400 gr. soğan (piyaz doğranmış), (4 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince ince doğranmış) (3 orta boy)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 adet limon (suyu ya da koruk suyu).*

Yapılışı:

1. İç midyeleri soğuk suda birkaç kez yıkayın ve bir süzgece çıkarın.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Soğanı yağda kavurup, pembeleştirin. Kavrulmuş soğana iç midyeleri de katıp kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirmeyi sürdürün. Domatesleri ekleyip, karıştırın.

3. Sarmısakları, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi katın. Limon suyunu (ya da koruk suyunu) gezdirip, malzemenin düzeyine kadar su ekleyin. Pilakiyi kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen midye pilakisini ateşten alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarıp, üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

İstiridye Pilakisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *40 adet istiridye içi*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *300 gr. soğan (piyaz doğranmış), (3 orta boy)*
- *350 gr. domates (kabukları soyulup, ince ince doğranmış), (4 orta boy)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 adet limon (suyu) (ya da koruk suyu).*

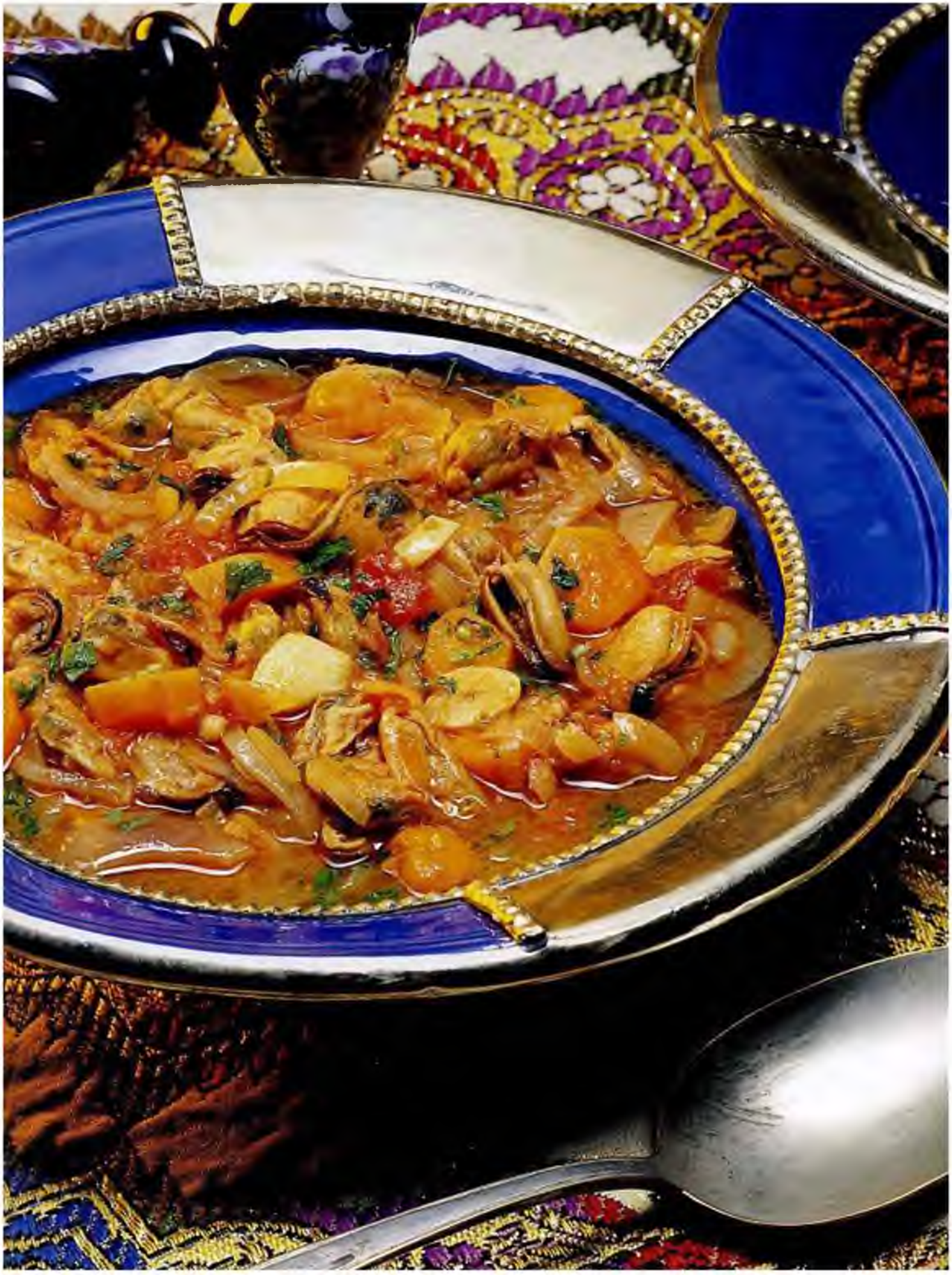
Yapılışı:

1. İstiridye içlerini soğuk suda birkaç kez yıkayıp bir süzgece çıkarın.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Soğanı kızgın yağda, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana istiridye içlerini ekleyip, kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirmeyi sürdürün. Domatesleri katıp, karıştırın.

3. Sarmısakları, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi katın. Limon (ya da koruk) suyunu gezdirip, malzemenin düzeyine kadar su ekleyerek, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve pilakiyi yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen istiridye pilakisini ateşten alıp, bir yanda soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarıp, üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.



5 kişilik

Malzemesi:
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *500 gr. soğan (piyaz doğranmış) (4 büyük boy)*
- *500 gr. domates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş), (5 orta boy)*
- *tuz*
- *20 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1/2 bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *birkaç dal kereviz yaprağı (ince kıyılmış)*
- *500 ml. kaynar su (2 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun.

2. Kavrulmuş soğanlara domates dilimlerini ekleyin ve karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Tuzunu katıp, yeniden karıştırın ve sarmısakları ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu, naneyi ve kereviz yapraklarını üzerine serpin.

3. Tavadaki malzemenin üzerine kaynar suyu boşaltıp ateşi kısın. Yalancı pilakiyi yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen pilakiyi ateşten alıp, bir yanda soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarın, üzerine tarçın serperek servis yapın.

Salyangoz Pilakisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *10 adet salyangoz (kabuğu sarı renkli)*
- *tuz*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *15 ml. zeytinyağı (1 çorba kş.)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

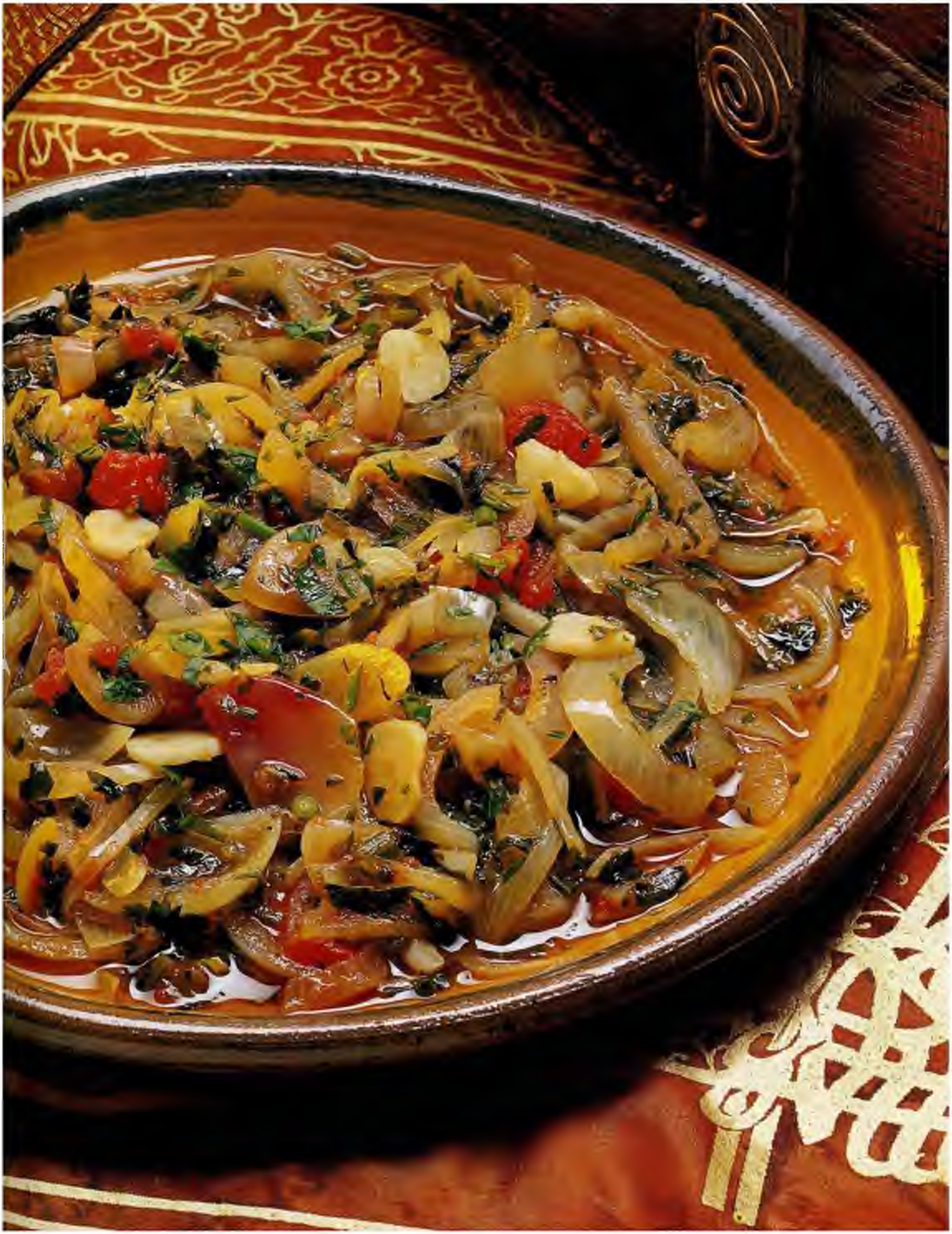
1. Salyangozları alabilecek bir tencerede su kaynatın. Salyangozları kaynar suya atarak 10 dakika haşlayın ve süzdürerek sudan çıkarıp, bir süzgece koyun.

2. Topluiğne ile kabuğunun içindeki eti dışarı çıkarın. Siyah kısmını koparıp, atın. Beyaz kısmını bir kaba koyun. Böylece bütün kabukların içini boşaltın.

3. Kaptaki beyaz salyangozları tencereye koyup, üzerine tuz serpin. Sirkeyi ve ince kıyılmış soğanın yarısını katıp, üzerini aşacak kadar su koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve kefini alarak 15 dakika pişirin. Süzdürüp, sudan geçirin.

4. Suyu kaynatıp sıcak tutun. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca kalan soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesleri ekleyin ve karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Sarmısakları, tuzu, ince kıyılmış maydanozu ve salyangozları da katıp, karıştırın. Kaynar suyu ekleyip ateşi kısın, pilakiyi kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

5. Pişen pilakiyi ateşten alın, soğuyunca tabaklara aktararak servis yapın.



Balık Pilakisi

5 kişilik

Malzemesi:

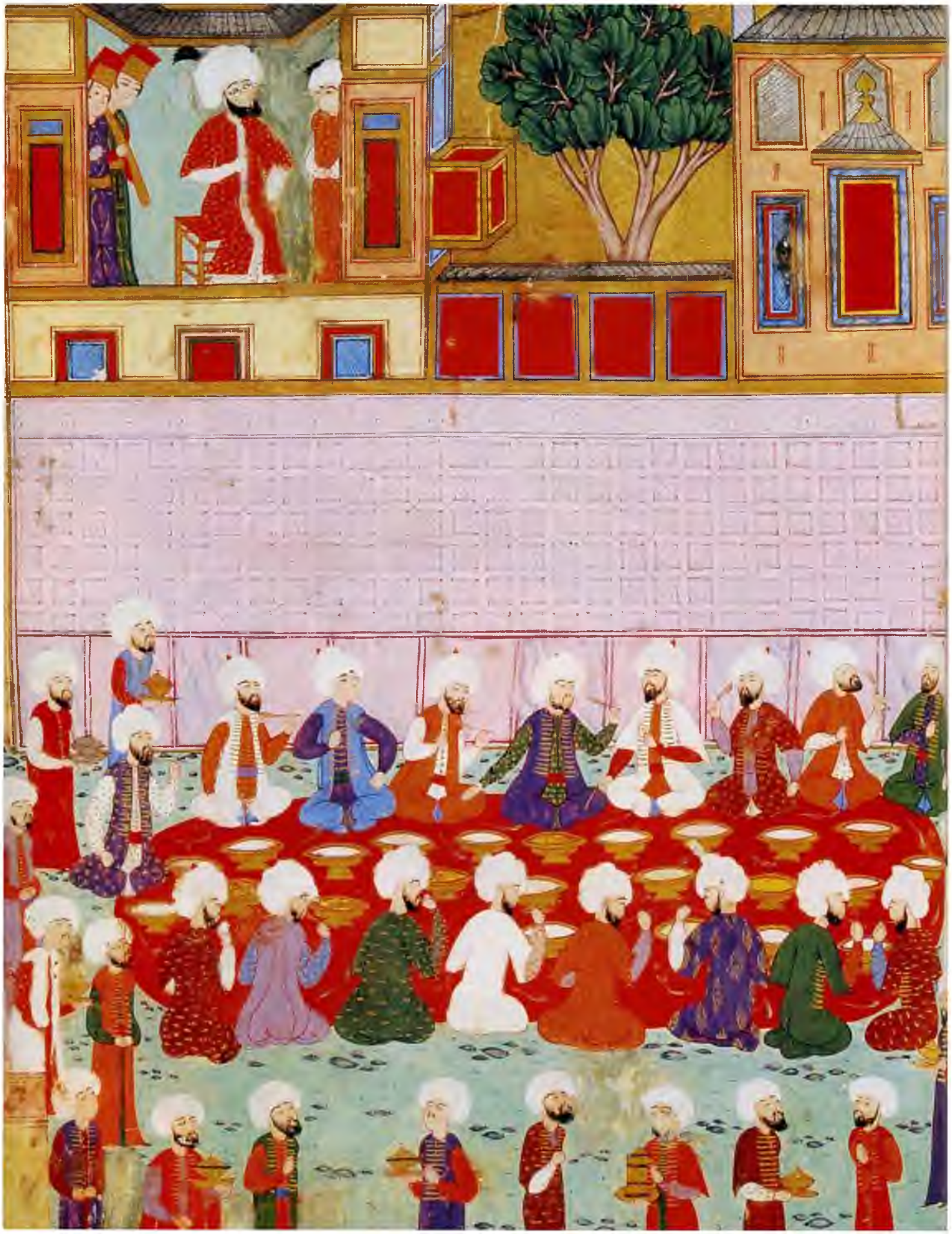
- *2 adet palamut balığı 500 gr.'lık (temizlenip, halka halka dilimlenmiş)*
- *300 gr. soğan (halka halka dilimlenmiş), (3 orta boy)*
- *350 gr. domates (üçe bölünmüş), (4 orta boy)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, bütün bırakılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp kenarlı bir balık güvecine yerleştirin. Üzerlerine halka soğanları ve domatesleri dizin. Diş sarmısakları koyup, maydanozu serpin.

2. Güveçteki malzemenin üzerine tuzunu ve biberini serpip, zeytinyağı ve sirkeyi gezdirin. Pilakiyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, üzerine kapak kapatıp yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Pişen pilakiyi ateşten alıp, bir yanda soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarıp, üzerine maydanoz serperek servis yapın.



Köfteler

◀ *XIX. yüzyıl sonlarında İstanbul'da bir açıkhava mutfağı.*

Etin kıyma olarak değerlendirilmesi elbette yalnızca Osmanlılar'a özgü bir uygulama değil. Etin özellikle döş gibi bir bakıma "ucuz" olan bölümlerinin ve artanının değerlendirilmesi, her dönemde ve neredeyse her kültürde görülen bir mutfak geleneği. Kıyılmış et, elbette bu işlemin sonucunda kökeninden koparılmış olur. Kıymanın hayvanın neresinden çekildiği, özellikle sıradan kullanıcının bilgisi dışındadır. O yüzden kıymalar yağlı, orta yağlı, az yağlı ve yağsız olarak sınıflandırılmaktadır. Bir de özellikle hangi hayvanın kıyması olduğu, hem satış sırasında hem de yemek tariflerinde özenle belirtilir. İş böylesine basite indirgenince de, kıyma çoğu zaman hayvanın kebaplık, yahnilik olmayan taraflarından seçilir. Genellikle döş eti kıyma yapılır. Buna bazen pirzola kapağı, bazen de but tarafı katılır. Kebaplık, yahnilik etin kırpıntıları da elbette atılmayıp çekilerek kıyma durumuna getirilir. Yine de bir hususun altını iyice çizerek belirtelim: Osmanlı dönemine ait yemek kitaplarında hemen daima kıymanın hangi hayvanın etinden alınacağı belirtilmekle yetinilmiştir. Bunun dışında açıklamalar, ancak çok özel durumlarda verilir. Örneğin *Melceü't Tabbahin*'in "kebap köfte" tarifinde, bir yanlışlığa yer vermemek için yemeğin kıymasının dana ve koyun butundan çekilmesi istenir. Ama bu, gerçekten kuraldışı bir durumdur.

Buradan, asla köftenin ucuz ve mütevazı bir yemek olduğu anlaşılmamalı. Çünkü köftelerde bir başka özellik, kıyılmış ete içine iyice işleyecek biçimde baharat ve taze ot eklenmesi gibi bir avantaj da söz konusu. Dönemin köfte tariflerinde adları en sık kulanılan lezzetlendiriciler soğan, maydanoz, tuz, biber, kimyon ve tarçın.

Bir de köftelere o dönemde ekmeğin her zaman eklenmediğini söyleyelim. Bazı köftelere ekmek konduğu kesin. "Kadınbudu köfte" ya da "maydanozlu sıkma köfte" gibi tariflerde ise ekmeğin yerini bir miktar pilavın ve/veya pirincin aldığını da yazılı kaynaklardan öğrenmekteyiz. Ancak bunların yanı sıra dönemin birçok köfte tarifinde yalnızca et kullanıldığı görülmekte.

Osmanlı dönemi mutfağında, köftelerin bugün olduğu gibi çok çeşitli pişirme yöntemlerine rastlanıyor. Bir kısmı tavada ya da sahanda, bir kısmı suda haşlanarak, bir kısmı ise ızgara edilerek pişirilmekte. Ancak dikkati çeken bir özellik, yağ kullanımı söz konusu olduğunda hep sadeyağın yeğlenmesi. Gerçi sıvı yağlar o zaman bu kadar çeşitlilik göstermiyordu ama, hiç değilse zeytinyağı kullanma olanağı varken nedense tercih hep sadeyağdan yana kullanılmış görünüyor.

Köftelerden söz etmişken, etin o sıralar bugünkü gibi kıyma makinelerinin aynasından geçirilerek kıyılmadığını da hemen ekleyelim. Bazı tariflerde açıkça belirtildiği gibi, dönem boyunca kıyma, etin balta ya da çifte bıçak ile kıyılması sonucunda elde edilmekteydi. Bunun yarattığı önemli bir fark var. O da, bu yöntemle hazırlanan kıymanın suyunu kaybetmemiş olması. Böylece yapılan köfteler, makineden çekilenlere oranla çok daha sulu ve elbette bu nedenle de daha lezzetli olmaktaydı.

İçliköfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kuzu kıyması*
- *200 gr. köftelik bulgur (ıslatılmış), (1 su bardağı)*
- *6 adet yumurta*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *1 çay kş. tarçın*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Etin yarısını, bulguru, yumurtaların dördünü, tuz ve biberi elle karıştırıp ezerek bir harç elde edin. Kalan yumurtaları ayrı bir kapta çırpın.

2. Bir tavada tereyağının yarısı eritin. Yağ kızınca soğanı içinde biraz kavurun. Ardından kalan kıymayı ve fıstığı ekleyin. Tuzu ve baharatını katıp, karıştırın. Kıymayı, verdiği suyu çekinceye kadar pişirip ateşten alın.

3. Bulgurlu kıymadan ceviz içi büyüklüğünde bir parça alıp avucunuzun içine yerleştirin. Öbür elinizi ıslatıp, başparmağınızı hamurun ortasına yerleştirin. Hamuru başparmağınız ile işaretparmağınız arasında hafifçe sıkıştırıp, aynı yöne doğru çevirerek kenarı yüzük kalınlığında içi boş bir kovan elde edin.

4. Bu kovanın içini kavurduğunuz kıymalı harç ile doldurun. Elinizi ıslatıp, dış kabuğu yumuşatarak köftenin ağzını kapatın. Bütün köfteleri böylece hazırlayıp, bir tencereye dizin.

5. Et suyunu bir taşım kaynatın. Tenceredeki köftelerin üzerine sıcak et suyunu gezdirip, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Bu süre sonunda tencereyi ateşten alın, köfteleri süzdürerek sudan çıkarın.

6. Tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca köfteleri çırpılmış yumurtaya bulayarak tavaya yerleştirin. Her yanı eşitce kızarıp, kahverengileşince süzdürerek yağdan alın ve üzerine kâğıt havlu serilmiş bir servis tabağına çıkarın. Temiz bir tabağa aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Not: İçliköftede, çamfıstığı yerine ceviz içi, badem içi, ya da iri çekilmiş fındık kullanılabilir.

Lor Köftesi

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. lor peyniri (terciben sepet loru)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *4 adet yumurta*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.).*

Yapılışı:

1. Lor peynirini bir kaba ince ince ufalayın. Kıyılmış maydanozu katıp, karıştırın.

2. Maydanozlu peynire tuzu ve yumurtaların ikisini ekleyin. Çatalla ezerek karıştırıp hamur durumuna getirin. Kalan yumurtayı ayrı bir kapta çırpın.

3. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, iki avucunuzun arasında ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler elde edin.

4. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca hazırladığınız köfteleri çırpılmış yumurtaya bulayarak tavaya yerleştirin. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp üzerine kâğıt havlu serilmiş bir servis tabağına doldurun. Temiz bir tabağa aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Kadınbudu Köfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *800 gr. kuzu kıyması (yarısı kavrulmuş)*
- *150 gr. haşlanmış pirinç*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *3 adet yumurta*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Çiğ kıymanın içine pirinci, kavrulmuş kıymayı, tuzu ve biberi katıp yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Elinizi suya batırın, bu harçtan lokma büyüklüğünde parçalar koparın, iki avucunuzun arasında yuvarlayarak top biçiminde ya da kalın ve uzun köfteler elde edin.

2. Tereyağını tavada eritin. Bir kapta yumurtaları çırpın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayın. Yağ kızınca tavaya yerleştirip her yanını eşitce kızartın. Süzdürerek yağdan alın.

3. Kızaran köfteleri bir servis tabağına aktarıp, üzerlerine biraz kızartma yağından gezdirerek sıcak servis yapın.

Maydanozlu Köfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. yağlı koyun kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kıymanın içine soğanı, maydanozu, tuzu, biberi, gerekiyorsa biraz da su katarak yoğurup köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak parmak biçiminde köfteler elde edin.

2. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirin. Her yanını eşitce kızartıp, süzdürerek yağdan alın. İçi ince kıyılmış maydanoz ile kaplanmış bir servis tabağına aktararak servis yapın.

Terbiyeli Ekşili Köfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. koyun kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış). (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış) (6,5 çorba kş.)*
- *1,5 bağ maydanoz (1 bağı ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *300 gr. domates (ince dilimlenmiş). (3 orta boy)*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *100 ml. eritilmiş tereyağı (1/2 su bardağı)*
- *1/2 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Kıymanın içine soğanı, pirinci, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi katıp, yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak parmak biçiminde köfteler elde edin.

2. Kalan doğranmamış maydanozların yarısını sığ bir tencerenin dibine döşeyin. Köfteleri maydanozların üzerine tek sıra ya da en çok iki sıra olarak dizin. Domates dilimlerini ve kalan dal maydanozları köftelerin arasına, eğer tek kat ise üzerine yerleştirin.

3. Et suyunu bir taşım kaynatıp köftelerin üzerine sıcak et suyunu dökün. Köfteleri kısık ateşe oturtup, eritilmiş tereyağını ve limon suyunu gezdirin. Kapağını kapatıp, yaklaşık 1 saat pişirin. Pişme süresi içinde suyu çok azalırsa biraz et suyu ile pişme süresini tamamlatın.

4. Tencereyi ateşten alıp, biraz ılınmaya bırakın. İlk kaynarlığını atan köfteleri sahanlara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Susuz (kuru) Köfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. yağlı koyun eti kıyması*
- *1 adet ekmek içi (ıslatılıp, sıkılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılarak dövülmüş)*
- *1/2 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Kıymayı, ekmeği, tuzu ve baharatı karıştırıp, iyice yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak uzun köfteler elde edin. Ya da köfte hamurunu bir tezgâha koyup, oklava ile bir parmak kalınlığında açın ve köfteleri bıçakla keserek biçimlendirin.

2. Birbirinin içine oturabilecek iki tencere seçin. Büyük olanına yarıya kadar su koyup, bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Öteki tencerenin içine köfteleri dizip, üzerini alüminyum folyo ile kapatarak büyük tencerenin üzerine oturtun. Büyük tencerenin kapağını kapatın. Köfteleri kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Eğer tavada pişireceksenız 100 gram (6,5 çorba kaşığı) tereyağını tavada eritin . Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirip, kahverengileşinceye kadar kızartın. Pişen köfteleri tavadan ya da tencereden alıp, sıcak olarak servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *800 gr. kuzu kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 çay kş. anason*
- *200 gr. ince bulgur (1 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)*
- *100 gr. taze badem (kaynatılarak, kabukları soyulmuş)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kıymanın 2/3'ünü ve soğanın yarısını bir kaba koyup, tuz, anason ve bulguru da katarak yoğurun.

2. Kalan kıymayı tavada soğan ile birlikte kavurun. Tarçını, karabiberi, kakuleyi ve bademi ekleyin. 10 dakika daha kavurmayı sürdürüp, ateşten alın.

3. Hazırladığınız bulgurlu etten elma büyüklüğünde parçalar koparıp, parmağınızı ortasına bastırarak bir yuva açın. İçine kavurduğunuz kıymadan koyup, ağzını kapatın ve avucunuzun içinde yuvarlayıp bir tabağa koyun. Öteki köfteleri de aynı biçimde doldurarak hazırlayın.

4. Tencerede tuzlu su kaynatıp, köfteleri bölüm bölüm içine atın, 10 dakika haşlayıp süzdürerek bir tabağa çıkarın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca haşlanmış köfteleri tavaya dizip, kahverengileşinceye kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, sıcak servis yapın.

Kimyonlu Köfte

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. yağlı koyun kıyması*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 adet ekmek içi (ıslatılıp, sıkılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. kimyon*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kıymanın içine soğanı, ekmek içini, tuzu, biberi, kimyonu katın. Gerekiyorsa biraz da su ekleyip yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak parmak biçiminde köfteler elde edin.

2. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirin. Her yanına eşitce kızartıp, süzdürerek yağdan alın. Kızaran köfteleri bir servis tabağına aktararak üzerine kimyon serpip sıcak olarak servis yapın.

Tava Yemekleri ve Mücverler

Tava Yemekleri

Osmanlı mutfağındaki tava yemekleri pişirme tekniği ile bugünkü tava yemekleri arasında büyük benzerlik vardır. Tarifler epey özgün olmakla birlikte, tavada pişirme yüzyıllar sonra da aynı biçimde yapılagelmektedir.

Osmanlı mutfağının tava yemekleri de, ötekilerde olduğu gibi, ana malzemeler bakımından büyük bir çeşitlilik gösterir. Aynı başlık altında dana eti, kuzu ve koyun eti, balıklar ve deniz ürünlerine, hatta yeri geldiğinde sebzelere rastlanır. Bir sınıflandırma yapılmak istenirse tava yemeklerini üç ana kategori altında toplayabiliriz. Bunların başında et yemekleri gelir. Bu bölümde çok özgün tarifler verme kaygısıyla, bugün artık giderek unutulan sakatat tavalarını seçtik. "Ciğer tavası" ve onun daha zarif bir biçimi olan "terbiyeli ciğer tavası", "işkembe tavası" örnek olarak burada yer aldı. Balık ve deniz ürünleri tavalarında ise, günümüzde de pek beğenilen "hamsi tavası", "uskumru tavası" ve "midye tavası"nı seçtik. Üçüncü kategori olan sebze tavalarına örnek olarak ise "patlıcan tavası", "yoğurtlu patlıcan ve kabak kızartması" ile "yeşil biber tavası"nın tariflerini burada bulabilirsiniz.

Tava yemeklerinin aslını, herhangi bir etin ya da sebzenin genellikle porsiyonlanıp kesildikten sonra tavaya konup yağda kızartılması oluşturur. Et ya da sebze, öncelikle kesildikten sonra tavaya konmak üzere hazırlanır. Dana, koyun etlerinde etin sinirleri ve bazen de fazla yağları ayıklanır. Balık ise temizlenir ve yıkanıp kurulanır. Sebzelerden örneğin patlıcanlar, doğranıp tuzlanır, acı suyu çıkarılır. Kısacası, bütün ön hazırlıklar pişirme işlemine geçilmeden önce tamamlanır. Sonra tavaya yağ konup kızdırılır. Yağ olarak sadeyağ mı, yoksa zeytinyağı mı kullanılacağını çoğu kez gelenekler belirlemekte. Ayrıca tariflerin tümünde hangi yağın kullanılacağı mutlaka yazılı değil. Ancak, zeytinyağı kullanılması gereken durumlarda bu belirtilmektedir.

Tava yemeklerinde dikkati çeken bir nokta, yağın neredeyse daima kızgın olması gerektiği uyarısının sık sık yapılması. Tava yemeklerinin çoğunda, yiyeceğin özsuyunun pişme işlemi sırasında kaybını önlemek üzere, sık sık yiyeceğin kızartılmadan önce has una batırılması uyarısıyla karşılaşılmakta.

Bunların dışında, tava yemekleri ile ilgili genellemeler yapabilmek güç. Osmanlı dönemi tava yemeklerinin inceliklerine girebilmek için bundan sonra tariflere bakmaktan başka yapılabilecek fazla bir şey yok.

Mücverler

Birçok Osmanlı dönemi yemek kitabında mücverler, köfteler başlığı altında ele alınmaktaydı. Bunun da çok basit ve mantıklı bir nedeni vardı. O dönemde mücverlerin içine her zaman olmasa bile, çoğu kez bir miktar kıyma konduğunu biliyoruz. Böylece bir tür sebzeli köfte yapılmış olurdu.

Bugün ise mücverler diye bir yemek kategorisi neredeyse yok olmuş durumda. Türün tek örneği, kabaktan yapılan mücver. Onun da içine artık hiç kıyma eklenmemekte. Biz bu kitapta, günümüzde hemen hemen tek bir çeşide indirgenmiş bu yemek türünü biraz daha ön plana çıkartabilmek için ayrı bir kategori olarak ele almayı yeğledik.

Mücver dediğimiz yemeğin o zamanki adı biraz daha değişik. Osmanlı yemek kitaplarında bunlar "mücmer" olarak anılmakta. Sözcük, zaman içinde değişerek bugünkü biçimini almış olabilir.

Bugün çok bilinen kabak mücverinin tarifi çoğu yemek kitabında yer almıyor. Sebze olarak yeğlenenler daha çok taze fasulye ve patlıcan. Biz de bunlardan "taze fasulye mücveri" ile "patlıcan mücveri"ne tariflerimiz arasında yer verdik.

Sade mücverin ana malzemesi ise maydanoz olarak verilmekte. Soğan, daima tat verici olarak mücverlerde yer almakta. Bu bölümde hem sade "mücver"in hem de bugünkü uygulamaya daha yakın olan "peynirli ve maydanozlu mücver"in tarifini bulacaksınız.

Eski mutfağımızda mücverlerde gerek sebzeler, gerekse soğan hep doğranmış olarak kullanılmış. Yumurta temel bir bağlayıcı ve aynı zamanda lezzet katıcı olarak dikkat çekiyor. Un da bir başka bağlayıcı olarak tariflerde yer alıyor. Yağ konusunda çoğu zaman açıklık getirilmemişse de, bunun sadeyağ olduğu anlaşılmakta.

Tarifini "köfteler" bölümünde verdiğimiz ünlü kadınbudu köfte de bu bölümde yer alabilirdi. Dikkat edilecek olursa, sebzenin yerine pirincin geçtiği kadınbudu köftenin tipik bir mücver tarifine çok benzediği hemen anlaşılmakta.

Son olarak Osmanlı mutfağı kalıtlarından "yumurta mücveri" ile "çevgani mücver"i de tarifler arasında bulabileceğinizi belirtelim.

Midye Tavası

5 kişilik

Malzemesi:

- *40 adet iç midye*
- *tuz*
- *100 gr. soğan (ince kıyılmış), (1 orta boy)*
- *15 ml. sirke (1 çorba kş.)*
- *300 ml. zeytinyağı (1 1/3 su bardağı)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta (çırpılmış)*
- *4 sarmısak (dövülmüş)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. İç midyeleri yıkayıp süzdürün. Tuz ve soğanla biraz ovuşturun ve 1 saat dinlenmeye bırakın.

2. Midyelerin üzerine sirkeyi serpip karıştırın. Zeytinyağının 1 su bardağını tavaya koyup kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp tavaya yerleştirin. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek tavadan alın. Üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın.

3. Kalan zeytinyağını, sarmısak ve limon suyu ile karıştırın. Midye tavasını yanında bu sos ile sıcak olarak servis yapın.

Makaronya (Makarna) Tavası

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. çubuk makarna*
- *tuz*
- *200 gr. kaşarpeyniri (rendelenmiş)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş. yenibahar*
- *1/2 çay kş. hintcevizi rendesi.*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Makarnaları ikiye kırıp kaynar suya atın. 10 dakika haşlayın ve süzün.

2. Bir fırın tepsisini yağlayın. Makarnaları aralarına peynir serperek kenarlı bir fırın tepsisine birkaç kat döşeyip, üzerlerine çırpılmış yumurtaları boşaltın. Tereyağını tavada kızdırıp makarnaların üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürün, makarnaları üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

3. Pişen makarnayı fırından alıp, dilimleyerek tabaklara çıkarın. Üzerine yenibaharı ve hintcevizi rendesini serperek servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg hamsi (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *tuz*
- *100 gr. soğan (ince kıyılmış), (1 orta boy)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Hamsileri yıkayıp süzdürün. Tuz ve soğanla biraz ovuşturun ve 1 saat dinlenmeye bırakın.

2. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Hamsilerin 5-6'sını kuyruklarından birleştirerek tutun. Una bulayın ve kuyrukları tavanın ortasına bakacak biçimde kızgın yağa yerleştirin. Geri kalanları da aynı biçimde tavaya yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızardıktan sonra, süzdürerek tavadan alın. Üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın.

3. Bir kapta sirke ve sarmısağı karıştırın. Balıkları, yanında sarmısaklı sirke ile servis yapın.

Uskumru Tavası

5 kişilik

Malzemesi:

- *10 adet uskumru (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Uskumruları yıkayıp süzdürün. Tuz ve soğanla biraz ovuşturun ve 1 saat dinlenmeye bırakın.

2. Balıkları soğanlardan ayırarak una bulayın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca una bulanmış balıkları tavaya yerleştirin. Her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran balıkları temiz bir tabağa çıkarıp, üzerlerine kızartma yağından biraz gezdirin. Yanında limon suyu ile servis yapın.

Ciğer Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. dana karaciğeri (ince dilimlenmiş)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *1 çay kş. kimyon*
- *1 çay kş. yenibahar*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Ciğerleri soğuk su ile yıkayıp süzdürün. İnce kıyılmış soğan ve tuz ile ovup, 1 saat dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda bıraktıkları kanı süzüp, una bulayın.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca ciğer dilimlerini tavaya yerleştirip, her iki yanını kızartın.

3. Kızaran ciğerleri süzdürerek yağdan alıp bir tabağa aktarın. Üzerlerine kızartma yağından gezdirip, kimyon ve yenibaharı serpin. Biraz da limon suyu dökerek servis yapın.

Terbiyeli Ciğer Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. karaciğer (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *300 ml su (1 1/5 su bardağı)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *350 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (4 orta boy)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 çay kş. kimyon.*

Yapılışı:

1. Ciğerleri soğuk su ile yıkayıp süzdürün. İnce kıyılmış soğanın yarısı ve tuz ile ovup, 1 saat dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda ciğerleri yeniden soğuk su ile yıkayıp, tencereye koyun. Üzerlerine suyu ekleyin ve suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin.

2. Suyunu çekince tencereye zeytinyağını koyup, ciğerleri kızartın. Kalan soğanı ve domatesleri de katarak 15 dakika daha pişirin.

3. Ciğerlerin üzerine et suyunu, limon suyunu ve maydanozları ekleyip bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yaklaşık 10 dakika daha pişirmeyi sürdürün.

4. Pişen ciğerleri bir tabağa boşaltın. Üzerlerine kimyon ve biraz ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

İşkembe Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. dana işkembesi (temizlenip, el büyüklüğünde parçalara ayrılmış)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *300 gr. yoğurt ya da 1 su bardağı un ya da 3 adet çırpılmış yumurta.*

Yapılışı:

1. Dana işkembesi parçalarını yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca işkembe parçalarını yoğurda, una ya da çırpılmış yumurtaya bulayıp, tavaya yerleştirin.

3. 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.

Beyin Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet haşlanmış kuzu beyni*
- *2 adet yumurta*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Haşlanmış beyinleri ikişer parçaya ayırın. Bir kapta yumurtaları çırpın. İçine beyinleri parçalar halinde koyun. Unu, tuzu ve biberi ekleyerek mücver kıvamında bir bulamaç hazırlayın.

2. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca hazırladığınız bulamaçtan bir kaşık alıp yağa bırakın, bu işlemi yineleyerek tavayı doldurun. Tavadakileri, her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaranları süzdürerek bir tabağa aktarıp, yenilerini tavaya dökün ve hepsini kızartın.

3. Beyin tavasını üzerine kızartma yağından gezdirip karabiber serperek servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. kemerpatlıcanı*
- *500 gr. kabak*
- *tuz*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *300 gr. yoğurt*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Patlıcanlarla kabakların sap ve dip bölümlerini keserek atın. Patlıcanın kabuklarını soyun, kabakları kazıyın. Her ikisini de çaprazlamasına 1/2 cm. kalınlığında dilimleyin ve tuzlayıp 30 dakika bekletin. Çıkan sularını süzün. Sebzeleri yıkayıp, yeniden süzdürün.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak ve patlıcan dilimlerini sırasıyla tavaya koyun. Her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Bir kapta yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Kızaran patlıcan ve kabakları tabağa çıkarıp, yoğurdunu ekleyin. Üzerlerine tavadaki kızartma yağından biraz gezdirerek servis yapın.

Patlıcan Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *10 diş sarmısak*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap ve dip bölümlerini kesip, bir parmak aralıklarla alacalı soyun. 1 cm. kalınlığında yuvarlak dilimler biçiminde kesip, tuzlayın ve acısını atması için 1 saat bekletin. Çıkan suyunu süzün. Patlıcanları yıkayıp yeniden süzdürün.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Patlıcanları una bulayıp tavaya yerleştirerek, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Sarmısakları limon suyu ile birlikte havanda dövün. Biraz tuz serpip karıştırın. Kızaran patlıcan dilimlerini yağdan alıp bir tabağa dizin. Üzerlerine sarmısaklı limon suyunu gezdirerek servis yapın.

Yeşil Biber Tavası

5 kişilik

Malzemesi:
- *800 gr. yeşil dolmalık biber ya da çarliston biberi*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *10 diş sarmısak*
- *1 adet limon (suyu)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Biberleri yıkayıp süzdürün. Bıçağın ucu ile birkaç yerlerine çizik atın.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Biberleri tavaya yerleştirip, her yanını eşitçe kızartın.

3. Sarmısakları limon suyu ile havanda dövün. Biraz tuz serpip karıştırın. Kızaran biberleri yağdan alıp, bir tabağa dizin. Üzerlerine sarmısaklı limon suyunu gezdirerek servis yapın.

Taze Fasulye Mücveri

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. taze fasulye*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *3 adet yumurta*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş. yenibahar.*

Yapılışı:

1. Fasulyeleri, kenarlarını alarak ayıklayın. Uzunlamasına ince şeritler biçiminde kesin. Yıkayıp suyunu iyice süzdürün.

2. Teflon bir tavaya koyup, birkaç dakika kavurun. Tavaya tereyağını da katıp, fasulyeler yumuşayıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini serpip karıştırın.

3. Yumurtaları ve unu bir kapta çırpıp tavadaki fasulyelerin üzerine dökün. Hızlıca karıştırıp, tavayı ateşten alın ve mücveri tavanın kendi sıcaklığında pişmeye bırakın. Altüst edip yeniden ateşe oturtun ve diğer yanını da biraz kızartın

4. Pişen mücveri, üzerine yenibahar serpip sıcak olarak servis yapın.

Patlıcan Mücveri

5 kişilik

Malzemesi:

- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *3 adet yumurta*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

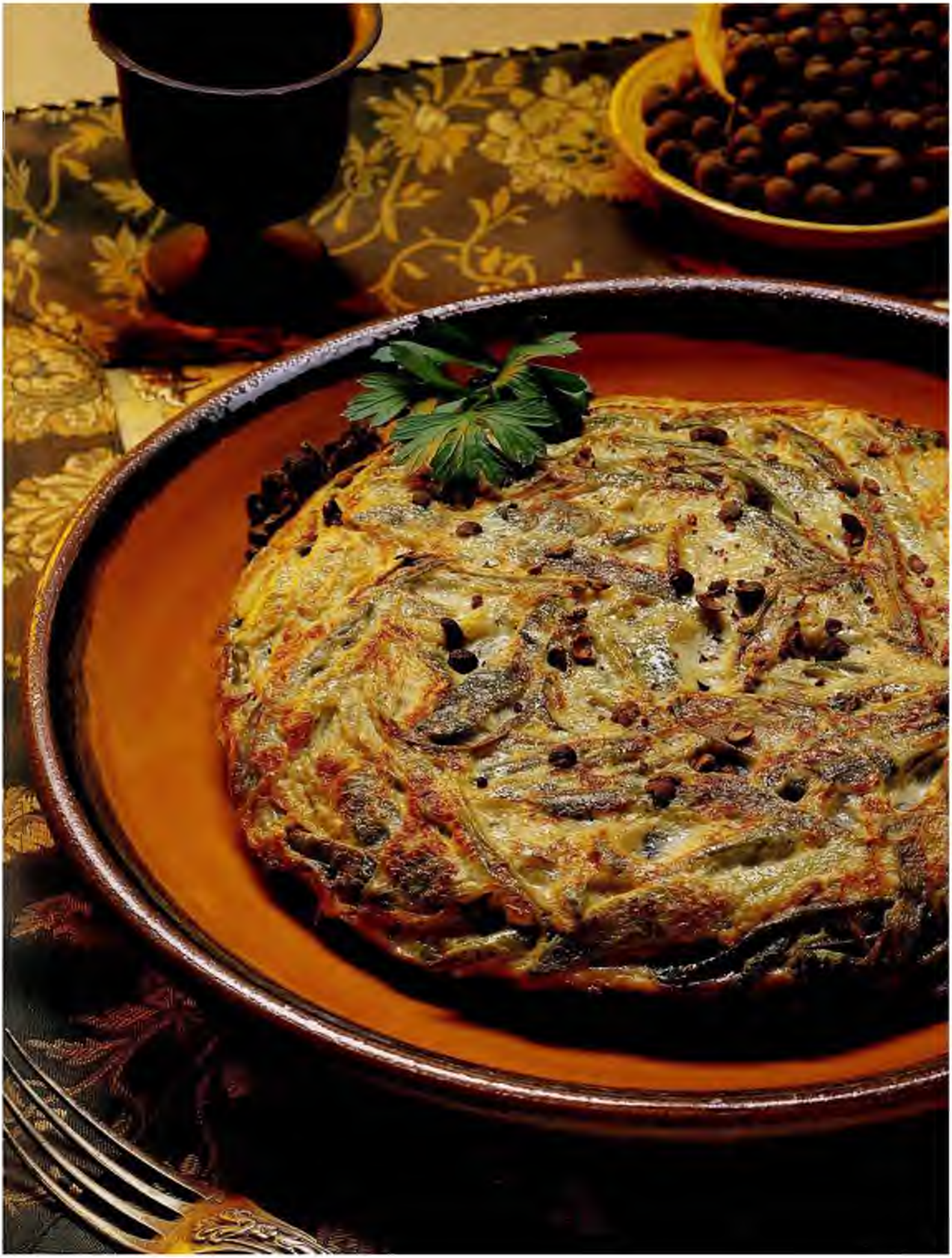
Yapılışı:

1. Tereyağının yarısını tavada eritin. Yağ kızınca kıymayı soğanla birlikte tavaya koyup, kıyma verdiği suyu çekinceye kadar kavurun. Tuzunu ayarlayın.

2. Tencerede tuzlu su kaynatın. Patlıcanları, saplarını kesip, soyun ve her birini uzunlamasına dilimleyin. Kaynar suya atın. 5 dakika kaynatıp, ateşten alın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Haşlanan patlıcanları, suyunu süzdürüp yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Bu arada, bir kapta yumurtaları biber ve maydanoz ile birlikte çırpıp kavrulmuş kıymanın üzerine boşaltarak karıştırın.

4. Fırın tepsisindeki patlıcanların üzerine kıymalı-yumurtalı karışımı boşaltın ve yayılmasını sağlayın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürüp 15 dakika pişirin, sıcak olarak servis yapın.



5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. taze yağsız beyazpeynir*
- *4 adet yumurta*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *1/2 çay kş.kuru kekik*
- *90 ml. tereyağı (6 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş.tarçın.*

Yapılışı:

1. Peyniri bir karıştırma kabına koyarak iyice ezin. Yumurtaları katıp çırparak peyniri sulandırın. Unu, maydanozu, tuzu ve kekiği da katarak iyice karıştırın.

2. Yağı tavada kızdırın. Karıştırma kabındaki karışımı tavaya dökerek yayılmasını sağlayın. Her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran mücveri yağdan alıp, bir tabağa yerleştirin. Üzerine tarçın serpip sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Mücver

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuzu kıyması*
- *100 gr. haşlanmış pirinç*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *3 adet yumurta*
- *10 gr. un (1 çorba kş.)*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kıymayı bir kaba koyup, haşlanmış pirinç, tuz, biber ve maydanoz ile karıştırın. Yumurtaları, ardından da unu ekleyerek, suluca bir karışım hazırlayın.

2. Tavada yağı kızdırın. Bir metal çorba kaşığını suya sokup çıkarın. Islatılmış kaşık ile hazırladığınız sulu mücver hamurundan bir kaşık alıp yağa dökün. Tavayı böylece doldurup, mücverlerin her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran mücverleri, yağını süzdürerek tavadan alıp üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Tavaya kalan sulu hamurdan kaşık kaşık döküp, kızartın ve mücver hamuru bitinceye kadar bu işlemi sürdürün.

4. Kızaran bütün mücverleri bir tabağa aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Yumurta Mücveri

5 kişilik

Malzemesi:

- *5 adet yumurta*
- *3 adet simit içi*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *2 çorba kş. bal*
- *200 ml. ılık su (4/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Yumurtaları bir kapta çırpın. İçine koyuluk sağlamaya yetecek kadar simit içini ufalayarak karıştırın.

2. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca karıştırma kabındaki mücveri tavaya dökerek yayılmasını sağlayın ve her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran mücveri yağdan alıp, bir tabağa yerleştirin. Balı ılık su ile karıştırın. Mücverin üzerine bal şerbetini dökerek servis yapın.

Çevgani Mücveri

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. yağsız koyun eti (ince kıyılmış)*
- *4 adet yumurta*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Eti bir karıştırma kabına koyup, yumurtalar ve unla birlikte çırparak karıştırın. Maydanozu, tuzu ve biberi ekleyin.

2. Tavada yağı kızdırın. Metal bir çorba kaşığını 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.

3. Kızaran mücverleri süzdürerek tavadan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Tavada kalan sulu mücver hamuru bitinceye kadar bu işlemi sürdürün.

4. Kızaran bütün mücverleri bir tabağa aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Patlıcanlı Kaygana

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *3 adet yumurta*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *300 gr. kavrulmuş kıyma.*

Yapılışı:

1. Patlıcanların kabuklarını soyun. Tencerede biraz tuzlu su kaynatıp yumuşayıncaya kadar haşlayın.

2. Haşlanan patlıcanları süzdürerek sudan alıp, çok ince kıyın. İçine yumurtaları katıp, çırparak karıştırın. Tuzunu ve biberini serpin.

3. Tavada yağın yarısını eritin. Yağ kızınca karışımı tavaya döküp yayılmasını sağlayın. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Altüst edip kalan yağı tavanın kenarlarından ekleyin. Öteki yanını da kızartıp mücveri bir tabağa aktarın. Üzerine kavrulmuş kıyma koyarak servis yapın.

Yumurta Yemekleri

◀ *Eski İstanbul'da bir seyyar yumurtacı.*

Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yumurta yemekleri genellikle ayrı bir bölümde ele alınmaz. Bu biraz da Batılı bir gelenektir. Elbette bu durum Osmanlılar'ın hiç yumurta yemedikleri anlamına gelmez. Tersine, yumurtanın ve yumurta yemeklerinin yendiğini, hatta çok da beğenildiğini tarihi kayıtlardan bilmekteyiz. Böyle bir veriye dayanarak, günümüzle geçmiş arasında bir köprü kurmaya çalışıp, bu yemeklerin birkaçının tarifini burada ayrı bir bölüm olarak ele almak istedik.

Osmanlı yemek kitaplarının çoğunda yumurtalarla ilgili bir bölüm açılmaması belki bir bakıma anlayışla karşılanabilir. Ancak, bu yemeklerin çoğunun tariflerinin yemek kitaplarından uzak tutulmasını anlayabilmek gerçekten çok güç. Hatta kitapların içinde genellikle salata ve turşuların yanı sıra hiçbir sınıfa sokulamayan yemeklerin bulunduğu "derkenar"larda bile yumurta yemeklerinin bazen bulunmaması şaşırtıcıdır.

Buna karşılık o dönemde yumurta yemeklerinin beğenildiğini söylemiştik. Bunun iyi bir örneğini ünlü "soğanlı yumurta" oluşturur. Bir söylentiye göre, Saray'da aşçıların mesleki ilerlemesini denetlemek için yapılan sınavlarda, padişaha soğanlı yumurta pişirilmesi istenirmiş. Yemeğin ustalığı, kömür ateşi üzerine oturtulmuş bir sahanda eritilen sadeyağ içinde doğranmış soğanın yakılmadan belki de saatlerce karıştırılarak karamelize edilmesidir. İçindeki şekerin tümüyle karamelaya dönüştüğü bu ilik gibi soğanın içine, sonunda tam kıvamına geldiğinde vakitlice yumurtanın kırılması ve pişirilmesi gerçekten büyük bir ustalık ister. Yemeği basit bulanlara bunu bir kez olsun denemeleri önerilir. Böylece, bir yumurta yemeğinin yapımındaki gereken ustalık daha iyi anlaşılmış olur. "Soğanlı yumurta" tarifini yumurta yemekleri bölümü içinde bulacaksınız. Bu arada ilginçtir, Batı dünyasında da çırakların kalfalığa geçişinde çoğu kez kendilerine dışarıdan bakıldığında çok basit görünen bir başka yumurta yemeği, omlet yaptırılır. Böylece çırağın yeterince mesleki beceriyi edinip edinmediği ölçülür.

Bu bölümde yumurtanın en basit pişirme biçiminden başlayarak çeşitli karmaşıklıktaki yumurta yemekleri örneklerine yer verildi. Bunlardan bir bölümü, Türkler'in ete olan düşkünlüklerini göstermesi açısından oldukça dikkat çekici. "Kıymalı yumurta", "sucuklu yumurta", "pastırmalı yumurta" gerçekten bize özgü nitelikler taşır. Sucuk ve pastırma zaten Osmanlı döneminde de önemini korumuş ve bugüne kadar gelebilmiş gastronomik zenginliklerimiz arasındadır.

Bunların yanı sıra "ıspanaklı yumurta" Osmanlı döneminde de sebzeye olan düşkünlüğü göstermesi bakımından ilgi çekici bir yemek. Üstelik bu yemek bizim gündelik mutfağımızda da önemini hâlâ korumakta. Batılıların "poşe etmek" olarak adlandırdıkları suda pişirme yöntemi bize de bilinmeyen bir dönemde gelmiş ve yumurta yemeklerimizden belki de en ünlüsü "çılbır" böylece ortaya çıkmış. Ancak bizim mutfağımızın Batı'da da örneği bulunan basit yumurta yemeğini yoğurt katarak nasıl görkemli bir yiyeceğe dönüştürdüğünü de hemen not edelim.

Son olarak, çeşitli nedenlerle mutfağımıza çok geç dönemlerde girdiğini belirttiğimiz domatesin de yumurta yemeklerinde kolayca kendine yer bulduğunu gösteren bir örneğe, "domatesli yumurta"ya da bu arada yer vermeden geçemediğimizi söylemeliyiz.

◀ *XVI. yüzyılda tavuk esnafı. Nakkaş Osman, Sürnâme-i Hümayun, Topkapı Sarayı Müzesi.*

Pastırmalı Yumurta

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. pastırma*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *5 adet yumurta*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. yenibahar*
- *1/2 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Pastırmayı orta (ne çok ince zar gibi ne de kalın) incelikte dilimleyin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pastırma dilimlerini tavaya yerleştirip, her iki yanını da kızartın.

2. Kızaran pastırma dilimlerini 5 porsiyon olarak kümelendirip, üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, biberini ve yenibaharını serpip, yumurtaları 3 dakika pişirin.

3. Pişen yumurtaları tabaklara aktarın, üzerine limon suyu gezdirerek servis yapın.

Sucuklu Yumurta

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. sucuk*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *5 adet yumurta*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. yenibahar*
- *1/2 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Sucukları bıçak sırtı kalınlığında dilimleyin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca sucukları tavaya yerleştirip, her iki yanını kızartın.

2. Sucukları 5 porsiyon olarak kümelendirip, üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, biberini ve yenibaharını serpip, yumurtaları 3 dakika pişirin.

3. Pişen yumurtaları tabaklara aktarıp, üzerine limon suyu gezdirerek servis yapın.

Domatesli Yumurta

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. domates*
- *tuz*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *5 adet yumurta*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Domatesleri, kabuklarını soyup dilimleyin ve küçük küpler halinde doğrayın. Doğranmış domatesleri bir tavaya koyup, tuz serpin. Orta ateşte, suyunu salıp yeniden çekinceye kadar pişirin.

2. Domatesler suyunu çekmeye başlayınca tereyağını ekleyin. Domatesleri tereyağında 5 dakika kavurup, üzerine yumurtaları kırın. Biberi serpip yumurtaları 5 dakika pişirin.

3. Pişen domatesli yumurtayı tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Yumurta

5 kişilik

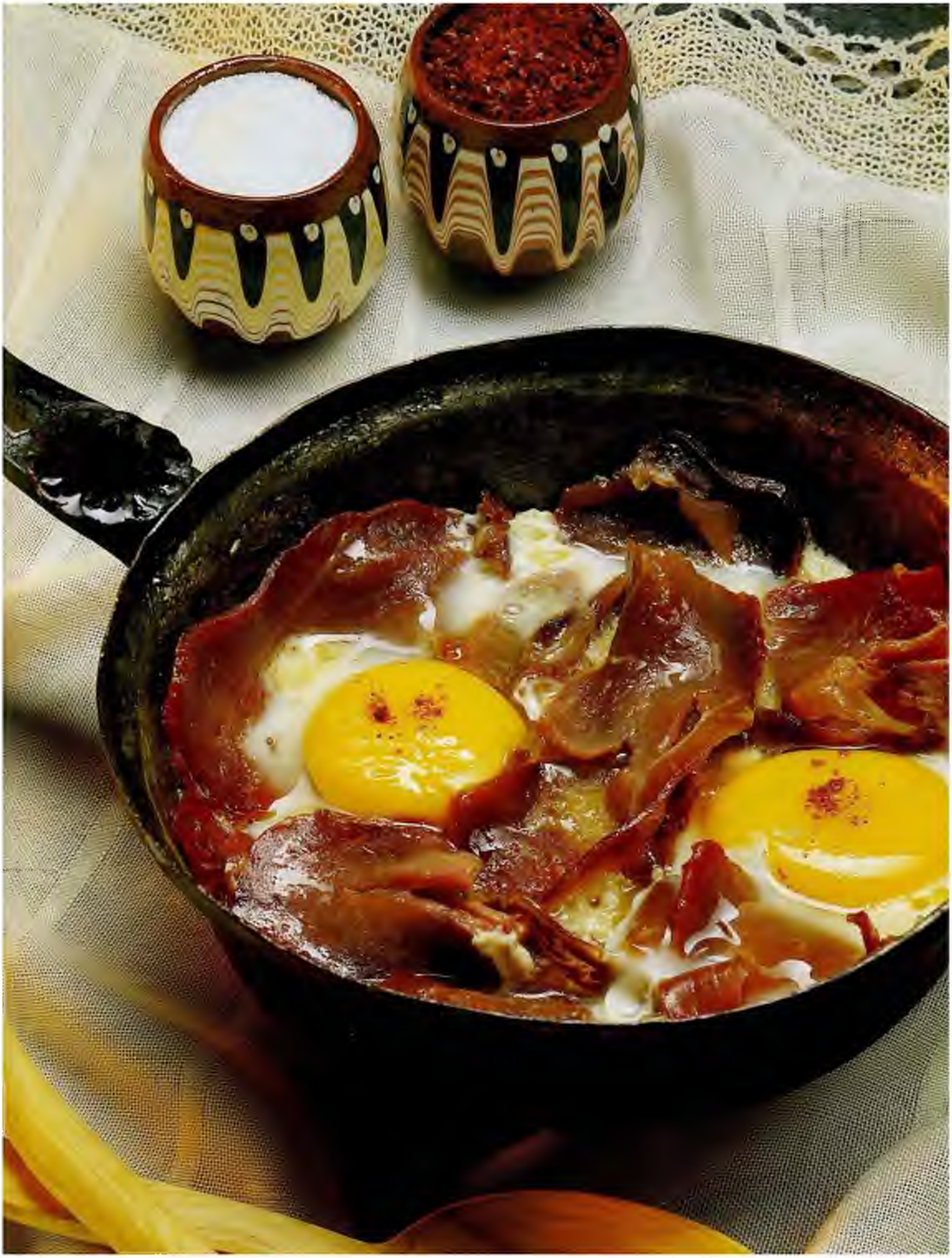
Malzemesi:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *500 gr. kuzu kıyması*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *5 adet yumurta*
- *3 adet limon (ikiye bölünmüş).*

Yapılışı:

1. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca kıymayı katıp, karıştırın. Kıymayı verdiği suyu çekinceye kadar kavurup, tuzunu ve biberini ekleyin.

2. Kavrulmuş kıymayı 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine yumurtaları kırın ve 5 dakika pişirin.

3. İkiye bölünmüş limonları tülbent parçalarına sarıp, limonun tepesinde kurdela ile bağlayın. Pişen yumurtaları tabaklara aktarıp, yanında tülbente sarılmış yarım limonlar ile servis yapın.



5 kişilik

Malzemesi:
- *10 adet yumurta*
- *tuz*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *1 kg. yoğurt*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Tencereye su koyup bir taşım kaynatın. Ateşi biraz kısıp, yumurtalardan birini kırarak dikkatlice suya bırakın. Hemen beyazlaşıp top halini alan yumurtayı yaklaşık 1-2 dakika pişirip, kevgir ile süzdürerek sudan çıkarın ve bir tabağa aktarın.

2. Öteki yumurtaları da birer birer suya kırıp pişirin ve servis tabağına aktarın. Bütün yumurtaları tabağa aldıktan sonra, tabakta biriken suyu süzün.

3. Tavada tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Yoğurdu çırpın. Yumurtaların üzerine biberli yağı gezdirip, yoğurdu dökün ve karabiber serperek servis yapın.

Ispanaklı Yumurta

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *tuz*
- *100 gr. kavrulmuş kıyma*
- *5 adet yumurta*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Ispanak yapraklarını ince ince doğrayın. Tencerede su kaynatıp ıspanakları içine atın. 3 dakika haşlayıp, süzdürerek sudan çıkarın.

2. Ispanakları tavaya koyup, soğanları ekleyin. Kalan suyu atmaları için orta ateşte soğanlarla birlikte 5 dakika pişirin.

3. Tavadaki malzeme suyunu tümüyle çekince tereyağının yarısını ve tuzu katıp, ıspanakları birkaç dakika kavurun. Ispanakları 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine birer kaşık kavrulmuş kıyma koyun. Kıymaların kenarlarına kalan tereyağını fındık büyüklüğünde parçalar halinde bölüştürün. Tereyağları eriyince üzerlerine yumurtaları kırın. Biberini serpin ve 5 dakika pişirin.

4. Pişen ıspanaklı yumurtaları tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Soğanlı Yumurta

5 kişilik

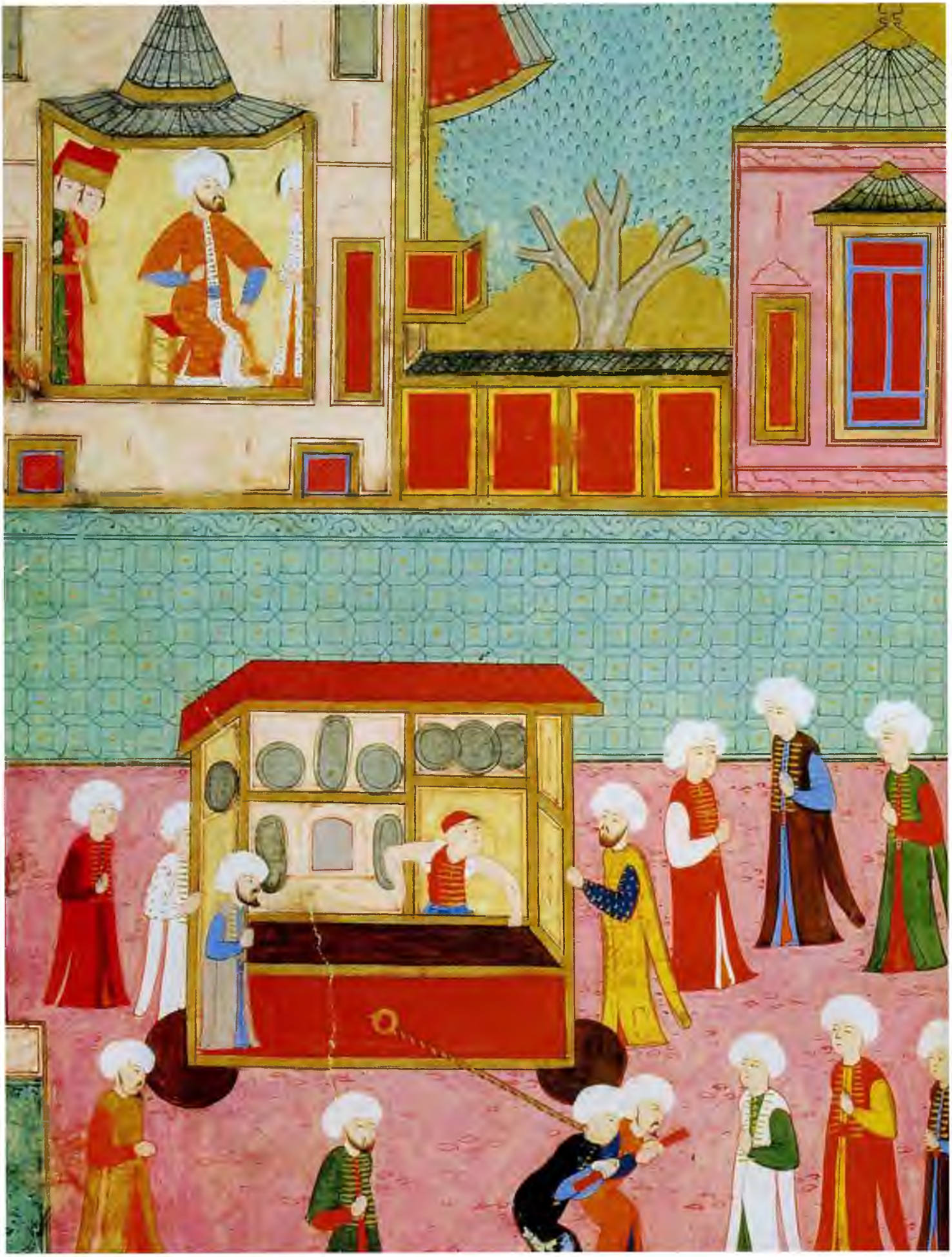
Malzemesi:
- *500 gr. soğan (5 orta boy)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *200 gr. domates (kabukları soyulup ince doğranmış), (2 orta boy)*
- *150 gr. yeşil biber (ince doğranmış)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *10 adet yumurta*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Soğanları, kabuklarını soyup dörde bölün ve bıçak sırtı kalınlığında dilimleyerek piyaz doğrayın.

2. Doğranmış soğanları, domatesleri ve yeşil biberleri tereyağı ile tavaya koyun. Pembeleşinceye kadar kavurup, suyu ekleyin. 5 dakika kaynatıp, 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, ve karabiberini serpip, yumurtaları 5 dakika pişirin.

3. Pişen yumurtaları tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.



Hamurişleri ve Börekler

Börekler ile ilgili konuya Prof. Dr. Günay Kut'un, *Melceü't Tabbahin*'in son baskılarından birine yazdığı önsözün sonunda anlattığı bir Nasrettin Hoca öyküsü ile girelim. Hoca'ya, "Taamlardan hangi taamı seversiniz?" diye sormuşlar. "Baklavayla böreği" demiş. Öykünün içinde Hoca'ya bir başka soru yöneltilir, "Sazlardan hangisini seversiniz?" diye. Ona verdiği karşılık da, "Tencere-sahan sazı" olur Hoca'nın.

Hoca'nın dönemin bir prototipi olarak algılanması gerektiği düşünüldüğünde, baklava ve böreğin o sıralar ne kadar beğenilen yiyecekler olduğunu bundan daha iyi anlatan bir anekdot bulabilmek zor. Gerçekten böreklerin bu kadar değerli sayılmasının ve ortak bilinç içinde bu kadar önemsenmesinin, gastronomik olduğu kadar sosyolojik nedenleri de bulunmalı. Her gün baklava börek yense eninde sonunda bıkılacağına ilişkin halk deyişi de bunu destekleyen bir başka kanıt olarak gösterilebilir.

İşin sosyolojik yanını bir kenara bırakıp, biz gastronomi açısından konuya açıklık getirmeye çalışalım. İlkönce söylenmesi gereken, Osmanlı kaynaklarında "börek" denince bizim bugün anladığımız yemeklerin ötesinde bir kavramın dile getirilmek istenmiş olması. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bugün de börek olarak adlandırdığımız yiyeceklerin dışında birçok hamurişinin bu sınıfa sokulduğuna tanık olmaktayız. Osmanlı yemek kitaplarında "lokum" olarak anılan bir tür hamur lokması var. Bunu biraz Almanlar'ın "Knödel"ine benzetebiliriz. Burada suyla karıştırılmış unun yağ ve yumurtayla zenginleştirilmesi söz konusu. Bu malzeme daha sonra yağda kızartılarak sunulmaktaymış. Bazı tariflerde ise buna bir miktar yoğurt eklendiğini -ve böylece daha iyi bir kabarma sağlandığını- görmekteyiz. Bir de, bu bölümde yine tarifini bulacağınız, "vetrika" diye adlandırılmış, meyane ile hazırlanan bir türü bulunmaktaydı. Ayrıca "sakız böreği" ve "süt böreği" hamurları da oldukça suludur ve bunlarla yapılan yemek bugünkü börekten çok bir tür kayganayı andırmaktadır.

Hamurişleri ile börekler arasındaki ilişkiyi en iyi gösteren yemeklerden biri de, hâlâ çok beğenilerek yenilen ve aslında bir tür mantı olan "tatarböreği"dir. Yemek aslında bir hamurişi olmakla birlikte, yemek literatürümüze açıkca "börek" adıyla girmiş ve öylece benimsenmiştir. Böylesi gerekçelere dayanarak bu bölümde "mantı", "piruhi" gibi yemekleri de ele almakta sakınca görülmedi. "Akıtma", "peynir lokması" da aynı nedenlerle bu bölüm içinde kabul edildi.

Bugünkü anlamıyla böreklere gelince... İlk dikkati çeken şey, hazır yufkanın hemen hiç adının anılmaması. Besbelli, iyi bir aşçının börek hamurunu mutlaka kendisinin hazırlayıp elde açması beklenmekteymiş. Aslında, "yufka böreği" evde yapılmış bir tür hazır yufkayla hazırlanmaktadır. Burada bile hamur en sade haliyle hazırlanır ve sonra sacda pişirilir. Ancak ondan sonra yufkalar araya yağ serpilerek tepsiye yerleştirilir ve tam ortasına kıymalı ya da peynirli harcı konarak pişirilir.

Yeri gelmişken biraz da dönemin börek harçlarından söz edelim. Bunlar bugünkünden biraz farklıdır. Kıymalı harç için verilen tarif ise oldukça basit ve günümüzdekine de epey yakın. Burada kıyma biraz doğranmış soğanla kavrulur. Ama peynirli harç için önerilen, beyazpeynir yerine bir tür kaşarpeyniri olan kaşkavalın rendesi ile doğranmış dereotu ve çırpılmış yumurtadır.

Alışılmadık harçlar içinde, o çok lezzetli "tavuk böreği"nin soğanla pişirilmiş, haşlanmış tavuk etli harcı başta gelir. Ancak daha ilginci, "paça böreği"nin bugün artık tümüyle unutulmuş olan koyun paçası ile hazırlanan harcıdır. Hele paçaların haşlandıktan sonra etlerinin ayıklanmayıp ufak kemikleriyle birlikte böreğin içine konması son derece ilginçtir. Gene, yalnızca kavrulmuş soğandan oluşan "soğan böreği" harcı ile "pırasa böreği"nin pırasalı harcı da ilginç harçlar arasında sayılmalı.

Börek hamurlarının ise genellikle has un, su ve biraz tuz ile yumurta katılarak yapıldığını görmekteyiz. Her böreğin hamuru neredeyse farklı bir tarif halinde verilmiş olsa da bunlar temel noktalarda büyük benzerlik gösterir. Yine de içlerinde en zorunun, üstelik pişirme açısından en büyük değişiklik gösteren ve ustalık isteyeninin "suböreği" olduğunu hemen vurgulayalım. İtalyan mutfağını bilenler, bu böreğin bizdekine çok benzer bir çeşidinin bu ülke mutfağında görüldüğünü hemen hatırlayacaklardır. Suböreği ile lazanya arasında ciddi bir mutfak bağı bulunmakta. Tıpkı ravyoli ile mantı arasında bulunduğu gibi. Kim tarifi kimden almış sorusu ise bugün artık bütünüyle mutfak tarihçileri arasında bir tür polisiye soruna dönüşmüş durumunda. Börekler ile ilgili değinilmesi gereken son nokta ise, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında fırın gerektiren tariflerin neredeyse hepsinin aynı zamanda kor ateşi üzerinde yapılabileceğinin de belirtilmiş olması. Ancak bu durumda tepsideki böreğin kesinlikle alt üst edilmesi gereği hatırlatılmakta ve diğer yüzü de pıştikten sonra kesilerek sunulması önerilmektedir.

5 kişilik

Malzemesi:
- *300 gr. tereyağı (20 çorba kş.)*
- *600 gr. un (4 4/5 su bardağı)*
- *tuz*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *5 adet yumurta*
- *350 gr. beyazpeynir ya da kavrulmuş kıyma.*

Yapılışı:

1. Tereyağını tencerede eritin. Yağ kızınca unu ve tuzu katıp, sürekli karıştırarak 1-2 dakika kavurun.

2. Kavrulmuş una azar azar suyu ekleyip, karıştırarak bir hamur elde edin. Hamur tencerenin kenarına yapışmaz ve tencerede kolay çevrilir duruma gelince ateşten alın. Karıştırmayı sürdürerek hamuru ılındırın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamur ılınınca birer birer yumurtaları hamura yedirin. Lokma hamuru kıvamına gelince bir fırın tepsisini yağlayın ve hamuru lokmalar halinde koparıp, yuvarlayarak tepsiye dizin. Ortalarını parmağınızla bastırarak çukurlaştırın. Tepsiyi fırına sürüp yaklaşık 40 dakika pişirin.

4. Vetrikaları fırından alıp, ortalarına peynir, kavrulmuş kıyma hatta marmelat koyarak çayın yanında servis yapın.

Peynir Lokması

5 kişilik

Malzemesi:
- *750 gr. lor peyniri*
- *250 gr. un (2 su bardağı)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı).*

Yapılışı:

1. Lor peyniriniz eğer tuzluysa bir gece öncesinden suya koyup, tuzunu atması için bekletin. Süzdürerek sudan alıp, bir yoğurma kabına koyun.

2. Peyniri ezip, üzerine unu ekleyin ve elinizle yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru önce topak durumuna getirin. Avucunuzun altında bir ileri bir geri oynatarak uzatın ve bıçakla (yaklaşık 2 cm.'lik) lokma lokma kesin.

3. Zeytinyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca lokmaları tavaya yerleştirip, her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran lokmaları, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Fazla yağını atınca bir servis tabağına aktararak servis yapın.

Taze Peynir Höşmerimi

5 kişilik

Malzemesi:
- *350 gr. teleme peyniri (tuzsuz taze peynir)*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Peyniri tencereye ufalayın. Kısık ateşe oturtup tahta kaşıkla ezerek karıştırın. Peynir eriyip, kaynamaya başlayınca içine unu katıp sürekli karıştırarak yaklaşık 20 dakika pişirin.

2. Tenceredeki karışıma tereyağını ekleyin. Yağın eriyip, peynirli una iyice karışmasını sağlayın. Kaşık kaldırıldığında peynir kopmadan uzamaya başlayınca ateşten alın.

3. Höşmerimi sahanlara boşaltın. İsteğe bağlı olarak kullanılmak üzere yanında bal ya da şeker ile servis yapın.

5 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 ml. yoğurt*
- *5 diş sarmısak (havanda dövülmüş).*

Harcı için:
- *45 gr. tereyağı (3 çorba kş.)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *300 gr. kuzu kıyması.*

Hamuru için:
- *2 adet yumurta*
- *250 ml. soda (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *500 gr. un (4 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Harcı hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanı kıymaya katıp, karıştırarak harcı tamamlayın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, sodayla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Her bir topağı yufka inceliğinde açıp, 4 cm.'lik karelere bölün.

3. Hazırladığınız kıymalı harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alarak karelerin ortalarına yerleştirin. Karenin bir ucunu diğerine birleştirip muska biçiminde kapatın ve kenarlarını bastırın. Bütün hamurları bu biçimde hazırlayıp tepsiye dizin.

4. Tencerede bol tuzlu su kaynatıp, piruhileri içine atın. Ara sıra karıştırarak 10 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan alıp, bir sahana yerleştirin.

5. Tereyağını tavada kızdırın. Yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Kızgın yağı sahandaki piruhilerin üzerlerine gezdirin ve yanında sarmısaklı yoğurt ile servis yapın.

Not: Piruhilerin içi, kıymalı harç yerine, peynir ve ince kıyılmış maydanozun ezilerek karıştırılmasından oluşan peynirli harç ile de doldurulabilir.

Mantı

5 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *250 ml. yoğurt*
- *5 diş sarmısak (havanda dövülmüş).*

Harcı için:
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *30 gr. tereyağı (2 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *250 gr. kuzu kıyması.*

Hamuru için:
- *4 adet yumurta*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *500 gr. un (4 su bardağı).*

Yapılışı:

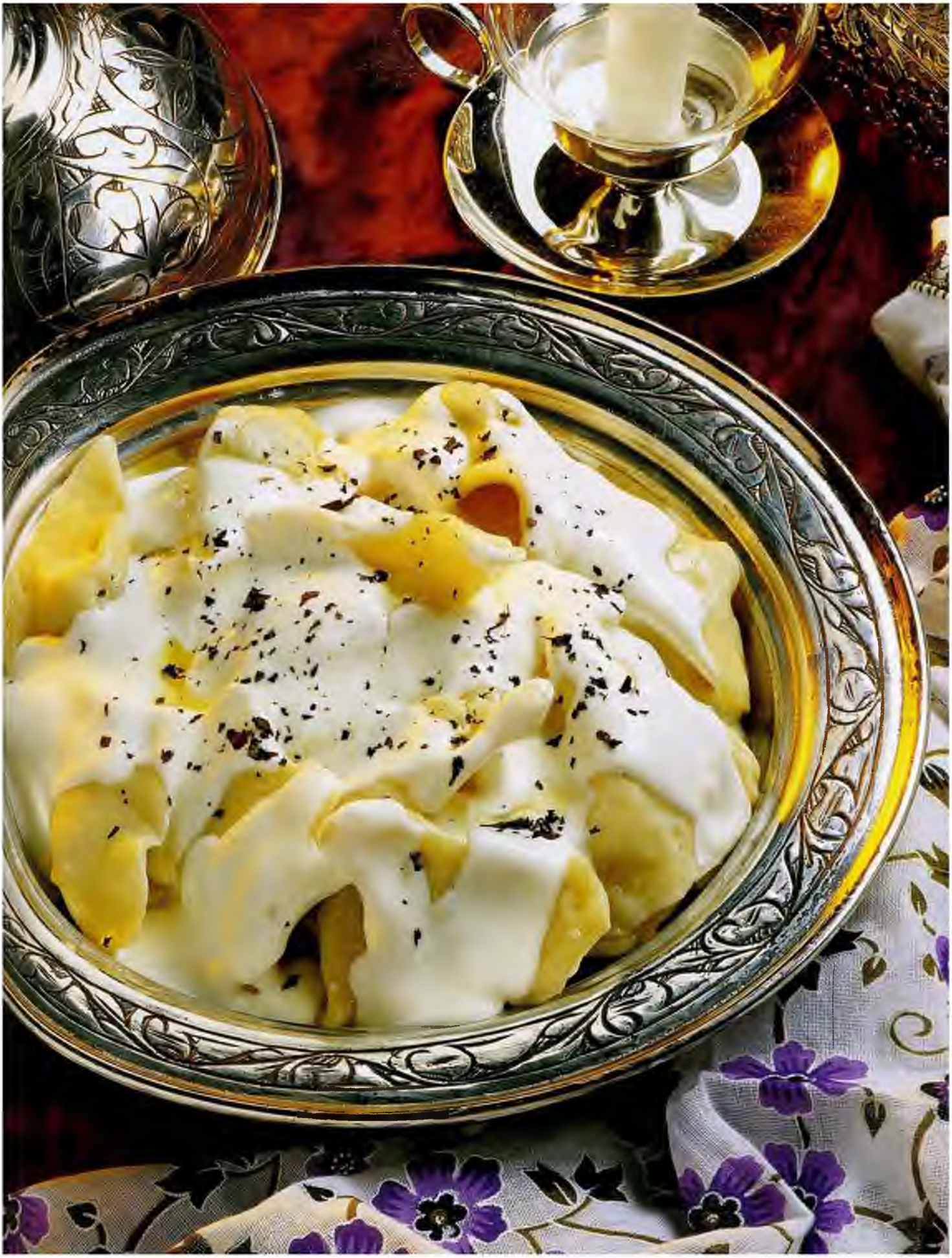
1. Harcı hazırlamak için önce pirinçleri kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde haşlayın ve süzün. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanı ve pirinci kıymaya katıp, karıştırarak harcı tamamlayın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, biraz su ile çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak, yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Her bir topağı yufka inceliğinde açıp, 2 cm.'lik karelere bölün.

3. Hazırladığınız kıymalı harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alarak karelerin ortalarına yerleştirin. Her bir kareyi dört köşesinden tutup kaldırın ve uçlarını birbirine yapıştırarak bohça biçimine getirin. Mantıları biçimlendirirken içteki harcın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösterin. Bütün hamurları bohça biçiminde kapatıp, hazırlayın ve bir tepsiye dizin.

4. Tavada tereyağını kızdırın. Tepsiyi ateşe oturtup, kızgın yağı mantıların üzerine dökün ve mantıları yağda kızartın. Kızaran mantıların üzerine et suyunu ekleyip bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Tuzunu ayarlayıp, tepsinin ağzını başka bir tepsi ile kapatarak mantıları 10 dakika pişirin.

5. Bu arada yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Pişen mantıları ateşten alıp, üzerine sarmısaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.



Kalacoş

5 kişilik

Malzemesi:

- *3 adet tandır ekmeği (yufka ekmeği)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *200 gr. kavurma*
- *tuz*
- *100 gr. kurut (keş ya da çökelek)*
- *1 çay kş. kuru reyhan*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber.*

Yapılışı:

1. Tandır ekmeğini iri parçalara ayırıp sahana koyun. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara kavurmayı katıp karıştırın, tuzunu ayarlayın.

2. Kurutu biraz ılık su ile ezerek topaklarını dağıtın. Tavadaki malzemeye ekleyip bir taşım kaynatın ve tavayı ateşten alın.

3. Hazırladığımız bu malzemeyi sahandaki ekmeklerin üzerine boşaltın. Üzerine reyhan ve pulbiber serperek servis yapın.

Peynirli Katmer

5 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *250 ml. soda (1 su bardağı)*
- *4 adet yumurta*
- *tuz*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *200 gr. ufalanmış kurut (keş ya da çökelek).*

Yapılışı:

1. Tereyağının yarısını tavada eritin. Yumurtaları, tuzu ve eritilmiş tereyağını sodayla birlikte çırpın. İçine unu katıp yoğurarak, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru topaklara ayırıp yuvarlayın ve unlayın.

2. Topakları tek tek alıp yufka inceliğinde açın. Üzerine kurutu serpip, açılan yufkayı oklavaya sarın. Oklavayı hemen hemen dik konuma getirin, elinizle sıyırarak yufkayı aşağı doğru itin. Büzüşmüş yufkayı oklavadan çıkarıp, elinizle ortasına bastırarak yassılaştırın. Yeniden bir tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Öteki topakları da aynı biçimde hazırlayın.

3. Kalan tereyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca katmerleri birer birer tavaya yerleştirip, her iki yanlarını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran katmeri süzdürerek yağdan alıp, bir tabağa çıkarın. Yağa yenisini yerleştirin. Bütün katmerleri böylece kızartın. Gerekiyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın.

4. Kızaran katmerleri servis tabağına kat kat dizerek sıcak servis yapın.

Not: Katmer, yalnızca tuzlu değil tatlı olarak da yapılabilir. Bunun için hamuru açarken içine peynir koymayıp boş bırakın, kızarttıktan sonra üzerine tozşeker ya da kestirilmiş şurup dökerek sunun.

Pufböreği

5 kişilik

Malzemesi:
- 450 ml. zeytinyağı (2 su bardağı).
Hamuru için:
- 3 adet yumurta
- tuz
- 375 gr. un (3 su bardağı).
Harcı için:
- 200 gr. beyazpeynir
-1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).

Yapılışı:

1. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, çırpın. Tuzu ve unu katıp, (gerekiyorsa az da su katarak) yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Bir kapta peyniri ince kıyılmış maydanoz ile ezerek böreğin içini hazırlayın.

2. Topakları, teker teker önünüze alıp oklava ile yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkanın bir yarısına, hazırladığınız börek içinden belli aralıklarla koyun. Yufkanın boş kalan öteki yarısını üzerine kapatın. Bir su bardağını elinize alıp harçlar içerde kalacak biçimde yufkaya kapatarak bastırın ve börekleri yufkadan ayırarak alın. Bütün yufkaları bu biçimde keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçaları yoğurarak topak haline getirin. Onları da açarak aynı biçimde hazırlayın.

3. Tavada tereyağını kızdırın. Börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın. Gerekiyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın.

4. Kızaran pufböreklerini kat kat dizip, sıcak olarak servis yapın.

Peynirli ve Maydanozlu Altüst Böreği

5 kişilik

Malzemesi:
Harcı için:
- 250 gr. beyazpeynir
- 2 adet yumurta
- 1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).
Hamuru için:
- 200 ml. soda (4/5 su bardağı)
- 2 adet yumurta
- 250 gr. un (2 su bardağı)
- 150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)

Yapılışı:

1. Harcını hazırlamak için, peyniri bir kapta ezip, yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın.

2. Hamuru hazırlamak için, yumurtaları bir yoğurma kabına kırıp, soda ile çırpın. İçine unu katıp yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru iki topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın.

3. Bu topaklardan oklava ile iki yufka açın. Tereyağını tavada ertin. Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak birinci yufkayı serin. Üzerine bir parmak kalınlığında olacak biçimde harcı yayın. Öteki yufkayı böreğin üzerine kapatın. Bir bıçakla tepsinin yanlarını aşan fazlalık varsa kesin. Üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

4. Kalan tereyağını yeniden kızdırıp, birazını böreğin üzerine gezdirin. Tepsiyi kısık ateşe oturtun. Ara sıra böreği bir spatula ile kaldırarak dibine kızgın yağdan ekleyip, iyice kızartın. Altı kızaran böreği, ağzına bir tepsi kapatıp ters çevirin ve yeniden ateşe oturtup alta getirdiğiniz yüzü de kızarıncaya kadar pişirip ateşten alın.

5. Pişen böreği sıcak olarak servis yapın.

Suböreği

10 kişilik

Malzemesi:
- 250 gr. tereyağı (16 çorba kş.)
- tuz.

Peynirli harç için:
- 350 gr. beyazpeynir
- 1 adet yumurta
- 1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).

Kıymalı harç için:
- 100 gr. tereyağı, (6,5 çorba kş.)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
- 500 gr. kıyma
- tuz
- taze çekilmiş karabiber.

Hamuru için:
- 5 adet yumurta
- 600 gr. un (4 4/5 su bardağı).

Yapılışı:

1. Önce içini hazırlayın. Eğer peynirli yapacaksanız bir kapta peyniri ezip, yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kıymalı yapacaksanız yağı bir tavada eritip, soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşince kıymayı katarak birkaç dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabına kırıp, biraz su ile çırpın. İçine unu katarak azar azar su ekleyip yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru on iki topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın.

3. Topaklardan ikisini bir yanda tutun, kalanları oklava ile unlayarak yufka inceliğinde açın. Her bir yufkayı bohça gibi dörde katlayın ve üst üste tepsiye yerleştirin.

4. Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatın. Su kaynayınca, her seferinde yalnızca bir yufkayı açıp suya koyarak yaklaşık 2 dakika haşlayın. Parçalamadan sudan alıp, düzgünce bir süzgece çıkarın. Diğer yufkaları da haşlayıp, aynı süzgece koyun.

5. Bu arada, ayırdığınız iki topağı böreği yapacağınız tepsi büyüklüğünde açın. Tavada tereyağını kızdırıp, tepsiyi bu yağla yağlayın. Açtığınız yufkalardan birini yağlanmış tepsiye yayın. Haşlanmış yufkalardan altısını, aralarına kızdırdığınız tereyağından gezdirerek teker teker ve eşit kalınlık vererek tepsiye yayın. Üzerlerine hazırladığınız kıymalı ya da peynirli harcı koyun. Harcın üzerine, yine aralarına yağ gezdirerek kalan dört adet haşlanmış yufkayı serin. En üste haşlanmamış olan ikinci yufkayı kapatın. Bir bıçakla tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

6. Kalan tereyağını yeniden kızdırıp, tepsideki böreğin üzerine gezdirin. 180°C ısıtılmış fırında ya da çok kısık ateşte böreği pişirin. Ocakta pişiriyorsanız altı kızarınca ağzına bir tepsi kapatıp, böreği ters çevirin ve tekrar ateşe koyarak alta getirdiğiniz kısım da kızarıncaya kadar pişirip, ateşten alın.

7. Pişen böreği iri kareler halinde keserek sıcak servis yapın.

Taş (Kapak) Böreği

5 kişilik

Malzemesi:
- 2 adet yufka.

Harcı için:
- 200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)
- 50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)
- 100 gr. badem (haşlanıp, kabukları soyulmuş)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
- 1 kg. kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- tuz
- taze çekilmiş karabiber
- 1/2 çay kş. tarçın
- 1/2 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş).

Yapılışı:

1. Tavada tereyağının 3 çorba kaşığını eritin. Yağ kızınca fıstık ve bademleri içinde hafif sarartın. Soğanları katıp, pembeleşinceye kadar kavurun. Etleri ve baharatlarını da ekleyerek 25 dakika kavurup, tavayı ateşten alın.

2. Kalan tereyağını eritip, geniş bir tası ya da sahan kapağını iyice yağlayın. Yağlanmış tasa yufkaları üst üste yayın. Hazırladığınız harcı yufkaların ortasına boşaltın. Yufkanın tasın dışına sarkan uçlarını ortadaki harcın üzerine kapatın. Yufkalara elinizle destek vererek tası bir tepsiye ters çevirin.

3. Tepsiyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 15 dakika böreği pişirin. Tepsiyi ateşten alıp, böreğin üzerindeki tası kaldırın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu böreği tavuklu da yapabilirsiniz. Bunun için haşlanmış tavuk etlerini tavada tereyağı ve soğanla biraz kavurun. Bu harcı yufkaların ortasına yerleştirip, böreği aynı yöntemle pişirin.

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *3 adet yumurta*
- *250 gr. un (2 su bardağı)*
- *15 gr. yaş maya*
- *200 gr. tulumpeyniri (ezilerek ufalanmış)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *90 gr. tozşeker ya da pudraşekeri (6 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Bir kaba suyu koyup, yumurtaları kırın ve suyla çırpın. Unu da katarak çırpmayı sürdürüp koyu kıvamlı bir sulu hamur elde edin.

2. Mayayı ılık su ile sulandırın. Hazırladığınız hamurun içine ezilmiş tulumpeynirini ve sulanmış mayayı katıp hamura iyice yedirin. Kabın üzerine temiz bir bez örterek, yaklaşık 1 saat hamuru kabarmaya bırakın.

3. Tavada tereyağını kızdırın. Yağ kızınca sulu hamurdan küçük bir kepçe alıp tavaya dökün. Aralıklarla tavanın aldığı kadar hamur dökerek, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran lalangaları süzdürerek yağdan alın, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın.

4. Bütün lalangalar kızarınca servis tabağına aktarıp, üzerine tozşeker ya da pudraşekeri serperek servis yapın.

Akıtma

5 kişilik

Malzemesi:

- *125 ml. su (1/2 su bardağı)*
- *250 ml. soda (1 su bardağı)*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *15 gr. yaş maya*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *tozşeker ya da bal.*

Yapılışı:

1. Suyu ve sodayı bir kapta karıştırın. Unu katıp, hiç pütür kalmayacak biçimde yedirerek koyu kıvamlı fakat akıcı bir sulu hamur elde edin. Mayayı ılık su ile sulandırıp, hamura ekleyin ve iyice karıştırın. Kabın ağzına nemli bir bez örterek 3 saat kabarmaya bırakın.

2. Bir toprak sacı (ya da yağsız tavayı) iyice kızdırıp, hazırladığınız sulu hamurdan kepçe kepçe dökerek ince yufkalar kızartın. Kızaran yufkaları sacdan bir tabağa alıp, saca yeni hamur dökerek malzemeyi tüketin.

3. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca ateşten alıp, fırça ile yufkaların üzerine sürün. Yağını çekmesi için biraz dinlenmeye bırakın. Üzerine şeker serperek ya da bal şerbeti dökerek servis yapın.

Tatarböreği (1)

5 kişilik

Malzemesi:
- *250 ml. yoğurt*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş).*

Harcı için:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *500 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Hamuru için:
- *2 adet yumurta*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *250 gr. un (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Harcı hazırlamak için tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra kıymayı katarak 15 dakika daha kavurup, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru üç topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları oklava ile yufka inceliğinde açın.

3. Yufkaları 5 cm.'lik şeritlere ayırın. Şeritleri de muska biçiminde üçgenlere bölün. Tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Tatarböreklerini kaynar suya atarak yaklaşık 10 dakika haşlayın.

4. Bu arada yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Haşlanan tatarböreklerini süzdürerek bir sahana aktarın. Üzerine hazırladığınız kıymalı harcı dökün. Yanında sarmısaklı yoğurt ile servis yapın.

Tatar Böreği (2)

5 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *250 ml. yoğurt*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş).*

Harcı için:
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *500 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Hamuru için:
- *2 adet yumurta*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *250 gr. un (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Harcı hazırlamak için tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra kıymayı katarak 15 dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp, yoğurarak yumuşak pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru üç topağa ayırıp, yuvarlayın ve unlayın. İlk topağı oklava ile yufka inceliğinde açın.

3. Harcı üçe bölün. Açtığınız yufkanın üzerine harcın 1/3'ünü serpiştirin. Kıyma serpilmiş yufkayı yeniden oklavaya dolayın. Oklavayı yavaşça yufkanın arasından çekip, çıkarın. Rulo durumuna gelmiş olan böreği, bıçakla 6-7 cm. uzunluğunda parçalara ayırıp iki ucunu bastırarak kapatın. Diğer iki topağı da aynı biçimde açıp hazırlayın.

4. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca börekleri tavaya yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri bir sahana dizin. Et suyunu kaynatıp, böreklerin üzerine gezdirin. Kısık ateşte 15 dakika pişirip ateşten alın.

5. Bu arada yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Pişen börekleri et suyunun içinden süzdürerek alıp, temiz bir sahana aktarın. Üzerine sarmısaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.

Nemse (Gelincik) Böreği

5 kişilik

Malzemesi:
- 200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)
Harcı için:
- 500 gr. ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış ve doğranmış)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
- 45 gr. tereyağı (3 çorba kş.)
- tuz
- taze çekilmiş karabiber.
Hamuru için:
- 2 adet yumurta
- 250 ml. su (1 su bardağı)
- tuz
- 250 gr. un (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Harcı hazırlamak için tencereye yıkanıp doğranmış ıspanakları, soğanı ve tereyağını koyun. Tencereyi orta ateşe oturtup, ıspanaklar yumuşayıncaya kadar kavurun. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru sekiz topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın.

3. Topakları oklava ile yufka inceliğinde açın. Yufkalardan dördünü üst üste serip, üzerine belli aralıklarla hazırladığınız harçtan koyun. Kalan yufkaları harcın üzerine kapatın. Harcını ortalayarak kahve fincanını yufkanın üzerine bastırıp, böreği yufkadan ayırın. Bütün yufkaları böylece keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçaları yoğurarak topak haline getirin. Bu topağı da açarak aynı biçimde hazırlayın.

4. Tavada tereyağını kızdırın. Yağ kızınca börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın. Gerekiyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın.

5. Kızaran Nemse böreklerini bir servis tabağına kat kat dizip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu böreği aynı miktarları kullanarak gelincik, pazı ya da maydanoz ile de hazırlayabilirsiniz.

Fincanböreği

5 kişilik

Malzemesi:
- 200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)
Harcı için:
- 150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
- 500 gr. kıyma
- tuz
- taze çekilmiş karabiber.
Hamuru için:
- 2 adet yumurta
- 250 ml. su (1 su bardağı)
- tuz
- 250 gr. un (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Harcı hazırlamak için tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı katarak 15 dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip, ateşten alın.

2. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp, her birini yuvarlayın ve unlayın.

3. Topakları teker teker önünüze alıp, oklava ile yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkanın bir yarısına hazırladığınız börek içinden belli aralıklarla koyun. Yufkanın boş kalan öteki yarısını üzerine kapatın. 5-6 cm. çaplı ucu tırtıllı bir kesici kalıp alın. Harcını ortalayarak kalıbı yufkanın üzerine bastırıp, böreği yufkadan ayırın. Bütün yufkaları böylece keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçaları yoğurarak topak haline getirin. Bu topağı da açarak aynı biçimde hazırlayın.

4. Tavada tereyağını kızdırın. Yağ kızınca börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın. Gerekiyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın.

5. Kızaran fincanböreklerini kat kat dizip sıcak olarak servis yapın.

Mihrap (Kol) Böreği

5 kişilik

Malzemesi:
- *2 adet yufka*
- *2 adet yumurta (çırpılmış)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*

Peynirli harç için:
- *250 gr. beyazpeynir*
- *2 adet yumurta*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Kıymalı harç için:
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *500 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Önce harcını hazırlayın. Eğer peynirli yapacaksanız, bir kapta peyniri ezip yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kıymalı yapacaksanız, yağı tavada eritip, soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı katarak 15 dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bir kapta yumurtaları biraz su ya da et suyu ile çırpın. Yufkaların birini önünüze alıp, üzerine fırça ile yumurtalı et suyunu sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Uzun kenarını önünüze alın. Biraz katlama payı bırakarak harcı uzunlamasına bir hat halinde bu kenara yayın. Katlama payını harcın üzerine kapatarak rulo biçiminde sarın.

3. Hazırladığınız böreği tepsiye yerleştirin. Öteki yufkaları da aynı biçimde hazırlayın. Tavada tereyağını eritip, böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekler kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Pişen böreği fırından alın. Parçalara ayırarak servis yapın.

Not: Aynı tarifi ve nemse böreğinin harcını kullanarak ıspanaklı kol böreği de hazırlayabilirsiniz.

Pırasa Böreği

5 kişilik

Malzemesi:
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Harcı için:
- *500 gr. pırasa*
- *100 gr. tereyağı (6.5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *150 gr. beyazpeynir*
- *2 adet yumurta (çırpılmış)*
- *tuz.*

Hamuru için:
- *2 adet yumurta*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *250 gr. un (2 su bardağı).*

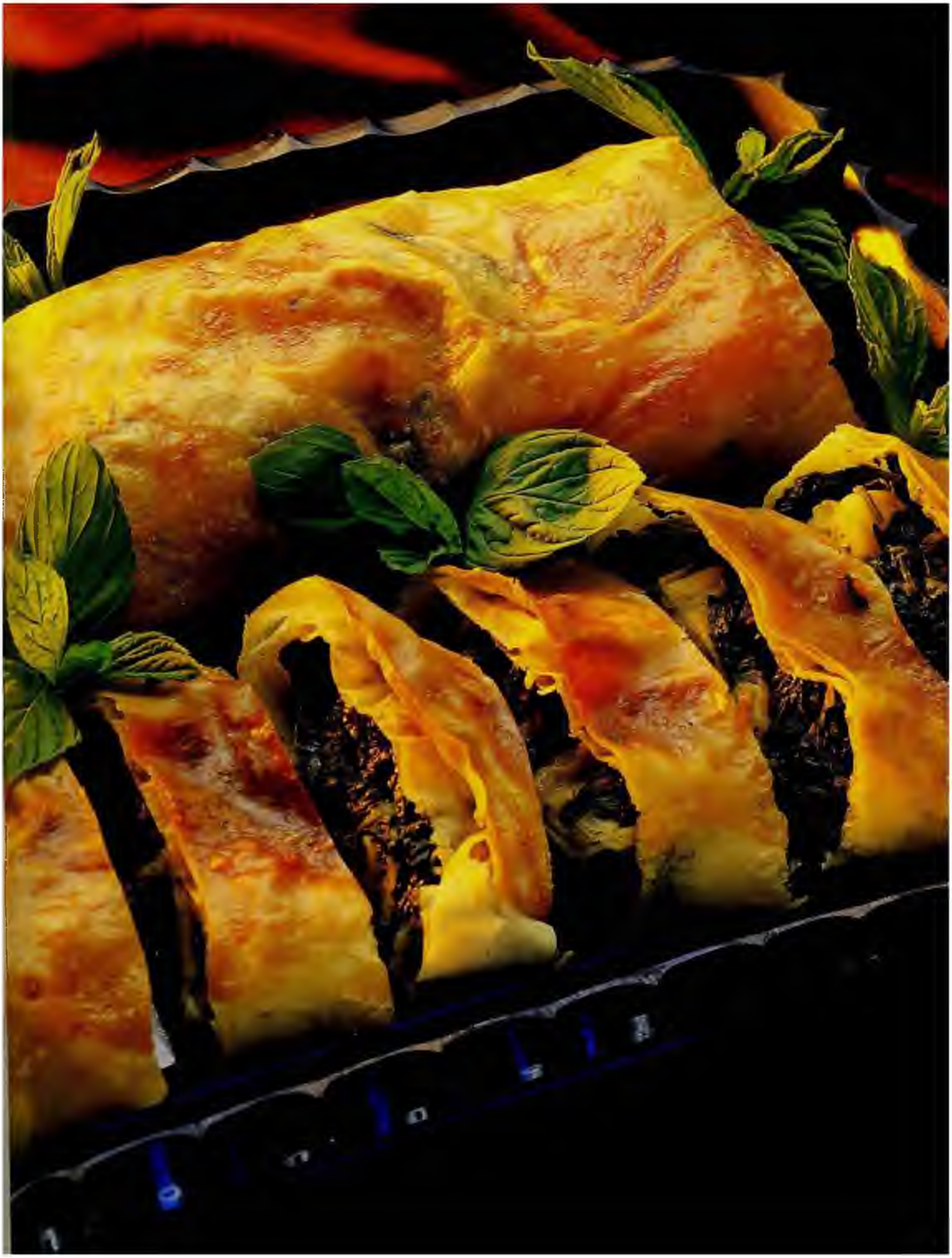
Yapılışı:

1. Pırasaları yıkayıp, ince ince doğrayın. Harcı hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Pırasaları katıp kavurmayı sürdürün. Peyniri ve çırpılmış yumurtaları da katarak karıştırın, tuzunu ayarlayıp tavayı ateşten alın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru hazırlamak için, yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru on topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker oklava ile yufka inceliğinde açın.

3. Tereyağını tavada eritin. Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak beş yufkayı üst üste serin. Üzerine hazırladığınız harcı yayın. Öteki yufkaları üzerine kapatın. Erittiğiniz tereyağını böreğin üzerine gezdirin. Tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa bıçakla kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

4. Tepsiyi fırına sürüp, altı ve üstü kızarıncaya kadar böreği yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp, kesin, sıcak servis yapın.



Tavuk Böreği

5 kişilik

Malzemesi:

Harcı için:

- 1 adet tavuk (temizlenmiş) 1 kg.'lık

Hamuru için:

- 200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)
- 250 ml. soda (1 su bardağı)
- 2 adet yumurta
- tuz
- 250 gr. un (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Tavuğu yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, etleri iyice yumuşayıncaya kadar haşlamayı sürdürün. Haşlanan tavuğun suyunu süzüp, etlerini kemiklerinden ayırın ve didikleyin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.

2. Tereyağını tavada eritin. Hamuru hazırlamak için, sodayı 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile bir yoğurma kabında karıştırın. İçine yumurtaları, tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp, yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker önünüze alın, eritilmiş yağ ile yağlayıp, oklava ile yufka inceliğinde açın.

3. Tepsinin içini kalan eritilmiş yağ ile yağlayın. İlk iki yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste tepsiye yerleştirin. Didiklenmiş tavuk etlerini yayın. Kalan iki yufkayı, aralarını yağlayarak üzerine kapatın. Bir bıçakla tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

4. Tepsiyi fırına sürüp, altı ve üstü kızarıncaya kadar böreği yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp kesin, sıcak olarak servis yapın.

Paça Böreği

5 kişilik

Malzemesi:

- 5 adet koyun paçası (kazınarak temizlenip, yıkanmış)
- 100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)

Hamuru için:

- 250 ml. soda (1 su bardağı)
- 100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)
- 2 adet yumurta
- 250 gr. un (2 su bardağı).

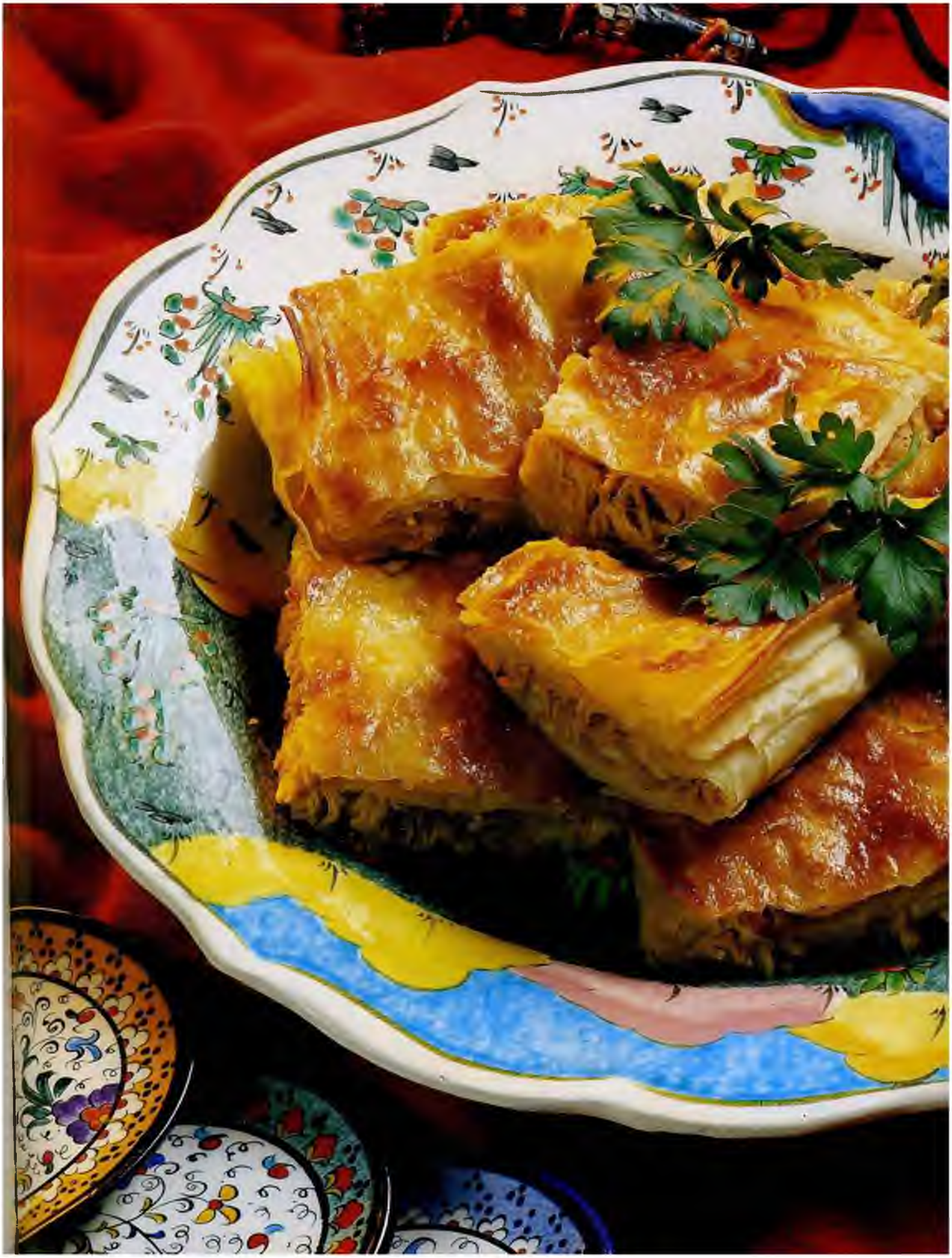
Yapılışı:

1. Paçayı tencereye koyup, üzerini aşacak su içinde ateşe oturtun, iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen paçayı süzdürerek sudan alıp bir doğrama tahtasına yerleştirin. Etlerini küçük parçalar biçiminde doğrayın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru hazırlamak için, tereyağını bir tavada eritin. Sodayı, eritilmiş tereyağını ve yumurtaları birlikte yoğurma kabının içine koyup, çırparak karıştırın. Unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru iki topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker önünüze alıp, oklava ile yufka inceliğinde açın.

3. Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak ilk yufkayı serin. Üzerine paça eti parçalarını döşeyin. Diğer yufkaları böreğin üzerine kapatın. Tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa bıçakla kesin, üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

4. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca böreğin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp altı ve üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp, kesin, sıcak olarak servis yapın.



Sebze Yemekleri

◀ *İstanbul'da bir seyyar sebzeci.*

Bu başlık altında, genellikle belirli bir yemek pişirme tekniğine bağlı olmayan çeşitli sebze yemekleri toplanmış bulunuyor. Dağınıklık bu kategori için bazı genellemeler yapmayı zorlaştırmakta.

Ancak burada, sebzelerin Osmanlı mutfağı içindeki önemini belirtmek gerekir. Kitabın başlangıç bölümünde Orta Asya döneminden söz ederken Türkler'in bu dönemde başlıca beslenme kaynağı olarak eti, sütü, hamurişlerini, bir ölçüde de bakliyatı tanıdıklarını söylemiştik. Göçebe ve hayvancı bir topluluğun başka türlü olması da elbette düşünülemezdi.

Öte yandan, Anadolu'ya göçten sonra durumun hızla değiştiğine tanık olmaktayız. Burada birinci neden, yeni yerleşilen toprakların sebze yetiştiriciliğine uygun olmasıdır. İklim, Anadolu'da sebze yetiştiriciliği için yeterince ılımandır. Ayrıca, geleneksel olarak yetiştirilen sayısız sebze vardır. Birçok sebze de, örneğin İran üzerinden bize gelen Hindistan kökenli patlıcan gibi, bu topraklar üzerinde kendine yeni bir vatan bulmuştur. Buna, Türkler'in zamanla giderek artan biçimde yerleşik bir topluma geçmiş olmaları gibi sosyolojik bir olguyu da eklemek gerekir.

Sonuç olarak, Osmanlı mutfağı içinde çeşitli sebze yemeklerinin gün geçtikçe daha önemli bir konum kazanmış olduğunu söylenebilir.

Bu bölümde, farklı pişirme teknikleri nedeniyle öteki bölümlerde kendisine yer bulamamış sebze yemeklerinden bazı örneklerle karşılaşacaksınız.

◀ *Sultan'ın huzurunda sebzeciler.*
Nakkaş Osman, Surnâme-i Hümayun, Topkapı Sarayı Müzesi.

Kabak Kalyesi

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. koyun eti (kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tarçın*
- *600 gr. kabak*
- *1/2 adet limon (suyu)*
- *5 diş sarmısak*
- *2 çorba kş. üzüm pekmezi*
- *1 çay kş. kuru nane.*

Yapılışı:

1. Bir kapta etleri, soğan, tuz, biber, ve tarçın ile karıştırın. Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışlarını kazıyın. Yıkayıp, süzgece çıkarın. İçlerini oyarak çıkarın, kalan dış kısmını doğrayın.

2. Tencereye bir kat kabak, bir kat et dizin. Limon suyunu gezdirip, üzerlerini örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 30 dakika pişirin.

3. Sarmısakları havanda biraz su ile dövüp, bu suyu bir süzgeçten süzün. Ateşten almadan önce içine sarmısaklı suyu ve pekmezi katıp tencereyi karıştırın. Naneyi serpin, birkaç dakika daha pişirerek tencereyi ateşten alın.

4. Kabak kalyesini sahanlara aktarın, üzerlerine kuru nane serperek servis yapın.

Kabak Bastısı

5 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. nohut (1 su bardağı)*
- *600 gr. kuvrcık koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *tuz*
- *600 gr. asma kabağı*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (halka halka doğranmış), (2 orta boy)*
- *1 adet limonun (suyu ya da koruk suyu).*

Yapılışı:

1. Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah tuzlu suda nohutlar yumuşayıncaya kadar haşlayıp kabuklarını soyun ve bir kapta bekletin.

2. Etleri tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun, yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu katıp ateşten alın.

3. Kabakların içlerini oyarak çıkarıp, doğrayın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları yağda biraz kızartın.

4. Hazırladığınız malzemeleri et, kabak, kavrulmuş soğan ve nohut sırasıyla bir tencereye kat kat döşeyin. Üzerlerine haşlanan etin suyundan 500 ml. (2 su bardağı) ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, 30 dakika pişmeye bırakın. Pişme sırasında suyu çok azalırsa et suyu katın. Tuzunu kontrol edin, limon suyunu koyarak bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alın.

5. Bastıyı bir sahana aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Peynirli Kabak

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kabak*
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *250 gr. beyazpeynir*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 bağ dereotu (ince kıyılmış)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışını kazıyın. Yıkayıp, süzgece çıkarın. Kabakları her iki yanından yarıya kadar bölerek dilimleyin. (İki yandan yarıya kadar kesilen dilimler, ortası tuttuğu için bütünden ayrılmayacaklardır.)

2. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Bir kapta beyazpeyniri ezip, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ile birlikte karıştırın. Hazırladığınız bu harcı her iki yandan dilimlerin arasına doldurun.

3. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kabakları tavaya yerleştirip, biraz renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran kabakları bir sahana dizip, üzerlerine sıcak et suyunu gezdirin. Tuzunu kontrol edin. Ateşe oturtup, suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Bu süre sonunda sahanı ateşten alıp, kabakları sıcak olarak servis yapın.

Yanardağ Boranisi

5 kişilik

Malzemesi:
- *200 gr. tereyağı (1,3 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 kg. balkabağı*
- *250 gr. yoğurt*
- *5 diş sarmısak (dövülmüş)*
- *1/2 çay kş. kırmızı pulbiber.*

Yapılışı:

1. Tavada tereyağının yarısını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, karıştırarak kavurmayı 10 dakika daha sürdürün.Tuzunu ve biberini ayarlayıp, tavayı ateşten alın. Bir yanda sıcak tutun.

2. Balkabağının kabuklarını kalınca soyun. Kabakları 1 cm.'lik küpler biçiminde doğrayın. Yıkayıp bir süzgece çıkarın. Tencerede tuzlu su kaynatıp kabakları içine atarak yumuşayıncaya kadar haşlayın. Bir kapta yoğurdu sarmısak ile çırpın.

3. Haşlanan kabakları süzdürerek sudan alıp, bir sahana yerleştirin. Üzerine kavrulmuş sıcak kıymayı yayın. Kalan tereyağını kızdırıp, yarısını kıyma ve kabakların üzerine gezdirin.

4. Hazırladığınız sarmısaklı yoğurdu sahandaki malzemenin üzerine dökün. Tavadaki yağa kırmızıbiberi katıp, tekrar kızdırın. Biberli yağı yoğurdun üzerine dökerek servis yapın.

Sakızkabağı Musakkası

5 kişilik

Malzemesi:
- *300 ml. et suyu (1 1/5 su bardağı)*
- *1 kg. sakızkabağı*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Et suyunu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışını kazıyın. Yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Her birini uzunlamasına dörde bölüp, 1,5 cm'lik küpler biçiminde doğrayın.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurarak pişirin. Domatesleri katıp karıştırın.

3. Kabakları tencereye koyun, üzerlerine tavadaki harcı boşaltın, sıcak et suyunu gezdirip, ince kıyılmış maydanozları serpin. Tuzunu ve biberini katarak tencereyi ateşe oturtun. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısarak musakkayı yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Musakkayı ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.

Sakızkabağından Karnıyarık

5 kişilik

Malzemesi:
- *250 ml. et suyu (1 su bardağı)*
- *1 kg. kabak*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Harcı için:
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

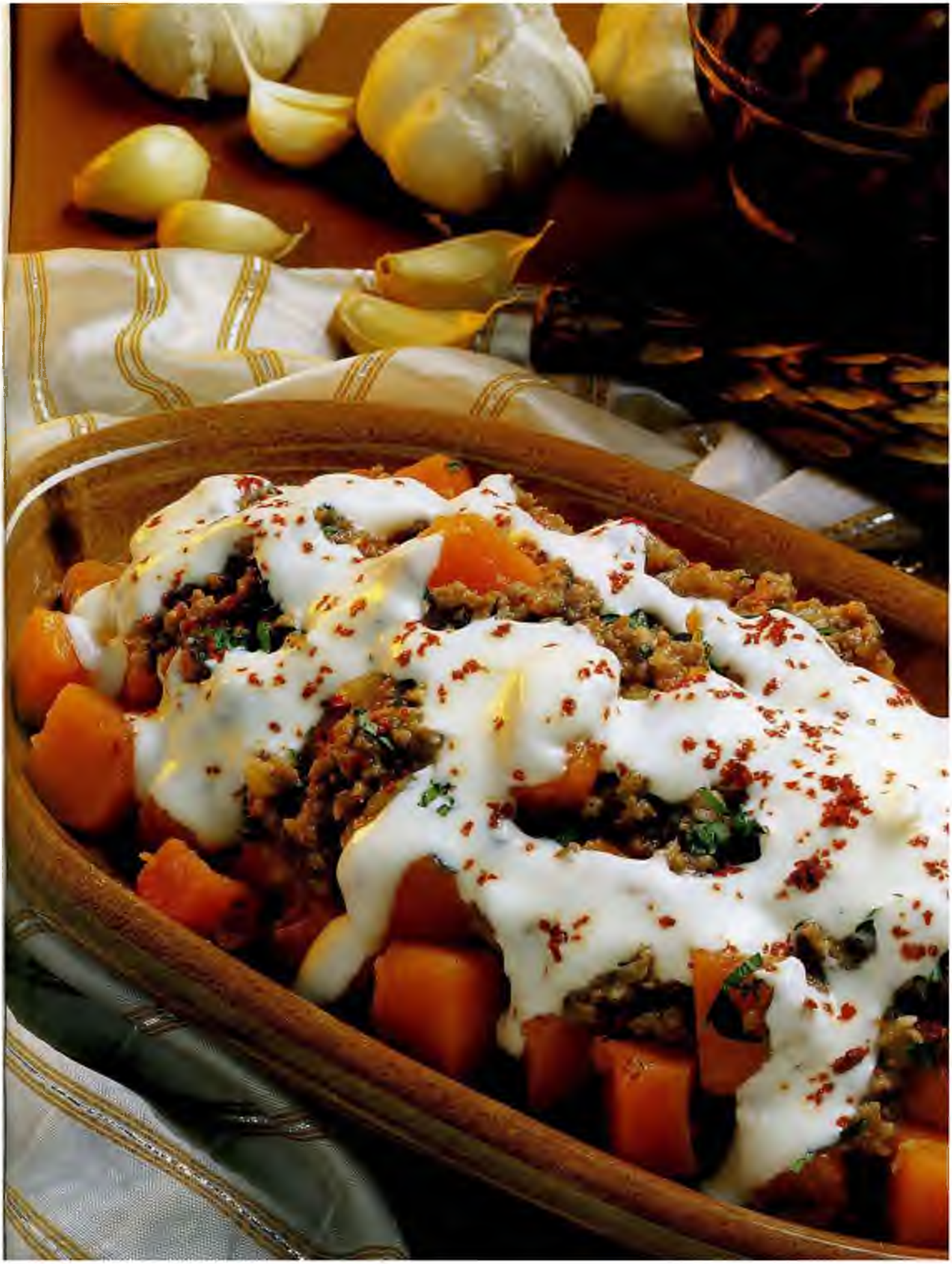
Yapılışı:

1. Harcını hazırlamak için tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca fıstıkları içinde biraz sarartın. Soğanları katıp pembeleşinceye kadar fıstıklarla birlikte kavurun. Kıymayı ekleyip, 15 dakika daha kavurun. Domatesleri ekleyip karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın, tavayı ateşten alın. İnce kıyılmış maydanozunu serpip karıştırın.

2. Et suyunu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışını kazıyın. Yıkayıp bir süzgece çıkarın. Üzerlerine boylamasına derin bir çizik atın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Kabakları tavaya yerleştirerek biraz yumuşayıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran kabakları bir güvece alın. Çizik attığınız yerlerden ortalarını harç koymak için aralayın. Hazırladığınız harcı kaşıkla kabakların ortalarına doldurun. Kabakların üzerine sıcak et suyunu gezdirip, güveci ateşe oturtun. Karnıyarığı kısık ateşte 20 dakika pişirin.

4. Güveci ateşten almadan hemen önce tereyağını bir tavada kızdırıp karnıyarıkların üzerine dökün. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.



Patlıcan Karnıyarık

5 kişilik

Malzemesi:

- *300 ml. et suyu (1 1/5 su bardağı)*
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.).*

Harcı için:

- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *500 gr. kıyma*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Harcını hazırlamak için tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca fıstıkları içinde biraz sarartın. Soğanları da katıp, pembeleşinceye kadar fıstıklarla birlikte kavurun. Kıymayı katarak, 10 dakika daha kavurun. Domatesleri katıp karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarladıktan sonra tavayı ateşten alın. İnce kıyılmış maydanozunu serpip karıştırın.

2. Et suyunu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Patlıcanların sap bölümündeki fazlalıkları kesip, sapını üzerinde bırakın. Kabuklarını iki yanından ince bir şerit biçiminde soyun. Üzerlerine boylamasına derin bir çizik atın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Alacalı soyulmuş patlıcanları tavaya yerleştirerek biraz yumuşayıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran patlıcanları bir güvece alın. Çizik attığınız yerlerden ortalarını harç koymak için aralayın. Hazırladığınız harcı bir kaşıkla ortalarına doldurun. Patlıcanların üzerine sıcak et suyunu gezdirip, güveci ateşe oturtun. Karnıyarığı kısık ateşte 20 dakika pişirin.

4. Güveci ateşten almadan hemen önce tereyağını bir tavada kızdırıp, karnıyarıkların üzerine dökün. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

Patlıcan Silkmesi

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. kavurma*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *1/2 çay kş. kırmızı pulbiber.*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin . Kabuklarını alacalı soyun ve 1 cm'lik küpler biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip 30 dakika bekletin.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurmayı katıp, karıştırın. Birkaç dakika pişirerek ateşten alın.

3. Patlıcanları yıkayıp süzdürün, tencerenin dibine yerleştirin. Üzerine tavadaki soğanlı kavurmayı boşaltın. Doğranmış domatesi, tuzu ve biberi koyarak malzemenin düzeyine gelecek kadar et suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen silkmeyi ateşten alıp, üzerine kırmızıbiber serperek sıcak olarak servis yapın.

Patlıcan Paçası

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *135 ml. zeytinyağı (9 çorba kş.)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *10 diş sarmısak*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin . Kabuklarını alacalı soyup halka halka doğrayın. Üzerlerine tuz serperek 30 dakika bekletin. Yıkayıp, bir süzgece çıkarın.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın.Yağ kızınca patlıcanları una bulayıp, tavaya yerleştirin. Her iki yanları altın sarısı renk alıncaya kadar patlıcanları kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir sahana dizin.

3. Sarmısağı havanda tuz ile dövüp, sirkenin içine katarak karıştırın. Sarmısaklı sirkeyi sahandaki patlıcanların üzerine gezdirin. Kısık ateşe oturtup, sosunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

4. Sosunu çekince ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

Şeyhmilmuşi

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *maydanoz sapları*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *250 ml. yoğurt*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap kısımlarındaki fazlalıkları keserek temizleyin, fakat saplarını üzerinde bırakın. Sap yerinden koparmadan uzunlamasına dörde bölün. Çekirdek yataklarını keserek temizleyin. Tuzlu suda 30 dakika bekletin.

2. Harcını hazırlamak için tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, karıştırarak 10 dakika daha kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini ayarlayıp, maydanoz ve nanesini koyarak tavayı ateşten alın.

3. Patlıcanları pişireceğiniz tencerenin dibine maydanoz sapları döşeyin. Patlıcanları birer birer önünüze alıp, dörde ayrılmış kollarının arasına hazırladığınız harçtan koyun. Maydanoz sapları ile bir sap bir de dip bölümünden bağlayıp tencereye yerleştirin.

4. Bütün patlıcanları bağlayıp, tencereye yerleştirdikten sonra patlıcanların düzeyine gelecek kadar et suyunu ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, patlıcanları yaklaşık 30 dakika pişirin.

5. Yoğurdu sarmısak ile çırpın. Pişen patlıcanları ateşten alın. Bir sahana dizip, üzerine sarmısaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.

Kaplumbağa

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. bostan patlıcanı*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *200 gr. pilavlık bulgur (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *2 adet yumurta (çırpılmış).*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin. Uzunlamasına ikiye bölüp, içlerini oyarak çıkarın ve kararmamaları için tuzlayın. İçinden çıkan parçaları doğrayın.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri, tuzu ve biberi katıp karıştırın. 5 dakika daha pişirip suyu ekleyin. Patlıcan içlerini de katarak bir taşım kaynatın. Sos kaynayınca bulguru salın, 15 dakika pişirerek hafif dirice bir pilav hazırlayın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Fırın tepsisini yağlayıp, bostan patlıcanlarını tepsiye dizin. Hazırladığınız bulgurlu pilavı karıştırıp, patlıcanların içini doldurun. Üzerlerine çırpılmış yumurtadan sürün. Tepsiyi fırına yerleştirip, üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

4. Tepsiyi fırından alıp, patlıcanları bir tabağa çıkararak, sıcak servis yapın.

Medfune

5 kişilik

Malzemesi:
- *600 gr. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *500 gr. kıvırcık koyun eti (iri kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin. Kabuklarını alacalı soyup halka halka doğrayın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, patlıcanları içine atarak 5 dakika haşlayın.

2. Etleri biraz tuz ve soğanlarla karıştırın. Haşlanan patlıcanları süzdürerek sudan alın ve bir tencereye dizin. Üzerlerine etleri yayın. Limon suyunu gezdirip, tenceredeki malzemenin düzeyine gelecek kadar su ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın ve yaklaşık 1 saat pişirin.

3. Pişen patlıcanları ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

Marmarina

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. körpe kızılı ıspanağı*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *300 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Terbiyesi için:
- *3 adet yumurta*
- *tuz*
- *1 adet limon (suyu)*
- *1 çay kş. yenibahar.*

Yapılışı:

1. Ispanakların köklerini (yapraklarını almadan) kesin. Kökleri bir yıkama kabına koyup, toprağı gidinceye kadar bol soğuk su ile birkaç kez yıkayın. Bir süzgece çıkarın.

2. Tavaya tereyağını koyup, eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın.

3. Ispanak köklerini tencereye koyun. Üzerlerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın ve bir parmak aşacak kadar da kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, tencereyi kısık ateşe oturtun ve ıspanak köklerini yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Bu arada bir kapta yumurtaları tuz ve limon suyu ile birlikte çırparak terbiyesini hazırlayın. Hazırladığınız terbiyeyi yemeğin suyundan katıp biraz ılındırın, sonra yemeğin içine boşaltın. Yemeği karıştırıp, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişirin.

5. Pişen ıspanak köklerini bir tabağa alın, üzerine yenibahar serperek servis yapın.

Yoğurtlu Semizotu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. semizotu*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *250 ml. yoğurt*
- *6 diş sarmısak (dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Semizotlarının topraklı kök kısımlarını kesip atın. Toprağı gidinceye kadar birkaç kez soğuk su ile yıkayın. Bir süzgece çıkarın.

2. Semizotlarını ve soğanı birlikte tencereye koyup, yağı da ekleyerek ateşe oturtun. Karıştırarak yağ eriyinceye kadar kavurun. Tuzunu ve biberini katın. Üzerine suyu da ekleyip, suyu oldukça azalıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen semizotunu ateşten alıp, bir servis tabağına aktarın.

3. Yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Semizotunu tabaklara alıp, üzerine sarmısaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.

Ispanak Yemeği

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. ıspanak*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *250 ml. yoğurt*
- *6 diş sarmısak (dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Ispanakları, köklerini keserek ayıklayın. Toprağı gidinceye kadar birkaç kez soğuk su ile yıkayın. Bir süzgece çıkarın.

2. Tencerede su kaynatıp ıspanakları içine atın ve 5 dakika haşlayıp, suyunu süzdürün. Tenceredeki ıspanaklara soğanları ekleyip, yeniden ateşe oturtun. Ispanak süzüldükten sonra kalan suyunu da tümüyle çekinceye kadar biraz pişirin.

3. Soğanlı ıspanağa tereyağını ekleyip, eriyinceye kadar karıştırın. Tuzunu ve biberini de katarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişen ıspanağı ateşten alıp, bir servis kabına boşaltın.

4. Yoğurdu dövülmüş sarmısak ile çırpın. Ispanağı tabaklara aktarıp, üzerine sarmısaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.

Ayşekadın Fasulye

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. ayşekadın fasulyesi*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *250 gr. kıyma*
- *200 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Fasulyelerin iki ucunu kesip, varsa yan kılçıklarını alın. Yıkayıp bir süzgece çıkarın. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.

2. Tavaya tereyağını koyup, eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar tümüyle pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Domatesleri ve tuzu katarak ateşten alın.

3. Fasulyeleri bir tencerenin dibine yerleştirin. Üzerlerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın. Et suyunu gezdirip, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 45 dakika pişirin. Ateşten alıp tabağa boşaltarak sıcak servis yapın.

Zeytinyağlı Kuru Bakla

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kuru bakla*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 bağ dereotu (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Baklaları, baş kısımlarındaki siyahını keserek temizleyin, Bir kapta yıkayıp, süzdürün.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurup baklaları ekleyin. Tencereye baklaların üzerini aşacak kadar kaynar su koyun. Tuzunu ve biberini katın. Kısık ateşe oturtup, içindekileri yaklaşık 35 dakika pişirin.

3. Baklalar hamur gibi iyice piştikten sonra tencereyi ateşten alın. Dereotunu katıp, karıştırın. Tabaklara aktararak servis yapın.

Not: Aynı tarifi kullanarak zeytinyağlı kuru börülce de hazırlayabilirsiniz.

Zeytinyağlı, İç Baklalı Enginar

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet enginar (fazla yaprakları kesilmiş)*
- *1 adet limon*
- *250 gr. iç bakla*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tozşeker*
- *1 bağ dereotu dalları.*

Yapılışı:

1. Enginarın sapını köke yakın yerinden kesin. Bir bıçakla keserek yapraklarını temizleyin. Çanağın iç bölümündeki tüyleri kaşıkla sıyırarak alın. Enginarı limonlayıp, limonlu suyun içine bırakın. Kestiğiniz sapını soyup, körpe olan ortasını çıkarın ve pırasa gibi halka halka doğrayın. Enginarları kaynar suya atıp, bir taşım kaynatarak biraz haşlayın. Sudan çıkarıp, süzülmeye bırakın.

2. İç baklaları soyarak tekrar içlerini çıkarın. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun.

3. Enginarları tencereye dizip iç baklaları serpiştirin. Tavadaki kavrulmuş soğanı üzerlerine boşaltın. Tuzunu, biberini ve şekerini serpin. Dereotu dallarını baklalı enginarların üzerine bırakın. Sıcak et suyunu ekleyip, tencereyi kısık ateşe oturtun. Yaklaşık 15 dakika pişirip ateşten alın.

4. Enginarları, tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir tabağa aktararak servis yapın.

Terbiyeli Pırasa

5 kişilik

Malzemesi:
- *800 gr. pırasa*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Terbiyesi için:
- *2 adet yumurta*
- *tuz*
- *1/2 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Pırasaları yıkayıp süzdürün. Yeşil yapraklarını kesip atın. Beyaz bölümlerini 5 cm. uzunluğunda doğrayarak tencereye koyun. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.

2. Tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar iyice pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini ekleyerek ateşten alın.

3. Tenceredeki pırasaların üzerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın. Üzerine et suyunu ekleyip, tuzunu kontrol edin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Terbiyesini hazırlamak için bir kapta yumurtaları tuz ve limon suyu ile birlikte çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi, yemeğin suyundan katarak biraz ılındırıp yemeğin içine boşaltın. Karıştırıp, kapağını kapatarak 5 dakika daha pişirin.

5. Pişen pırasayı ateşten alın, biraz ılınmaya bırakın. Ilınınca tabaklara aktararak servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak terbiyeli kereviz ve semizotu da hazırlayabilirsiniz.

Zeytinyağlı Yerelması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. yerelması*
- *50 gr. kuru arnavutbiberi*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *1 çorba kş. domates salçası*
- *tuz*
- *1 çay kş. tarçın*
- *1 çorba kş. tozşeker.*

Yapılışı:

1. Yerelmalarının kabuklarını soyup, yıkayın. Her birini iki üç parçaya bölün. Arnavutbiberlerini doğrayın.

2. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Domates salçasını, arnavutbiberlerini, tuzu ve tarçını ekleyip karıştırın. Bir kaynatıp, ateşten alın.

3. Yerelmalarını temiz bir tencereye yerleştirin. Tavadaki harcı boşaltıp, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Şekeri serpin. Ateşi kısıp, yaklaşık 15 dakika pişirin.

4. Pişen yerelmalarını tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kapuska

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. beyaz lahana*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış). (3 orta boy)*
- *50 gr. kuru arnavutbiberi*
- *300 gr. kıyma*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Lahananın dış yapraklarını ayırıp, orta bölümünü ince ince doğrayın. Yıkayıp, bir süzgece çıkarın.

2. Tavaya tereyağını koyup, eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri ve bütün arnavutbiberini katıp biraz daha kavurun. Kıymayı ekleyip 10 dakika daha pişirin. Tuzunu ayarladıktan sonra tavayı ateşten alın.

3. Doğranmış lahanaları bir tencereye yerleştirin. Tavadaki harcı boşaltıp, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, yaklaşık 25 dakika pişirin.

4. Pişen kapuskayı ateşten alın, tabaklara aktararak sıcak olarak servis yapın.

Zeytinyağlı Kurufasulye

5 kişilik

Malzemesi:
- *400 gr. kurufasulye (ayıklanmış), (2 su bardağı)*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *350 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *250 gr. havuç (kazınıp, dilimlenmiş)*
- *250 gr. patates (1 cm.'lik küpler biçiminde doğranmış)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *50 gr. kuru arnavutbiberi*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Kurufasulyeleri akşamdan suya koyup, şişmeye bırakın. Arnavutbiberlerini doğrayın.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Arnavutbiberlerini ekleyip karıştırın. Fasulyeleri, havuçları, patatesleri, domatesleri ve tuzu katın. Üzerini bir parmak aşacak kadar su koyup bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp, fasulyeleri yaklaşık 1 saat pişirin.

3. İyice yumuşamış olan fasulyeleri ateşten alın. Bir kaba aktarın ve yanında limon ya da sirke ile servis yapın.

Zeytinyağlı Pırasa

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. pırasa*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tozşeker*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Pırasaları yıkayıp süzün. Çapraz biçimde doğrayarak bir tencereye koyun.

2. Üzerlerine soğanı, zeytinyağını, tuzu, biberi, şekeri ve et suyunu ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve kapağını kapatarak yaklaşık 25 dakika pişirin.

3. Pişen pırasaları ateşten alıp, tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir kaba boşaltarak servis yapın.

Not: Zeytinyağlı taze fasulye ve bakla da aynı yöntemle pişirilir. Yalnızca bakla, üzerine ince kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.

Pirinçli Pırasa

5 kişilik

Malzemesi:
- *800 gr. pırasa*
- *500 ml. et suyu (2 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *75 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/3 su bardağı)*
- *1/2 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

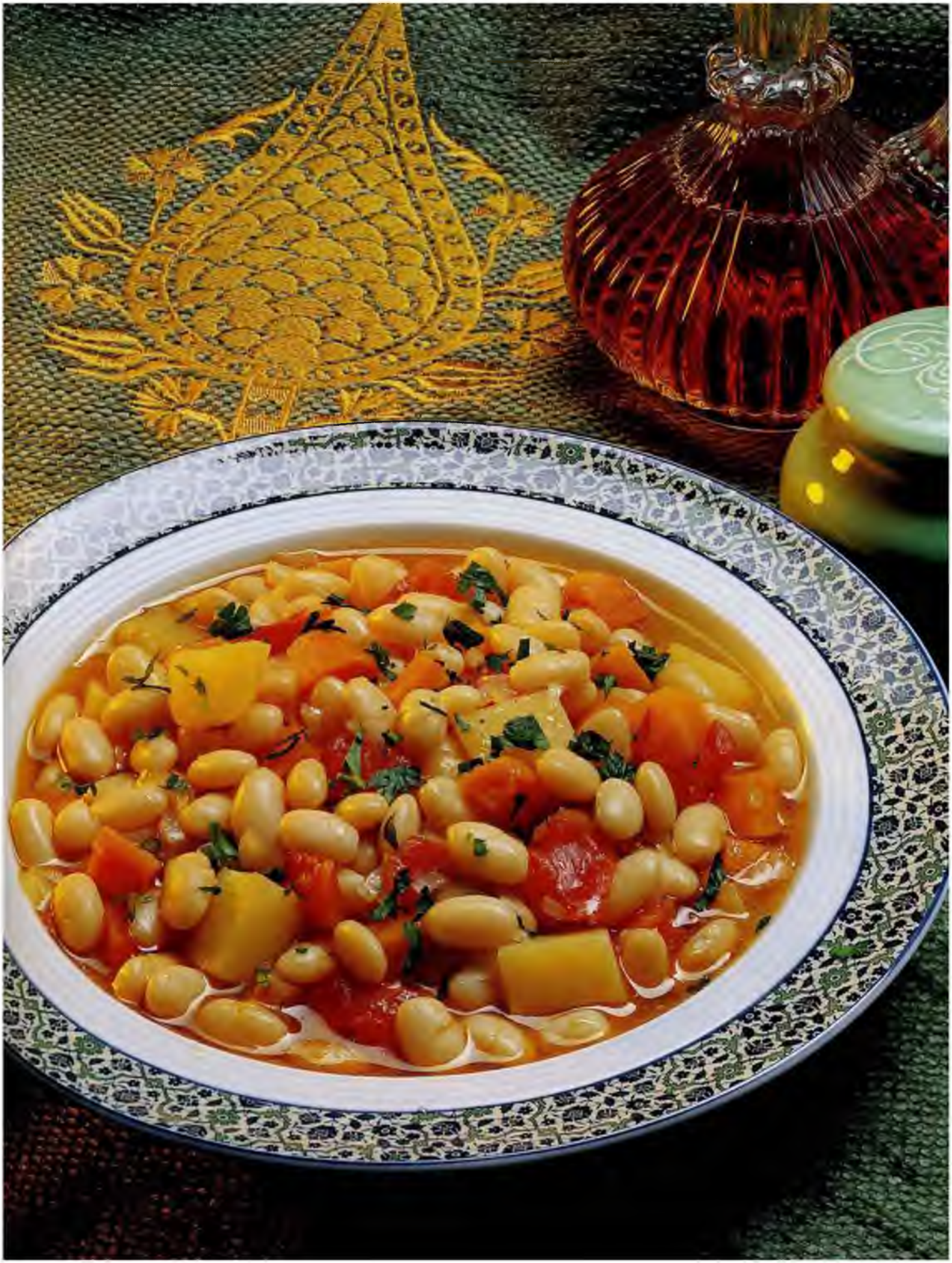
1. Pırasaları yıkayıp süzün. Doğrayarak tencereye koyun. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.

2. Tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar iyice pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın.

3. Tavadaki kıymalı harcı, tenceredeki pırasaların üzerine boşaltın. Pirinci serpiştirin. Üzerine et suyunu ekleyip, tuzunu kontrol edin. Tencereyi kısık ateşe oturtarak, yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen pırasayı ateşten alıp tabaklara aktarın. Üzerine limon suyunu gezdirip servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak pirinçli ıspanak, semizotu ve sakızkabağı da hazırlayabilirsiniz.



Aside

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. kuru bamya*
- *50 gr. kuru arnavutbiberi*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *tuz*

Hamuru için:
- *125 ml. su (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *250 gr. un (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kuru bamyaları havanda döverek ufalayın. Kuru kırmızıbiberleri ufak ufak doğrayın.

2. Tereyağını bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Suyu ekleyip bir taşım kaynatın, bamyaları ve kırmızıbiberleri de tencereye boşaltın. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte 30 dakika daha pişirerek ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.

3. Hamuru için, bir tencerede suyu, tuzla kaynatın. Unu katın, hamur kokusu gidinceye kadar ezerek karıştırıp, iyice pişirin.

4. Hamuru bir tabağa aktarın. Üzerine bamyaları boşaltarak servis yapın.

Etli Bamya

5 kişilik

Malzemesi:
- *600 gr. kıvırcık koyun eti*
- *500 gr. bamya*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *1 adet limon (dilimlenmiş ya da koruk salkımı)*

Yapılışı:

1. Etleri tencereye koyun, üzerlerini aşacak ölçüde su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, etler yumuşayıncaya kadar, kefini alarak pişirin.

2. Bamyaların başlarını huni biçiminde keserek ayıklayın. Ayıklanan bamyaları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun ve ateşten alın.

3. Temiz bir tencereye bamyayı, eti ve soğanları kat kat dizin. Etin haşlama suyundan kaldıysa üzerlerine gezdirin. Yoksa 500 ml. (2 su bardağı) su ekleyip tuzunu katın.Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak, yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Limon dilimlerini tenceredeki bamyaların üzerine yerleştirin. 10 dakika daha pişirip tencereyi ateşten alın. Bamyaları tabaklara aktarın ya da bir tabağa ters çevirip, sıcak olarak servis yapın.

Mantar Izgarası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. orta boy mantar*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Mantarları yıkayıp, üzerlerine tuz serpin. Izgara telinin üzerine dizip yaklaşık 15 dakika mantarlar kızarıncaya kadar ızgara edin.

2. Bir tabağa maydanoz dalları döşeyin. Mantarları bu tabağa çıkarın. Üzerlerine zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.

Şalgam ve Havuç Aşı

5 kişilik

Malzemesi:

- *600 gr. şalgam*
- *500 gr. havuç*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)*
- *300 gr. kıyma*
- *1 çorba kş. domates salçası*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çorba kş. tozşeker.*

Yapılışı:

1. Şalgam ve havuçları yıkayıp, kabuklarını soyun. Halka biçiminde ince ince dilimleyip bir tencereye boşaltın.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince kıymayı, domates salçasını, tuzu ve biberi ekleyip karıştırın. Bir taşım kaynatıp, ateşten alın.

3. Tavadaki malzemeyi, tenceredeki şalgam ve havuçların üzerine boşaltın. Üzerlerini kapatacak kadar et suyu ekleyip, bir taşım kaynatın. Şekerini atın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 30 dakika pişirerek ateşten alın.

4. Şalgam ve havuç aşını tabaklara aktarın, sıcak olarak servis yapın.

Yoğurtlu Şalgam Kızartması

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. şalgam*
- *tuz*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*
- *250 ml. yoğurt*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş)*
- *1 çay kş. kırmızı pulbiber*
- *1 bağ taze nane (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. 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.

2. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Şalgam dilimlerini önce una, sonra da çırpılmış yumurtaya bulayın. Tavaya yerleştirip, her iki yanlarını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

3. Kızaran şalgamları yağdan süzdürerek alıp, temiz bir tabağa çıkartın. Bir kapta yoğurdu sarmısak ile çırparak kızarmış şalgamların üzerine dökün. Pulbiberi ve naneyi serperek sıcak servis yapın.

Şalgam Kavurması

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. şalgam*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Şalgamları yıkayıp, bir tencerede üzerlerini aşacak kadar tuzlu su içinde ateşe oturtun. Yaklaşık 15 dakika kaynatıp tencereyi ateşten alın ve suyunu süzdürün. Şalgamları soğuk sudan geçirip kabuklarını soyun ve 1,5 cm.'lik küpler biçiminde doğrayın.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Şalgamları da katarak, 5 dakika daha kavurup domatesleri içine ekleyin.

3. Tavadaki malzemeye suyu koyarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ayarlayıp, ateşi kısın ve 15 dakika pişirin. Bu süre sonunda tavayı ateşten alıp, şalgamları tabaklara boşaltarak sıcak servis yapın.

Dolmalar

Dolmalar, adları dolayısıyla Türk yemeği olduklarını düşündürürler. Oysa, Anadolu'nun yerli halklarının mutfaklarında da dolma tariflerine rastlamaktayız. Demek ki, bu yemek kategorisi çok daha geniş bir kültür alanına ait olmalı. Etnik kökenleri ne olursa olsun, dolmalar en görkemli durumlarını kuşkusuz, Osmanlı dönemi içinde kazanmışlardır.

Osmanlı yemek kitaplarındaki sınıflandırma mantığına uygun olarak, burada da hemen her çeşit ana malzemenin bulunduğu göze çarpmakta. Balık dolması, midye dolması balık ve deniz ürünlerinin; piliç dolması kümes hayvanlarının; bumbar ve şirden dolması sakatatın; ötekileri ise sebzelerin ana malzeme olduğu dolmalar. Söz konusu geleneğin bir başka izini de, sadeyağlı ve zeytinyağlı yemeklerin ayrılmamasında görmekteyiz. Oysa günümüzde, Batı ekisiyle olsa gerek, yemekleri daha çok ana malzemelerine göre sınıflandırma alışkanlığını edinmiş bulunuyoruz. Bu arada soğuk ve sıcak yemek ayrımlarından yola çıkılarak sadeyağlı ve zeytinyağlı yemekler -hele bu sonuncuları- neredeyse özellikle ayrı bir kategori içinde ele alınmakta.

Yukarıda, dolmaların en gelişkin durumlarına Osmanlı döneminde ulaştıklarını ileri sürmüştük. Hatta daha ileri gidilerek, dolmaların o günden bu yana pek fazla bir gelişme gösteremedikleri bile söylenebilir.

Bunun en güzel örneğini en yalın etli dolma tarifi oluşturur. Dönemin yemek kitaplarında "mülebbes dolma" olarak geçen bu yemeğin aslı, bugünkü etli dolmaya çok benzer. Tariflerde sebze olarak patlıcandan söz edilmekle birlikte, sanki benzer bütün sebzelere uygulanabilir bir formül var gibidir. Nitekim bazı kitaplarda bu dolmanın asmakabağı ve hıyar ile de yapılabileceği yazılıdır. Dolmanın "karışık" (mülebbes) adı, büyük olasılıkla buradan geliyor olmalı. Daha uzak bir olasılıkla, bir başka özelliğine de bağlanabilir. Dolmaların, çiğden ya da piştikten sonra yumurtaya bulanıp kızartılması onlara bir tür giyiniklik sağladığı için, "mülebbes" sözcüğü "giydirilmiş" anlamıyla da kullanılmış olabilir.

Yemeğin adının ötesine gidecek olursak, burada bugünkü ile temel bir ayrımın daha kullanılan kıymadan başladığını görmekteyiz. Osmanlı kaynaklarında dolmada kullanılacak etin kaynağından söz edilmemekle birlikte -herhalde koyun eti olmalı- "yağlıca" olması gerektiği belirtilir. İkinci fark, biraz önce sözünü ettiğimiz, içi harçla doldurulmuş sebzenin çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın sadeyağda kızartılmasıdır. Bazen de bu işlem, dolmalar piştikten sonra yapılır. Bu arada pişme sırasında suyun dolmaların içine iyice işleyebilmesi için bunların birkaç yerinden delinmesi de salık verilir. Üçüncü fark, dolma pişirilirken tencerenin altına kamış ya da kemik döşenmesidir. Bunlardan ilki, dolmaların tencerenin kızan tabanına doğrudan oturmasını engellemekte, öteki ise bunun yanı sıra pişme suyuna et lezzeti de katmaktadır. Dördüncü fark, pişme sırasında tencereye suyla birlikte bir miktar ekşi erik ya da koruk konulmasıdır. Bugünse, dolma yaparken bunların pek azına dikkat edilmekte.

Dolmaların Osmanlı döneminde birer mutfak başyapıtı olarak görüldüklerine iyi bir örnek de "yalancı balık dolması"dır. Burada, adının tersine, balık kullanılmaz. Yapılan bir çeşit zeytinyağlı patlıcan dolmasıdır. Pirinçli harcın içine konan karışım, tek başına yemeğin görkemini sergilemeye yeter. *Melceü't Tabbahin*'de bu karışım tuz, biber, tarçın, yenibahar, kakule, fıstık ve üzüm olarak sayılır. Üstelik fıstık ve üzüme karşın, yemeğin üzerine ayrıca dövülmüş renkli şekerler serpilerek süsleme yapıldığı da belirtilir!

Son bir örnek olarak, "yalancı vişne dolması"ndan söz edelim. Burada, gastronomik açıdan alkışlanacak bir buluş yapılarak, dolma harcı hazırlanırken su yerine vişne suyu eklenmesi önerilir. Vişnenin ekşimsi tadının dolmaya katacağı lezzet, daha yemek yapılmadan bile kolayca zihinlerde canlandırılabilir.

Dolamalar konusunu noktalarken, bugün Osmanlı mutfağından alınacak çok dersler olduğunu söylesek bir abartma yapmış olmayacağımızı düşünmekteyim.

5 kişilik

Malzemesi:
- *700 gr. soğan (ovallerinden), (7 orta boy)*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *1 çorba kş. bal*
- *1 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Soğanların kabuklarını soyun ve yıkayın. Diplerinden 1/2 cm, başlarından biraz daha derin keserek her iki ucunu düzleyin. Tencerede su kaynatıp, soğanları içine atarak iki taşım kaynatın. Süzdürerek sudan çıkarıp, bir tabağa yerleştirin. Diplerinden bastırarak soğanların katlarını çıkarın.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Soğanların her bir sargısını hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Dolmaları tencereye dizin. Soğanların düzeyine kadar su ya da et suyu ekleyip ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Dolmaları tencereden alıp sahanlara aktarın. Bir kapta sirke ve balı karıştırıp, dolmanın suyuna katın. İki taşım kaynatarak bu suyu dolmaların üzerine gezdirin. Üzerlerine tarçın serpip sıcak olarak servis yapın.

Şalgam Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. şalgam*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *1 çorba kş. bal*
- *1 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Şalgamları soyup, yıkayın. Sap bölümlerinden karpuz gibi kapak kesip içlerini oyun.

2. Bir kapta kıymaya ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi ekleyip iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Şalgamların ortalarını hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Kestiğiniz kapakları üzerlerine kapatıp, dolmaları tencereye dizin. Üzerlerini aşıncaya kadar su ya da et suyu içinde ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, tencerenin kapağını kapatın ve şalgamlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Dolmaları tencereden alıp, sahanlara aktarın. Bir kapta sirke ve balı karıştırıp, dolmanın suyuna katın. İki taşım kaynatarak bu suyu dolmaların üzerine gezdirin. Üzerlerine tarçın serpip sıcak olarak servis yapın.

Yeşil Biber Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. dolmalık yeşil biber*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Yeşil biberlerin saplarının çevresini bıçakla kesin. Biberi sapından tutup, sapı içeriye doğru bastırın ve dışarı çekerek kestiğiniz kapağı çıkarın. Kapaktaki tohumları temizleyip, biberi yıkayın. Bütün biberleri aynı biçimde hazırlayın.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Biberleri hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Kestiğiniz kapakları üzerlerine kapatıp, dolmaları tencereye dizin. Üzerlerini aşıncaya kadar su koyup ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, tencerenin kapağını kapatın ve biberler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirin.

4. Pişen dolmayı sahanlara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kavun Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet tatlı kavun 2 kg.'lık*
- *150 gr. kuşüzümü (3/4 su bardağı)*
- *100 ml. zeytinyağı (6,5 çorba kş.)*
- *100 gr. badem (haşlanıp, kabukları soyulmuş)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *400 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *600 gr. kıyma*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *50 gr. tane kişniş (dövülmüş)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kavunun kök tarafından bir kapak kesip, çekirdeklerini boşaltın ve çekirdek yatağını temizleyin. Kavunun içini boşaltın. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

2. Zeytinyağını tavada kızdırın. Badem ve fıstıkları içinde pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Soğanı ve kıymayı ekleyip, kıyma suyunu verinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu, biberini ve kişnişi, kuşüzümünü de ekledikten sonra ateşten alın. Tereyağını katıp, karıştırın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Kavunu tepsiye oturtarak hazırladığınız harcı içine doldurun. Kestiğiniz kapağı üzerine kapatıp tepsiyi fırına sürün, yaklaşık 35 dakika pişirin.

4. Pişen dolmayı bir servis tabağına aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Balkabağı Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet balkabağı, (düzgün ve yuvarlak) 3 kg.'lık*
- *tuz*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *1 çorba kş. tozşeker*
- *100 ml. zeytinyağı (6,5 çorba kş.)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *400 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *750 gr. kıyma*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Balkabağının kabuklarını soyun ve yıkayın. Sap bölümünden bir kapak açarak kabağın içini boşaltıp tuzlayın. Tereyağını eritip birazını içine sürün ve tozşekeri serpin.

2. Zeytinyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Pirinci katıp biraz karıştırın. Soğanı ve kıymayı ekleyip, kıyma suyunu verinceye kadar kavurun. Tuzunu ve biberini ayarladıktan sonra ateşten alın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Balkabağını tepsiye oturtup hazırladığınız harcı içine doldurun. Üzerine kalan eritilmiş tereyağını sürün. Tepsiyi fırına yerleştirip, kabak kızarıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin.

4. Pişen kabağı fırından alıp, bir servis tabağına aktararak servis yapın.

Etli Sakızkabağı Dolması

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. sakızkabağı*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kabakları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Sap kısımlarını keserek atın. İçlerini bir kabak oyacağı ile oyarak boşaltın. Çıkan parçalardan, ağızlarına kapamak için 2 cm. kalınlığında kapaklar kesin.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın. Bu dolma içine ince kıyılmış maydanozu katıp, karıştırın.

3. Kabakların içlerini hazırladığınız dolma içi ile doldurarak tencereye dizin ve ağızlarına ayırdığınız kapakları kapatın. Tereyağını bir tavada kızdırıp, dolmaların üzerine gezdirin. Dolmaların düzeyine kadar su ya da et suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Bir taşını kaynatıp, ateşi kısın ve dolmaları kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin.

4. Pişen dolmaları sahanlara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

10 kişilik

Malzemesi:

- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *400 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *250 ml. vişne suyu (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tarçın*
- *2 çay kş. kuru nane*
- *500 gr. asma yaprağı, fındık yaprağı ya da ebegümeci yaprağı*
- *200 gr. ham vişne taneleri.*

Yapılışı:

1. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara, ayıklanıp yıkanmış pirinci katın. Pirinçleri, rengi matlaşıp hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Tencereye vişne suyunu ve baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte 10 dakika, pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar pişirin.

2. Yaprakları desteler biçiminde üst üste dizip, yıkayın ve süzdürün. Başka bir tencerede su kaynatıp, yaprakları kaynar suya atın, birkaç saniye sonra süzdürerek soğuk su dolu bir kaba çıkarın. Tuzlanmış (salamura) yaprak kullanıyorsanız akşamdan ya da en az 2 saat öncesinden soğuk suya koyup, tuzunu atması için bekletin.

3. Dolmayı pişireceğiniz tencerenin dibine asma sapları döşeyin. Elinize bir yaprak alın. Hazırladığınız dolma içinden kaşıkla bir parça alıp, 1-2 cm. katlama payı bırakarak, yaprağın geniş kısmına ince ve uzun bir biçiminde yerleştirin. Yaprağın önce bir kenarını sonra öteki kenarını harcın üzerine kapatın. Dolmayı avuç içinden parmak uçlarına doğru yuvarlayarak ince ince sarın. Avucunuzun içinde hafifçe sıktıktan sonra tencereye yerleştirin. Öbür yaprakları da aynı yöntemle sarın.

4. Dolmaları dizerken aralarına bolca ham vişne taneleri serpin. Tencerenin ağzına küçük bir sahan yerleştirip, sahanın düzeyine gelecek kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin.

5. Pişen dolmayı ılınıncaya kadar tencesinde bırakıp, ılındıktan sonra sahanlara boşaltarak servis yapın.

Etli Yaprak Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *750 gr. taze yaprak*
- *1 kg. kıyma*
- *350 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 çay kş. nane*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Yaprakları desteler biçiminde üst üste dizip, yıkayın ve süzdürün. Bir tencerede su kaynatıp, yaprakları kaynar suya atın. Birkaç saniye sonra süzdürerek çıkarın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Tuzlanmış (salamura) yaprak kullanıyorsanız akşamdan ya da en az 2 saat öncesinden soğuk suya koyup, tuzunu atması için bekletin.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu, biberi, maydanozu ve naneyi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Elinize bir yaprak alın. Hazırladığınız dolma içinden bir parça koparıp, yaprağın geniş kısmına 1-2 cm. katlama payı bırakarak yerleştirin. Yaprağın önce bir kenarını sonra diğer kenarını harcın üzerine kapatın. Dolmayı avuç içinden parmak uçlarına doğru yuvarlayarak sarın. Avucunuzun içinde hafifçe sıktıktan sonra tencereye yerleştirip, diğer yaprakları da aynı yöntemle sarın.

4. Tavada yağı iyice kızdırın. Dolmaların tamamı sarılıp tencereye dizildikten sonra kızgın yağı gezdirin. Üzerlerine temiz bir tabak yerleştirip, tabağı aşacak kadar da su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Dolma suyun tümünü çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin.

5. Suyunu çekmiş olan dolmayı ateşten alıp, tabağı çıkarın. Dayanabilecek bir servis kabı alıp, tencerenin ağzına kapatın ve tencereyi ters çevirerek dolmayı kaba aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

Tuzsuz Peynirden Sakızkabağı Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. sakızkabağı*
- *600 gr. tuzsuz beyazpeynir (ufalanmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kabakları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Dışlarını bir bıçak ile kazıyın. Sap kısımlarını keserek atın. İçlerini bir kabak oyacağı ile oyarak boşaltın. Çıkan parçalardan ağızlarına kapamak için 2 cm. kalınlığında kapaklar kesin.

2. Maydanozun birazını süsleme için ayırın. Bir kapta ufalanmış beyazpeynir ile ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Hazırladığınız dolma içi ile kabakları doldurarak tencereye dizin ve ağızlarına ayırdığınız kapakları kapatın.

3. Zeytinyağını tavada kızdırıp, dolmaların üzerine gezdirin. Üzerlerini kapatacak kadar su ya da et suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın ve dolmaları kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen dolmaları sahanlara aktarıp, üzerlerine ayırdığınız maydanozu serperek servis yapın.

Bamya Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. iri bamya*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *200 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (2 orta boy)*
- *120 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Bamyaların başlarını kesin ve küçük bir bıçak ile içlerini oyarak boşaltın. Yıkayıp bir süzgece çıkarın.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğan ve domatesleri birlikte birkaç dakika kavurun. Pirinci katıp, biraz daha kavurmayı sürdürün. Suyunu, tuzunu ve biberini ekleyip karıştırın ve bu harcı pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

3. Hazırladığınız harcı bamyaların içine doldurun. Bamyaların kestiğiniz başlarını da ters olarak bir kapak gibi kapatın. Böylece bütün bamyaları hazırlayıp, bir güvece sıra sıra dizin. Üzerlerine temiz bir tabak yerleştirin. Bamyaların düzeyine gelecek kadar kaynar su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi kısık ateşe oturtarak 30 dakika pişirin.

4. Ilınınca sahanlara aktarıp, servis yapın.

Mülebbes Dolma

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *500 ml. zeytinyağı (2 2/9 su bardağı)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*
- *1 kg. kuzu kemiği*
- *2 çorba kş. nar ekşisi.*

Yapılışı:

1. 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.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, biberi, tuzu ve karabiberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Kestiğiniz kapakları dolmaların ağızlarına kapatın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Patlıcanları çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa yerleştirerek iyice kızartın.

4. 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.

5. Kalan çırpılmış yumurtaları dolmaların suyuna katıp, karıştırın. Bir taşım kaynatıp, bu terbiyeyi sahandaki dolmaların üzerine gezdirerek servis yapın.

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *50 gr kuşüzümü (1/4 su bardağı)*
- *225 gr. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)*
- *500 gr. soğan (ince kıyılmış), (5 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tarçın*
- *1 çay kş. kuru nane*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Patlıcanların saplarını 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. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suda biraz şişmeye bırakın.

2. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Karışıma, önce suyu süzdürülmüş kuşüzümlerini, ardından da 1/2 su bardağı su ile baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar 10 dakika pişirin. Maydanozu serpip karıştırın.

3. Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Tepelerinden kestiğiniz parçaları dolmaların ağızlarına kapatın. Patlıcanları tencereye dizin. Üzerlerine temiz bir tabak kapatıp, dolmaların düzeyine kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte dolma suyunu tümüyle çekinceye kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Pişen dolmaları ılınıncaya kadar tenceresinde bırakıp, ılındıktan sonra bir servis kabına dizerek soğuk servis yapın.

Zeytinyağlı Lahana Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet dolmalık beyaz lahana, 1,5 kg.'lık*
- *100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *100 gr çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *400 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş.tarçın*
- *2 çay kş. kuru nane*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 adet limon (suyu).*

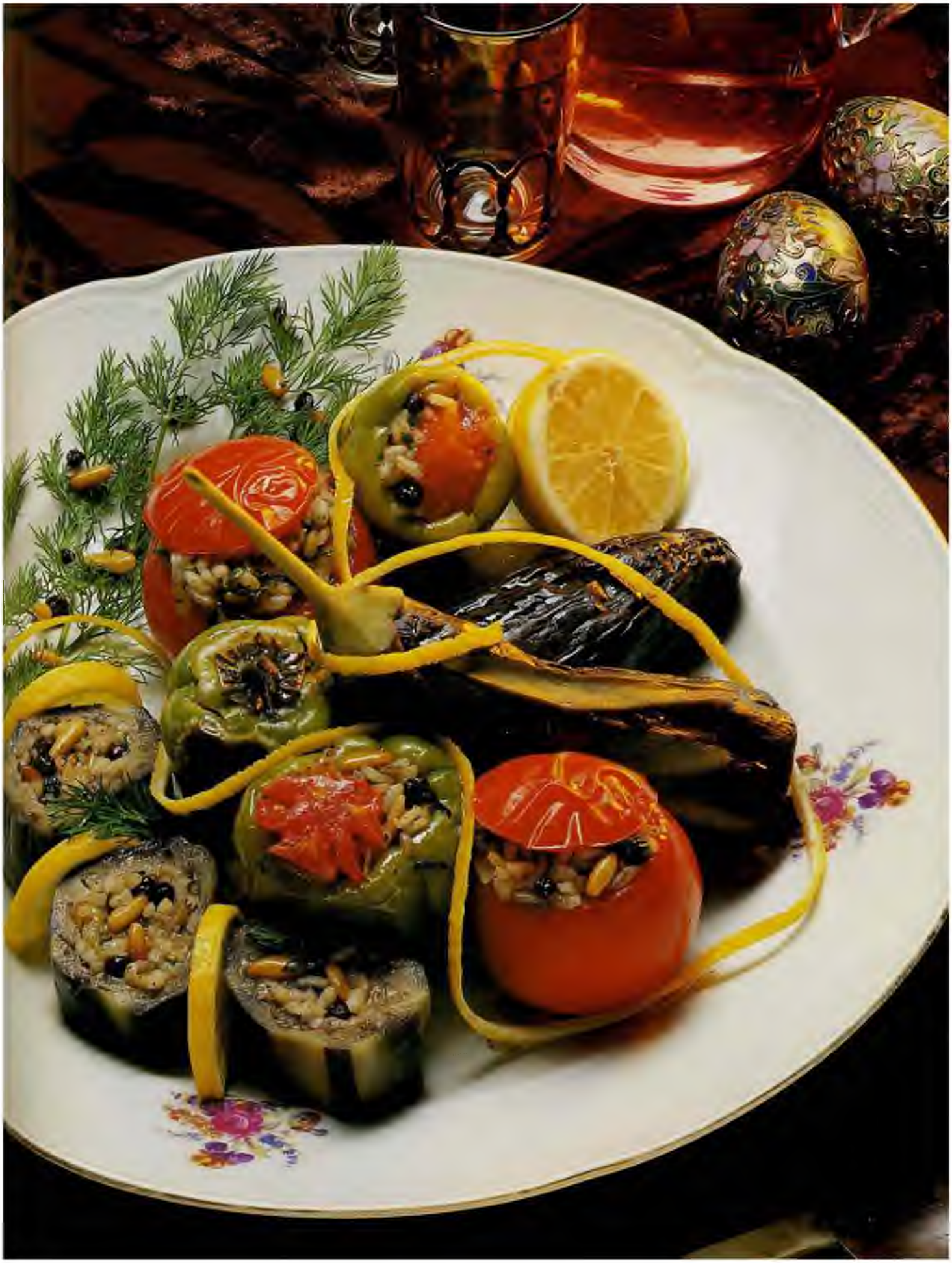
Yapılışı:

1. Lahananın ne iç ne dış, yalnızca orta yapraklarını ayırın. Tencerede su kaynatıp, yaprakları kaynar suya atın. Birkaç saniye sonra süzdürerek soğuk su dolu bir kaba çıkarın. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

2. Başka bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Kuşüzümlerini de süzdürüp, karışıma katın. 1/2 su bardağı su ile baharatı ekleyip, tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte 10 dakika, pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar pişirin. Maydanozu serpip, karıştırın.

3. Yaprakların ortasına hazırladığınız dolma içinden yeterli miktarda koyup, dolmaları orta parmak kalınlığında, yaprak dolmasında anlatılan biçimde sararak tencereye dizin.

4. Dolmaların tamamı sarılıp tencereye dizildikten sonra üzerlerine temiz bir tabak yerleştirip, tabağı aşacak kadar da su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte dolma suyun çoğunu çekinceye kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen dolmaları ılınıncaya kadar tenceresinde bırakıp, ılındıktan sonra bir servis kabına sıra sıra dizin. Her bir sıranın üzerine biraz tarçın serpip limon suyu gezdirerek servis yapın.



Domates ve Yeşil Domates (Frenk Patlıcanı) Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. domates ya da yeşil domates (frenk patlıcanı)*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Domateslerin diplerinden, içlerini oymak için birer kapak kesin, fakat kapağı gövdeden ayırmayın. Buradan çekirdeklerini temizleyip, etli iç bölümünü boşaltın.

2. Domateslerin içlerini ince ince doğrayın. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu, biberi ve domateslerin içini iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Hazırladığınız dolma içini domateslere doldurun. Dolmaları tencereye dizip kestiğiniz kapakları kapatın. Üzerlerini aşacak kadar su ya da et suyu ekleyip, tencerenin kapağını örtün. Dolmaları kısık ateşte, suyunun yarısını çekinceye kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Pişen dolmayı sahanlara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Etli Patlıcan Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Patlıcanların sap kısımlarını kesin. İçlerini oyarak çıkartın. Çıkan parçalardan ağızlarına kapamak için 2 cm. kalınlığında kapaklar kesin. Patlıcanları ve kapaklarını tuzlu suya atıp, acısını atması için 15-20 dakika bırakın. Yıkayıp, sıkarak bir süzgece çıkarın.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Tepelerinden kestiğiniz parçaları dolmaların ağızlarına kapatın. Patlıcanları tencereye dizin. Bir tavada yağı iyice kızdırın. Kızgın yağı dolmaların üzerine gezdirin. Dolmaların düzeyine kadar su ya da et suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Dolma suyun çoğunu çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin. Pişen dolmaları bir servis kabına aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Etli Enginar Dolması

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 adet iri enginar (temizlenmiş)*
- *500 gr. kıyma*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *125 ml. su (1/2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Enginarları soyup. hafifçe yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sapına doğru çanağın içini oyup, çıkarılan bu parçaları ince ince kıyın.

2. Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu, biberi ve enginar parçacıklarını iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

3. Tereyağını tavada kızdırın. Hazırladığınız dolma içini enginar çanaklarına bölüştürün. Enginarları tencereye yerleştirin. Kızgın tereyağını ve suyu ekleyin. Üzerlerine temiz bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, dolma suyun yarısını çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen dolmaları bir servis kabına aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Kuzu Dolması

20 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet kuzu 12 kg.'lık*
- *150 gr. kuşüzümü (3/4 su bardağı)*
- *250 gr. tereyağı (16 çorba kş.)*
- *150 gr. çamfıstığı (3/4 su bardağı)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *2 adet kuzu ciğeri (yıkanıp, ince doğranmış)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *450 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (2 su bardağı)*
- *2 adet soğan (rendelenip, tülbentten geçirilerek suyu sıkılmış).*

Yapılışı:

1. Temizlenmiş kuzuyu büyük bir tencereye yerleştirip üzerini su ile kaplayın ve ateşe oturtun. Eti kemiğinden kolayca ayrılacak duruma gelinceye kadar pişirip, ateşten alın.

2. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suda biraz şişmeye bırakın.

3. Yağın 1 çorba kaşığını tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanları ve ciğerleri katıp, fıstıklarla birlikte soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kuzunun pişme suyundan 1 lt.'sini (4 su bardağı), kuşüzümlerini, tuzu ve biberi tencereye ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra, ayıklanıp yıkanmış pirinci katıp, karıştırın. Ateşi kısıp, kapağını kapatarak suyunu çekinceye kadar pilavı pişirin.

4. Hazırladığınız pilavı bir tahta kaşık ile karıştırıp, kuzunun karnına doldurun. İğne iplik alıp, doldurduğunuz karın kısmını dikkatlice dikerek kapatın.

5. Geniş bir tavada kalan yağı kızdırın. Kuzunun üzerine soğan suyunu sürün ve kuzuyu tavaya yerleştirip, her yanı nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızaran kuzuyu bir tepsiye çıkarıp, üzerine kızartma yağından ve haşlama suyundan gezdirin. Kısık ateşte 5 dakika pişirerek servis yapın.

Bumbar ve Şirden

5 kişilik

Malzemesi:

- *1,5 kg. bumbar ve şirden*
- *tuz*
- *1 adet kuzu akciğeri*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *120 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tarçın*
- *300 gr. tereyağı (19,5 çorba kş.)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış).*

Yapılışı:

1. Bumbar ve şirdenin bir anahtar halkası yardımı ile içini dışına çevirin. Bıçakla kazıyarak iyice yıkayın. Bolca tuzlayıp bir gece bekletin. Ertesi gün bol su içinde, köpüğü kesilinceye kadar çırpa çırpa yeniden yıkayıp bir süzgece çıkarın.

2. Akciğeri doğrama tahtasına koyarak soğan ile birlikte ince ince kıyıp bir kaba aktarın. Pirinci, tuzu, biberi ve tarçını katıp, biraz su ile yoğurarak sulu bir harç hazırlayın.

3. Temizlenmiş bumbarın bir yanını yağlayın ve bu harcı doldurun. Ağız tarafını da yağlayıp, her yerini iğne ile delin.

4. Büyük bir tencereye su koyup, bir taşım kaynatın. Bumbarı kaynayan suyun içine atarak yaklaşık 2 saat pişirin. Süzdürerek sudan alıp, spiral biçiminde bir tepsiye yerleştirin. Tereyağının yarısını kızdırın. Tepsiyi ocağa oturtup, üzerine kızgın yağı gezdirin ve bumbarı iyice kızartın. Ateşten alıp, soğumaya bırakın.

5. Soğuyan bumbarı 2 cm.'lik parçalara bölüp, çırpılmış yumurtaya bulayın. Kalan yağı tepside kızdırın. Yumurtaya buladığınız bumbar parçalarını içine yerleştirip altın sarısı renk alıncaya kadar kızartarak servis yapın.

Uskumru Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *10 adet uskumru (iri boy)*
- *100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1/2 çorba kş. kakule (içi çıkarılıp dövülmüş)*
- *1/2 çay kş. toz karanfil*
- *125 gr. un (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Eğer balıklar taze ise en az 7-8 saat bekleterek etlerinin gevşemesini sağlayın. Uskumruların üzeri temizlendikten sonra balığın boğazından ucu çengelli bir şiş sokarak kuyruğuna kadar uzatın ve geri çekin. Sonra balığı iki avucunuzun arasına alıp, masaj yapar gibi ovuşturularak etlerini gevşetin. Baş kısmını aşağı tutup bu işlemi sürdürerek balığın alacasını ağzından akıtın ve orta kılçığının çıtırdayarak kırıldığını hissedin.

2. Ovalama işlemini sürdürerek kılçıkların parçalanması hissedildikten sonra şişi gene içeri sokup dışarı çekerek balığın içini lüle lüle boşaltın ve yalnızca tulum durumunda bırakın. Boşalan etlerin aralarındaki kılçıkları temizleyin. Bütün balıkları aynı biçimde hazırlayın.

3. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

4. Tencerede zeytinyağının yarısını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana, ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Suyu süzdürülmüş kuşüzümlerini, balık etlerini, (1/2 su bardağı) suyu ve baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar 15 dakika pişirin.

5. Hazırladığınız dolma içini balık tulumlarına doldurun. İğne iplik alıp, doldurduğunuz yeri dikkatlice dikerek kapatın.

6. Bir tavada kalan zeytinyağını kızdırın. Uskumru dolmalarını una bulayıp tavaya yerleştirerek kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran balıkları süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Ilındıktan sonra servis yapın.

Balık Dolması

10 kişilik

Malzemesi:

- *2 kg. mercanbalığı*
- *100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)*
- *150 ml. zeytinyağı (10 çorba kş.)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Balıkların karnını az miktarda yararak solungaçlarını ve iç organlarını dışarı çekin. Bu yarıktan bıçağı içeri sokup, orta kılçığına paralel giderek bu boşluğu genişletin. Balıkları birkaç kez soğuk su ile yıkayıp, bir süzgüce çıkarın.

2. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

3. Tencerede zeytinyağını kızdırın, içinde fıstıkları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Ayıklanıp yıkanmış pirinci, kavrulmuş soğana katın. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Tencereye suyunu süzdürdüğünüz kuşüzümlerini, ardından da baharatı ekleyin. 1/2 su bardağı suyu katarak bir taşım kaynatın. Dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte 15 dakika pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar pişirin.

4. Hazırladığınız dolma içini yardığınız boşluktan balıkların içine doldurun. İğne iplik alıp, doldurduğunuz bölümü dikkatlice dikerek kapatın.

5. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Balıkları, her yanını zeytinyağı ile iyice yağlayıp bir fırın tepsisine dizin. Tepsiye balıkların yarısına gelecek kadar tuzlu su koyun. Tepsiyi fırına sürüp üzeri kızarıncaya kadar balıkları pişirin. Üzerleri kızarınca öteki yüzünü çevirip, yeniden fırına sürün. Balıkların her iki yüzü de kızarınca fırından alıp, sıcak olarak servis yapın.

Pilavlar

Batılılar'ın garnitür niyetine birkaç tarifle geçiştirdiği pilavlar, bizim mutfağımızda daima çok önemli bir yer tutmuş, hatta başlıbaşına bir kategori oluşturmuştur. Önce, son zamanlarda yaygınlaşan restoran alışkanlığına değinerek bir yanlışı düzeltelim. Pilavın en sade biçimi bile asla bir garnitür değildir. Pilav bizde başlı başına bir yemektir!

Doğrusunu söylemek gerekirse, sade pilav biraz Çinliler'in pirincini hatırlatır. Bu daha çok Batı dünyasında İngilizcesi "staple food" diye geçen, karın doyurucu yemeklerden biridir. Ancak Türk geleneğindeki fark, Çin geleneğindeki gibi pilavın mutlaka ekmeği dışlamamasıdır. Ekmek ve pilav pekâlâ bir arada tüketilebilir ve bu durumda pilav elbette çok daha doyurucu bir yemeğe dönüşür.

Bir de hemen belirtelim ki, Türkler belki bir pirinç yemeği olarak pilavı Çin'den almışlardır ama bu konuda o kadar çok pişirme tekniği geliştirmiş ve o kadar değişik ve çok sayıda tarif geliştirmişlerdir ki, artık pilav birçok yerde klasik Türk mutfağının en önemli özel yemeklerinden biri olarak tartışmasız bir biçimde kabul görmektedir. Bu bölümde giriş yemeği olarak "sade pilav"ı bulacaksınız. Bu yemeğin tarifinin yüzyıllar boyunca ana çizgileriyle hemen hiç değişmemiş olması şaşırtıcı sayılmaz. Ancak, her ne kadar eski tariflerde ölçü pek verilmemekteyse de, kaynak kitaplardan anlaşılan, o dönemlerde tereyağının pilavda cömertçe kullanıldığı. Buna karşılık bir de "yağsız pilav" tarifi var.

"Susuz pilav" ise dönemin aşçılarının yarattığı ve bugün de ilginçliğini koruyan bir tarif olarak hemen dikkati çekmekte. Her ne kadar yemek "susuz" olarak anılmaktaysa da burada bir tür tencere içinde buharla pişirme tekniğinin kullanılmış olduğunu belirtmemiz gerekir.

Buna karşılık "sütlü pilav", suyun yerine Türkler'in hiç de yabancı olmadığı bir hayvansal yan ürün olan sütün kullanımıyla dikkatleri üzerinde toplamakta. Bunun da pilav literatürüne ciddi bir katkı olduğunu söylemeliyiz.

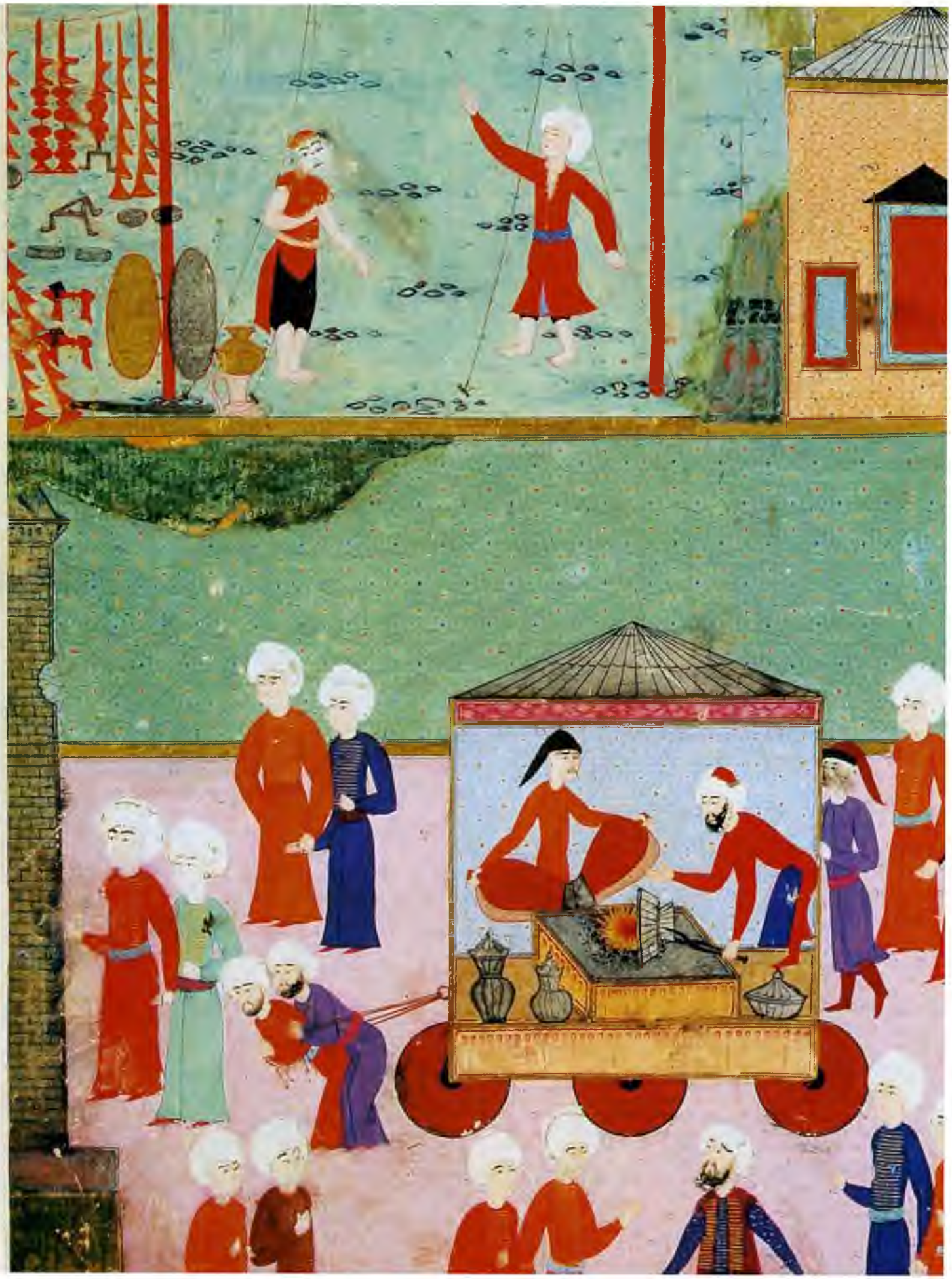
Kitabın başındaki giriş yazısında, Osmanlı mutfak geleneğinde hem eski Türk geleneklerinin hem de diğer kültürlerin örneklerinin asla dışlanmadığını özellikle belirtmiştik. Pilavlar konusunda bunun örneklerini özbek ve acem pilavlarında görmekteyiz. Özbekler, Türkler'in bir kolu olarak bu dönemde de mutfaklarıyla aramızda yaşamayı sürdürmüş bir etnik grup. Onların Osmanlı dönemindeki Türk mutfağına katkısını en iyi sergileyen örneklerin başında ise "özbek pilavı" gelmekte.

"Acem pilavı"na gelince, bu da Osmanlılar'ın bir imparatorluk durumuna gelmelerinden başlayarak bölgedeki en eski saray mutfağı geleneklerinden biri olan İran kaynaklı mutfağa gösterdikleri ilgiyi belirtmesi açısından kayda değer.

Geleneksel Türk mutfağında pilavlar bölümünü zenginleştiren en önemli öğe, pilavın içine katılan diğer malzemelerin çeşitliliği ve çokluğu. Bunlar bazen bir çeşit et, bazen bir balık ya da deniz ürünü, bazen de bir sebze ya da bakliyat olabilmekte.

Bugün adı geçen kategorilerden bize en uzak kalanı, hiç kuşkusuz balık ve deniz ürünleriyle hazırlanan pilavlar. Bunlardan en ilgi çekicisi, artık unutulmuş olan "lüfer pilavı"dır. Burada balığın parçalanmamış oluşu, eski bir Türk geleneği olarak hemen göze çarpmakta. Türkler, bugün bile balıkları bütün olarak pişirip sofraya getirmekteler. Böylece, balığın hem tazeliğinin hem de kökeninin açıkça görülmesi yolundaki istek karşılanmış olmakta. Bir de lüfer pilavında, balığın pişme süresi boyunca pilavla birlikteliği ilginç bir ayrıntı olarak karşımıza çıkıyor. Bu da bir başka Türk mutfağı özelliği olan, değişik tatların pişme boyunca birlikteliğini sağlayarak bir tür tat harmanı oluşturma geleneğine bağlanabilir. Bu yemek sayesinde, demlendirmenin pilavların lezzetindeki önemine de atıfta bulunulmuş olmakta.

Midye, bugün bile pilavı zevkle yenen ender deniz ürünlerinden biri. Bugünkü midye pilavının kökenini gördüğümüz "midye salması" tarifini bu nedenle pilavlar bölümümüze koyduk. Tarak ise, midyenin aksine, bugünkü mutfağımızın yemek tariflerinde artık hiç yer almayan bir yiyecek. Oysa, aynı deniz ürününün Osmanlı döneminde özellikle Sarayın ve konakların mutfaklarında yer bulduğunu eldeki kaynaklardan bilmekteyiz.



◀ *Topkapı Sarayı mutfağında yemek kazanları.*

Bugün her sosyal sınıftan insanın beğenerek yediği pilav çeşitlerinin başında etli olanların geldiğini rahatça söyleyebiliriz. Bunların atalarına da Osmanlı geleneği içinde sık rastlamaktayız. Bu bölümdeki tarifler içinde "kuzu içi pilav", söz konusu kategorinin belki de en iyi örneğini oluşturmakta. Bu kategoriye inat, bölüme bir de "etsiz pilav" tarifi koyduk ki, meraklısının göz atmadan geçmesi asla mümkün değil. Ayrıca, bugün artık neredeyse hiç yapılmayan "baş pilavı" da sakatat eti ile pilavın buluşturulduğu lezzetli örneklerden birini oluşturmakta.

Daha mütevazı pilav çeşitleri arasında bakliyatlı olanlar gelir. Bugün bile nohutlu pilav epey rağbette olan bir çeşit sayılır. Öte yandan, pilavların ayrı olarak pişirilmiş kurufasulye ile lezzetlendirilmesi de günümüz mutfağındaki yerini korumakta. Bakliyatlı pilavlar arasında, Osmanlı mutfağında yer alan, "börülceli pilav" ise günümüzde pek bilinmemektedir.

Taze sebzeler ile lezzet katılan pilav çeşitleri teorik olarak çoksa da, Türkler öteden beri mutfaklarında kendisine seçkin bir yer tanıdıkları patlıcanı bu alanda da onurlandırmaktan geri durmamışlardır. Nitekim "patlıcanlı pilav", kendi alanında neredeyse eşsiz bir örnek olarak bugün bile göze çarpar. Pilavlar ile ilgili bölümde, bu yemeğin eskiye dayanan bir yorumunu bulacaksınız.

Bir başka ve çok yaygın sebzeli pilav örneği ise, "domatesli pilav"dır. Domatesin Amerika kökenli bir yiyecek olması, bize çok geç ulaşmasına yol açmış. Türkler'in domatesle tanışması neredeyse İmparatorluğun gerileme dönemi olarak adlandırılan yıllarında olmuş. Buna karşılık, Osmanlı'nın yeniye olan açıklığı ve benimseme yolundaki önyargısızlığına iyi bir örneği de bu sebzeye gösterilen ilgide görebiliriz. Domates kısa zamanda Türk mutfağının temel kategorilerinden biri olan pilavlara girmiş ve ünlü domatesli pilavlar ortaya çıkmıştır.

Sebzelerden de mütevazı yiyeceklerin pilava tat katmak için kullanıldığına tanık olarak "yumurtalı pilavı" gösterebiliriz. Bu, Çin mutfağında da örneğine rastladığımız bir pilav çeşididir ve o dönemlerde ne kadar yaygın olduğunu ne yazık ki bilmemekteyiz.

Pirinç gibi karbonhidratlı bir yiyeceğin başka unlu maddelerle zenginleştirilmesi ise üzerinde uzun teorik tartışmalar yapılabilecek bir olgu. Ancak, bir yandan uzmanlar tartışadursun, Türkler bu alanda da eskiden beri pratik bir yaratıcılık sergilemekten geri kalmamış. "Şehriyeli pilav" ve "kuskus pilavı"nı bu alandaki en iyi örnekler olarak bu bölüme ekledik.

Son olarak, pilav denince nedense akla ilkin pirinç yemekleri gelmekteyse de, Türkler buğdaydan elde edilen bazı yiyecek türleriyle değişik pilavlar da yapmayı başarmış bulunuyorlar. Dövme ile bulgurdan yapılan pilavların tariflerini de bu zenginliği göstermesi açısından bu bölüm içinde ele almayı uygun gördük.

Pilavlar her ne kadar bu kitapta bir bölüm olarak ayrıca ele alınmışlarsa da, bu, pilav çeşitlerinin Türk mutfak geleneğindeki zenginliğini ortaya koymakta yetersiz kalır. Aslında pilavlar, Türk mutfağında üzerine apayrı ve muhteşem bir kitap yazılacak kadar zengindir.

Susuz Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *375 gr. baldo pirinci (1 2/3 su bardağı)*
- *500 gr. kuzu eti (küçük kuşbaşı doğranmış)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *1/2 çay kş. sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)*
- *tuz*
- *1/3 çay kş. tarçın.*

Hamuru için:

- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *su.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayarak, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Birbirinin içine oturabilecek iki tencere seçin. Büyük olanına iki parmak kadar su koyun. Pilavı pişireceğiniz küçük tencerenin dibine kuzu etini yerleştirin. Üzerine yıkanıp süzülmüş pirinçleri döküp, düzleyin. Bir tavada tereyağını kızdırın. Yağ kızınca pirinçlerin üzerine boşaltın. Sakızı, tuzu ve tarçını ekleyin. Küçük tencereyi büyük tencerenin içine koyup, büyük tencerenin kapağını kapatın.

3. Bir kapta unu yeteri kadar suyla karıştırarak tencerenin ağzını kapamaya yetecek kadar hamur yapın. Bu hamuru kapağın tencereye oturan bölümünün çevresine sıvayın. Hamurun üzerine de kâğıt yapıştırın ki buhar hiç dışarı sızmasın.

4. Tencereyi çok kısık ateşe oturtup pilavı yaklaşık 1 saat 45 dakika pişirin. Eğer fırında pişirecekseniz fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın ve tencereyi fırına sürerek yaklaşık 1,5 saat pişirin.

5. Tencereyi ateşten alıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Hamurunu kırarak pilavı sıcak servis yapın.

Sade Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. baldo pirinci (2 2/9 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *180 gr. tereyağı (12 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayarak, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Tencerede suyu kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

3. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

Yağsız Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet tavuk (temizlenmiş), 1 kg.'lık*
- *375 gr. baldo pirinci (1 2/3 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)*
- *tuz*
- *1/3 çay kş. tarçın.*

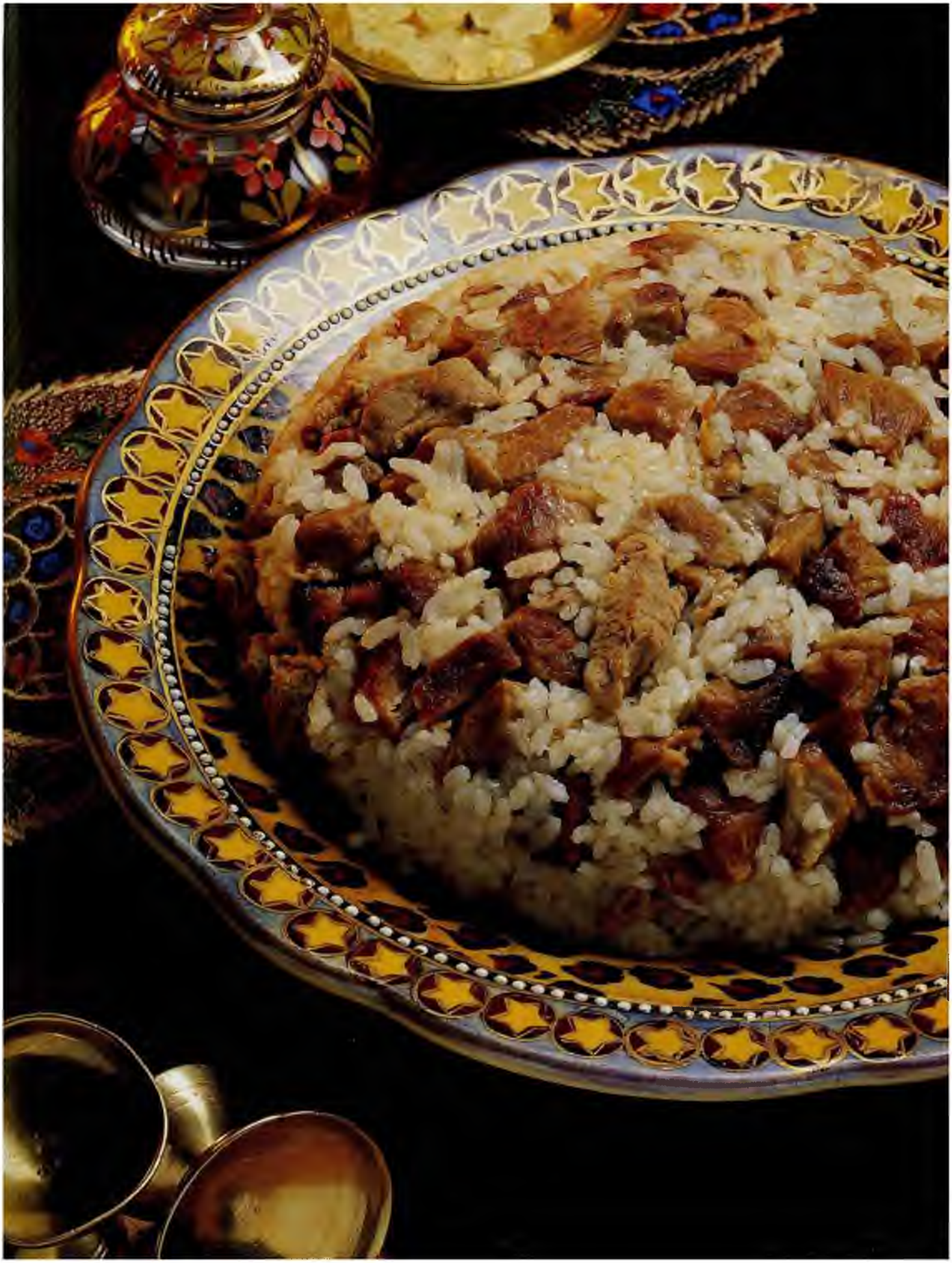
Yapılışı:

1. Temizlenmiş tavuğu yıkayıp süzdürün ve bir tencereye koyun. Üzerini aşacak kadar su ile doldurup, tavuğu etleri kemiklerinden ayrılır duruma gelinceye kadar yaklaşık 45 dakika haşlayın. Haşlanmış tavuğu ve suyunu bir süzgeçten temiz bir tencereye boşaltın. Tavuğun etlerini süzgece iyice bastırarak bütün suyunun akmasını sağlayın.

2. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

3. Tavuk suyunun 750 ml.'sini (3 su bardağını) tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu, sakızını ve tarçınını katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.



Bulgur Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:
- *250 gr. kestane (çizilmiş)*
- *50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *400 gr. bulgur (ayıklanıp, yıkanmış). (2 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *1 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Kabuklarının kolay soyulması için çizilmiş kestaneleri biraz kaynar suda haşlayın ya da kızgın yağa atıp yarıkları açılıncaya kadar kızartın ve süzdürerek çıkarın. Kabuklarını ve iç zarlarını soyarak temizleyin, irilerini ikiye ya da üçe bölün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyup biraz şişmeye bırakın.

2. Et suyunu tencerede bir taşım kaynatın. Kaynayınca bulguru ve soğanı ekleyin. Kuşüzümünü, kestaneleri ve tuzunu katın. Ateşi kısın ve bulgur suyunu çekip yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca bulgurun üzerine boşaltıp kısık ateşte 5 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırın. Sahanlara boşaltıp, üzerine tarçını serpin ve yanında yoğurt ile servis yapın.

Dövme ya da Bulgur Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1t. et suyu (4 su bardağı)*
- *300 gr. haşlanmış kuzu eti (didilmis)*
- *300 gr. bulgur ya da dövme (ayıklanıp, yıkanmış). (1 1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Et suyunu tencereye koyup et parçalarını içine atın ve bir taşım kaynatın. Yumuşamış etleri çıkarıp bir tabağa koyarak didin. Bulguru ya da dövmeyi didilmiş etlerle birlikte tenceredeki et suyuna katın. Tuzunu ayarlayın. Bulgur ya da dövmeyi, suyunu çekip yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca tenceredeki malzemenin üzerine gezdirin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

3. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

Etsiz Pilav

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinç (2 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Soğanları tuz ve çok az su ile birlikte, soğanın suyu iyice çıkıncaya kadar ovun. Soğan iyice sulanınca tel süzgece boşaltarak suyunu temiz bir tencereye süzün. Soğan suyunu, üzerine suyu da ekleyip ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu kontrol edin. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

3. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

Patlıcanlı Pilav

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *350 gr. kemerpatlıcanı*
- *150 gr. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/3 çay kş. safran*
- *1/3 çay kş. sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Patlıcanların saplarını kesin, kabuklarını alacalı soyun ve 2 cm.'lik küpler biçiminde doğrayın. Kaynar tuzlu suya atıp, 3 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın.

2. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde esmerleşinceye kadar kavurun. Süzülmüş patlıcanları ekleyerek biraz daha kavurup, suyu, tuzu, biberi, safranı ve sakızı katın.

3. Su kaynayınca pirinçleri de salıp, bir karıştırın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

Domatesli Pilav (1)

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *400 gr. domates (4 orta boy)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Domatesleri kaynar suya birkaç saniye batırıp çıkarın, kabuklarını soyup ikiye bölün ve sıkarak çekirdeklerini ayıklayın. İnce ince doğrayın. Tencerede et suyunu bir taşım kaynatıp doğranmış domatesleri içine atın ve iki taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Domatesli et suyu kaynayınca pirinci salın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek pilavı karıştırın. Tabaklara boşaltıp üzerine karabiber serperek servis yapın.

Domatesli Pilav (2)

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (3 orta boy)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Domatesleri birkaç saniye kaynar suya batırıp çıkarın, kabuklarını soyup ince bir süzgeçten ezerek (ya da robottan) geçirin.

2. Tencerede 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine domatesleri ve et suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, domatesli et suyu kaynayınca pirinci salın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp, pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Kalan tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Tabaklara boşaltıp üzerine karabiber serperek servis yapın.

Luhum Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)*
- *250 ml. soda (1 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *tuz*
- *250 gr. un (2 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *500 gr. kavrulmuş kıyma*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Et suyunu bir taşım 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.

2. Her bir topağı tek tek önünüze alın, unlayıp oklava ile incecik açın ve kebap şişi genişliğinde şeritlere ayırın. Bu şeritleri de 1/2 cm.'lik kareler biçiminde kesip bir kalbur üzerine serin. Luhumları kullanılıncaya kadar burada biraz kurutun.

3. Bir tencerede tuzlu su kaynatıp, luhumları içine atın. Kevgir ile karıştırarak birkaç taşım kaynatın ve suyunu süzdürerek ateşten alın.

4. Süzülmüş luhumları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, luhumların üzerine kaynar et suyunu gezdirin, suyunu çekmeye bırakın.

5. Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesi de katıp karıştırın. Kıymayı da katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen luhumların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.

Acem Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *500 gr. kuzucuk koyun eti (bütün bırakılmış ya da iri kuşbaşı doğranmış)*
- *50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1/2 çay kş. toz karanfil*
- *1/2 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)*
- *1 lt. su (4 su bardağı).*

Hamuru için:

- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *su.*

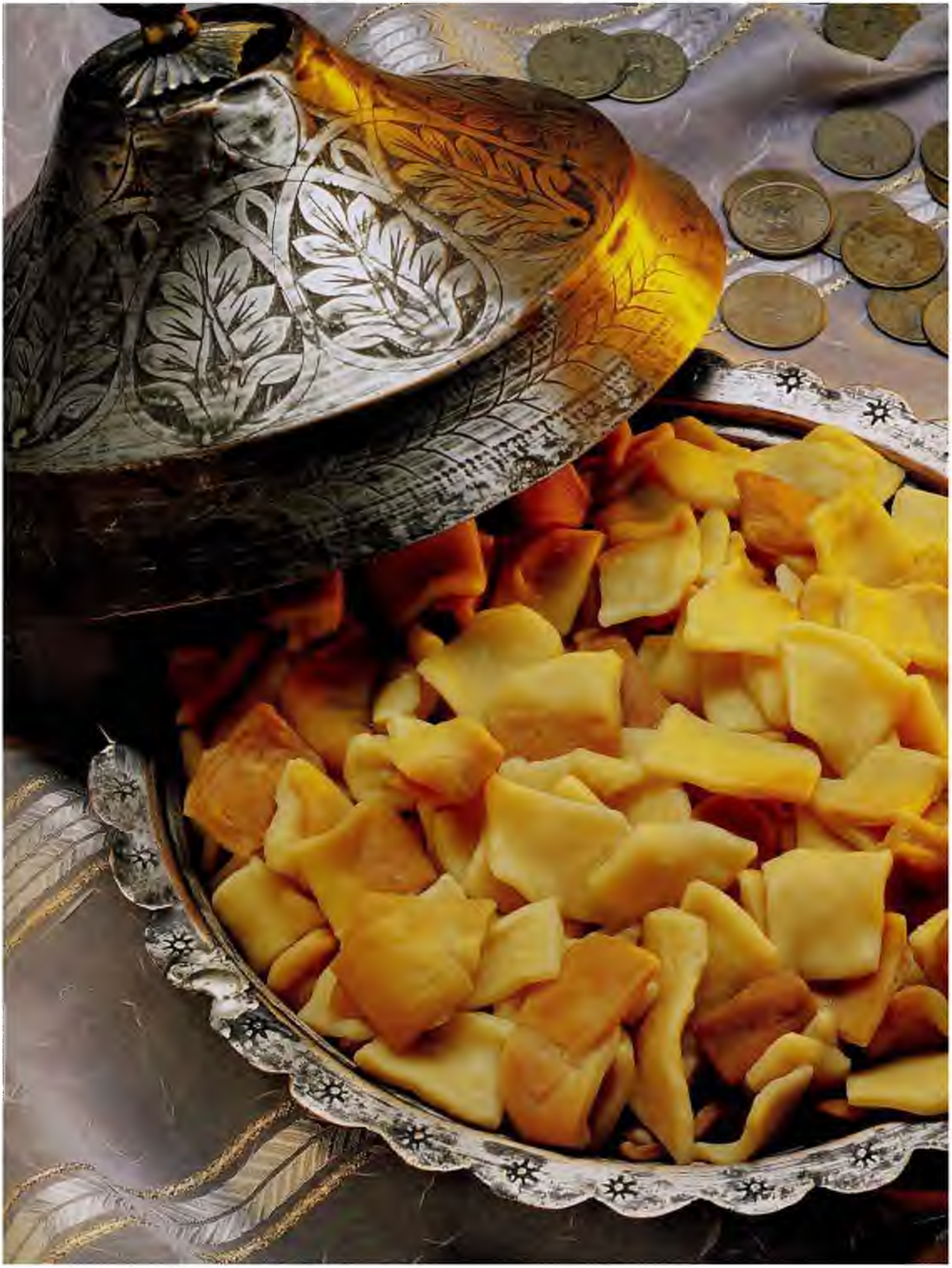
Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

2. Tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca etleri katıp, 15 dakika kavurun. Kavrulan etleri süzdürerek tencereden bir tabağa alın. Tencereye fıstıkları koyup sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Soğanları da katıp, karıştırın ve 15 dakika daha kavurduktan sonra etleri soğanların üzerine boşaltın. Kuşüzümünü, tuzu, tarçını, karanfili, kakuleyi ekleyin.

3. Tencereye pirinçleri katıp, karıştırın. Suyu da koyarak bir taşım kaynatın. Bu arada unu yeterli miktarda suyla karıştırarak tencerenin ağzına kapamaya yetecek kadar hamur yapın. Tencerenin kapağını kapatın. Bu hamuru kapağın tencereye oturduğu kısmın çevresine sıvayın. Buhar dışarı sızmaması için hamurun üzerine de kâğıt yapıştırın. Pilavı kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha pişirip ateşten alın.

4. Kapaktaki hamuru kırarak açın. Tencerenin ağzına kenarlı bir tepsi kapayıp, pilavı tepsiye ters çevirin. Tencereyi çekip, pilavı tepsisinde servis yapın.



Lüfer Pilavı

6 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *3 adet lüfer 250 gr.'lık (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı)*
- *1 çay kş.tarçın.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Balıkları soğuk su ile yıkayıp, süzgece çıkarın ve tuzlayın.

2. Bir tencerede zeytinyağını hafifçe kızdırın. Sıçramaması için dikkatlice kenardan suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Tuzunu ekip, pirinçleri salın ve üzerlerine hazırladığınız balıkları dizin. Tencerenin kapağını kapatın. Ateşi kısarak pilavı 15 dakika pişirip ateşten alın.

3. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda kapağını açıp, balıkları tencereden bir tabağa alın. Pilavı tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırdıktan sonra sahanlara boşaltın. Üzerlerine balıkları dizip, tarçın serperek servis yapın.

Midye Salması

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *25 adet midye (kazınarak temizlenmiş ve sakalları alınmış)*
- *150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)*
- *250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)*
- *300 gr. domates (sap kısmı kesilip, dörde bölünmüş), (3 orta boy)*
- *tuz*
- *1 lt. su (4 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kazınarak temizlenmiş midyeleri soğuk suda iyice yıkayın.

2. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesleri, yıkanmış midyeleri tuzu ve suyu ekleyin. Midyeleri bu suda 15 dakika kaynatın.

3. Bu süre sonunda pirinci salıp, ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp tabaklara boşaltarak servis yapın.

Köse Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:
- *450 gr. baldo pirinç (2 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1 çay kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Tencerede tuzlu su kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, bir karıştırın ve pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen pirinçleri ince bir süzgece boşaltarak fazla suyunu süzün. Süzülen pirinçleri yeniden tencereye aktarıp, kalan suyunu iyice çektirin.

3. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltın. Üzerine biber ve tarçın serperek servis yapın.

Kuzu İçi Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *1 adet kuzu ciğeri (kuşbaşı doğranmış)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 bağ dereotu (ince kıyılmış)*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

2. Tereyağını tencerede eritin. Yağ kızınca ciğerleri 10 dakika kavurun. Fıstıkları da ekleyerek sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Et suyunu katıp bir taşım kaynatın. Yıkanıp süzülmüş kuşüzümlerini, tuzu ve biberi katarak karıştırıp, pirinci salın. Ateşi kısın, kapağını kapatarak pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

3. Pişen pilava tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek dereotu ve maydanozu karıştırın, kuşhanelere boşaltarak servis yapın.

Düğün Pilavı

6 kişilik

Malzemesi:

- *300 gr. baldo pirinci (1 1/3 su bardağı)*
- *750 ml. et suyu (3 su bardağı)*
- *10 adet karabiber*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *500 gr. haşlanmış kuzu eti (didilmiş)*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Et suyunu tencerede kaynatın. İçine karabiberleri atıp, yıkanmış pirinci salın. Tuzunu kontrol edip, ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltın. Söğüş etleri üzerine dizin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Tahta kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Bir tepsinin zeminine sac ekmeklerini döşeyip üzerine pilavı dökerek servis yapın.

Sütlü Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *1 çay kş. tarçın*
- *1 çorba kş. tozşeker.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Sütü ince bir süzgeçten tencereye süzdürün. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Süt kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirip ateşten alın.

3. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp sahanlara boşaltın. Üzerine tarçını ve şekeri serperek servis yapın

Özbek Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *300 gr. baldo pirinci (1 1/3 su bardağı)*
- *50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)*
- *500 gr. kıvırcık koyun eti (1 cm.'lik kuşbaşı doğranmış)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *300 gr. kuzu kıyması*
- *tuz*
- *1/3 çay kş. tarçın*
- *1/3 çay kş. toz karanfil*
- *1/3 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

2. Etleri yıkayıp tencereye koyun, üzerini aşacak kadar su içinde orta ateşe oturtun. Etler pişince fazla suyunu temiz bir kaba süzdürüp, birkaç dakika daha pişirin.

3. Et tümüyle suyunu çektikten sonra tencereye tereyağını ve fıstıkları koyup etlerle biraz kızartın. Etin pişme suyundan 1 litre (4 su bardağı) ekleyin. Kıymayı kuşüzümünü, tuzu, tarçını, karanfili, kakuleyi katarak bir taşım kaynatın.

4. Kaynayan et suyuna pirinci salın, Ateşi kısıp, kapağını kapatarak pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

5. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp tepsiye dökerek servis yapın.

Şehriyeli Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *300 gr. baldo pirinci (1 1/3 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *100 gr. arpa şehriye (1/2 su bardağı)*
- *tuz*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Tencerede suyu kaynatın. Su kaynayınca şehriyeleri ve süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan ara sıra karıştırarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

4. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

Kuskus Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *500 gr. kuskus*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Et suyunu tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca kuskusu ekleyip, tuzunu ayarlayın. Kuskuslar suyunu çekip, yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

2. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kuskusların üzerine boşaltıp iyice karıştırarak yağın her yana dağılmasını sağlayın. Kuskusları kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, ateşten alın.

3. Son bir kez daha karıştırıp. sahanlara boşaltın ve sıcak olarak servis yapın.

Baş Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinç (2 su bardağı)*
- *2 adet kuzu (ya da koyun başı), (temizlenmiş)*
- *tuz*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *1/2 çay kş. tarçın*
- *1/2 çay kş. sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Kuzu başlarını bir tencereye koyup, tencereyi ağzına kadar su ile doldurun. Tuzunu atıp 30 dakika kaynamaya bırakın. Tencereyi ateşten alıp, başları süzdürerek bir tabağa aktarın. Başları kırarak beyinleri çıkarın ve bir kaba aktarın. Yoğurt kıvamına gelinceye kadar beyinleri iyice ezin ve bir kenarda ılık tutun.

3. Tenceredeki baş suyundan 4 su bardağını temiz bir tencereye süzdürüp, bir taşım kaynatın. İçine tereyağını, biberi, tarçını ve sakızı ekleyip karıştırın. Et suyu kaynayınca pirinci salıp, ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

4. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırıp bir fırın tepsisine boşaltın. Yüzeyini düzleyip, üzerini ezilmiş beyin ile sıvayın. Tepsiyi fırına sürüp, üzerindeki beyin ezmesini hafifçe kızartın ve servis yapın.

Makaronya (Makarna)

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *500 gr. çubuk makarna*
- *100 gr. tereyağı (6.5 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *500 gr. kavrulmuş kıyma*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Tencereye tuzlu su koyup kaynatın. Su kaynayınca makarnaları içine atın, yaklaşık 10 dakika pişirerek ateşten alın. Bir süzgece döküp suyunu süzdürün.

2. Süzülmüş makarnaları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, makarnaların üzerine kaynar et suyunu gezdirin ve suyunu çekmeye bırakın.

3. Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş kıymayı da katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen makarnaların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.

Kapama Kapaklı Pilav

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *1 lt. et suyu ya da domates suyu (4 su bardağı)*
- *tuz*
- *1 lt su (ılık), (4 su bardağı)*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *150 gr. tereyağı.*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Bir tencerede et suyunu ya da domates suyunu kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar kısık ateşte 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

3. Ilık su, tuz, un ve yumurtayı karıştırarak yoğurt kıvamında bir bulamaç hazırlayın. Temiz bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca hazırladığınız bulamacı tencereye boşaltıp kızartın.

4. Tenceredeki hamur kızarınca, pilavı bir tahta kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Tencerede kızarmakta olan hamurun üzerine kaşık kaşık boşaltın ve yüzeyini düzleyin. Ateşi kısıp, 10 dakika pişirin.

5. 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.

Kalbuni Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)*
- *50 gr. razakı üzüm*
- *75 gr. izmirsiyahı*
- *500 gr. kıymalık kuzu eti (fındık büyüklüğünde parçalar biçiminde kesilmiş)*
- *1 lt. et suyu (4 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *50 badem (haşlanıp, kabukları soyulmuş)*
- *50 gr. antepfıstığı*
- *tuz*
- *1/3 çay kş. tarçın*
- *1/3 çorba kş. kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş).*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın. Diğer üzümleri de ayıklayıp, yıkayın ve süzdürün.

2. Tencereye etleri koyup, üzerlerine 3 çorba kaşığı et suyunu ekleyin. Etler suyu çekip kızarıncaya kadar kavurarak pişirin. Tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Yağ kızınca bademi ve antepfıstığını katıp bademler sararıncaya kadar kızartın. Razakı üzümü, kuşüzümü ve izmirsiyahını katıp karıştırın. Tavayı ateşten alın.

3. Yıkanmış pirinci, kalan et suyunu, ardından da tavadaki kavrulmuş fıstık, badem, üzüm karışımını tenceredeki etlerin üzerine boşaltın. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Karıştırıp, ateşi kısın ve kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

4. Tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine döküp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirerek pilavı ateşten alın.

5. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltın. Üzerine tarçın ve dövülmüş kakule serperek servis yapın.

Tarak Pilavı

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)*
- *10 adet tarak içi*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

2. Tarakları kazıyıp, bol su ile iyice yıkayarak temizleyin ve bir süzgece çıkarın. Tereyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinçleri ve tuzu da katarak biraz daha kavurup, suyun 2 su bardağını ekleyin. Pirinçler suyu çekip, göz göz oluncaya kadar (fakat diri bırakarak) pişirin.

3. Tarakları temiz bir tencerenin dibine dizin. Üzerlerine kalan suyu ve zeytinyağını döküp, yarı pişmiş pirinçleri boşaltın. Bir taşım kaynatıp, üzerine bir tabak ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşe oturtarak 10 dakika pişirip ateşten alın. Ilınınca pilavı kenarlı bir tepsiye ters çevirerek servis yapın.

Hamurişi Tatlılar

◀ *Eski İstanbul'da bir seyyar börekçi.*

Baklavalar

Börekler bölümünün başında anlatılan Nasrettin Hoca öyküsünün aynısı, belki de baklavalar için bir kere daha yinelenmeli. Hani Hoca'nın "Taamlardan hangi taamı seversiniz?" sorusuna, "Baklavayla böreği" dediği öyküyü. Yine orada söylediğimiz, her gün baklava börek yense insanın bıkacağı yolundaki halk deyişin bir kez de burada hatırlatılmasında yarar var.

Baklava, Osmanlı mutfağında özel hatta ayrıcalıklı konuma sahip bir tatlıydı. Bunu en azından dönemin yemek kitaplarında baklavaya özel br bölüm açılmasından da anlamaktayız. Biz de bu kitapta, anılan geleneği izleyerek az sayıdaki baklava tarifine karşın bunları özel bir başlık altında topladık.

Baklava tariflerinin kısıtlı tutulmasının en önemli nedeni, bunların çoğu kez evde yapılmalarının güç olması. Meraklılarının çok iyi bildiği gibi, baklava yapımının en büyük inceliği, yufkasının açılmasındadır. Baklava yufkası mutlaka çok özel bir hamurun olabildiğince ince, hatta neredeyse saydam biçimde, açılmasıdır. Böyle bir beceri kesinlikle çok büyük bir ustalık, ustalık ise mutlaka büyük bir deneyim gerektirir. Bunu evlerde zaman zaman baklava yaparak elde edebilmek olanaksız denecek kadar zordur. O yüzden, hâlâ baklava, ev kadınları bir yana, usta aşçılarca bile yapılmaz. İş, erbabına bırakılır. Baklava yapımcılarını ayakta tutan da budur. Her şeye karşın, meraklısını baklava yapmaktan alıkoyan herhangi bir yasa ya da kural da yoktur.

Osmanlı dönemine gelecek olursak, "adi baklava" tarifinin bugünkülerle benzerliği açıkça görülüyor. Yine de harcı için antepfıstığı yerine bademin ya da fındığın da önerilmiş olmasını övgüyle karşılamamak elde değil.

"Kaymak baklavası"nın farkı ise harç olarak bildiğimiz kaymağın önerilmesi. Pişme sırasında kaymağı tutması için bir miktar yumurta akı kullanılmasının salık verilmesi de ilginç bir teknik ayrıntı. Ancak daha ilginci, "musanna kaymak baklavası" yapılırken, kaymağın bulunmaması durumunda baklavanın haşlanmış börülce, süt, yumurta akı, peynir ve şeker ile hazırlanmasının yazılı oluşu. Bazı durumlarda börülcenin yerine pirinç kullanımı da öneriliyor. Peynirler tuzsuz lor peyniri ya da çayır peyniri olarak açıklanmakta. Buradaki börülce kullanımı, insana ister istemez Japonlar'ın barbunya fasulye ile hazırladıkları özel tatlılarını hatırlatmakta. Herhalde bu baklava tarifi büyük bir "yenilik" içermekte. Bu bölümde göreceğiniz "kaymak baklavası" tarifi ise bu kadar ilginç olmaktan biraz uzak tutuldu!

Dönemin kitaplarında bir "pirinç baklavası" tarifi daha göze çarparsa da, bunun bildiğimiz baklavalarla ilgisi ad benzerliğinden öteye gitmez. Sonuçta, yapılan bir tür fırında pişirilmiş şekerli -ya da ballı- ve yağlı pirinç unuyla küllü su karışımıdır. Yalnızca kesimi baklava biçiminde yapılmaktadır.

Baklava tarifleri arasında bulacağınız "kavun baklavası" ise harcı açısından son derece dikkati çekici bir örnek. Burada harç olarak tatlı kavun önerilir. Kavun kaşık ile ezilip baklava yufkalarının arasına konur. Ancak bazı tariflerde, "kavun harcının üzerine yeniden yufka örtülmese de olur" notu düşülür. Kavun her ne kadar "tatlı" olarak anılmışsa da bu baklavanın, üzerine şeker serpilerek yenmesi önerilir.

◀ *XVI. yüzyılda bir yemek sahnesi.*

Revaniler

Her ne kadar Osmanlı mutfak kitaplarında revaniler diye bir başlık açılması gelenektense de, genellikle yemek kitaplarında çok sayıda revani tarifine rastlanmaz. Böyle bir başlık açılma zorunluğu, büyük olasılıkla, revaninin çok değişik bir yapım tekniği gerektirmesinden kaynaklanmış olmalı.

Revanilerin yapımındaki inceliklere geçmeden, tatlının kökeni üzerine birkaç söz söyleyelim. Revani, adından anlaşılacağı üzere, Arap kökenli bir tatlı. Adının Revan'dan geldiği görülüyor. Suriye'nin ünlü Şam tatlıları ile temel noktalarda büyük bir benzerlik gösterdiği de söylenebilir. Osmanlı orduları buraları fethettikten sonra, bu tatlılar da İstanbul'a gelmiş ve burada kendilerine sağlam bir yer edinmişler. Bunun çok sağlam bir yer olduğu, revaninin çok basit bir biçiminin "şam balı" adı altında son yıllara kadar Türkiye'nin hemen her yerinde ucuz bir tatlı olarak satılmış olmasından belli.

Revani yapımının temeli, köpürtülmüş sadeyağ, yumurta, şeker ve irmiğin tam kıvamlarına getirildikten sonra ustaca birleştirilmesidir. Bundan ötesi, yalnızca ayrıntıdır ve bu ayrıntılar da yemek tariflerinde bazen uzun uzun anlatılır. İlginç bir ayrıntı olarak, tatlının hamurunun içine şeker konduğu halde, ayrıca şeker şerbetiyle tatlandırılmasından söz edebiliriz. Bir de revanilerin malzemesinin zenginliğine bakarak böyle bir tatlının asla kötü olamayacağını söylemekle yetinelim.

Kadayıflar

Revaniler gibi kadayıflar da Arap kökenli tatlılar arasındadır. Ancak revanilerin tersine, Osmanlı yemek kitaplarında bunların sayısız denecek kadar çok tarifine rastlanır. Bu çeşitlilik Osmanlılar'ın bu tatlıyı ne kadar benimsediklerini göstermesi açısından ilgi çekicidir. Tarifler kadayıf adı altında anılmakla birlikte buradaki çeşitlik hemen göze çarpar. Telkadayıf, yassıkadayıf ve ekmekkadayıfı adları altında bu çeşitliliği fark ederiz. Söz konusu farklı kadayıflar, günümüzde de Türk mutfağında yerlerini korumakta. Kadayıfın zenginliği biraz da bu özelliğinden doğmaktadır.

En basit tarif, ki bunu bu bölümde bulacağımız "saray telkadayıfı"nda görmekteyiz, tel tel hazırlanmış kadayıf hamurunun tepside, sadeyağda pişirilip üzerine şurubunun verilmesi biçiminde ortaya çıkar. Bu genel tanımlama, birçok kadayıf tarifi için geçerlidir. Tariflerde yağın pişme sonrasında süzülmesi de dikkati çekici bir özellik. Eldeki tariflerde, şimdikinin tersine, harç kullanılmaması bugün bir eksiklik olarak göze çarpmaktadır.

Fındık ya da fıstığın harç olarak tarifte yer alması daha çok yassıkadayıflar için geçerli bir kural olarak görünmekte. Yassıkadayıfların ortak özelliği, bunların genellikle yumurtaya bulanıp sadeyağda kızartılmasıdır. Ardından şuruba atılmakta olduğunu öğreniyoruz. Burada ilginç bir ayrıntı da, bazı kitaplarda yassıkadayıfların soğumadan yenmesinin önerilmesi.

Ekmekkadayıfları ise, bu yolda bir açıklama yoksa da, daha çok elde kalmış ekmeklerin değerlendirilmesi için bulunmuş bir yöntem olarak kabul edilebilir. Bu varsayımı destekleyen bir tarif, *Melceü't Tabbahin*'de yer alan "fodula kadayıfı"dır. "Fodula kadayıfı" bazı kaynaklarda "francala kadayıfı" olarak da anılır. Burada, tarifin daha başında, has saray fodulası'ndan söz edilir. Oysa "ekmekkadayıfı" tarifinde, aynı kaynakta, "hazır yapılmış ekmekkadayıfı"nın kullanılacağı belirtilir. Ayrıca yeri gelmişken, pişirilmesi en fazla incelik isteyen kadayıfın adı geçen ekmekkadayıfı olduğunu hemen belirtelim. Son olarak, bu bölümde tarifini bulacağımız "vişneli ekmek tatlısı"nın da bir tür kadayıf olarak algılanması gerektiğini söylemeliyiz.

◀ *XVI. yüzyılda ekmekçiler.*

Ballı Derviş Lokması

10 kişilik

Malzemesi:
- 500 gr. peksimet
- 20 gr. ekmek mayası
- tuz
- 250 ml. soda (1 su bardağı)
- 600 ml. zeytinyağı (2 2/3 su bardağı)
- 250 gr. bal.

Şurubu için:
-1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
-500 ml. su (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Peksimetleri bir havanda döverek (ya da robotta çekerek) un durumuna getirin. Bir kaba koyup, içine mayayı, tuzu ve sodayı katın, yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırparak karıştırın. Kabın ağzına bir bez örtüp, içindekileri 2 saat mayalanmaya bırakın.

2. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca, mayalanıp kabarmış olan lokma hamurunu elinize alın. İşaretparmağı ve başparmağınızın arasından sıkarak top biçiminde bir parça çıkarın. Bir çorba kaşığını yağa batırıp, kaşık ile bu parçayı alın ve kızgın yağa bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle hazırlayıp, tencereye yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp, bir tabağa koyun ve soğumaya bırakın.

3. Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 2-3 dakika daha kaynatarak ateşten alın.

4. Sıcak şurubun içine soğumuş lokmaları bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, lokmaları şurubun içinde 15 dakika bekletin. Bu arada balı biraz sulandırarak kaynatın. Lokmaları süzdürerek şuruptan alıp, tabaklara aktarın. Üzerlerine sıcak balı gezdirerek servis yapın.

Saray Lokması

10 kişilik

Malzemesi:
- 4 adet yumurta akı
- 500 gr. peksimet
- 600 ml. zeytinyağı (2 2/3 su bardağı).

Şurubu için:
-1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
-500 ml. su (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Yumurta aklarını bir kapta iyice çırpın. Peksimetleri havanda döverek (ya da robotta çekerek) un durumuna getirin ve çırpılmış yumurta akına azar azar karıştırarak yedirin. Elinizle karıştırarak bir hamur elde edin.

2. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca lokma hamurunu elinize alın. İşaretparmağı ve başparmağınızın arasından sıkarak top biçiminde bir parça çıkarın. Bir çorba kaşığını yağa batırın, kaşık ile bu parçayı alıp kızgın yağa bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle hazırlayıp, tencereye yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp tabağa koyun ve soğumaya bırakın.

3. Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 2-3 dakika daha kaynatarak ateşten alın.

4. Sıcak şurubun içine soğumuş lokmaları bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, 15 dakika lokmalar şurubu çekinceye kadar bekletin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

Peynir Lokması

5 kişilik

Malzemesi:
- 250 gr. tuzsuz beyazpeynir
- 3 adet yumurta sarısı
- 125 gr. un (1 su bardağı)
- 450 ml. zeytinyağı (2 su bardağı)
- 1 çay kş. tarçın
- 1 çorba kş. tozşeker.

Şurubu için:
-1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
-500 ml. su (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak ateşten alın. Soğumaya bırakın.

2. Peyniri bir kaba koyup, hiç pütür kalmayıncaya kadar ezin. Ezilmiş peyniri, yumurta sarılarını katıp, yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Unu da ekleyip karıştırarak bir lokma hamuru hazırlayın.

3. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca bir çorba kaşığını yağa batırın. Lokma hamurundan kaşıkla parça parça yağa bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle tencereye yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, sıcak lokmaları soğumuş şurubun içine bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, lokmalar şurubu çekinceye kadar 30 dakika bekletin.

4. Şurubu çeken lokmaları tabaklara aktarıp, tarçın ve tozşeker serperek servis yapın.

Kaymak Baklavası

10 kişilik

Malzemesi:
Hamuru için:
- *625 gr. un (5 su bardağı)*
- *500 ml. soda (2 su bardağı)*
- *500 gr. eritilmiş tereyağı*
- *3 adet yumurta akı*
- *400 gr. kaymak (parçalara ayrılmış).*

Şurubu için:
- *1,5 kg. tozşeker (6 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 20 topağa ayırın.

2. Topakları birer birer önünüze alıp oklavayla, unlayarak yufka inceliğinde açın. Bir baklava tepsisini yağlayın. Yufkaların yarısını, aralarına kalan eritilmiş tereyağından sürerek tepsiye döşeyin.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bir kapta yumurta aklarını biraz çırpın, fırça ile kaymaklara sürüp, kaymakları tepsideki yufkaların üzerine dizin. Kalan yufkaları kaymağın üzerine yine aralarına yağ sürerek döşeyin. Baklavayı kare kare kesin. Tepsiyi sıcak fırına sürün, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak ateşten alın. Soğumaya bırakın. Baklavayı fırından alıp, sıcak baklavanın üzerine soğuk şurubu gezdirin. Baklava şurubunu çekip, soğuyuncaya kadar bekletin, sonra servis yapın.

Kavun Baklavası (1)

10 kişilik

Malzemesi:
Hamuru için:
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *500 ml. soda (2 su bardağı)*
- *225 ml. eritilmiş tereyağı (1 su bardağı)*
- *1,5 kg. tatlı kavun içi*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 1[illegible] topağa ayırın. Yuvarlayıp unlayın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Topakları birer birer önünüze alıp oklavayla yufka inceliğinde açın. Yalnızca son topağı biraz kalınca açın. Bir baklava tepsisini yağlayın. İnce olan on yufkayı, tepsiye üst üste dizin. Kavunu parçalar halinde yufkaların üzerine döşeyin. Kalan yufkayı en üste kapatın.

3. Kalan tereyağını yeniden kızdırıp baklavanın üzerine serpiştirin. Kare ya da baklava dilimi biçiminde kestikten sonra tepsiyi sıcak fırına sürün, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Baklavayı fırından çıkarınca, kalın yufkayı kaldırıp atın. Üzerine tozşeker serpip, ılınınca servis yapın.

Kavun Baklavası (2)

10 kişilik

Malzemesi:
- *1,5 kg tatlı kavun içi*
- *4 çorba kş. pirinç unu.*

Hamuru için:
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *500 gr. soda (2 su bardağı)*
- *250 gr. tereyağı (eritilmiş).*

Şurubu için:
- *500 gr. bal*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kavunun içini bir kaba çıkarın. Suyunu başka bir kaba alıp, içine pirinç ununu katarak karıştırın. Kavun içini de ekleyip lapa kıvamlı bir karışım hazırlayın.

2. Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 15 topağa ayırın. Yuvarlayıp unlayın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Topakları birer birer önünüze alıp, unlayarak oklavayla yufka inceliğinde açın. Fırın tepsisini yağlayıp, içine on yufkayı üst üste yayın. Araya hazırladığınız kavunlu harcı döşeyip, kalan yufkaları üzerine kapatın.

4. Tereyağını bir tavada kızdırıp baklavanın üzerine serpiştirin. Kare ya da baklava dilimi biçiminde kestikten sonra tepsiyi sıcak fırına sürüp, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

5. Balı su ile kaynatıp, ateşten alın ve soğumaya bırakın. Baklavayı fırından alıp, üzerine soğumuş balı gezdirin. Baklava şurubunu çekip soğuyuncaya kadar bekletip, servis yapın.

Vişneli Ekmek Tatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı)*
- *500 gr. taze vişne (sapları koparılmış)*
- *1 adet fırın ekmeği*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Şekeri su ile tencereye koyun, karıştırarak kaynatıp eritin. İçine vişneleri atın, taneler suyunu çekip şişinceye kadar pişirin.

2. Ekmekleri keskin bir bıçak ile ay biçiminde kesin. Bir tepside tereyağını eritin. Yağ kızınca ekmekleri tepsiye yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran ekmekleri yağdan süzdürerek alıp, çukurca bir sahanın içine dizin.

3. Sahandaki ekmeklerin üzerine kepçe ile vişneli şurubu gezdirin. Sahanın kapağını kapatıp 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Ekmekler suyunu çekince ateşten alıp ılık olarak servis yapın.

Francala Kadayıfı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 adet fırın ekmeği*
- *500 gr. beyaz telkadayıf*
- *250 gr. kaymak*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Şurubu için:
- *250 gr. bal*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Ekmekleri keskin bir bıçak ile ay biçiminde kesin. Fırın tepsisini yağlayıp, ekmek dilimlerini içine dizin. Üzerine bir kat kadayıf serip kaymakları döşeyin. Kalan kadayıfı kaymakların üzerine kapatın.

2. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi kısık ateşe oturtup, çevirerek altını pişirin. Altı kızaran kadayıfı başka bir tepsiye ters çevirip, öbür yanını da kızartın.

3. Bu arada balı su ile bir taşım kaynatıp, soğumaya bırakın. Kızaran kadayıfı ateşten alın. Üzerine soğumuş şerbeti gezdirin. Kadayıf şerbeti çekip soğuyuncaya kadar bekleyip, servis yapın.

Not: Kadayıfın arasına kaymak yerine dövülmüş badem de koyabilirsiniz.

Revani

5 kişilik

Malzemesi:
- 150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)
- 6 adet yumurta
- 15 gr. tozşeker (2 çorba kş.)
- 7 çorba kş. irmik
- 1 çay kş. tarçın
- 1 çorba kş. çiçek suyu.

Şurubu için:
- 300 gr. bal
- 500 ml. su (2 su bardağı).

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Tereyağını bir kaba koyun, beyazlaşıp köpürünceye kadar çırpın. Yumurtaları katıp, çırpmayı sürdürerek karışımı yeniden köpürtün. Şekeri yumurtalı yağa iyice yedirin. İrmiği de ekleyip, dikkatlice karıştırarak revani hamurunu hazırlayın.

2. Hazırladığınız revani hamurunu yağlanmış bir fırın tepsisine 1,5 parmak kalınlığında döküp, yayın. Tepsiyi fırına sürün, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

3. Balı su ile tencereye koyup kaynatarak bir şurup hazırlayın ve ılınmaya bırakın. Fırından çıkan sıcak revaninin üzerine ılık şurubun birazını gezdirin. Revaniyi gene fırına sürüp bu şurubu çektirin. Fırından alıp, kalan şurubu gezdirin ve baklava dilimi biçiminde kesin. Soğuyuncaya kadar bekleyip, üzerine tarçın ve çiçek suyu serperek servis yapın.

Cevizli Sarmalı Kadayıf

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. telkadayıf*
- *200 gr. ceviz içi (dövülmüş)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Şurubu için:
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Yağlanmış bir fırın tepsisine kat kat kadayıfı serpip her katın arasına dövülmüş ceviz içini döşeyin. Kadayıfı sağından ve solundan ortaya doğru bükerek rulo yapıp ortada birleştirin. Tepsinin ortasından başlayarak spiral biçiminde kıvırın. Tepsiyi böylece doldurun.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

3. Şekeri su ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Sıcak şurubu soğumuş kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar bekletip, keserek servis yapın.

Saray Kadayıfı

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. telkadayıf (ince dövülmüş)*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Şurubu için:
- *625 gr. tozşeker (2 1/2 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kadayıfı tepsiye özenlice, eşit yayarak döşeyin. Tavada tereyağını kızdırın. Kızgın yağı kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi kısık ateşe oturtup kadayıfı kızartın.

2. Şekeri su ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlayın.

3. Kızaran kadayıfı ateşten alıp yağını süzün, yağı tamamen gidinceye kadar sıcak su ile yıkayın. Suyunu iyice süzdürdükten sonra üzerine sıcak şurubu gezdirip, tepsiyi kısık ateşe oturtun. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar pişirip, ateşten alın. Soğuyunca keserek servis yapın.

Yumurtalı Telkadayıf

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. telkadayıf*
- *3 adet yumurta*
- *tuz.*

Şurubu için:
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Yağlanmış bir fırın tepsisine kadayıfı özenlice, eşit yayarak döşeyin. Bir kapta yumurtaları tuz ile çırpıp kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi sıcak fırına sürüp kadayıfı üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

2. Şekeri 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.

Kurabiye

5 kişilik

Malzemesi:
- 150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)
- 250 ml. soda (1 su bardağı)
- 250 gr. un (2 su bardağı)
- 250 gr. tozşeker (1 su bardağı)
- 100 gr. badem (haşlanarak kabukları soyulmuş)
- 50 adet karanfil.

Yapılışı:

1. Bir tavada tereyağını eritin. Sodayı karıştırma kabına koyup, içine yağı ekleyin ve karıştırın. Azar azar unu ve şekeri katıp, elinizle karıştırın ve yoğurun.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisini yağlayıp, kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparark tepsiye dizin. Her kurabiyenin ortasına bir tane soyulmuş badem koyup, biraz bastırın. Bademin yanlarına iki karanfil batırıp, tepsiyi fırına sürün. Üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirip, fırından alın.

3. Soğuduktan sonra tabaklara aktararak servis yapın.

Acıbadem Kurabiyesi

10 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. kurufasulye (ayıklanmış)*
- *150 gr. tatlı badem (haşlanarak kabukları soyulmuş)*
- *200 gr. acıbadem (haşlanarak kabukları soyulmuş)*
- *6 adet yumurta*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *90 ml. soda (6 çorba kş.)*
- *3 adet yumurta akı.*

Yapılışı:

1. Kurufasulyeleri bir gece öncesinden suya koyup, şişmeye bırakın. Fasulyeleri yumuşayıncaya kadar bol su ile haşlayıp, süzün ve kabuklarını soyun. Hiç pütür kalmayıncaya kadar havanda dövün.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bademlerin birazını süslemek için ayırıp, kalanını ayrı ayrı dövün ya da robota çekin. Yumurtaları köpürünceye kadar şeker ile çırpın. Bademleri, ezilmiş fasulyeleri ve yumurtayı karıştırarak bir hamur yoğurun. Yoğurmayı kolaylaştırmak için biraz soda ekleyin.

3. Bir fırın tepsisini yağlayıp, kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparark tepsiye dizin. Her kurabiyenin ortasına bir tane soyulmuş badem koyup, biraz bastırın. Üzerlerine yumurta akı sürün. Tepsiyi fırına yerleştirip, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirdikten sonra fırından alın.

4. Soğuyunca tabaklara aktararak servis yapın.

Patlıcan Tatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)*
- *tuz*
- *2 adet yumurta*
- *1 çay kş. tarçın*
- *1 çorba kş. tozşeker.*

Şurubu için:
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Şekeri su ile bir tencereye koyup, 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayın ve soğumaya bırakın.

2. Patlıcanların saplarını kesip, atın. Kabuklarını soyup, yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Üzerlerine tuz serpip 15 dakika bekletin. Yıkayıp, kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları çırpılmış yumurtaya bulayıp tavaya yerleştirin. Her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek tavadan alın ve soğumuş şuruba bırakın.

3. Patlıcanları 1 saat şurubun içinde beklettikten sonra tabaklara aktarıp üzerine tarçın ve şeker serperek servis yapın.

Ağaçkavunu Tatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. ağaçkavunu (soyulmuş)*
- *600 ml. su (2 3/5 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1 çorba kş. çiçek suyu ya da gülsuyu.*

Yapılışı:

1. Şekeri su ile tencereye koyup, 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayın.

2. Ağaçkavununu başka bir tencerede, üzerini aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatıp, suyunu süzdürün. Kavunu dilimleyin ve kaynar şuruba atıp üç taşım kaynatın.

3. Tencereyi ateşten alıp tatlıyı tabaklara aktarın. Üzerine çiçek suyu serperek servis yapın.

Helvalar

◀ *XVIII. yüzyıl sonlarında bir seyyar helvacı.*

Helvalar, Osmanlı döneminde gerçekten çok özel yeri olan bir tatlı türünü oluşturur. Bunlar kökenleri bakımından yabancı etkisinden en uzak tür olarak da nitelendirilebilir. Türkler'in tatlıya düşkünlüklerinin Anadolu'ya gelişlerinden sonrasıyla ilgili bir özellik olduğu konusunda elde bazı kanıtlar var. Sözgelimi, İslamiyetin yayılma dönemindeki gezileriyle ünlü Arap gezgini İbn Fazlan'ın *Seyahatname*'sindeki bazı bölümler bizi böyle düşünmeye yönlendirmekte. Yine de helvalar, bu türün mutfak geleneğimizdeki en eski örnekleri olarak kabul edilebilir.

Öte yandan, son dönemlere kadar azalarak da olsa sürmüş helva sohbetleri geleneğinin varlığı, Osmanlı toplumunun helvaya tatlılar arasında ayrı bir yer tanıdığının bir başka kanıtını oluşturur. Bütün bir gece boyunca süren bu toplantılarda Osmanlı'nın seçkin sınıflarından bilginler, yöneticiler ve öteki ilerigelenler, edebiyattan, musikiden ve güzel sanatlardan söz etmiş, Fransa'da doğup Avrupa'da bir zamanlar moda olmuş "salon"lardakini andıran etkinliklerde bulunmuşlardır. Bu seçkin toplantılarda helvanın başlıca yiyecek olarak konuklara sunulmuş olması, helvanın önemi üzerine bize bir başka ipucu vermekte.

Helvaların en basit prototipini un helvası oluşturur. Un helvası yapmak için sadeyağ ile hazırlanan meyaneye şeker şurubu katılır ve tatlı böylece ortaya çıkar. Bu bölümde tarifini bulacağınız "gaziler helvası"ndan farkı, meyaneye ayrıca süt eklenmesidir. "Helva-yı hakani" ise yine meyaneye süt katılarak yapılan bir başka helvadır.

"Sabuniye helvası"nda ise unun yerini nişastanın aldığı görülür. Ancak bu helvanın yapımı da ötekilerden biraz değişiktir. Yapım tekniğindeki değişiklik, "sabuniye helvası"nı daha ilginç kılar. Helvalarda un yerine nişasta kullanılması "reşidiye helvası" ve "asude helvası" gibi tariflerde de önümüze çıkar.

Eski tariflerin birçoğunda helvalara fıstık ve benzeri tatlandırıcıların eklenmesi konusunda bilgi yok. Bu yalnızca "irmik helvası"yla ilgili bir özellik olarak göze çarpmakta. Burada da fıstık yerine badem kullanıldığı görülüyor.

Güllabiye

5 kişilik

Malzemesi:

- *250 gr. buğday nişastası (1 1/2 su bardağı)*
- *300 gr. bal*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *150 gr. badem (haşlanarak kabukları soyulmuş)*
- *1 çorba kş. gülsuyu.*

Yapılışı:

1. Nişastayı biraz suda eritin. Tencerede balı, su ile bir taşım kaynatın. İçine nişastayı ve tereyağını katıp, birkaç dakika tahta bir kaşıkla karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin..

2. Bademleri ve gülsuyunu ekleyip kısık ateşte yaklaşık 15 dakika helvayı pişirmeyi sürdürün.

3. Pişen helvayı ateşten alıp bir tepsiye dökün. Kepçenin tersi ile bastırarak tepsiye yayın. Soğuyunca baklava dilimi biçiminde keserek servis yapın.

Sabuni Helva

5 kişilik

Malzemesi:

- *250 gr. buğday nişastası (1 1/2 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı)*
- *250 gr. bal*
- *250 gr. çekilmiş, kabuksuz badem içi*
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Nişastayı su ile eritip, temiz bir tencereye süzün. Balı hiç su katmadan bir kapta eritin. Nişastanın içine katıp, tencereyi kısık ateşe oturtun. Çekilmiş badem içini ekleyin.

2. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak helvayı pişirin. Helva dibine yapışmaya başlayıp, kavurması zorlaşınca biraz yağ ekleyip kavurmayı sürdürün. Kavurmak zorlaştıkça yağı azar azar katarak tüketin. Helvayı bu biçimde toplam 10 dakika kavurarak damağa yapışmayıp, yalnızca sakızlaşıncaya kadar pişirip ateşten alın.

3. Üzerine badem koyarak servis yapın.

Gaziler Helvası

5 kişilik

Malzemesi:
- *300 gr. bal*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *200 gr. tereyağı (13 çorba kş.)*
- *400 gr. un (3 1/5 su bardağı)*
- *100 gr. antepfıstığı.*

Yapılışı:

1. Bir tencerede bal ile suyu birlikte kaynatarak sıcak tutun.

2. Diğer tencerede tereyağını eritin ve kızmadan ateşten alın. Bir elinizle unu serpip öbür elinizle unu yağa yedirin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak helvayı 10 dakika kavurun. Fıstıkları katın.

3. Sıcak olan şurubu azar azar helvaya ekleyip topak kalmayıncaya kadar yedirin. Yeniden biraz kavurup, aynı işlemi yapın.

4. Un kokusu tümüyle gidince karıştırıp kapağını kapatın. Ateşten alın ve 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş helvayı iyice taneleninceye kadar bir tahta kaşıkla ezmeden karıştırıp, servis yapın.

Not: Bu helvaya antepfıstığı yerine kabuğu soyulmuş badem, fındık ya da çamfıstığı konulabilir.

Hakani Helva

5 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*
- *125 gr. buğday nişastası (3/4 su bardağı)*
- *125 gr. pirinç unu (3/4 su bardağı)*
- *60 gr. un (1/2 su bardağı)*
- *200 gr. badem içi (haşlanıp, kabukları soyulmuş)*
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *300 gr. bal.*

Yapılışı:

1. Tencerede tereyağını eritin. Yağ erimeye başlayınca içinde nişastayı tahta bir kaşıkla karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Pirinç ununu, unu ve bademleri katarak yaklaşık 10 dakika helvayı kavurun.

2. Bir kapta sütü bal ile iyice karıştırın. Kavrulmuş helvanın üzerine bir süzgeçten süzdürün. Karıştırıp, tencerenin kapağını kapatarak, kısık ateşte 15 dakika pişirin.

3. Pişen helvayı ateşten alıp tahta kaşıkla karıştırın. Tabaklara aktararak servis yapın.

Meyveli ve Sütlü Tatlılar

XX. yüzyıl başlarında bir seyyar muhallebeci.

Sütlü tatlılar Osmanlı döneminin bazı yemek kitaplarında "Soğuk Tatlılar" başlığı altında ele alınmıştır. Böyle bir tanımlama, dönemin anlayışını yansıtması açısından anlamlı sayılabilir. Nitekim, bugün de içinde süt bulunmayan aşure gibi bazı tatlılar, hâlâ geleneğe uyularak sütlü tatlılar arasında sayılır.

Biz yine de önce gerçekten sütlü olan tatlılarla başlayalım.

Bunların içinde en önemlisi, "tavukgöğsü"dür. Önemi, öncelikle kaynağından gelir. Tavukgöğsü, Osmanlılar'a Bizans'tan geçmiş bir tatlı. Bunu, tatlının izini Avrupa'da sürmeye başladığımızda görmekteyiz. Ünlü Romalı yemek yazarı Apicius'un yemek kitabında tavukgöğsüne çok benzeyen bir tatlı var. Süt ve bademden sübye ile hazırlanıp balla tatlandırılan bu yiyeceğin bugünkü tavukgöğsünden tat olarak pek farkı olmasa gerek. Batı'da "blancmange" adıyla bilinen bu tatlı, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışından sonra bir süre ortaçağ Avrupa'sında varlığını sürdürmüş, ancak daha sonra ortadan kaybolmuş. Oysa biz aynı tatlıyı Bizans yoluyla Osmanlılar'da görmekteyiz ve tavukgöğsü neredeyse geleneksel bir tatlı olarak günümüzde bile aynı topraklar üzerinde varlığını korumakta.

Bugün sütlaç olarak tanıdığımız "sütlü aş" ise Türkler'in pirince düşkünlükleri ve süte olan yakınlıkları dolayısıyla çok daha tipik bir Türk tatlısı olarak Osmanlı mutfağı içinde kendine bir yer bulmuşa benzemektedir. "Sütlü aş"ın sütsüz ama yine de tatlı bir biçimi de "nazlı aş" adı altında bilinir. Sütün eksikliği, bu tatlıda soğuduktan sonra üzerine bol dövülmüş ceviz ya da badem eklenerek gidermiş görünmektedir. Tatlıların üzerine böyle kuruyemişlerin eklenmesi de Anadolu mutfak geleneğinin tipik özelliklerinden biridir.

Nitekim "aşure", kuruyemişlerin hemen her türünün bakliyat ile birlikte şekerle pişirilmesinden oluşur. Birçok kaynakta, aşurenin Anadolu'nun yerli halklarınca çok eski dönemlerden beri bilinen ve severek yenen bir tatlı olduğuna değinilmekte. Hemen bütün Ermeni yemek kitaplarında aşure, neredeyse Ermeni mutfağı tatlılarının en ünlüsü olarak anılmakta.

Osmanlı, bu yerel tatlıyı kolayca kabul etmiş ve mutfağına katmış. Ancak daha da önemlisi, bu tatlının yapımını yıllar içinde geliştirmiş. Osmanlı, hiçbir Ermeni yemek kitabında rastlanamayacak bir "süzme saray aşuresi" tarifiyle konuyu noktalamış bulunmakta.

Son olarak, "elmasiye" de, meyve ile tatlının çok hoş bir bileşimi olarak Osmanlı mutfağında yerini almış bulunmakta. Meyve jölelerinin yalnızca Osmanlı'ya özgü bir tarif olmadığı, ortada açık bir gerçek olarak durmakta. Yine de burada böyle bir tarife yer verilmesinin asıl nedeni, Osmanlı'nın bu tatlıyı ne kadar benimsemiş olduğunu belirtmek olarak anlaşılmalı.

Süzme Saray Aşuresi

10 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. kurufasulye (1 su bardağı)*
- *200 gr. nohut (1 su bardağı)*
- *100 gr. kuru bakla (1/2 su bardağı)*
- *350 gr. keşkeklik buğday (1 1/2 su bardağı)*
- *2.5 lt. su (10 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *100 gr. badem*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)*
- *100 gr. kuru kayısı*
- *100 gr. ceviz içi*
- *2 çorba kş. gülsuyu.*

Yapılışı:

1. Fasulye, nohut ve baklayı bir gece öncesinden ayrı ayrı soğuk suya koyup, şişmeye bırakın. Her birini yumuşayıncaya kadar ayrı ayrı haşlayıp, süzdürün. Nohutların kabuklarını soyun.

2. Buğdayı yıkayıp süzdürün. Su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısıp, buğday çatlamaya başlayıncaya kadar pişirin. Pişen buğdayı ezerek karıştırın. Çorba kıvamına gelince tencereyi ateşten alıp, buğdayı ince bir süzgeçten temiz bir tencereye süzdürün. Süzgeçteki buğdayı posası kalıncaya kadar iyice ezip, temiz tencereye geçirin.

3. Buğdayın içine haşlanmış fasulyeyi, nohutu ve baklayı katıp, karıştırın. Şekeri, bademi, fıstığı, üzümü, kuru kayısıyı, ceviz içini ve gülsuyunu da ekleyerek tencereyi ateşe oturtun. Üzümleri şişinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

4. Aşureyi kâselere boşaltıp, üzerine kişniş üzümü ve kırmızı şerbetlik şeker serperek servis yapın.

Elmasiye

5 kişilik

Malzemesi:

- *5 yaprak jelatin*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *1250 ml. su (5 su bardağı)*
- *250 gr. kaymak.*

Yapılışı:

1. Jelatinleri soğuk suda ıslatarak gevşetin. Şekeri su ile bir tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak kaynatın.

2. Kaynar şurubun içine süzdürerek jelatinleri ekleyip, eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi ateşten alın. Elmasiyeyi kâselere boşaltın. Ilınınca buzdolabında soğutup dondurun.

3. Kâseleri ılık suya oturtup, tabaklara ters çevirin. Üzerlerine kaymak koyarak servis yapın.

Tavukgöğsü

5 kişilik

Malzemesi:

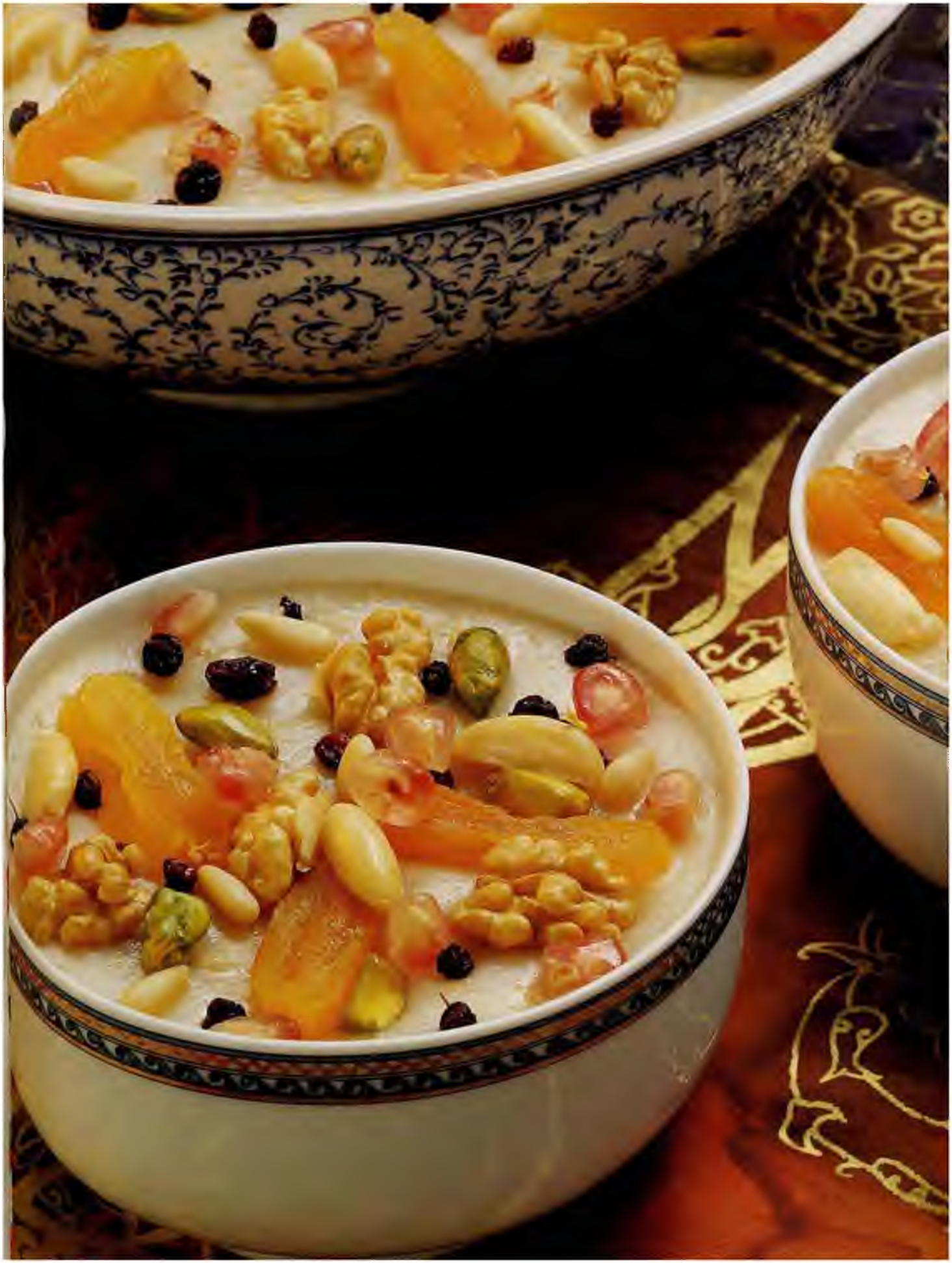
- *1 adet tavuk (temizlenmiş) 1 kg.'lık*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *250 gr. pirinç unu (1 1/4 su bardağı)*
- *350 gr. tozşeker (1 2/5 su bardağı)*
- *1 çorba kş. tarçın.*

Yapılışı:

1. Tavuğu yıkayıp, tencereye koyun. Üzerini aşacak kadar su içinde, ateşe oturtun. Eti iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alıp, yalnızca göğüs etini ayırın. Tel gibi ince ince didip, havanda dövün.

2. Sütü bir taşım kaynatın. Pirinç ununu biraz su ile sulandırıp, içine sıcak sütten katın. Sulanmış pirinç ununu kaynayan süte katıp, karıştırın. Didiklenmiş tavuk etini ve şekeri de tencereye koyun. Tavuğun göğüs eti eriyip sakız gibi oluncaya kadar döve döve karıştırarak pişirin.

3. Pişen tavukgöğsünü tabaklara aktarıp, üzerine tarçın serperek servis yapın.



Nazlı Aş

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. pirinç (ayıklanmış), (2 su bardağı)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *90 gr. badem ya da ceviz içi (çekilmiş).*

Yapılışı:

1. Pirinci havanda bulgur gibi oluncaya kadar dövün.

2. Suyu tencerede kaynatıp, pirinçlerin bir bölümünü içine salın ve ateşi kısın. Karışım koyulaşmaya başlayınca kalan pirinçleri de katarak pişirmeyi sürdürün. Ateşten almaya yakın şekerini ekleyip, karıştırın. Birkaç dakika daha kaynatarak ateşten alın.

3. Pişen nazlı aşı kâselere ya da sahanlara boşaltıp, üzerine çekilmiş badem ya da ceviz serperek servis yapın.

Sütlü Aş

5 kişilik

Malzemesi:

- *450 gr. pirinç (ayıklanmış), (2 su bardağı)*
- *750 ml. süt (3 su bardağı)*
- *350 gr. tozşeker (1 2/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Pirinci bol su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşten alıp süzdürün.

2. Sütü başka bir tencerede kaynatıp pirinçleri içine salın. Pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin.

3. Pişen sütlü aşı kâselere ya da sahanlara boşaltıp, üzerine tatlılaştıracak kadar şeker serperek servis yapın.

Ayva Tatlısı

5 kişilik

Malzemesi:

- 500 ml. su (2 su bardağı)
- 4 adet orta boy ayva
- 325 gr. tozşeker (1 1/3 su bardağı)
- 5 cm.'lik çubuk tarçın
- 15 adet karanfil
- 250 gr. kaymak.

Yapılışı:

1. Suyu bir taşım kaynatın. Ayvaları dörde bölüp kabuklarını soyun ve çekirdek yataklarını keserek çıkarın. Çekirdekleri toplayın, bir tülbente koyup ağzını bağlayın. Ayvaların 3 yarımını rendeleyin. Kalan ayva yarımlarını kaynayan suya atıp, ateşi kısın ve iki taşım kaynatın.

2. Ayvaları süzdürerek sudan çıkarıp bir fırın tepsisine koyun. Tencerede kalan suya şekeri katıp, karıştırarak şurubu hazırlayın. Rendelenmiş ayvaları, tarçını, ayva çekirdeklerini ve karanfili şuruba ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin. Tülbentteki çekirdekleri şuruptan çıkarın.

3. Fırınınızı 150°C'ye getirip ısıtın. Tepsideki ayvaların üzerine bir kaşıkla bu harcı bölüştürün. Kalan malzemeyi ve suyunu tepsiye boşaltıp, tepsiyi fırına sürün. Ayva tatlısını 25 dakika pişirip fırından alın. Soğuyunca üzerine birer lüle kaymak koyarak servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak elma ve armut tatlılarını da hazırlayabilirsiniz.

İshakiye

5 kişilik

Malzemesi:
- *100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş.)*
- *65 gr. pirinç unu (2/5 su bardağı)*
- *100 gr. badem (ince çekilmiş)*
- *800 ml. süt (3 1/5 su bardağı)*
- *375 gr. tozşeker (1 1/2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Tereyağını tencerede eritin. Yağ eriyince, içinde pirinç ununu ve çekilmiş bademi kısık ateşte 15 dakika kavurarak meyane hazırlayın.

2. Azar azar sütü ekleyin. Sürekli karıştırarak sütü tenceredeki meyaneye yedirin. Hiç topak kalmayıncaya kadar karıştırarak şekeri katın. Bir taşım kaynatıp, ateşten alın.

3. Hazırladığınız tatlıyı kâselere doldurup, kâseleri tabağa ters çevirerek dizin. Kâseleri kaldırarak servis yapın.

Kızartma Güllaç

5 kişilik

Malzemesi:
- *10 kat güllaç*
- *250 ml. gülsuyu (1 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *200 gr. fındık içi (ince çekilmiş)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*
- *150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)*

Şurubu için:
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Güllaçları birer birer gülsuyu ve su karışımı ile ıslatıp, ikiye katlayın. Üzerine çekilmiş fındığı serpin. İki yanından kıvırıp rulo biçiminde sarın. Bütün yaprakları bu biçimde hazırlayın.

2. Çırpılmış yumurtayı bir kaba koyun. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca rulo biçimindeki güllaçları yumurtaya bulayıp tavaya yerleştirin. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek yağdan alın. Bir kaba dizin.

3. Şekeri süt ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Tencereyi ateşten alıp, kızarmış güllaçları şurubun içine bırakın. Güllaçlar şurubu çekince tabaklara aktararak servis yapın.

Salatalar ve Turşular

Salatalar

Osmanlı yemek kitaplarında salatalar çoğu zaman ayrı bir bölüm oluşturmaz. Yine de bu kitaplarda epeyce zengin salata tarifleri yer alır.

Bunların bir bölümü, bugün anladığımız anlamda salatalara benzer. Çiğ salatalık sebzelerle hazırlananlar bu konuda hemen ilk akla gelenler. "Yeşil salata", "domates salatası", "hıyar salatası", "karnabahar salatası" bunlar içinde en bilindikler. Buna karşılık, günümüzde çok sevilen "çobansalatası"nı, daha yeni bir tarif olduğu için mi, yoksa çok yerel bir çeşit sayıldığından mıdır bilinmez, bu tarifler arasında göremiyoruz.

Bu salataların yapımları, neredeyse günümüzdeki tariflerinin aynısıdır. Burada sebzeler yeşil salata ya da domates salatasında olduğu gibi çiğden, karnabahar salatasındaki gibi sebze haşlandıktan sonra zeytinyağı-sirke ya da zeytinyağı-limon suyu ile tatlandırılırlar.

Ancak bu tariflerde zaman zaman bazı inceliklere de rastlanır. Bunların bir kısmı mutfak profesyonellerince her dönemde bilinen noktalardır. *Melceü't Tabbahin*'deki "yeşil salata" tarifinde bunu görmek mümkün. Tarife "cümlenin malumu ise de..." diye başlanırsa da, sonradan anlatılanlar hiç de -en azından bugünkü "cümle"nin- malumu olmaktan uzak gibidir. Örneğin, biz bugün yeşil salataya *Melce*'deki tarifte olduğu gibi "cüz'i" de olsa pek nane koymayız. Hele tere ve kereviz -herhalde yaprakları kastedilmekte- gibi yeşillikleri ekleme alışkanlığı da ortadan kalkmıştır. Salatalarda bütün malzemenin hem başlangıçta, hem de sosu konduktan sonra iyice karıştırılarak harmanlanması, o zamanlar altı iyice çizilen bir özellikmiş. *Melce*'deki tarifte, bugünkü Türkçe'yle söyleyecek olursak, "salatanın üzerine zeytinyağı koyup sirkeyi üzerine eklemeli ve süzmeli. Böyle üç dört kez işlem yinelenince sirke ve yağ salatanın her yaprağına siner." Bugün yalnız profesyonellerce kesinlikle uyulması gereken bu kurala pek de uyulduğu söylenemez.

Ancak, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer alan bazı ayrıntılar bugün bile herkes tarafından takdirle karşılanacak incelikler taşımakta. Yeşil salata örneği ile sürdürelim. Burada salata yapılıp bitirildikten sonra yazar sözü, "Eğer bulunur ise erguvan çiçeği dahi zammedeler latif olur" diye noktalar!

Osmanlı yemek kitapları, bugün bizim bir tür "meze" sayacağımız yiyecekleri de salatalar içinde anar.Bunların neredeyse tümünün deniz ürünleri ile hazırlanmış olması ise bir başka ilgi çekici noktadır. Bunları anarken akla hemen gelenler "istakoz salatası", "istakoz taratoru", "teke salatası" gibi deniz ürünleri ile hazırlananların yanı sıra "sardalye salatası", "kayabalığı taratoru", "uskumru balığı taratoru" gibi balıklarla yapılanlar ve "balık yumurtası taratoru" ve "çiroz balığı salatası" gibi yine denizle ilgili tariflerdir.

Hemen yeri gelmişken, salatalar arasında anılan bu "tarator"a da değinelim. Tarator, Osmanlı mutfağına Bizans geleneğinden geçmiş bir yiyecek olmalı. Burada yapılan bir tür kuruyemişin -örneğin fındığın ya da bademin- kabuklarının alındıktan sonra dövülmesi ve biraz dövülmüş sarmısak ve tuz ile harmanlanmasıdır. Buna bir miktar ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi ile sirke ya da limon suyu eklenmektedir. Bugünkü sıradan taratorlarla arasındaki en önemli fark, ekmek içine konanların yalnızca sarmısaktan ibaret olmaması! Ancak hemen söyleyelim ki, bütün salatalardaki tarator tarifleri bu kadar karmaşık olmak durumunda değildir. Bir de dönemin yemek kitaplarından anlaşılan o ki, tarator, dönemin zeytinyağı-sirke ya da zeytinyağı-limon suyundan sonra en yaygın salata soslarından biriymiş.

Osmanlı mutfağındaki salatalardan bugün için ilginç olanlar arasında bazı ender sebzeleri ya da çiçekleri sayabiliriz. Amerikalı şeflerin son yıllarda çiçekleri özellikle salatalarda kullanma merakının kökenlerinin Osmanlı mutfağına kadar uzanması gerçekten insanı heyecanlandıran bir özellik. Eski yemek kitaplarında bunun iyi bir örneği, Fahriye Nedim'in kitabındaki "menekşe salatası"dır. Ayrıca *Melceü't Tabbahin*'deki "frenk teresi salatası", "bakla filizi salatası" da bunlara örnek olarak anılabilir. Üzerine fındık taratoru dökülerek yenen taze fasulye ile hazırlanmış "çerkez salatası" gibi tarifler ise artık tümüyle unutulmuşa benziyor.

◀ *Galata sokaklarında bir salatalık satıcısı.*

Turşular

Turşular bazı Osmanlı yemek kitaplarında ayrı bir kategori olarak ele alınıp işlenmiş, bazılarında da "derkenar"larda gizlenip kalmıştır. *Melceü't Tabbahin* bunlara iyi bir örnektir. Ama daha da dikkati çekici nokta, bunların genellikle salataların içine neredeyse "rasgele" denecek biçimde serpilmiş olmalarıdır.

Turşu tarifleri öyle pek karmaşık bir nitelik taşımazlar. Çoğu zaman standart bir üretim söz konusudur. İlk işlem, genellikle turşusu kurulacak sebze ya da meyvenin bir miktar haşlanmasıdır. Sonra sebze bir kavanoza aktarılır, üzerine sirke ya da salamura eklenir. Hangi sebzeye meyveye salamura, hangisine sirke konacağını ise gelenek belirler. Sonra turşu olgunlaşmaya bırakılır ve bu sürenin sonunda yenmek üzere kavanozdan alınır.

Tabii tarifler her zaman bu kadar yalın değildir. Sözgelimi patlıcan turşusu yapılırken sebze haşlandıktan sonra bir sepet içine dizilir ve üzerine ağırlık konarak acı sularının çıkması sağlanır. Hıyar turşusu örneğinde ise, turşunun kuruluşundan üç dört gün sonra üzerinde biriken kaymağın alınması önemle hatırlatılır. Ya da karışık turşu, Osmanlı yemek kitaplarındaki adıyla "turşu-yu mahlut" yapıldığında, eğer turşu uzun süre saklanacaksa, on gün sonra sirkesinin değiştirilmesi gerektiği belirtilir.

Tariflerdeki karmaşıklık yalnızca yapım teknikleri ile de ilgili değildir. Yine hıyar turşusuna dönecek olursak, burada kavanoza bol miktarda rezene eklenmesi önerilir. "Biber turşusu"nda ise bunun yerini nane ve maydanoz alır. "Pancar turşusu" tarifinde daha garip bir durumla karşılaşılır. Turşularda egemen tadın ekşi olmasına karşılık, bu turşunun tarifinde az da olsa pekmez kullanılması salık verilir.

Turşular bugünkü Türk mutfağında da sevilen yiyecekler arasında. Artık evlerde eskisi kadar sık yapılmasa bile, hazır olanları özellikle soğuk kış aylarında sofralarda görülmekte. Üstelik burada, hoşaf ya da şuruplarda olduğu gibi çeşit azalması pek göze çarpmamakta. Yine de Osmanlı dönemi yemek kitaplarında çok egzotik bazı turşu tarifleri bulunduğunu belirtelim.

Söz konusu tariflerden biri "çağla turşusu" başlığı altında anılır. Burada "çağla" deyince yalnızca bademin olgunlaşmamış meyvesi anlaşılmasın. Hemen bütün meyvelerin hamları o zamanlar bu adla anılmaktaymış. Nitekim yemek kitaplarında "çağla turşusu" başlığı altında şeftali, kiraz, elmadan yapılanlar ayrı ayrı alınır. Her türlü meyvenin ham durumdayken bu turşu için kullanılabileceği belirtilir.

Son olarak, bir de "balık turşusu"ndan söz edelim. Bu tarif gerçekten ilginç. Turşuların neredeyse tümünün meyve ya da sebzelerle hazırlanmasına karşılık, burada ana malzeme balıktır. Turşusu kurulacak balığın mutlaka özel bir balık olması gerekmediğini, levrek ya da kılıçbalığının kullanılabileceğini söyleyen satırlardan anlamaktayız. Turşunun yapımının ilk aşamasını balıkların temizlenip zeytinyağında kızartılması oluşturmakta. Balıklar bir kenarda bekletilirken safranlı ve şekerli bir sirke kaynatılır. İçine tarçın, karanfil ve kakule ile sarmısak katılır. Defne, mersin ve biberiye yaprakları ile limon ve turunç yaprakları da eklenir. Tane karabiber ve çamfıstığı ile bastırılır. Bu turşunun müthiş bir yiyecek olduğuna hiç şüphe yok. Unutulmuş olması da bir o kadar hazin...

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 marul*
- *1 bağ taze nane (ince kıyılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 bağ turp otu (ince kıyılmış)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *15 adet gül, erguvan ya da ayva çiçeği*
- *tuz.*

Yapılışı:

1. Marulu yapraklarına ayırıp yıkayın ve süzgece çıkarın. Doğrama tahtası üzerinde ikiye ya da üçe bölün. Doğranmış yaprakları genişçe bir kaba koyun. İnce kıyılmış nane, maydanoz ve turp otunu ekleyin.

2. Sirkeyi ve tuzu kaptaki malzemeye katıp karıştırın. Suyunu bir başka kaba süzün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, süzdürdüğünüz sirkeyi yeniden salataya katıp, karıştırın.

3. Gül, erguvan ya da ayva çiçeklerini salatanın üzerine koyarak sevis yapın.

Taratorlu Hıyar Salatası (Rospi)

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. salatalık*
- *500 gr. domates (5 orta boy)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *10 diş sarımsak*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.).*

Yapılışı:

1. Salatalıkları, kabuklarını soyup ince ince dilimleyin. Domatesleri küp küp doğrayın.

2. Sarımsakları havanda sirke ve zeytinyağı ile birlikte döverek taratoru hazırlayın. Salatalıkları bir tabağa dizin. Üzerine domatesleri ve maydanozu serpiştirin.

3. Salatayı, üzerine taratoru gezdirip, tuzunu serperek servis yapın.

Turp Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. siyah turp*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *100 gr. siyah zeytin*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1.Turpları yıkayıp süzdürün. Kabuklarını soyarak, kalınca rendeleyin. Tuzla ovup, suyunu süzdürün.

2. Rendelenmiş turpları bir tabağa aktarın. Maydanozları ve zeytinleri serpiştirin. Zeytinyağını ve sirkeyi gezdirerek servis yapın.

Domates Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. domates*
- *5 adet yeşil biber*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *200 gr. soğan (dilimlenip, halkalarına ayrılmış), (2 orta boy)*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *50 gr. siyah zeytin.*

Yapılışı:

1. Domatesleri ortadan ikiye bölüp, dilimleyin. Yeşil biberleri, tohumlarını temizleyip ince doğrayın. Bir kapta zeytinyağı ile sirkeyi karıştırın.

2. Soğanları tuz ile ovup, yıkayın ve domateslere karıştırın. Yeşil biberleri, maydanozları ve tuzu katıp, yeniden karıştırın.

3. Salatayı, sosunu gezdirip zeytinleri serpiştirerek servis yapın.

Çerkez Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *4 bağ tere*
- *300 gr. domates (3 orta boy)*
- *200 gr. yeşil biber*
- *tuz*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Tereleri yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Domatesleri, küp küp doğrayın. Yeşil biberleri, tohumlarını temizleyin ve ince doğrayın.

2. Tere yapraklarını bir tabağa döşeyin. Domates ve biberleri serpiştirip tuzlayın. Zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.

Fukara Salatası

5 kişilik

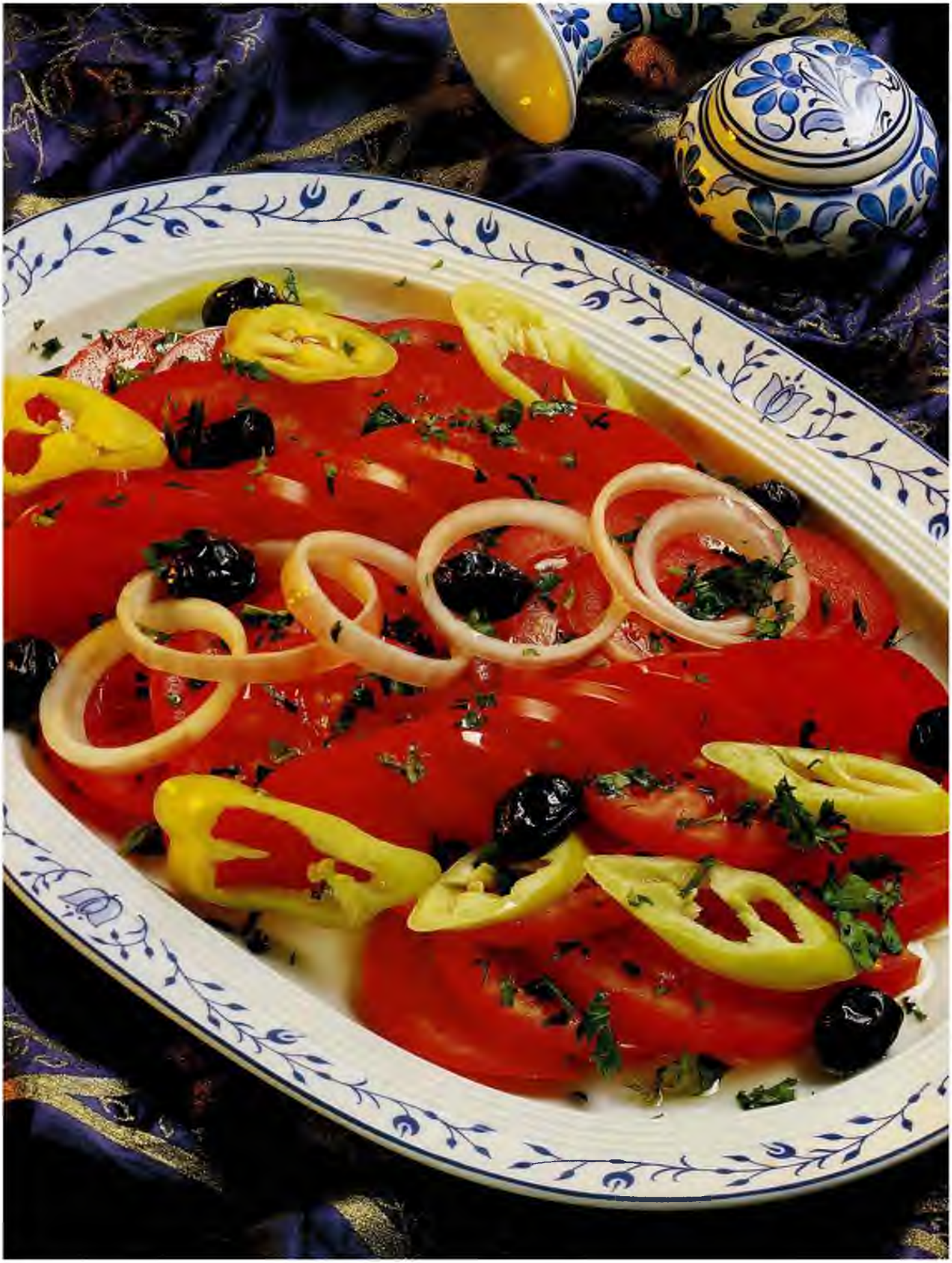
Malzemesi:
- *1 kg. domates*
- *tuz*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Domatesleri ikiye bölüp, çekirdek yataklarını boşaltın. Domates yarımlarını boş kısımları yukarı gelecek biçimde ızgara teline yerleştirin ve tuzlayın.

2. Domatesleri, içinde biriken suyu çekinceye kadar pişirin; içlerine zeytinyağını bölüştürüp 5 dakika daha pişirin.

3. Domatesleri dikkatlice ızgaradan alıp, içlerindeki yağı dökmeden bir tabağa aktarın. Üzerlerine maydanozları serpin. Limon suyu gezdirerek servis yapın.



Patlıcan Salatası

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kemerpatlıcanı*
- *tuz*
- *200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)*
- *300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)*
- *5 adet yeşil biber (tohumları temizlenip, ince doğranmış)*
- *1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Patlıcanları yıkayıp bıçağın ucu ile birkaç yerlerinden delin. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Patlıcanları ızgaraya yerleştirip, kabukları yanıp yumuşayıncaya kadar pişirin.

2. Pişen patlıcanları alıp kabuklarını soyun ve satır ile ezerek doğrayın. Tuzunu serpip bir kaba akatarın.

3. Patlıcanların içine soğanı, domatesleri, biberleri maydanozları, zeytinyağını katıp iyice karıştırın. Sirkeyi gezdirerek servis yapın.

Patates Salatası

5 kişilik

Malzemesi:

- *1250 gr. patates (yıkanmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz*
- *50 gr. siyah zeytin*
- *1/2 çay kş. toz kırmızıbiber.*

Yapılışı:

1. Patatesleri tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su içindeki ateşe oturtun, iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.

2. Haşlanan patateslerin suyunu süzdürüp, kabuklarını soyun ve iyice ezerek püre haline getirin. Zeytinyağı, sirke ve tuzu katıp karıştırarak biraz gevşemesini sağlayın.

3. Servis tabağına maydanoz dallarını döşeyin. Hazırladığınız patates püresini maydanoz dallarının üzerine yayın. Siyah zeytinleri ve kırmızıbiberi serpiştirerek servis yapın.

Semizotu Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. semizotu (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *tuz*
- *1 bağ dereotu (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Semizotunu ince ince doğrayın. Eğer çiğ yemek istemiyorsanız tencerede su kaynatıp, içine atın. Bir taşım kaynadıktan sonra suyunu süzdürün.

2. Semizotunu bir tabağa alıp, tuzlayın. Üzerine dereotunu serpin. Zeytinyağını ve limon suyunu gezdirip, servis yapın.

Not: Yalnızca haşlama süresini biraz uzatıp aynı tarifi ve miktarları kullanarak taze fasulye salatası da hazırlayabilirsiniz.

Ispanak Kökü Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. ıspanak*
- *10 diş sarmısak*
- *tuz*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Ispanak köklerini, kökün 5-6 cm. yukarısından kesip birkaç su yıkayın. Tencerede su kaynatın. Ispanak köklerini kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın.

2. Sarmısakları havanda tuz, sirke ve zeytinyağı ile birlikte döverek taratoru hazırlayın. Haşlanan ıspanakları, suyunu süzüp tuzlayın.

3. Ispanak köklerini bir tabağa yerleştirin. Üzerine taratoru gezdirerek servis yapın.

Hindiba ve Gelincik Salatası

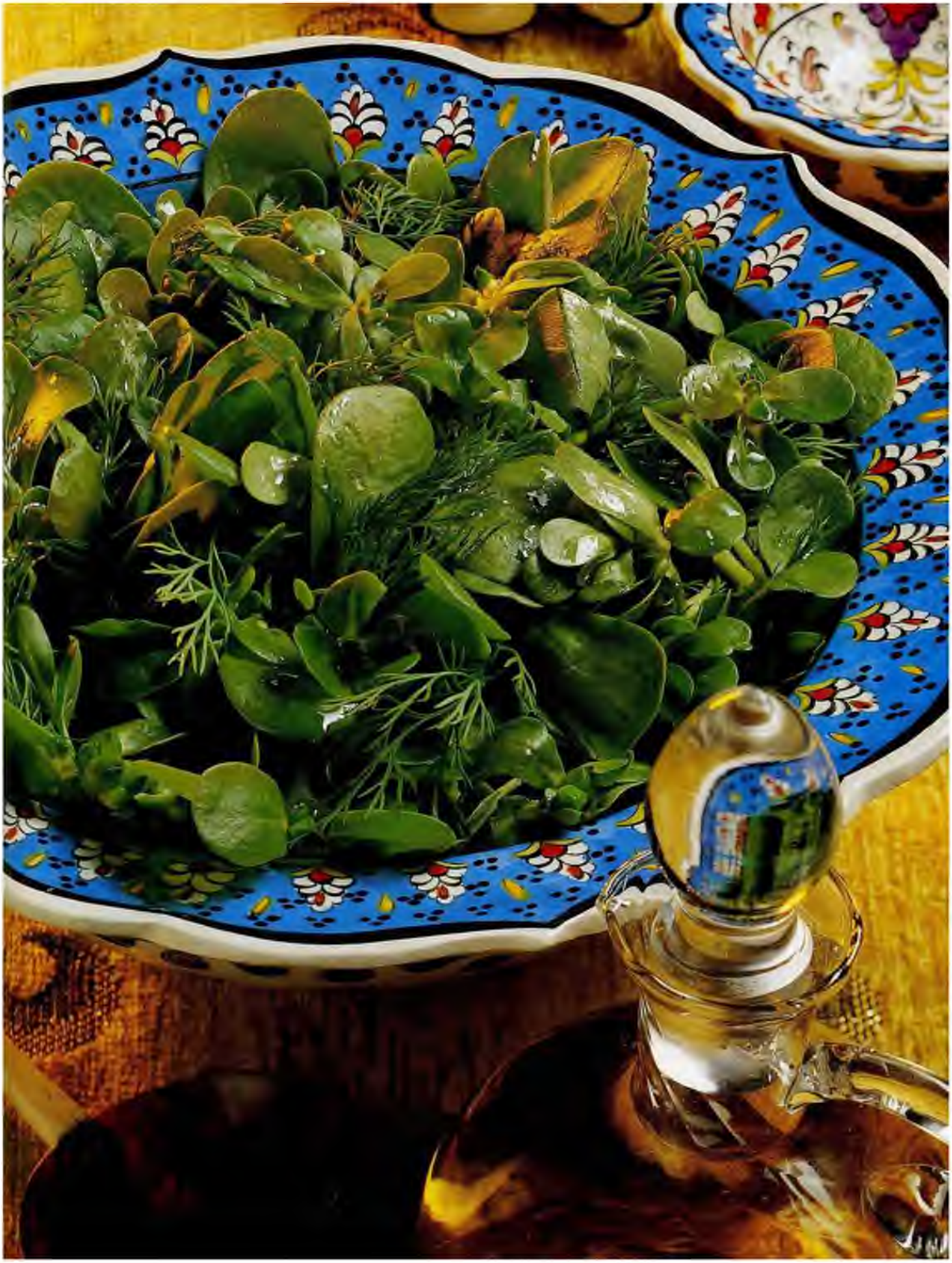
5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. hindiba ya da gelincik*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Hindiba ya da gelinciği yıkayıp bir süzgece çıkarın. Doğrama tahtası üzerinde iki üç parçaya bölün. Bir kaba koyup, tuz ile ovarak suyunu çıkarın ve bir tabağa alın.

2. Üzerine ince kıyılmış maydanozu serpin. Zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.



Çiroz Balığı Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *10 adet çiroz*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *1 bağ dereotu (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Çirozları ızgara teline yerleştirin, her iki yanını da iyice kızarıp, kabarıncaya kadar pişirin.

2. Balıkları ızgaradan alıp, derilerini soyun. Orta kılçıklarını çıkarın, etlerini uzun uzun koparıp bir tabağa yerleştirin.

3. Balıkların üzerine zeytinyağını ve limon suyunu gezdirin. İnce kıyılmış dereotunu serperek servis yapın.

Havyar Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *250 gr. havyar*
- *200 gr. soğan (rendelenmiş), (2 orta boy)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Havyarı, rendelenmiş soğanı ve zeytinyağını bir kaba koyup, tahta bir kaşık ile karıştırın.

2. Havyarlı karışımı ince bir süzgeçten ya da tülbentten ezerek geçirin. Temiz bir tabağa aktarıp, bekletmeden servis yapın.

Sardalye Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *800 gr. tuzlanmış sardalye balığı*
- *250 ml. sirke (1 su bardağı)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış).*

Yapılışı:

1. Sardalye balıklarını sirkenin üçte birine yatırıp biraz bekletin. Sonra üzerini kazırcasına yıkayıp, yeniden sirkeye yatırın ve bu işlemi üç kez yineleyin. Balıkların başlarını ve kuyruklarını kesin.

2. Balıkları temiz bir tabağa yerleştirin. Havanda zeytinyağını ve limon suyunu süt gibi beyaz renk alıncaya kadar döverek karıştırın.

3. Hazırladığınız sosu balıkların üzerine gezdirin. İnce kıyılmış maydanozu da serperek servis yapın.

Tütünbalığı Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *800 gr. tütünbalığı (temizlenmiş)*
- *250 ml. sirke (1 su bardağı)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1 bağ dereotu (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Balığı yıkayıp bir süzgece çıkarın. Izgaranızı (ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Balığı ızgara teline yerleştirip, her iki yanı da iyice kızarıncaya kadar pişirerek ızgaradan alın.

2. Balığın başını koparıp, atın. Havyarını çıkarın. Derisini soyun. Etleri orta kılçığından ayırarak bir tabağa koyun. Üzerine sirkenin yarısını döküp 30 dakika dinlenmeye bırakın.

3. Bu süre sonunda balığı kalan sirke ile yıkayıp, temiz bir tabağa koyun. Üzerine maydanoz ve dereotunu serpin. Zeytinyağını ve limon suyunu da gezdirerek servis yapın.

Teke Salatası

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. teke (temizlenmiş)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu).*

Yapılışı:

1. Tekeleri soğuk su ile birkaç kez yıkayıp süzgece çıkarın. Tencerede su kaynatıp, içine atarak iki taşım kaynatın. Süzdürerek sudan alın.

2. Tekeleri ayıklayıp, bir kapta ince kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Bir tabağa koyun. Zeytinyağını ve limon suyunu da üzerine gezdirerek servis yapın.

Piyaz

5 kişilik

Malzemesi:

- *600 gr. kurufasulye*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *2 bağ taze soğan (ince kıyılmış)*
- *250 gr. soğan (piyaz doğranmış), (3 orta boy)*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *45 ml. sirke (3 çorba kş.)*
- *1 çay kş. kırmızıbiber.*

Yapılışı:

1. Kurufasulyeleri akşamdan suya koyup, şişmeye bırakın. Tencerede, üzerini kaplayacak kadar su içinde ateşe oturtup, yarılıncaya kadar haşlayın.

2. Fasulyeleri, suyunu süzdürüp biraz tuz ile iyice ezin (ya da bütün bırakın). Dibine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan döşenmiş bir tabağa fasulyeyi yayın.

3. Soğanları, tuz, zeytinyağı ve sirke ile karıştırın. Fasulyenin üzerine boşaltıp, kırmızıbiber serperek sevis yapın.

Kuru Bakla Salatası

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuru bakla ya da börülce*
- *tuz*
- *2 bağ taze soğan (ince kıyılmış)*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *100 ml. zeytinyağı (6,5 çorba kş.)*
- *100 ml. sirke (2/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Baklaları ya da börülceleri bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar su içinde ateşe oturtup, çatlayıncaya kadar haşlayın.

2. Haşlanmış bakla ya da börülceleri süzdürerek sudan alıp, bir kaba aktarıp tuzlayın. Üzerlerine taze soğanı ve maydanozu ekleyerek karıştırın.

3. Zeytinyağı ve sirkeyi gezdirerek servis yapın.

Yumurta Salatası

5 kişilik

Malzemesi:

- *10 adet yumurta*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *100 gr. siyah zeytin*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*
- *1 adet limon (suyu)*
- *tuz*
- *taze çekilmiş karabiber.*

Yapılışı:

1. Tencerede su kaynatın. Yumurtaları kaynar suya atıp, 10 dakika katı haşlayın. Kabuklarını soyup, soğuk suya bırakın.

2. Yumurtaları birer birer sudan alın, keskin bir bıçakla dörde bölün ve servis tabağına yerleştirin. Üzerine maydanozları ve zeytinleri serpiştirin.

3. Salatanın üzerine zeytinyağını, limon suyunu gezdirip, tuzu ve biberi serpiştirerek servis yapın.

Havuç Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. havuç*
- *tuz*
- *1 çorba kş. acı toz kırmızıbiber*
- *1 bağ maydanoz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Havuçları, dışlarını kazıyıp yıkayın ve süzdürün. İsteğe bağlı olarak, gövdeden kopmayacak biçimde uzunlamasına dörde ya da büyüklüğüne göre 2'ye, 3'e bölün. Tencerede tuzlu su kaynatın, içine atıp bir taşım kaynatarak süzgece çıkarın.

2. Maydanozları da bir taşım kaynatıp, süzdürün. Havuçları kollarını açarak hazırladıysanız, kırmızıbiber serpin ve içlerini maydanozlarla doldurun. Parçalara böldüyseniz, biber ve maydanoz dalları ile doğrudan kavanoza koyun. Kavanozlara yerleştirilen turşuların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 15 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Şalgam Turşusu (1)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. şalgam*
- *tuz*
- *10 diş sarmısak*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Şalgamları yıkayıp, kabuklarını soyun ve birkaç parçaya ayırın. Tencerede tuzlu su kaynatıp şalgamları içine atın. Bir taşım kaynatıp, süzdürerek sudan alın.

2. Sarmısakları tuz ve sirke ile döverek kavanoza boşaltın. Şalgamları kavanoza yerleştirin. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu bir hafta bekletip, istenildiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Şalgam Turşusu (2)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. şalgam*
- *tuz*
- *1 çay kş. taneli hardal*
- *500 ml. üzüm sirkesi (2 su bardağı)*
- *45 gr. tozşeker ya da pekmez (3 çorba kş.).*

Yapılışı:

1. Şalgamları yıkayıp, kabuklarını soyun ve birkaç parçaya ayırın. Tencerede tuzlu su kaynatıp şalgamları içine atın. Bir taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Soğuk sudan geçirin. Haşlama suyuna soğuyunca hardalı katıp iyice karıştırın. Şalgamları yeniden bu suya koyup iki saat bekletin.

2. Şalgamları, suyunu süzdürün ve kavanozların içine yerleştirin. Hardallı suyu yarı yarıya sirkeyle karıştırıp, içine şekeri ya da pekmezi katın. Kavanozların üzerini bu karışımla tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 1 hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Pancar Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. pancar*
- *10 diş sarmısak*
- *tuz*
- *45 ml. zeytinyağı (3 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Pancarları yıkayın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, pancarları ve saplarının bir bölümünü içine atın. Yaklaşık 10 dakika kaynatarak süzdürüp sudan alın. Pancarları, kabuklarını bir bıçak ile soyun ve dilimleyin. Saplarını doğrayıp birkaç parçaya ayırın.

2. Sarmısakları tuz ile havanda dövün. Pancarları ve saplarını kavanozun içine atın. Pancarın suyuna tuzla dövülmüş sarmısakları katıp, karıştırın. Kavanozların üzerini bu karışımla tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu bir hafta bekletin, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Balık Turşusu

10 kişilik

Malzemesi:

- *10 adet lüfer (temizlenip, dilimlenmiş)*
- *tuz*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*
- *2 gr. safran (1/3 çay kş.)*
- *1 çorba kş. kakule*
- *1 çay kş. tarçın*
- *10 adet karanfil*
- *5 adet defne yaprağı*
- *1-2 dal biberiye*
- *10 adet mersin yaprağı*
- *50 gr. kuşüzümü (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)*
- *taze çekilmiş karabiber*
- *2 çorba kş. bal*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, üçe bölünmüş).*

Yapılışı:

1. Balıkları yıkayıp süzgece çıkarın ve tuzlayın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca balıkları tavaya yerleştirip, her iki yanını kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir tabağa çıkarın. Safranı 250 ml. (1 su bardağı) su ile sulandırın.

2. Kakule tohumlarını kabuğundan çıkarın. Tarçın ve karanfil ile birlikte bir havana koyup toz haline gelinceye kadar dövün.

3. Bir toprak tencerenin dibine defne, biberiye ve mersin yapraklarının yarısını döşeyin. Balık dilimlerini yerleştirin. Üzerine dövülmüş baharatın yarısını ve üzümle fıstığı serpiştirin.

4. Safranlı suyun içine balı, biberi ve sirkeyi koyup, 10 dakika kaynatarak ateşten alın. Balıkların üzerine sarmısakları dizip, kalan malzemeyi aynı sırayla döşeyin ve hazırladığınız sirkeli suyu dökün. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve tencerenin kapağını sıkıca kapatın.

5. Turşuyu 2-3 gün bekletip, 15 gün içinde tüketin.

Üzüm Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. yeşil üzüm (kabuğu kalın ve salkımı seyrek olanlarından seçilmiş)*
- *tuz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Üzümleri yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Üzümleri kaynar suya batırıp, pörsümemeleri için hemen çıkarın.

2. Haşlanan üzümleri kavanozlara yerleştirin. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Hem ekşi, hem tuzlu hem de tatlı tadı ile çok özel olan bu turşuyu 40 gün bekletip, istendiğinde çıkararak servis yapın.

Çağla Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:

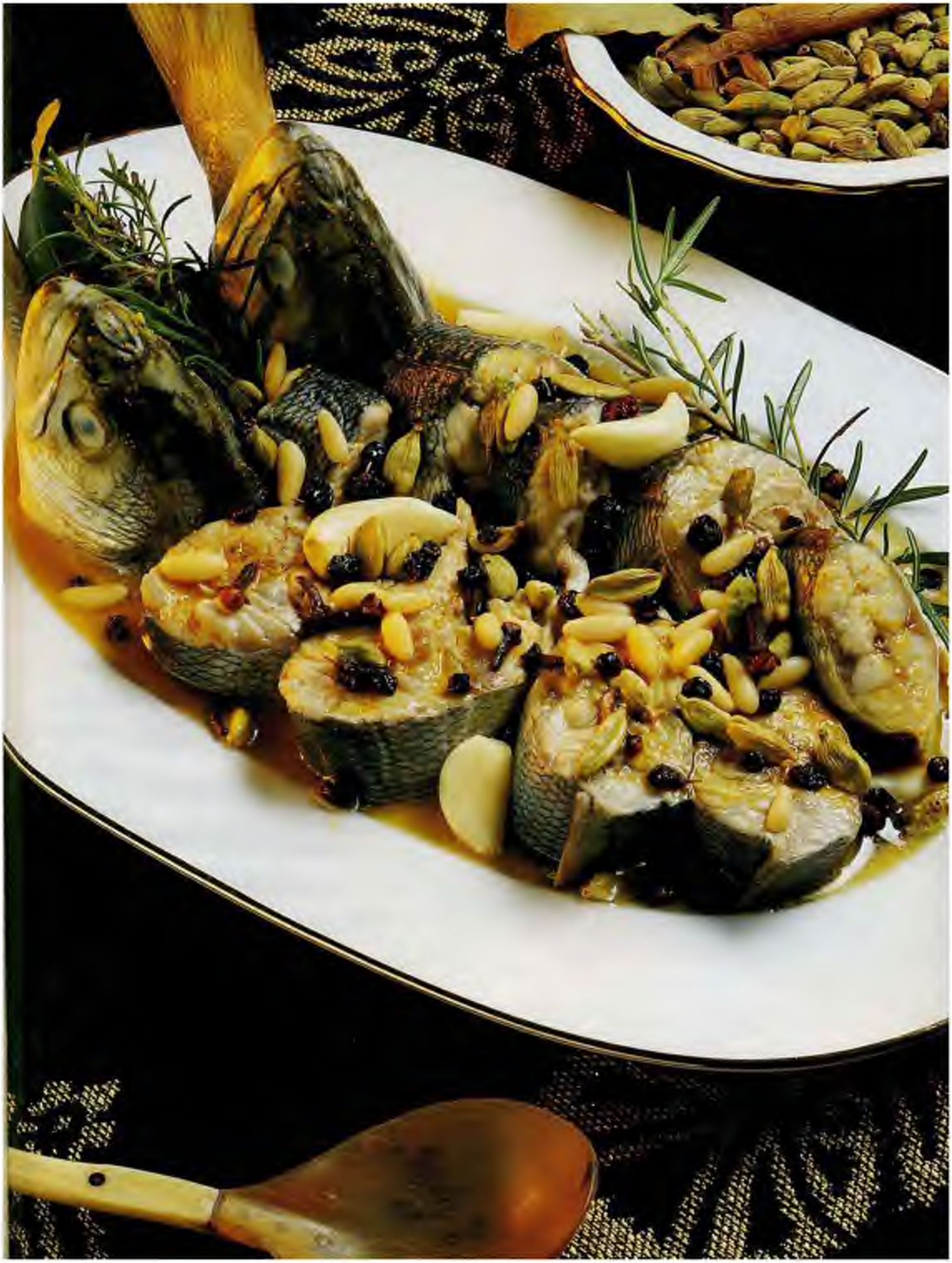
- *1 kg. çağla (yapraklı toplanmış)*
- *tuz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı)*
- *60 ml. zeytinyağı (4 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Çağlaları yıkayıp süzdürün. Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Çağlaları içine atıp bir taşım kaynatın ve bir süzgece çıkarın.

2. Haşlanmış çağlaları kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 40 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.



Patlıcan Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. patlıcan (olgunlaşmamış küçüklerinden seçilmiş)*
- *tuz*
- *1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)*
- *1/2 bağ kereviz yaprakları (ince kıyılmış)*
- *10 diş sarmısak (soyulup, doğranmış)*
- *3 adet çuşka biberi (tohumları temizlenip, dörde bölünmüş)*
- *5 dal kereviz sapı*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Patlıcanları, saplarını keserek temizleyin. Gövdeden kopmayacak biçimde uzunlamasına dörde ayırın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, içine atın ve 5 dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarıp, üzerine ağırlık koyarak 24 saat süzülmeye bırakın.

2. İnce kıyılmış maydanoz ve kerevizi sarmısaklarla karıştırın. Patlıcanların kollarının arasına bu harcı doldurup, üzerlerine biber parçalarını koyun. Patlıcanları birkaç yerinden kereviz sapları ile bağlayın. Düzgün bir biçimde kavanoza yerleştirin. Üzerlerini örtecek kadar sirke koyun. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 5-10 gün bekletip, kısa sürede tüketin. Eğer uzun süre saklayacaksanız, ilkin 20 gün, sonra da 2 ay içinde suyunu değiştirin ve 1 yıl kadar kullanın.

Kabak Turşusu (1)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. sakızkabağı (dışı kazınmış)*
- *1 bağ taze nane (doğranmış)*
- *1 bağ maydanoz (doğranmış)*
- *250 gr. siyah üzüm*
- *1 çay kş. tane kişniş*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kabakları ikiye bölün. Çekirdek yataklarını temizleyip, parmak biçiminde doğrayın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, kabakları içine atın. Bir taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Bir süzgece çıkarın. Üzerine bastırarak bütün suyunun akmasını sağlayın.

2. Kavanozu bir kat nane, bir kat maydanoz, bir kat kabak, bir kat üzüm ve kişniş döşeyerek, doldurun.

3. Üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırıp kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

4. Turşuyu 20 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Kabak Turşusu (2)

5 kişilik

Malzemesi:
- *1,5 kg. kabak (olgunlaşmamış, küçük) ya da balkabağı (portakal büyüklüğünde)*
- *tuz*
- *10 adet kırmızı arnavutbiberi*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kabakları yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatıp, içine atın. İki taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Bir süzgece çıkarın.

2. Haşlanan kabakları dörde bölün. Üzerlerine kırmızı arnavutbiberi serpip kavanozlara yerleştirin. Kavanozları sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 1 hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Sarmısak Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. taze sarmısak (bağlanmamış)*
- *tuz*
- *1 çorba kş. kişniş*
- *2 çorba kş. izmirsiyahı*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Taze sarmısakları ayıklayıp yıkayın ve çok irilerini doğrayın. Tencerede tuzlu su kaynatın. Sarmısakları içine atıp, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alın.

2. Sarmısakları kişniş taneleri ve izmirsiyahı ile karıştırıp kavanozlara koyun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 2 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Karışık Turşu

5 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. küçük salatalık*
- *150 gr. yeşil biber*
- *200 gr. havuç (dışı kazınmış)*
- *200 gr. şalgam*
- *200 gr. pancar*
- *150 gr. taze fasulye*
- *1 bağ maydanoz*
- *1 bağ dereotu*
- *1/2 bağ semizotu (temizlenip, yıkanmış)*
- *300 gr. ıspanak kökü (temizlenip, yıkanmış)*
- *500 ml. üzüm sirkesi (2 su bardağı)*
- *90 ml. zeytinyağı (6 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Malzemenin tümünü yıkayıp süzdürün. Salatalıkları ve yeşil biberleri birkaç yerinden iğneleyin. Havuçları gövdeden kopmayacak biçimde uzunlamasına dörde ayırın. Şalgam ve pancarları, kabuklarını soyup, gerekiyorsa ikiye ya da üçe bölün. Taze fasulyelerin iki ucunu ve kenarlarını alın.

2. Tencerede su kaynatıp turşuluk malzemenin tümünü içine atın. İki taşım kaynatarak ateşten alın. Süzgece aktarıp, üzerlerine fazla ezmeyecek bir taş koyun ve 24 saat bu durumda bırakın.

3. Kavanozu yarısına kadar üzüm sirkesiyle doldurun. Turşuluk malzemeyi karışık olarak kavanoza yerleştirin. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini iki parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

4. Turşuyu bir hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Not: İstenirse bu turşunun içine çok küçük koparılmış kavun, karpuz ve dolmalık kabak da haşlanarak katılabilir.

Hıyar Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. salatalık (küçüklerinden)*
- *1 bağ nane (doğranmış)*
- *1 bağ maydanoz (doğranmış)*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Salatalıkları birkaç yerinden iğneleyin. Tencerede su kaynatıp, salatalıkları, nane ve maydanozları içine atın. İki taşım kaynatarak ateşten alın. Bir süzgece çıkarın.

2. Haşlanmış salatalıkları nane ve maydanozlarla birlikte kavanozlara doldurun. Üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu bir hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Biber Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. kırmızıbiber (yeşile çalan ve küçük olanlarından seçilmiş)*
- *tuz*
- *1 bağ taze nane (sapları kesilmiş)*
- *1 bağ maydanoz (sapları kesilmiş)*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Kırmızıbiberlerin saplarını kesin, yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Biberleri içine atıp 10 dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarın ve üzerine ağırlık koyarak süzülmeye bırakın.

2. Haşlanmış biberleri, nane ve maydanoz yaprakları ile karıştırıp kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu birkaç gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Lahana Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. beyaz lahana*
- *1 çorba kş. tane hardal (dövülmüş)*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Lahanayı dörde bölün, yıkayın ve süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Lahana çeyreklerini içine atıp 10 dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarın ve üzerine ağırlık koyarak süzülmeye bırakın.

2. Haşlanmış lahanaları, üzerine dövülmüş hardalı sürün ve bir kavanoza koyun. Kabın üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu birkaç gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Elma ve Armut Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. sarı armut ya da elma (küçüklerinden seçilmiş)*
- *tuz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Hangisini kullanacaksanız, elma ya da armutları yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Meyvelerin üzerlerine bıçakla ince çizikler atın. Kabuklarını soymadan ve saplarını koparmadan kaynar suya atın. İki taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Bir süzgece çıkarın.

2. Haşlanan meyveleri kavanozlara yerleştirin. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu iki hafta bekletip, istendiğinde çıkararak servis yapın.

Semizotu ve Bakla Filizi Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. semizotu (yaprak ve sapları kalınlarından seçilmiş)*
- *500 gr. bakla filizi*
- *tuz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Semizotu ve bakla filizlerini kesip, temizleyin. Bol su ile birkaç kez yıkayıp, süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Her ikisini de kaynar suya atıp, 5 dakika haşlayarak süzgece çıkarın.

2. Haşlanmış sebzeleri kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 10 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Taze Fasulye ve Karnabahar Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. taze fasulye (iki ucu alınıp, kılçıkları temizlenmiş)*
- *500 gr. karnabahar (çiçeklerine ayrılmış)*
- *tuz*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Fasulye ve karnabaharları yıkayıp, süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Her ikisini de suya atın, bir taşım kaynatıp süzgece çıkarın.

2. Haşlanmış sebzeleri kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 10 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Ispanak Kökü Turşusu

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. ıspanak*
- *tuz*
- *10 diş sarmısak (dövülmüş)*
- *500 ml. sirke (2 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Ispanak köklerini, kökten başlayıp 7-8 cm. uzunluğunda kesin. Bol su ile birkaç kez yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Kökleri suya atıp iki üç taşım kaynatın ve süzgece çıkarın.

2. Haşlanmış ıspanak köklerini kavanozlara doldurun. Dövülmüş sarmısağı serpiştirin. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

3. Turşuyu 15 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

Not: Bu turşuyu pazı kökleri ile de hazırlayabilirsiniz.

Hoşaflar

◀ *Altın kompoto takımı: Topkapı Sarayı Müzesi.*

Bugün artık ortadan kalkmakta olan bir yemek çeşidi de hoşaflar. Her şeyin giderek daha az tatlısından hoşlanılan ve bu anlamda Batı'yla neredeyse bütünleşen mutfak anlayışı, hoşafları moda olmaktan çıkarmışa benziyor. Oysa, Osmanlı dönemi yemek kitapları hoşaflara başlı başına bölüm ayırmış. Üstelik bu bölüm, öteki bölümlere oranla tarif sayısının zenginliği açısından oldukça dikkat çekici.

Hoşaf sözcüğü, bir bileşik sözcük. "Hoş" ile "ab"ın birleşmesiyle ortaya çıkmış. Tadı hoşa giden bir su anlamına geliyor. Kitabın giriş bölümünde, Osmanlı geleneğinde yemek sırasında fazla su içilmediğinden söz edilmişti. Üstelik, Osmanlı geleneğinde yemek sırasında içki de içilmemektedir. Oysa, pilav ve börekler gibi nispeten "kuru" sayılabilecek birçok yemeğin mönülerin demirbaşı olduğunu da biliyoruz. İşte bu su eksikliği, bir anlamda hoşaflarla giderilmiş görünüyor. Batı mutfağındaki benzer bir yiyecek olan kompostoların, buradaki sofra geleneğinde içkinin varlığı nedeniyle, yalnızca basit bir tatlı kategorisine indirgenmesine karşılık, Osmanlılar bu yiyeceği çok daha geniş bir alanda kullanmışa benziyor.

Hoşafların özelliği, taze ya da kuru meyvelerin tadı ile şekerin bir araya getirilmesidir. Bunun için genellikle uygulanan yöntemin ilk aşaması, ufak ve/veya kusurlu meyve tanelerinin, gerekiyorsa çekirdeklerini ayırdıktan sonra, ezilip bir miktar şekerle ve suyla karıştırılarak kaynatılmasıdır. Meyveler, gerektiğinde bir miktar suda haşlanarak bu şekerli meyve şurubuna katılır. Karışım soğutulur ve sofraya getirilir.

Burada asıl dikkati çekici nokta, hoşaf yapımında kullanılan meyvelerin çokluğu. Bugün, seyrek de olsa yapılan ya da en azından adı bilinen hoşaflar taze vişne, kayısı, kuru erik ve kuru üzüm hoşaflarıdır. Oysa dönemin yemek kitaplarında bunlara ek olarak misket elması, akça armudu, Ali Fakih erığı, bardaşa erığı, böğürtlen, razakı üzümü, portakal, nar, taflan yemişi ya da diğer adıyla gürcükirazından yapılan hoşaflar da tarif edilmekte.

Kuru meyvelere gelince, bugün yapılan ve bilinen, neredeyse kuru üzüm hoşafı ile sınırlı. Oysa dönemin tarifleri arasında kuşüzümü, kuru vişne, kuru incir tarifleri de var. Ama daha ilginci, antepfıstığı ile yapılan hoşaf olmalı. Bir de armut kurusu hoşafı var ki, bugün armut kurusunun bırakın hoşafını, kendisini bile bilen yok!

Yukarıda da belirtildiği gibi, Osmanlı mutfağındaki hoşafların bugün bizim gözümüze en çekici gelen yanı yapım tekniği değil. Ancak yeri gelmişken, şeker miktarını dilediğimiz gibi düşürerek, bugün aynı hoşafların günümüzün ağız tadına uydurularak pekâlâ yapılabileceğini de belirtelim.

Taflan Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. taflan*
- *500 ml. soda (2 su bardağı)*
- *1,5 lt. su (6 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Taflanları bir örtü üzerine serpip güneşte 3 gün kurumaya bırakın. Yıkayıp, bir gece öncesinden sodanın içinde bekletin. Kullanmadan önce bol su ile birkaç kez yıkayıp süzdürün.

2. Şekeri su ile kaynatarak bir şurup hazırlayın. Taflanları içine atıp 5 dakika pişirin ve ateşten alın. Soğumaya bırakın.

3. Soğuyunca gerekirse su ekleyerek servis yapın.

Antepfıstığı Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:
- *400 gr. antepfıstığı (başlanıp, iç zarları soyulmuş)*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Antepfıstıklarının yalnızca kırılmışlarını biraz su ile havanda döverek eritin ve bir tencereye süzdürün.

2. Şekeri su ile birlikte kaynatıp şurubu hazırlayın. İçine süzdürdüğünüz fıstıklı suyu katın. Bütün fıstıkları ekleyip 15 dakika kaynatarak, ateşten alın.

3. Soğuyunca bardaklara boşaltıp servis yapın.

Dut Kurusu Hoşafı

10 kişilik

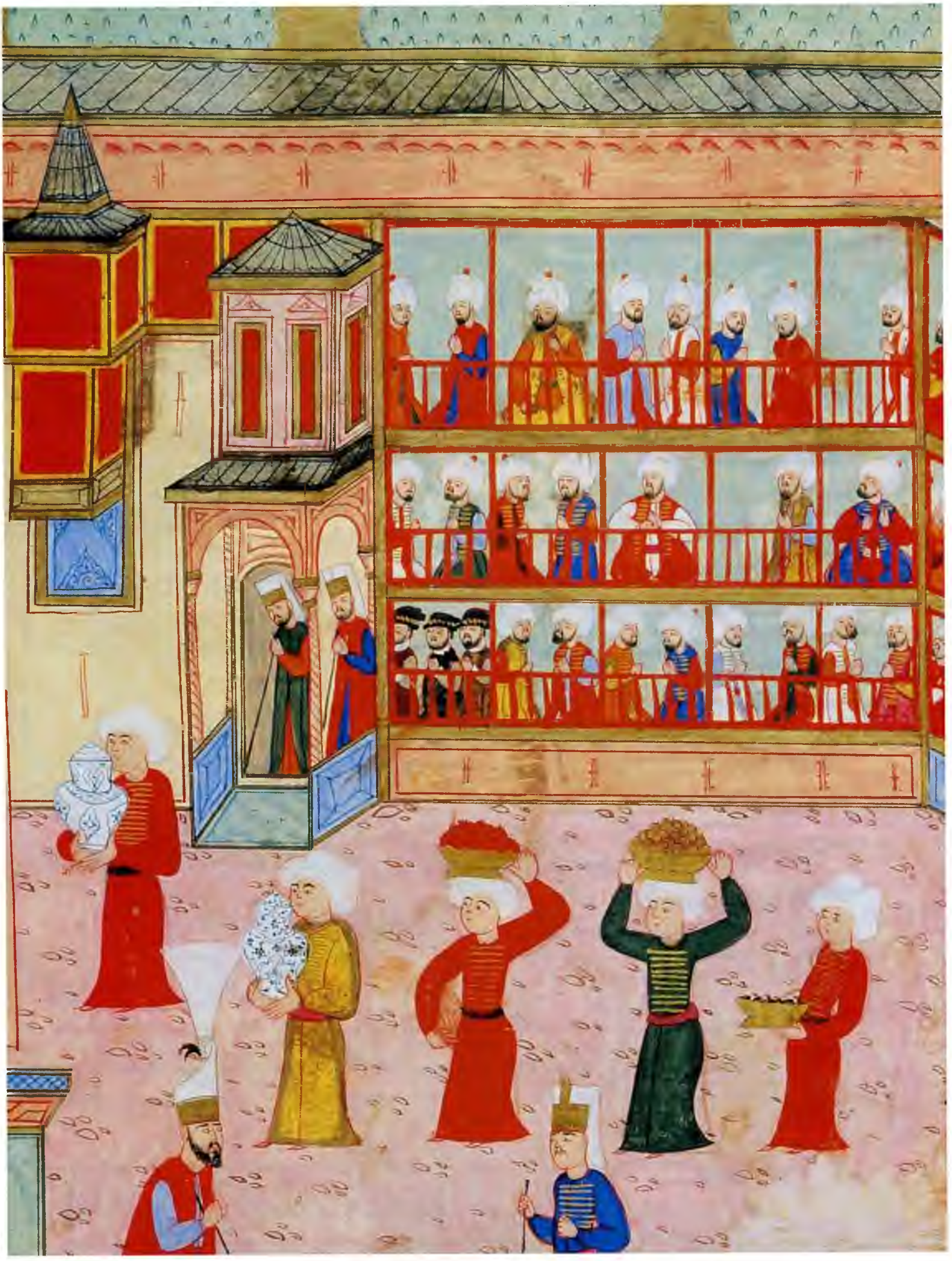
Malzemesi:
- *500 gr. dut kurusu*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*
- *1 çorba kş. çiçek suyu ya da gülsuyu.*

Yapılışı:

1. Dut kurusundan bir avuç ayırıp, kalanını tencereye koyun ve üzerine suyu ekleyin. Bir taşım kaynatın ve ateşten alın.

2. Temiz bir kaba süzdürüp, posasını atın. İçine şekeri katıp, eriyinceye kadar karıştırın. Yeniden ateşe oturtup, bir taşım daha kaynatın. Ayırdığınız dut kurularını katıp, tencereyi ateşten alın. Biraz soğumaya bırakın.

3. Soğuyan hoşafa çiçek suyunu, karıştırarak servis yapın.



Şuruplar

◀ Serbetçi.

Hoşaflar bölümünde, Osmanlı mutfağının bu alanda nasıl bir zenginlik sergilediğini görmüştük. Orada Türkler'in yemek sırasında su içmekten hoşlanmadıklarını ve bunun yerini hoşafların tuttuğunu söylemiştik. Tarihi kaynaklarda, özellikle zengin sofralarda hoşaf kadar şurupların da aynı işlev için sık olarak konuklara sunulduğundan söz edilir.

Şurupların hoşaflardan en önemli farkı, içinde tane olmaması. Bir şeyin gerçek değerini anlayamayanlar için, hoşaftan anlamadığı, çünkü suyunu içip tanesini bıraktığı sözü de bu gastronomik gerçeği gösterir.

Şurup yapımında yine meyvenin kendisinden çok, bir tülbentten süzülmüş suyu kullanılır. Posası atılır. Ortaya çıkan taze meyve suyu bir miktar şeker ile bir kap içinde iyice karıştırıldıktan sonra kaynatılır. Bu kaynatma sırasında kabın üzerine çıkan köpüğün, ileride şurupta kötü bir tat yaratmaması için, alınıp atılması önerilir. Sonra elde edilen şekerli pişmiş karışım yeniden ince bir tülbentten süzülür. En son aşama olarak da şişelere konup saklanır.

Bu genel tarif, şurupların yapımı konusunda fikir vermesi için anlatılmış bulunuyor. Yoksa bütün şurupların standart bir tarif ile hazırlandığı asla söylenemez. Bunun en iyi örneği, standart tarifin alındığı "vişne şurubu"nda görülür. Bu şurubun bir başka yapım biçimi anlatılırken vişnelerin taneli olarak suda haşlanması önerilir. Sonra vişneler kevgirle tenceredeن alınır ve ...

süzülür. Bir başka örnek ise "menekşe şerbeti". Burada dövülmüş kelle şekeri bir tepsiye ya da kâğıda yayılır, üzerine menekşe yaprakları konduktan sonra tepsideki malzeme elle iyice yoğrulur. Böylece menekşe yaprakları ezilerek kokuları şekere karıştırılır. Şerbet bu malzeme ile hazırlanır. Oysa yine aynı kaynaklarda bir başka tarif olarak verilen "menekşe şurubu"nda standart yöntem uygulanır.

Hoşaflarda olduğu gibi, şuruplarda da bugün için ilginç olan, kullanılan malzemenin çeşitliliğidir. Hoşafların bazı örnekleri hâlâ sürmekte ise de, şurupların günümüzde neredeyse tümüyle yok olduğu, ağzının tadını bilen kişilerce üzülerek görülmekte. Bunda, gazlı içeceklerin bütün dünyada büyük bir hızla yayılmış olması elbette önemli bir rol oynuyor ve biz de bu alanda genelden soyutlanamamaktayız. Buna karşın vişne, limon ve demirhindi gibi bazı şurupların yakın zamana kadar süregeldiği de hatırlanmalı. Bunlar içinde Batılıların "tamarend" olarak adlandırdığı demirhindi, egzotik lezzetiyle damaklarda unutulmaz bir tat bırakır. Osmanlı döneminde çok değişik başka şurupların da olduğunu kaynak kitaplarda görmekteyiz. Yukarıda da sözü edilen menekşe çiçeğinin yapraklarından yapılan şurup ve şerbet, "sikencebin" de denilen "sirke şurubu", tatlı ve acıbademlerle hazırlanan "badem şurubu" bunlardan bazıları.

Şurupların da, hoşaflar bölümünde söylediğimiz gibi, günümüzün ağız tadına uydurularak yeniden ortaya

Neslişah Sultan'ın* Saray Limonatası

10 kişilik

Malzemesi:
- *8 limon*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *2 bağ taze nane (yalnızca yaprakları).*

Yapılışı:

1. Limonların suyunu sıkın. Suyu katıp karıştırın.

2. Nane yapraklarını tozşeker ile birlikte demir bir havana koyup, macun kıvamına gelinceye kadar dövün. Çift katlı bir tülbente koyun.

3. Tülbentteki naneleri limonatanın içine salın. Bir kaşıkla tülbenti ezerek nanelerin aromasının limonataya geçmesini sağlayın. Bu işlemi yineleyerek limonatayı buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

4. İçinde nane olan tülbenti çıkarıp, limonataya gerekiyorsa şeker ekleyin. Bardaklara boşaltarak servis yapın.

Menekşe Şerbeti

10 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. mor menekşe yaprağı*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*
- *2 lt. su (8 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Menekşeleri tozşeker ile birlikte şekere rengi çıkıncaya kadar havanda dövün. Şeker ile menekşe karışımını ince bir elekten ufalayarak geçirin.

2. Suyu bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Şekerli menekşe tozunu suya katıp, karıştırın. Temiz bir kaba süzdürerek soğumaya bırakın.

3. Soğuduktan sonra bardaklara boşaltıp servis yapın.

Keçiboynuzu (Harnup) Şerbeti

10 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. keçiboynuzu (dolguncalarından şeçilip, kuşbaşı doğranmış)*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Akşamdan keçiboynuzlarını yıkayıp, süzdürün. Kuşbaşı doğrayın ve tencereye koyun.

2. Suyu bir taşım kaynatıp keçiboynuzlarının üzerine dökün. Ertesi sabaha kadar bekletin.

3. Tencereyi ateşe oturtun. Yakalşık 20 dakika kaynatarak, ateşten alın. Temiz bir kaba süzdürüp, şekerini katın. Şeker eriyinceye kadar karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyunca bardaklara koyarak servis yapın.

Demirhindi Şerbeti

10 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. demirhindi*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı).*

Yapılışı:

1. Demirhindiyi bir kaba koyun. Suyu bir taşım kaynatıp, üzerine boşaltın. İyice karıştırın.

2. Temiz bir kaba süzdürün. Şekerini katıp, eriyinceye kadar karıştırın. Soğuduktan sonra bardaklara boşaltarak servis yapın.

Neslişah Sultan (Fatma Neslişah Abdülmün'im Osmanoğlu**), İstanbul doğumlu (1921). Sultan Vahideddin'in torunu. Sabiha Sultan'la Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin büyük kızı. Mısır'ın son Hidivi II. Abbas Hilmi Paşa'nın oğlu ve kral naibi Prens Abdülmün'im (İskenderiye 1899 - İstanbul 1979) ile evlendi. Şimdi İstanbul'da yaşıyor.*

Neslişah Sultan bir sohbet sırasında, kendisine Osmanlı'nın yediyüzüncü yıldönümü dolayısıyla tasarladığımız bu kitaptan söz ettiğimizde çok heyecanlandı. Çalışmalarımızda da bizleri yüreklendirdi, yanımızda oldu. Özellikle, saraydaki çocukluk günlerinden anımsadığı limonata tarifini bizlerle paylaştığı için, kendisine teşekkürü borç biliyoruz.

Ölçüler

Su bardağı olarak verilen ölçülerin litre ya da gram cinsinden karşılıkları:

1 su bardağı su ..... 250 ml.
1 su bardağı süt ..... 250 ml.
1 su bardağı sıvıyağ ..... 225 ml.
1 su bardağı zeytinyağı ..... 225 ml.
1 su bardağı un ..... 125 gr.
1 su bardağı tozşeker ..... 250 gr.
1 su bardağı pudraşekeri ..... 125 gr.
1 su bardağı irmik ..... 185 gr.
1 su bardağı buğday nişastası ..... 160 gr.
1 su bardağı pirinç unu ..... 160 gr.
1 su bardağı pirinç ..... 225 gr.
1 su bardağı arpa şehriye ..... 200 gr.
1 su bardağı nohut ..... 200 gr.
1 su bardağı bulgur ..... 200 gr.
1 su bardağı çamfıstığı ..... 200 gr.
1 su bardağı kuşüzümü ..... 200 gr.

1 su bardağı

Çorba kaşığı olarak verilen ölçülerin gram cinsinden karşılıkları:

1 çorba kaşığı tereyağı ..... 15-20 gr.
1 çorba kaşığı pirinç ..... 15 gr.
1 çorba kaşığı un ..... 7.5 gr.
1 çorba kaşığı irmik ..... 12 gr.
1 çorba kaşığı tozşeker ..... 15 gr.
1 çorba kaşığı pudraşekeri ..... 7.5 gr.
1 çorba kaşığı tuz ..... 20 gr.
1 çorba kaşığı buğday nişastası ..... 7.5 gr.

1 çay kaşığı
1/2 tatlı kaşığı
1 tatlı kaşığı
1 çorba kaşığı

Kaynakça

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri,* (orijinal adı: *Âdat ve Merasim-i Kadime, Tabirat ve Muamelat-ı Osmaniye*). Yayına hazırlayanlar: Prof. Dr. Kâzım Arısan - Duygu Arısan Günay, I. ve II. ciltler. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995 (ISBN 975-333-024-3).

Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, cilt iv. Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, Ankara 1991 (ISBN 975 17-0876-7)

Tamara Talbot Rice, *Bizansta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis.* Çeviren: Bilgi Altınok, Göçebe Yayınları, İstanbul 1989 (ISBN 975-8143-18-2).

Jean-Paul Roux, *Türklerin Tarihi: Büyük Okyanus'tan Akdeniz'e İki Bin Yıl,* Çeviren: Galip Üstün, Milliyet Yayınları, İstanbul 1989.

Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü.* Düzenleyen: Sadi Borak Milliyet Yayınları, İstanbul 1974.

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri.* T.C. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1952.

Maria Yordanidu, *Loksandra· İstanbul Düşü.* Çeviren: Osman Bleda, Belge Yayınları, İstanbul 1995, (3. baskı).

Yazarı Bilinmiyor, *Kanuni Devrinde İstanbul.* (Dört yüzyıl yayımlanmadan köşede kalmış, çok önemli bir yapıt). Çeviren: Fuad Carım, yayıncısı bilinmiyor, İstanbul 1964.

Yazan	:	Tuğrul ŞAVKAY
Asistan ve Stilist	:	Tuba İŞBAKAN
Prodüktör	:	Neslihan ELELE
Yemek Uygulamaları	:	Aydın YILMAZ
Konu Fotoğrafları	:	Süleyman KAÇAR
Arşiv Fotoğrafları	:	Ersin ALOK (Topkapı Sarayı'nın gösterdiği kolaylığa teşekkür ederiz).
Aksesuvarlar	:	- Kayaoğlu Bakırcılık A.Ş. - Gündağ KAYAOĞLU - Paşabahçe Mağazaları A.Ş. - Elit A.Ş. - İlhami ÜLERGİN - Odile Knaepen Collection - Akçura İç ve Dış Ticaret A.Ş.
Yayımlayan	:	ŞEKERBANK T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi
Renk Ayırımı	:	Stars
Baskı	:	Detay
Yapım	:	İRA Reklam Ajansı A.Ş.
Yayım Yılı	:	2000

© Her hakkı saklıdır. İzinsiz alıntı yapılamaz ve çoğaltılamaz.

2. Baskı: 50.000 adet (Radikal Gazetesi okurları için).

447001 20

ŞEKERBANK

Tuğrul Şavkay