

TÜRK MUTFAĞI ve EDİRNE'DEN
YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ

Müşerref Gizerler

TÜRK MUTFAĞI ve EDİRNE'DEN

YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ

Müşerref Gizerler

Sn. Musa Öncel'e
saygılarımla
28.11.2013
Müşerref Gizerler
Müşerref



ISBN 975-585-406-1
Türk Mutfağı ve Edirne'den
Yemek Kültürümüz

Yayımlayan:
EDİRNE VALİLİĞİ

1. Baskı, Edirne, Haziran 2004

Yazan:
Müşerref Gizerler

Fotoğraflar:
Mehtap Cömert Keskin
Behiç Günelan

Baskı: Mart Matbaacılık

Yapım: Zeki Kar

İçindekiler

Türk Mutfağının Karakteristik Özellikleri	11
Türk Mutfağının Yer Aldığı Yazılı Kaynaklar	16
Yemek Kitapları	21
Eski Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları	22
Kuzey Türkleri Yemekleri	26
Selçuklular ve Beyliklerde Yemekler ve Usulleri	29
Anadolu Selçukluları ve Beylikler	29
Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda İmaretlar ve Aşevlerinde Yemekler	37
Osmanlı İmparatorluğu	39
(Saray Mutfakları, Edirne Sarayı, Yemekler ve Rumeli Yemekleri)	
Sarayda Yemek Yeme Adabı	41
Divan-ı Humayunda Yemek Yeme Adabı	42
Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin	43
Tababetiyle İlgisi	
Yazılı Kaynaklardan Tespit Edilen Dönemin Yemekleri	45
Saray Mutfaklarında Kullanılan Kap Kacaklar	55
Saray Şenlikleri ve Şenliklerde Yapılan Yemekler	56
Rumeli Mutfağından	59
Edirne Yöresi Yemekler, Şenlikler, Kap Kacaklar	
Genel Bakış ve Balkan Mutfağı Etkileşimleri	59
Romanya Mutfağında Türkçe Yemek Adları ve Yapılışı	60
Gelenekler-Şenlikler ve Yemekler	61
Kırsal Kesim Yemekleri	61
Kent Mutfağı	67
Yörede Kullanılan Kap Kacaklar	88
Kaynakça	92

Kültürümüzün önemli bir boyutunu da yemek geleneğimiz oluşturur. Geçmişten günümüze Türk toplumunun sosyo-ekonomik yapısının yansıması olan yeme-içme kültürümüz; bize özgü davranışların ve alışkanlıkların geliştirdiği değerlerle bütünleşir.

Orhun Yazıtları'ndan beri Selçukname, Kanunname, seyahatname, risale gibi yazılı-basılı belgelerle de günümüze taşınan yemek kültürümüz, birlikteliğin, toplumsal dayanışmanın ve konukseverliğin öne çıktığı bir geleneği yansıtır. Türk tarihinde toylar, düğünler, şenlikler hep yemekle anlam kazanan şöenlerdir. Ziyafetler birlikte olmayı, toplum olmayı güçlendirmektedir.

Yemek kültürümüz; sofraya oturma şekli ve yemek yeme adabı, yiyecek ve içeceklerin sağlık koşullarıyla ilişkileri, mevsimlere göre yiyecek ve içecekler, beslenme alışkanlıkları, mutfak kap kacakları ve daha birçok yönüyle günlük yaşamın vazgeçilmez boyutuyla ilgili bize özgü kültürel değerler ortaya koymaktadır.

Her alanda olduğu gibi, Anadolu'nun yemek kültürünü Balkanlar'a taşıyan Türkler, kültürlerin geçtiği bir coğrafyada Rumeli gelenekleri ve bölgesel özelliklerin bireşimiyle zengin bir mutfak anlayışını da geliştirmiş. Osmanlı'nın saray kenti Edirne, bütün bu özellikleriyle zengin bir yemek kültürünün de merkezidir.

Araştırmacı Müşerref Gizerler'in, geçmişten bugüne ve geleceğe taşımakla yükümlü olduğumuz kültür mirasımızın önemli bir unsuru olan yemek kültürümüzü belgeleyen emek dolu bu çalışması, Edirne için önemli bir kaynak ve büyük bir kazanımdır.

Fahri YÜCEL

Edirne Valisi

Beslenme olgusu her canlının oluşumu ve yaşamının sürmesinde vazgeçilmezdir.

Doğanın en gelişmiş canlı türü insan; beslenmesini kendi gelişimi ile doğanın diğer türlerinden esinlenerek ancak farklılaştırılarak şekillendirmiştir.

Beslenme bugün; yemek-mutfak olgusu olarak toplumların kültürel yapılarının göstergesi durumundadır.

“Türk Mutfağından ve Edirne’den Yemek Kültürümüz” olarak adlandırdığım bu kitap yemek-mutfak olgusunun kültürel yapımızdaki varlığını göstermeye dönük bir çalışmadır.

Doğduğum ve bugün de yaşamımı sürdürmekten mutluluk duyduğum Edirne; tarihi ve kültürel dokusu, özgün yaşamlarıyla varolan kent halkı ve kırsal yaşayanları ile bu çalışmanın esas kaynağı olmuştur.

Sofralarında konuk olduğum ve sözlü bilgiler aldığım tüm Edirnelilere, yazılı eserlerinden yararlandığım tüm araştırmacılara saygılarımı sunar, mutfağımız ile özdeşleşmiş, yaptığı leziz yemekler ile bana verdiği damak zevki için sevgili anneme; ve çalışmama fotoğrafları, araştırma inceleme bilgileri ile destek veren sevgili dostum Yrd. Doç. Mehtap Cömert’e teşekkür ederim.

Kentimizin tarihi ve kültürel kimliğinin, özgün yapısının korunarak yaşama geçirilmesi yönündeki katkıları ile çalışmamı değerlendirip basımını sağlayan Edirne Valisi Sayın Fahri Yücel’e şükranlarımı sunarım.

Müşerref Gizerler

Türk Mutfağının Karakteristik Özellikleri

Beslenme tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur. Sosyal bir yapıya sahip insanın beslenmesi olayı coğrafi koşullara bağlı olmakla beraber onun kültürüne de bağlıdır. Bir başka deyimle Yemek- Mutfak olgusu kendine özgü biçim ve anlatımıyla değerler yükü, bir yaşam biçimidir.

Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel ve bölgesel olarak değişiklik göstermekle beraber yemeye, içmeye ve ikrama özel anlam veren kültürümüzde bizi bize benzeten ortak özellikler, davranış kalıpları ve değerlerden ibarettir.

Türk Mutfağı, yemek çeşitleri, kullanılan malzemeleri, kabı kacağı, sunuş biçimleri, konuk ağırlamaları itibariyle;

- Tarımsal ekonomik yapı,
 - Coğrafi bölgelere göre çeşitlilik,
 - Ailelerin sosyal ve ekonomik yapılarına göre farklılık,
 - Çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme,
 - Dinsel yapı ve normlar,
 - Beslenme alışkanlıklarında cinsiyet farklılaşmaları
- ile yoğrulup biçim almıştır.

Mutfağın tür çeşitliliği ve damak tadı yanında varolanı paylaşmak amacıyla sunma biçiminin de önemli olduğu halk edebiyatının konuları arasında da görülmektedir.

Örneğin;

Paylaşılan nesnenin paylaşmadan daha önemli olmadığını,

“Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül yarenlik ister kahve bahane”

“Biz aşı değil kaşı geldik”

sözleriyle birlikteliğin güzelliği,

“Kabul edilemeyecek konuğa konak yok denmez, konacak yer yok denir”

ifadesiyle konukseverliğin derecesini,

“Adam olacak kişi sofrada yemek yemesinden belli olur “ sözünden yemek yeme davranış özelliklerini,

“Tatlı dil yılanı deliğinden çıkarır“ atasözüyle

“Tatlı yiyelim tatlı konuşalım”

deyimiyle, bireysel ilişkilerde sevgi ve hoşgörüyü verilen önem, yemek ve tad alma tanımları ile bağdaştırılmaktadır.

“Edirne’den geldim beri

Abdal oldum giydim deri

Benden haber sorarsanız

Severim lokum şekeri,

Buna bayram ayı derler,

Bal ile kaymağı yerler

Eskiden adet olmuş,

Bekçiye bahşiş verirler.”

Gibi manilerde, tatlı ve şekerlemelerden dem vurularak sosyal dayanışma ve yardımlaşmaların hatırlatıldığı,

“Ninnisine beşigine

Beyler iner eşigine,

Gümüş saplı kaşık ile,

Zerde pilav yesin yavrum.”

gibi bebek uyutmada söylenenlerin, bebeğe duyulan sevginin ölçüsü ve arzu edilen yaşam biçimine duyulan özlemin yemek ile özdeşleştirildiği,

“Çarşıda sarı burma,

Oğlan karşımda durma,

Bir gün alır geçerim,

Bekârsın deyip durma.”

manisinde ise, yine yenilenin güzel duygu ve düşünceleri anlatıp, itiraf etmekte amaç olarak kullanıldığı görülmektedir.

Yine Türk Halk Edebiyatında yemek üzerine destanlar ve şiirlere de çokça rastlanmaktadır. Bunların bir kısmının oldukça abartmalı olduğu görülür.

Bu destanların ilginç örnekleri, II. Murat zamanında yaşadığı bilinen XV. yüzyıl tasavvuf şairlerinden, asıl adı Gaybi olan Kaygusuz Abdal’da görülmekte olup, en iyi örneğini de şu şiirinde bulmaktayız.

ŞATHİYYE

Benk ile seyretmeye

Ah bize bir bağ olsa

Issı soğuk olmasa

Havası hub sağ olmasa

Pireden incinmesek

Kar ve yağmur olmasa

Sinek hey vızlaması

Ona hem yasağ olsa

Dobruca ovasından

Büyük yağlı çörekler

Akkirman’ın yağından

Benzimiz hey ağ olsa

Cümle cihan koyunun

Semiz yahni etseler

Biz yemeği başlasak

Engeller ırağ olsa

Gaziler helvasından

Cihan dopdolu olsa

Zülbiye halkasile

Simidi hem çoğ olsa

Düpdüz bu yaş ovalar

Herbiri boş durmasa

Sulu şeftalisi çok

Bin üzümlü bağ olsa

Kande bir göl var ise

Badem paluze olup,

Bir yanından diş vursak

Çevresi bal yağ olsa

Kaygusuz Abdal otur

Kimin ye kimin götür

Sofuya kol kalmadı

Abdala kaymağ olsa

Halk şairlerinden olan Bektaşî şairleri de nefeslerinde durmadan badeden, şaraptan söz edip, “engür ezme” yani “üzüm ezme, üzüm suyunu çıkarma” deyimini şiirlerinde kullanmışlardır.

Kırkların ezdiği engür suyundan

Bir sen iç sevdiğim bir de bana ver

(Sefil Hüseyin)

Bazı şairlerin şiirlerinde, yemeklerin yapılarılarının baştan sona kadar anlatıldığı, çok abartmalı tariflere de rastlanmaktadır.

Bunlara örnek olarak da;

PANCAR DESTANI

Ne acayip haz ederim yemesinden pancarın

Ballar şurada dursun ne güzel yemesi pancarın

Büyüse karpuz misali, anı dört şak eylesem
Pişmesine güvmez canlar, lezzetine pancarın

Bir ziyade yağlı erkek bulup onu keserler
Ona kemiğiyle kat kat gör sefasın pancarın

Anı ben pirinç pilavına değişmem
Hem nohut ile beraber var yahnisi pancarın

Sarımsak olsa da hem yoğurt ile cem eylesem
Ziyade olur bal helvasından hasleti pancarın

Ona kemikle nohut. Hem sarmısakla yoğurt
Sofuyu yoldan çıkarır lezzeti ol pancarın

Ne saadettir ki anın yittiği sahralarda
Cümleden biri çataktır, pes mekânı pancarın

Kandırır içeli ise dürlü nimetlerle
Cenneti daim misli mekânı pancarın

Penpe ruan dahi, engürüle kendin cem olup,
Ayağına varsa gerek cümle eşya pancarın

İsmi pancar olduğuna bakma anın sen, sen ol
Kıymetli malın yoluna koysan gerek pancarın

Hiç edemezsen anı çorbaya at, ya ocağa göm
Top top et küllere, bak dadın pancarın

Sakın olup, yutma pancarı anı çiğ, pişmiş sanıp
Oma kemikli, nohutla var hassası pancarın

Katı methetme ey Feyzî niçin çok uğraşırsın
Paha yetmez, tadına da yemesine pancarın

Günden güne hasta olursun yemezsen sen anı
Deve top yudar misali, yut zıplağın pancarın

(Kara Feyzî)

Sofra geldi döşenildi yemekler
Kırk bin sini kızarıldı börekler
Pilav için hazırlandı kürekler
Yüz altmış kuzu büryanımız var

(Aşık Nahifi)

Ayrıca mutfağımızda büyük yükün kadının üzerinde olması nedeniyle bunun gözardı edilmediği, “hanım göbeği”, “dilber dudağı”, “yengem duymasın helvası” gibi isimlendirmelerden emeğe saygının varlığı hissedilmektedir.

Diğer taraftan paylaşma ve birlikte olma isteğiyle kültürümüzde grup ile yemek yemeye neden olan alışkanlıklarımız vardır. Bunlar;

Aşama Törenleri Yemekleri:

- Doğum yemekleri,
- Sünnet düğünü yemekleri,
- Nişan töreni yemekleri,
- Evlenme düğünü yemekleri,
- Ölüm yemekleri.

Dinsel Dayanaklı Yemekler:

- Bayram yemekleri,
- İftar yemekleri,
- Sahur yemekleri,
- Adak yemekleri,
- Mevlit, dua yemekleri
- Yağmur duası yemekleri

Kutlama Uğurlama Törenleri Yemekleri

- Askere uğurlama, karşılama yemekleri,
- Hacı uğurlama, karşılama yemekleri

Türk Mutfağının Yer Aldığı Yazılı Kaynaklar

Türk mutfağının yüzlerce yıllık birikimini araştırıp tespit etmeden, onu yaşatmak ve yarına aktarmak olanaksızdır. Bu düşünce kültürel endişelerin yanı sıra, yiyecek ve içeceklerimizin günümüz alışkanlıklarına uyarlanabilmesi için, mutfak bilgilerinin doğru bir şekilde araştırılıp ortaya konulmasını gerektirmektedir.

Kültür Bakanlığı'nın 1992 yılında yayımladığı "Türk Halk Mutfağı Bibliyografyası" yazılı kaynakların tespitinde büyük yarar sağlamaktadır.

Ülkemizde ilk basımevinin 1792 yılında kurulması ile birlikte YAZMA ESERLER dönemi başlamış olup, kültürümüzle ilgili bilgiler bu dönemden itibaren net bir şekilde ortaya çıkmıştır.

Sosyo ekonomik yapımızla eşdeğer yaşam biçimimizi yansıtan mutfak olgusuna ve kültürüne de bu yazılı eserlerde rastlanmaktadır.

Türk mutfağı ile ilgili bilgiler veren yazılı eserler ve kısa içerikleri itibariyle şöyledir ;

ORHUN YAZITLARI: Türk mutfağı ile ilgili bilgilere rastlanan ilk belgeler olup, Göktürk alfabesiyle yazılan 732'de Kültegin, 735'de Bilge Kaan adlarına dikilen bu yazıtlarda, Bilge Kaan'ın ölen kardeşinin yas töreninden söz edilip bugünde Türk Halk Biliminde yaşayan "YUG" adı verilen "ÖLÜ AŞI" "ÖLÜ YEMEĞİ" bulunmaktadır.

KUTAD GU BİLİĞ: XI. yüzyılda Yusuf Has Hacıp tarafından kaleme alınan "Kutlu Olma Bilgisi" anlamına gelen bu eser, devlet görevleri, yurttaşlık bilgileri ile töreler, tören, şölen düzeni, sofrası ve yemek bilgileri vermektedir.

İBN BATUTA SEYAHATNAMESİ: İbn Batuta takma adlı Arap Seyyahı Serefüddün Ebu Abdullah, 1325 yılında yurdundan ayrılarak otuz yılı aşkın süreyle pek çok ülke dolaşmış, bu seyahatleri sırasında Anadolu'yu da dolaşarak töreler yanında yeme, içme hakkında da bilgiler vermiştir. İsmet Parmaksızoğlu tarafından derlenen bu seyahatnameden seçmelerin bir bölümünde Kuzey Türklerinin (Kırım Tatarları) ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemedikleri, davkı denilen darıdan yapılan yemeği pişirdikleri, herkesin hissesinin ayrı tabakla verilip, etli olan bu yemeğin üzerine yoğurt dökülüp yendiği, kısrak sütünden yapılan kımız içildiği, tatlı şeyler yemenin onların katında ayıp sayıldığı belirtilmektedir.

Bulgar şehrinde ise sultanın katıldığı bayram törenlerindeki yemeklerin haşlanmış at veya koyun eti olup, yemek kaplarının altın ve gümüşten olduğu, içeceklerin bal şerbeti olup, şırayı da helal saydıkları anlatılmaktadır.

Sultan içkisini içeceği zaman, kızının ayağa kalkıp kadehi alarak dizini yere koymak suretiyle babasına sunduğu; böyle bir seromoninin yemek -içmekteki sunuşun önemini vurguladığı görülmektedir.

DİVAN Ü LÛGAT-İT TÜRK: Kaşgarlı Mahmut'un kaynak kitabıdır. Türk kültürü üzerine araştırma yapan yerli yabancı bilim adamı ve uzmanların kullandığı en önemli kaynak kitaptır. Karahanlılar zamanında, 1069-1073 tarihleri arasında Bağdad'da yazmış olduğu bu eserde, halk yemek adlarından bazıları;

Aş,	Kaşık,
Ayran,	Katık,
Arzuk,	Kımız,
Bekmez	Kuyma (Kuymak)
Bulgama (bulama)	Kavurma,
Çörek,	Kömeç,
Etmek,	Şiş,
Epmeç,	Süzme,
Et,	Tutmaç
Kağut(kavut)	Ugurt,
Kakuk (Kak)	Yağ,

BABÜRNAME: Korkut Ata adlı Oğuz ozanına mal edilen Dede Korkut Kitabı'nın Oğuz Türkleri arasında olduğu ve XIV- XV. yüzyıllarda da yazıya geçirildiği bilinmektedir. Bu eserde Oğuz Türklerinin törenlerine ilişkin zengin malzeme içersinde Türk mutfağına ait önemli bilgi ve belgelere rastlanmaktadır.

Eserde yer alan öykülerde, ölümlere gittikleri yerde akrabalarına verilmek üzere

yemek verildiği, şölenlerde, şölene davet edilen kişinin itibarlı sayıldığı, davete çağrılmamak yüzünden kavgaların yaşandığından söz edilmektedir. Yine bu eserde “oburluk” teması işlenmiş olup, “doksan koyun dovgalık, (doymalık) on koyun övümcük” atasözü kalmıştır.

Eski Türklerde bugünde olduğu gibi, çocuğa ad verme törenlerinin yapıp, bu törenlerde ziyafet sofralarının hazırlanıp davetliler veya kutlama için gelenlere yemekler ikram edildiği görülmektedir. Ölümün ardından ise bir yıl içinde de ölü evinde yemek davetleri yapıldığı, davete karşılık gelmeyen dosttan sayılmadığı, ölen kişinin kendisiyle birlikte gömülen atının diğerinin ise kesilip yendiğine ilişkin öyküler hep bu eserde yer almaktadır.

Ayrıca ölünün yanına sevdiği yemeklerin konmasının yanısıra mezarında oluşturulan dolap gözü şeklinde açıklıkların daha sonra kendisine yemek götürülsün diye yapıldığı yer almakta olup, bu gelenekler bugün de Rize, Binboğa ve Göksun yörelerinde halen yaşatılmaktadır.

Eserin yiyecekler bölümünde ise;

At, deve ve koyun eti yedikleri, uçardan ve yürürden av hayvanlarının da sofralarında yer aldığı, en makbul av etinin geyik eti olduğu, uçarlardan ise ördek, tavuk, güvercin, keklik, kaz, tuvaç, turgay gibi av kuşlarının bulunduğu belirtilmektedir.

Buğday unundan yapılan ekmek; nimetlerin tacı olarak betimlenmektedir. Yanında ayrıca arpa unundan yapılan ekmek ve katık olarak soğan, yoğurt, kaymak ve peynir verildiği yazılıdır.

Et yemeği yahni; bugünlere gelmiş olup, balıktan, koyun ve karaca etinden yapılan papaz yahni, düğün yahnisi, sarmısaklı yahni, soğanlı yahni, tavuk yahnisi, maydanozlu yahni, nohutlu yahni adları geçmektedir.

Şişlik denen bir başka yemek de bugünlere ulaşmıştır. Büryan ya da tandır kebabı ve şiş kebabı eserde anlatılmakta olup, içecekler ise süt, ayran, kımız ve şarap olarak belirlenmiştir. Kımızın çok önemli bir içecek olduğu kımız bayramı öyküleri ile tanıtılmış, bayramda ilk içen ile son içenin önemi vurgulanmıştır. Bunlardan biri kız diğeri delikanlı ise uğur sayıldığı ve çiftlerin evlendikleri yazılıdır.

Yemeklerin, eski Türklerde yere serilen ve masa yerine kullanılan ‘kendürük’ dedikleri bir deri yaygı (kilim) üzerinde yendiği de önemle belirtilmektedir.

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ: Ünlü gezginin seyahatnamesi, Türk kültürünün bütün dallarında olduğu gibi, yeme içme konusunda da çok önemli bir eserdir.

Evliya Çelebi, Seyahatnamesi’nde kentimizi ziyaretinde yiyecek ve içecekler hakkında şunları demektedir.

“Evvelâ çeşitli kokulu helvası bir yerde bulunmaz, meğer Basra’daki Hamavi ve Kureyş helvaları ola. Bir okka gelir çeşitli ekmek ayvası, baba ayvası, kokulu perverdesi, şeftalisi amma et şeftalisinin al yanakları beğenilir. Hırâm şarabı çok meşhurdur. Frenkler çok severler. Saltuk Bey mamûlu gibi koyu bozası olur. Şarabı, suyu hardaliyesi meşhurdur. Amma kokulu ayva marmelâtı da meşhurdur.”

Evliya Çelebi ayrıca aşevlerimiz ve imaretlerden de söz etmektedir.

SELÇUKNAMELER: Selçuklu devri batılı bilim adamlarının da kabul ettikleri gibi, Türk tarihi, İslam tarihi, hatta dünya tarihi bakımından bir dönüm noktasıdır. Anadolu Selçukluları binbir güçlükle Orta Asya’dan göç ederek Anadolu’yu yurt edinmiş Türk kavimlerindenidir. Bugüne kadar gelen eserlerinden büyük kültür zenginliklerine sahip aynı zamanda çağdaş uygarlık seviyesinde yaşam sürdürdükleri anlaşılmaktadır. Selçuknameler dönemin hükümdarlarının ve halkın yaşayış biçimleri hakkında bilgiler veren yazılı eserlerdir.

İbn-i Bîbî, Aksarayî Elveled üş Şefik, Yazıcı Zade Ali, Paris Anonim, M.TH. Houtsma baskısı Selçuknameler’de; dönemin her türlü kültürü ile ilgili bilgiler olduğu gibi, Selçuklu yemekleri ve yemek kültürlerine ilişkin bilgiler de edinmek mümkündür.

MESNEVİ ŞERİF: Ünlü Mutasavvuf Mevlâna Celâleddin-i Rumî’nin Selçuklular zamanında yazılan bu eserinde dönemin kültürel yapısını ve yaşamını görmek mümkün olup, yemek, içmek konusunda;

Mâşukun olan Hüda sana

Hem ekmek,su, hem ıfık, şahit ve şarap nukul olur
ve

Ayran içinde yağ adem gibidir,

Ayran varlıkta bayrak kaldırmıştır

gibi deyim ve beyitlere rastlanmaktadır.

İBNİ SİNA’NIN TEDBİRÜL MÜSAFİRİN RİSALESİ: Türk tıp tarihinin büyük hekimi ve alimi İbni Sina bu risalesinde (makalesinde) bugün dahi hekimlerce kullanılan diyet usulleri ve yolculuk, misafirlik gibi durumlarda yiyecek ve içeceklerin türlerinin neler olacağı konularında nasihatler vermektedir. Eserde yemek ve içecek adları geçmektedir.

KANUNNAMELER: Osmanlı İmparatorluğu döneminin yazılı kayıtları arasında kanunnameler önemli bir yer kaplamakta olup, en eski kanunnamenin Fatih devrine ait olduğu bilinmektedir.

Kanunnamelerin mutfak kültürümüz yönünden önemi, bu metinlerde, yiyecek içeceklerden alınan vergiler, çeşitli besin maddelerinin hasat zamanları, kâfirlere yasak olan yiyecek maddeleri, yiyecek ve içecek malzemesi satan ticaret erbabının mallarının kontrolü, bu kişilerin uyması gereken kurallar, uyulmaması halinde verilen cezalar, kanunnamenin kapsadığı dönemde yetiştirilen tarım ürünlerine verilen adlar yer almaktadır.

ES'AR DEFTERLERİ: Esar defterleri de Osmanlı döneminin kayıtlarından olup, bu defterlerde devrin her türlü mal, sanat hizmetleri yer almakta, kalite farklılıkları da belirtilerek alış-satış fiyatları tesbit edilmektedir. Devrin mutfak envanterlerini oluşturmaktadır.

İMARETHANE KAYITLARI: İmaretlerin yıllık muhasebe cetvellerinden; bu kurumlarda pişirilen yemeklerin çeşitleri, kullanılan malzemeler, yemeklerin maliyet hesapları, misafirlere verilen yemekler yer almaktadır. Mevcut böyle bir kayda göre, imarethaneye gelen her yolcunun gelir gelmez 50 dirhemlik süzme bal ve 100 dirhemlik bir fodla ikramı ile açlığının giderilmeye çalışıldığından, konuğa verilen önem de anlaşılmaktadır.

TEREKE VE MUHALLEFAT KAYITLARI: Bu kayıtlar Türk Mutfağının maddi belgeleri açısından önemli yer tutmaktadır. Zira kayıtlarda geçen ev eşyaları içersinde mutfak eşyaları, yiyecek maddeleri ve üretilen hayvanların listesi, beslenme sistemini aydınlatacak bilgileri kapsamaktadır.

KASSAM HÜCCETLERİ: Kassam defterleri bir bakıma tereke değerleridir. Türk mutfağı yönünden önemi bu kaynaklarda da mutfak etnoğrafyası ile ilgili her türlü araç, gereç, kap, kakak adlarının geçmiş olmasıdır.

ŞERİYE MAHKEMELERİ SİCİLLERİ: Halen Kültür Bakanlığı'nın Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü'ne bağlı müzelerinde korunan bu kaynaklar tarandığında da Türk beslenmesi ile ilgili pek çok bilgi edinilebilecektir.

SARAY MASRAF DEFTERLERİ: Bu kayıtlarda imparatorluğun çeşitli yerlerinden saray mutfağına giren yemek malzemeleri, yağlar, baharatlar, meyveler, meyve kurutmaları, et, süt, yoğurt, peynir, kümes hayvanları, yemek adları, kap kakak adları tesbit edilebilmektedir.

Yemek Kitapları

ESKİ HARFLİ BASILI YEMEK KİTAPLARI

TABH-I ET'İME: Muhammet B.Mahmut Şirvanî'nin Arapça Kitâbü't Tabih adlı eserinden Türkçeye 15.yy.'da çevirdiği sanılmaktadır.

AĞDIYE RİSALESİ: Şeyhü'l İslâm Paşmakçızade Abdullah Efendi'nin torunu tarafından 18. yy.'da kaleme alındığı sanılmakta olup, Ord. Prof. Süheyl Ünver tarafından incelenerek eserde bulunan bazı yemek tarifleri yayımlanmıştır.

ET- TERKİBÂT FÎ TABHÎ'L HÜLVİYYÂT: 1828 tarihli yazma Osman Kerim Efendi tarafından kopye edilmiştir. Yenişehirfeneri'nde (bugün Larissa, Yunanistan) pişirilen tatlılar ve helvalar üzerine yazılmıştır.

YEMEK RİSALESİ: 1800 lü yılların başında yazıldığı bilinmekte olan 'Yemek Risalesi' Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi'nde bulunmaktadır. Bu eserde Teşrifatî Na'im Efendi'nin kebab ve yahni tarifleri bulunmaktadır.

TERCÜME-İ KENZÜ'L - İŞTİHA: Şeyh Ahmet Cemâleddin Eebû İshâk Hallâc-ı Şîrâzî'nin Dîvân-ı Et'ime adlı eserinin Ahmet Câvid tarafından yapılmış tercümesidir.

TÜRKİYE'DE BASILAN İLK YEMEK KİTABI

MELCEÜ'T TABBÂHİN: Tanzimattan beş yıl sonra 1844 yılında İstanbul'da lito (taşbaskısı) olarak basılmıştır. Mekteb-i Tıbbiyei Adliye hocalarından Mehmet Kamil'in bu eseri daha sonra basılan yemek kitapları için çok önemli kaynak teşkil etmektedir. Bu kitapta ve isimleri ayrıca sıralanmayan diğer kitaplarda yemek tarifleri ile beraber kullanılan ölçüler, mutfak araç gereçleri, mutfak görevlileri ve yapılan eğlencelerden söz edilmektedir.

Eski Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları

Türk mutfağı denince akla Türk tarihi gelmelidir. Çünkü bir ulus kolaylıkla ağzının tadını kaybetmez. Ayrıca mutfaktaki kadın da tutucudur. Yemek pişirme geleneği atalarından gelir. Bunların yanında, her ulusun mutfağının temelini oluşturan en önemli unsur, ekonomidir.

Türklerin temel ekonomik yapıları, hayvancılık ile eşdeğerdedir. Türklerde hayvancık denince, akla yaylacılık gelir. Koyunculuk terimi ise, en az 200 koyunluk sürü ile anlatılır.

Türk ekonomisinin ikinci temelini, buğday ve daha doğrusu hububat oluşturmaktadır. Temel yiyecek olan ekmeğin buğdaydan yapılması güçlü ekonomiyi ve Türk'ü anlatır. "Darı ekmekli kâfir" deyiimi de güç eksikliğini ve Türk olmayan toplulukları çağrıştırmaktadır. (Dede Korkut Kitabı) Sosyal düzen itibariyle Türkler disiplinli bir yaşam çerçevesinde gelişmişler ve bu topluluklar birer askeri birlik olarak oluşmuşlardır. Halkın bir araya geldiği yerler ise toylar ve ziyafetlerdir. Bu ziyafetlerde yeme içme yanında 'han' ve 'bey' ile beraber olunur, hanların ve beylerin, halka yemek yedirme ve ziyafet çekme zorunluluğu bulunmakta idi. Bu Türk tarihinde vazgeçilmez bir gelenek olarak kalmaktadır. Halkın, kendisine toy veya ziyafet çekmemiş bir han ile beyden şikayet etme hakkı bile bulunmakta idi.

Topluluğun Türkmen ve Kazak boylarında ise sınıf olmayıp, sosyal tabakalaşma görülmektedir. Ülüş dedikleri törelerine göre, topluluk yemeklerinde herkesin kızartılmış koyunun neresini yiyeceği önceden belli olurdu. Bu atadan gelen bir miras olup, bu miras hizmet ve bahadırılık derecesi ile eşdeğerdi. Ülüş veya pay hakları yapılan hizmetler ile çoğaltılıp, kötü bir hareket yapılması nedeniyle ceza

alınması halinde ise azalmaktadır. Ayrıca ziyafet ve toy haklarını kaybedenler mera ve otlaklardaki haklarını da kaybetmekteydiler. Bu durumda yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kuran bir araç ve sembol niteliğindeydi.

Çocuklara ad verme bugün olduğu gibi törenler ile olmaktadır. Törenler günlerce süren yemek ziyafetleri ve çeşitli şenlikler ile renklendirilirdi.

ÖLÜ AŞI eski bir Türk geleneği olup, "ölüye aş-cedme" ölümle ilgili olarak "yas tutma" destanların en belirgin motiflerindendir. Daha çok Şaman geleneğini sürdüren boylarda görülen "ölü aş" "yoğ aş" doğrudan doğruya ölüyü doyurmak ve onu memnun etmek için yapıldı. Bugün de Altay Dağları'nda yaşayan Şamanistler bu "yoğ" ayinininde ölüye "ye iç, bize ve hayvanlarımıza dokunma" diye seslenmektedirler.

Yine ölümler için aş ziyafetleri verilmekte ve bu ziyafetler ölümünden sonra bir yıl süreyle devam etmektedir. Ziyafetin büyüklüğünün ölen kişinin içtimai mevkii (sosyal durumu) ile uygun olması şarttır. Ünlü beylerin ve baturların aşına bütün Kırkız, Kazak halkı ve öteki komşu kavimler çağrılır. Büyük aş töreninde yüzlerce at, binlerce koyun kesilmektedir. At yarışları, pehlivan güreşleri, yaya koşuları, türlü milli oyunlar yapılmaktadır. Ziyafeti veren yalnız ölünün mirasçıları değil, onun mensubu olduğu kabile veya oymaktır.

Aş ziyafeti yas töreninden çok bir eğlenme ve bayram anlamı taşımakta, aş törenine gelmeyen kabilenin düşman sayıldığı bilinmektedir.

Eski Türklerde yemek ziyafetleri; yaşamlarının birçok olayları için vazgeçilmez törenlerdir. Toylar, düğünler ve diğer şenlikler hep yemeklerle gerçekleştirilmektedir.

Toylar, Oğuz beylerinin bir araya geldikleri ve eğlendikleri olaylardır. Galip olarak dönülen her savaştan ve oğullarının av dönüşlerinden sonra, yedi gün yedi gece süren yeme içmeler olmaktadır.

Düğünlerde de böyle ziyafetler verilmekte, kazanlar kurulup yahniler yapılmaktadır. Buna da "Şölen Yemeği" denmektedir. Ayrıca yılda bir hanın verdiği "Yağma Toyu" da vardır ki bu şölenlerden ayrı bir olaydır.

Yeme içme, toy, şölen gibi her türlü adlar verilen ziyafetlerde içki, kırmızı ve şarap ayrı bir yer tutmakta, bunları ikram edenler ise kâfir kızları olup, Türk kadınları hiçbir zaman sakilik yapmamaktadır.

Bu tür ziyafetlerde, at, deve ve koyun etleri yenmekte ayrıca uçardan ve yürürden av hayvanlarının etleri de sofralarda önemli bir yer tutmaktadır. Uçarlardan ördek, tavuk, güvercin gibi kümes hayvanları, keklik, kaz, turaç, turgay gibi av kuşları yer almakta olup, en makbul olarak da geyik eti sofraların baş yemeğidir.

Türklerin sofralarında sofranın tacı olarak tanımlanan ekmeğin, buğday unundan yapılmaktadır. Ancak tutsak alınan düşmanlara arpa unundan ekmeğin ve acı soğan verilmektedir.

Sürekli göç halinde bulunan bu toplulukların ekmeğinin kolay pişirilip, taze yenmesi bakımından saç üzerinde pişirilen “bazlamaç” kül içine gömülerek pişirilen “gömeç” olduğu bilinmektedir.

Gerek ziyafetlerde, gerekse günlük yaşamda sofralarda, ekmeğin yanında katık olarak yoğurt, kaymak ve peynir görülmektedir.

Yemekler ise ;

YAHNİ: Bir et yemeği olup, birçok çeşitleri vardır. Yahni küçük parçalar halinde ayrılmış etlerin, soğan, nohut, sarmısak v.b. gibi malzemeler ile pişirilmesidir. Ayrıca balık etinden yahniler yapılmaktadır.

ŞİŞLİK: Kuzu eti temizlenip, hazırlandıktan sonra bütün olarak şişe geçirilerek ateşte kızartılmaktadır. Bugün büryan da denilen bu et yemeği toprak içine kazılmış bir kuyuda ve yine şişe geçirilerek kapalı olarak kızartılır. Buna da “ tandır kebabı” şişde kızartılana ise “ şiş kebabı” denmektedir. Türkler kebab yapmaya yarar kuzu ve oğlağa “söğüş” demektedirler.

TUTMAÇ: Türklerin en meşhur yemeği olarak bilinen tutmaç, bugün Anadolu’da halen yapılmaktadır. Yemeğin içine konan katıkların çok bol ve besleyici olduğu bilinmekte olup, bu yemek mantı gibi hazırlanıp, kaşık ile değil şiş (şiş) denilen bir çeşit çatal ile yenip sonra suyu içilmekte idi. Bir efsaneye göre İskender karanlıklar ülkesinden çıkınca emrinde olan Türk kavminin yiyeceği azalmış onlar da İskender’e açlıklarından yakınarak “bizi tutma aç” diye haykırınca kendileri için bu yemek yapılmış ve günümüze bu isimle geçmiştir.

KAK: Günlük taze olarak tüketildikten sonra et dondurularak veya güneşte kurutularak da yenmekte idi. Buna ‘kak’ denip, baharat ile kurutulan pastırma yapılan ete de “ yazok et “ denmekte idi. Diğer taraftan karaciğer ile etin baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa da Türkler “soktu” adını vermekte idi.

SIMSAMRAK: Kelle etinden yapılan bir yemek olup, kelle pişirildikten sonra ufak ufak doğranarak bir güvece konur, buna baharat karıştırılarak üzerine de ekşi yoğurt dökülerek bir müddet bekletildikten sonra yenir. Ekşi yoğurt olduğu gibi yemeklerde sirkede kullanılmakta idi.

BEYİN: Hayvan beyni oldukça makbul bir yiyecek olup, itibarlı misafirlere mutlaka beyin pişirilerek ikram edilmekte idi.

PAÇA ÇORBASI: Kesilen hayvanın ayaklarından yapılan çorba bugün de sakatat cinsinden kasaplarda satılan kuzu ve koyun ayaklarından haşlanıp, yumurta ve yoğurt ile terbiye edilmek suretiyle yapılmaktadır.

YÖRGEMEÇ: İşkembe ile bağırsak ince ince kıyılarak bir bağırsağın içine doldurulup daha sonra kızartılarak veya pişirilerek yenmektedir.

Görüldüğü gibi Türkler yemeklerinde genellikle koyun ve kuzu etini ve hayvanın bütün organlarını kullanmaktadırlar. Bunun yanında en çok sevdikleri etlerden biri de atın karnından elde edilen ve kazı denilen yağlı bir et idi. Daha sonraları İslamiyetin etkisi ile at eti sofralarından eksilmiştir.

Et dışında sofralarda hayvanların sütünden de oldukça yararlanmışlar. Sütten yoğurt, yağ, kaymak, peynir yapmışlardır. Yoğurt batı dillerine aynen Türklerden geçmiştir.

Çeşitli otlar ile sebze olarak ıspanak, kabak, turp, havuç, soğan, sarmısak ile yapılan, yoğurt ve sirke ile karıştırılan yemeklere de rastlanır. Tatlı ihtiyaçlarını ise en çok pekmez ve arı yağı adını verdikleri bal ile karşılamaktaydılar. Pekmez, buğday unundan elde edilen talkan ile karıştırılmak suretiyle yenmektedir. Bu da bugün tahin-pekmez olarak düşünülmektedir.

Bal ve pekmezden yapılan başlıca tatlılar ise; ekmek tatlısı veya tatlı ekmek denilen türden olanlardı. Bunlara Aşpöri, Kuyma ve Kara Etmek gibi adlar verilmekteydi. Kara Etmek’in içinde, şeker, un ve yağdan başka et de bulunmaktaydı.

İçecek olarak; kırmızı, şarap, meyve suları ve çeşitli bitkilerden yapılan kokulu şerbetler bulunmaktaydı. Şaraba, ‘bor’ denildiği gibi bazı Türk illerinde kırmızı şarap anlamında ‘kızıl sücik’ deyiimi kullanılmaktadır. Ayrıca, darıdan yapılan içkilere de rastlanmaktadır.

Kuzey Türkleri Yemekleri

Orta Asya'da Cengiz Han'dan önce yaşayan eski Türk kavimleri "TÜRK TATARLARI" olarak Moğollar ve Ruslar tarafından isimlendirilmişlerdir. Bu boylar Orta Çağ'da Rusya içlerine kadar ilerleyip, Karadeniz'in Kuzey Batısı'nda Kırım, Dobruca (Romanya) ve Kazan civarlarında yerleşmişlerdir. Zamanla da Anadolu'ya göç eden bu Türklerden, Kırım ve Dobruca Tatarları (Türkleri) Bulgaristan üzerinden Trakya'ya inerek, bir kısmı da Anadolu'nun belirli bazı bölgelerine yerleşmişlerdir.

Bu Türkler halen ata kültürlerini devam ettirmekte "yemek kültürleri" de mutfaklarında yaşamaktadır. Trakya'da yerleşmiş olanların da mutfaklarında yapılan yemekler Rumeli mutfağını etkileyerek, türleri arasına yerleşmiştir.

Yazılı ve sözlü kaynaklara dayanılarak tesbit edilen Türk-Tatar yemek adlarını da aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür.

Çorba Türünde Olanlar:

İşkembe: İşkembe çorbası

Kalce: Yağlı etten ve "omaş" tan yapılan çorba

Kaşık Börek : Sulu olarak, çorba biçiminde yapılan mantı.

Omaş: Hamur ovularak, pirinç büyüklüğünde taneler elde edildikten sonra suda pişirilen, sonradan üzerine yoğurt ve yağ ilave edilen çorba.

Paklalı Lakşa: Kuru fasulye ile "Lakşa" (evde yapılan şehriye) beraber pişirilen çorba

Tarana: Tarhana Çorbası

Etli veya Etsiz Hamur İşleri:

Şıybörek: (Çiğbörek) Yufka içine, kıyma konularak suda haşlanmak suretiyle yapılan mantı.

Pilmen: Kıymalı mantı

Irmışık Börek: İçine ekşimik konularak yapılan mantı.

Oğuz Börek: Bir çeşit mantı

Salma: Kıymasız mantı

Tabak Börek: Bir çeşit mantı

Cantik: Kıymalı börek

İlkım: Mayalı hamurdan dört köşe olarak kızartılan börek

Kalakay: Yağlı çörek

Kapaklama: İçine kıyma konulup, kapatılarak saçta pişirilen börek.

Karıştırma: Bir kat haşlanmış hamur, bir kat kavrulmuş et ile yapılan yemek.

Katlaşıklı kobete: Katmerli börek.

Keşmeşe: Mayalı hamurdan kızartılarak pişirilen börek. (Daha çok hayır günlerinde pişirilip konu komşuya dağıtılır.)

Kırde: İçine peynir, üstüne kaymak konularak pişirilen börek.

Büdençe: Süt, yumurta, yağ ve haşlanmış pirinç ile yapılan börek.

Kıvrurma: Üzerine kaymak dökülerek yapılan kıvrık hamurlu börek.

Kıygaşa: Yağda kızartılan bir çeşit çörek.

Köbete: İçine patates, pirinç, tavuk.v.s. gömülerek yapılan hamur

Raziye börek: Muska şeklinde yapılan bir çeşit kıymalı börek.

Sar burma: Yufkaları sarılarak yapılan kıymalı veya peynirli börek.

Şoban katlaması: Katmerli yağlı börek

Peremeç: Mayalı hamur, kıyma veya parça etle yapılan çörek.

Hamurlu veya Hamursuz Tatlılar

Çekçek (Kaktuş): Yumurta, un, süt, bal, toz şeker ve yağ karıştırılarak yapılan tatlı.

Çelpek: Yumurta, un, toz şeker, süt ve kaymakla yapılan tatlı.

Kazan Kabartması: Hamur, şeker ve yumurta katılarak yapılan tatlı.

Malay: Mısır unundan yapılan tatlı.

Öşmerim: Taze peynirden nişasta ile yapılan tatlı.

Sütblamık: Nişasta, şeker ve su ile yapılan tatlı, pelte.

Sütlaş: Sütlaç

Talkan: Kavrulmuş buğdaydan öğütülen un ile yapılan tatlı.

Tüçi (tatlı) kuymak: Un, süt, yumurta, şeker ve tereyağ ile yapılan tatlı.

Etli ve Sebzeli Yemekler

Erişte: Hamur kesmesi

Et kavurması: Kuzu etinden yapılan

Kartop kavurması: Patates kızartması

Kuru Pakla: Kuru fasulye yemeği

Kuskus- Lakşa: Ev şehriyesi

Mamelek: Mısır unundan yapılan kaçamak

Maybılamık: Tuzlu olarak yapılan pelte

Patlıcan Parpılaması: Közlenmiş patlıcan salatası

Sıcık: Hayvani yağdan yapılan kavurma

Şılbır: Çılbır

Şırlama: Yumurta ve un ile pişirilen yemek.

Taze Pakla: Taze fasulye yemeği.

Yabani otlardan yapılan yemekler

Atkulak: Ispanağı andıran bir çeşit ot

Domalan: Bir tür ot kökü

Kengel: Çöllerde yetişen bir çeşit ot

Kuzu kulağı: Ekşili bir tür ot

Teke Sakal: Yenebilen bir tür ot

Toklubaşı: Yemeği yapılan bir tür

**Selçuklular ve Beyliklerde
Yemekler ve Usülleri****Anadolu Selçukluları
ve Beylikler**

Anadolu'yu başka soydan, başka uygarlıktan alarak Türk vatani haline getirenler kuşkusuz Selçuklu Türkleri'dir. Bununla beraber Selçuklular, Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün Türk Ulusu'na hedef olarak gösterdiği çağdaş uygarlık seviyesinde yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Zira Anadolu Selçukluları veya Türkiye Selçukluları 1077-1308 (470-708) dediğimiz atalarımız, Orta Asya'dan Anadolu'ya geldikleri ilk yüzyıllarda, burada kurdukları dini ve sivil mimari eserlerle, süsleme sanat bölümlerinin hemen hemen hepsinde yüksek başarı göstermişlerdir. Bunlardan zamanımıza kadar intikal eden şahaserler de şüphe götürmez tanıklardır.

Ancak, bizlere çok önemli armağanları olan bu atalarımız hakkında bilgilerimiz sınırlı olmakla beraber, Selçuk hükümdarlarının siyasi yaşam ve günlük yaşayışlarını anlatan Bîbî, Aksarayî, Elveled üş Şefik, Paris Nüşhası Anonim Selçuknamesi ve diğer Selçuknamelerden, yemek ve sofrâ kültürleri ile ilgili de bugüne taşınanlar hakkında bilgi edinmek mümkün olmaktadır.

Selçuknamelerde, Selçuk Devleti'nin Büyük İmparatoru I.Alâ üd-din Keykubat hükümdar olarak ilk defa Konya'ya geldiği zaman, örneğine az rastlanan şenlikler, törenler yapıldığı ve ziyafetler verilip içki alemleri düzenlendiği yazılıdır. Yine hükümdarın 634 yılı Şevval ayında, (1237 Mayıs) verdiği ziyafette yenilen yemekler anlatılmaktadır. (H.TH.Houtsma baskısı Selçukname, sayfa 200)

Yemekler

DÂNE VE MUZAFFER: Türkçe’de dane denilen yemek bugün pilav dediğimizdir. Yemeğin adı biberli pirinç olarak belirtilmiş olup, bulgur pilavı değildir. Pirinç yıkanıp birkaç saat evvelinden kabartılarak üzerine yağı ve biberi dökülüp demlenmeye bırakılır.

ZERDE: Za’firanla sarı renk verilmiş bir nevi pirinç tatlısıdır. Önce pirinç çorbada olduğu gibi suluca pişirilir. İyice piştikten sonra üzerine yeter miktarda şeker ilave edilir. Ayrıca bir kapta sıcak su ile ıslatılmış za’firanın sarımtırak renkteki suyu şekerli pirincin üzerine dökülerek karıştırılır. Daha sonra bir miktar nişasta soğuk su ile ezilerek bu karışımın içine katılıp bir miktar kaynatılıp, kaplara dökülerek soğutulur. İçersine biraz gül suyu katıldığı da bilinmektedir.

KALLİYAT-KALYELER: Buna bugün Anadolu’da kalye denmektedir. Yağ ile kavrulduktan sonra kaynatılmış, etsiz pişmiş sebze yemekleridir. Patlıcan ve kabak kalyesi gibi. Bazı meyvelerden de kalyeler yapılır. Örneğin, erik kalyesi; erik kurusu temizce yıkanıp, suda suluca pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Sonra üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz içi konarak yenir.

BORANİYAT – BORANİLER: Suda haşlanıp, yağda kavrularak hazırlanan sebze yemeklerine “boranî” denmektedir. Ispanak, sirkeotu, evelek, ebegömezi, kuzukulağı gibi yaprak sebzeler, sıcak suda haşlandıktan sonra suyu sıkılır, yağda kavrularak üzerine sarmısaklı yoğurt dökülüp yenir. Bu sebzelere pirinç ve bulgur karıştırılarak yapılan yemekler de, bugün Anadolu’da halen “boranî” olarak bilinmektedir.

AŞ: Selçuklular döneminden kalma ve bugün Anadolu’nun bazı yerlerinde yalnız bulgur veya pirinçten sulu olarak-lapadan daha suluca-piştirilen ve içine kavurma, kıyma, yağ konularak yenilen yemeklere (aş) denmektedir.

BİRYAN: Biryan kebab demektir. Selçuknamelerde ‘biryanlar’ denmekte olup, birkaç çeşidine rastlanmaktadır. Etli yemekler olduğu anlaşılmaktadır. Bunlar:

Kuyu Kebabı: Kendi derisine sarılan kesilmiş koyunun toprak içinde hazırlanıp kızdırılan kuyuda pişirilmesidir. Önce toprak biraz kazılmış, içine ateş yakılarak

kızdırılmak suretiyle hazırlanmış olan kuyuya deri içindeki et konur, et pişecek kadar üzerine tekrar ateş yakılır.

Tandır Kebabı: Koyun, kuzu veya çebiş kesilip temizlendikten sonra, sıcak tandıra asılmak suretiyle pişirilir.

Çevirme Kebabı: Koyun kesilir, temizlenir, tuzu, biberi karın boşluğuna konur, dikilir, ağzından arkasına bir sırık geçirilir, bu sırık mihver olarak kırdı yakılan ateşin veya evdeki ocağın karşısında çevrilerek bütün gövde birden pişirilir. Koyundan başka Selçukname’lerde kaz ve tavuk çevirmeleri de geçmektedir.

YAHNİLER: Yahni Farsça bir kelimedir. Terbiyeli et anlamına gelmektedir. Koyun veya sığır etleri uygun parçalara bölündükten sonra yıkanır, hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse bu malzemelere göre isimlendirilir. Nohutlu yahni, sarmısaklı yahni gibi...

SÖĞÜLME-SÖĞÜRME: Kesilmiş bir hindi, kaz, tavuk veya bir parça et, tuz baharat ile hazırlandıktan sonra, saçtan veya bakırdan yapılmış kenarları yüksekçe bir tavaya konur, öylece fırında veya tandırda pişirilir. İsim olarak Selçuklulardan geçip halen yaşayan bu yemek ile ilgili Selçuknamelere göre; “... Nagâh Çaşnigîr Nasır üd-din bir tavuk söğülmesini ısıcak deyu Sultan önüne doğradı Sultan ondan birkaç lokma tenavül buyurdu...” (Çaşnigîr Selçukîlerin devlet teşkilâtında bir memurun sıfatıdır. Bu memurun görevi hükümdar sofralarına nezaret etmek, yemeklerin tadına bakmaktır. I.Alâ üd-din Keykubat’ın son zamanlarında çaşnigiri olan Nasır üd-din, bir tavuk söğürmesi getirmiş sıcak diyerek hükümdarın önüne doğramış, hükümdar da bundan birkaç lokma yemiştir.)

EKMEKLER

YUFKA EKMEĞİ: Katıksız, içinde başka hububat tanesi bulunmayan buğdaya arı buğday denmektedir. Selçuknamelerde Arıgirde olarak geçen terim arı buğdaydan yapılmış yufka ekmeğini anlatmaktadır. Hamur “bazı” denen parçalara ayrılarak yatsıağaç denilen düz tahta üzerinde oklava denilen düzgün yuvarlak bir ağaç ile açılarak saç üzerinde altı üstü pişirilir.

TANDIR EKMEĞİ: Toprak derinliğe doğru oyularak içi testi toprağı ile sıvanmak ve kenarına dumanların çıkması için baca deliği açılmak suretiyle yapılan

tandır, bugün halen Anadolu'da birçok evin bahçelerinde bulunmaktadır. İçinde odun yakılıp kızdırıldıktan sonra hamurlar duvarlarına yapıştırılarak pişirilen ekmek tandır ekmeğidir.

ÇORBALAR: Selçuklular döneminde en çok buğday çorbası sıcak içecek olarak bilinmektedir. Bununla ilgili de Mesnev-i Şerif de “ Eşeğin karnı ot; insanın miğdesi buğday çorbası ister” diye geçmektedir. Yapılış olarak, bugünde olduğu gibi buğday el değirmenlerinde çekilerek taneler küçültülür, çömlekte yahut tencerede kaynatılarak pişirilir, içine tuz atılır, yoğurt veya ayran ile karıştırılır, üzerine yağ dökülerek, biraz da kurutulmuş nane tozu serpilerek sofraya getirilir.

HALAVAT - HELVALAR: Helva adı Selçuknamelerde geçtiği gibi Mevlânâ şiirlerinde de geçmektedir.

**Acele etme, yavaş ve sabırlı ol,
Çünkü zamanla koruk helva olur.**

Bir rivayete göre ; Şeyh Sa'di meşhur Gülistan'ını yazdıktan sonra Konya'ya gelmiş ve Mevlânâ'ya tanıtılmıştır. Ertesi günü Şeyh Sa'di eseri hakkında görüşünü sorunca;

-Bi nemek, yani tuzsuz demiş, bunun üzerine Şeyh Sa'di hüznünlendiğinde ise Mevlâna Helvast demiş, yani tuzsuz ama helva gibi tatlı diyerek Şeyh'i memnun etmiştir. Bundan anlaşılmaktadır ki Selçuklu devrinde tatlılarda helva bulunmaktadır. Çeşitleri itibariyle ise:

Un Helvası: Un, yağda kavrulur, üzerine pekmez, bal şerbeti veya şeker şerbeti dökülerek iyice karıştırılıp, kaşık ile servis yapılır.

İrmik Helvası: Selçuknamelerde “me'muniye” olarak geçen yemek adının irmik helvası olduğu düşünülmektedir. Zira bugün Kilis'te irmik ile yapılan tatlıya ‘memnuniye’ denmektedir. Un helvasının irmik ile yapılışı gibidir.

Nişasta Helvası: Un yerine nişasta kullanılarak yapılmaktadır.

Diğerleri: Bazı ağdalarla yapılan, sakız, susam, tahin, gaziler, badem, ceviz, kâğıt ve keten helvaları bulunmakta olup, tüm bunlara ayrıca bazı güzel kokular katıldığı da anlaşılmaktadır. Helvalardan başka tatlılar ise ;

NUKL: Bu kelime sözlüklerde işret meclisinde yenilen meze, şekerleme, işret

mezesi olarak anlatılır. Bununla ilgili olarak, Yazıcı Ali Selçuknamesi'nde “ Gül'izar, bademçeşm ve lâle hat şarapdarlar altın ve gümüş tabaklar birle dürlü dürlü nukıllar her kişinin önüne tezyin ettiler” bilgisinden hareketle türlü seromonilerle lâle yanaklı badem gözlü sâkilerin altın ve gümüş tabaklarda türlü türlü şekerleme ve mezelerin içki meclislerinde konuklara ikram edildiği anlaşılmaktadır. Nukl, bugün Anadolu'da lokul olarak da söylenmektedir. Hamur yoğrulup, açıldıktan sonra ortasına kıyma, ceviz içi ve şeker serpilerek, tepsi içinde ocakta veya fırında pişirilerek yapılmaktadır.

ŞEKER: Mesnev-i Şerif de “ Senin kemiğini şeker gibi çiğner ki artık dirilik göremezsın” beyitinde şeker adı geçip, Selçuklularda yemek ve tatlılarda kullanıldığı anlaşılmaktadır.

GÜLÂP-CÜLÂP: Farsça gülâp, Arap şivesinde cülâp geçmektedir. Türkçe gülsuyu demektir. Gülsuyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp veya cülâp denmesi günümüzde de yerleşmiştir.

ŞERBETLER: Selçuknamelerde mis kokulu ve ıtırli şerbetlerden sözedilmektedir, meyvelerden, süttten yapılan şerbetlere kokular da ilave olunduğu düşünülmektedir.

TÜRK İÇKİLERİ

ŞARAP: Selçukluların, hükümdar, vüzera saraylarında işret âlemleri yapıldığına dair Selçuknamelerde bilgiler bulunmaktadır. Buralarda türlü mezeler ile, üzümünden yapılmış şarapların, saki kızlar tarafından konuklara sunulduğu yazılıdır.

KİMİZ: En eski Türk içkisidir. Kısarak veya deve sütünün ekşitilmesinden elde edilmektedir. İslamiyetten sonra haram kılınmış olduğundan dolayı sarhoş edici bir etkisinin bulunduğu düşünülmektedir.

AYRAN: Bu dönemde hayvancılık oldukça yaygın olup, hayvanın her türlü ürününden faydalanılmaktadır. Yoğurdun su ile karıştırılmasıyla yapılan bu içecek, günlük yaşamda her zaman değerlendirilmektedir.

Yemek Kapları ve Sofra Takımları

TABAK: Yazıcı Alizade Selçuknamesinde geçtiği üzere “Altın ve gümüş tabaklar birla” ifadesinden Selçuklu devrinde tabağın mevcut olduğu görülmektedir. Bunlar çapta ve şekilde değişiklikler göstermekte, dairevi, yayvan, ortası az çukur ve genellikle kenarları kalkıkça süslemelidir.

Saraylarda kullanılan çini, altın, gümüşten yapılmışların yanında madeni ve bakır olanlara da rastlanmaktadır. Tabaklar biçimlerine göre düz ve kayık şeklindedirler.

Düz tabaklara genellikle meyveler, kuru yemişler, bulgur, pirinç pilavları, nukl, çörek helva boşaltılmakta, kayıklara ise salata ve balıklar konmaktadır.

SAHAN: Çini ve altından olanlara rastlanmakta olup, dairevi, yassı çukurcadır. Konik, tepesi düğmeli, alemlı kapakları vardır. Kalye, yahni, borani gibi sulu yemekler konmaktadır.

TEPSİ: Tepsî Türkçe’de tapşırmaq mastarından araç adı olarak (tapşı) dır. Zamanla tepsî olmuştur. Daire şeklinde kenarları az kalkık dışarıya doğru taşmış şeklindedir. Genellikle bakırdan yapılmakta olup, altın ve gümüşten yapılanlar da bulunmaktadır. Tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Şerbet ve yemiş koymaya ait olanlar ise dikdörtgen ve köşeleri dikdörtgen şeklinde kulplu olarak maden ve tahtadan yapılmışlardır.

Çeşitli süslerle süslenen tepsî ve tabakların, bakırdan yapılmış olanlarında güzel sözlere de yer verilmektedir.

SİNİ: Bakır tepsilerin büyüklerine sini denmektedir. Sini, üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Sini, altına altlık konularak kullanılmaktadır.

MAŞRAPA: Selçuknamelerde “badiye” ve “memzuç meşrebeleri” diye geçen bu alet, içine su, ayran, kımız ve başka içkiler konarak içilen kaplardır. Kulplu, üstüvanı dibi yarım kürevi, ağzına doğru konik şekilleri vardır.

Sofraya Oturma Şekli

Selçuknamelerde “söğülmeler sedire ve iki kola oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz Resim ve Erkânı üzere yenildi ve içildi” şeklindeki açıklamaya

göre; Selçuklular da eski Türklerde olduğu gibi, sofraya karşılıklı iki sıra şeklinde oturmaktadırlar. Eğer hükümdar kayıdan olursa, sağ kol beylerbeyi kayıdan olur ve 1-Kayı, 2- Bayat, 3-Halkaevli, 4-Yazır, 5-Döver, 6- Dodurga, 7- Yaparlı, 8- Afşar, 9 – Kızık, 10- Beydili, 11-Kargın, 12-Karaevli boylarından olanlar sağ tarafa oturlardı. Sol tarafa da 1- Bayındır, 2-Peçenek, 3-Çavundur, 4- Çepni, 5- Salur, 6- Eymir, 7- Alayutlu, 8-Üreyir, 9- Iğdır, 10- Beğdüz, 11- Yıva, 12- Kınık boyları oturmaktadır.

Yemeklerin Gıda Tarihi ile ilgileri

Yaşamımızın temel gereksinmesi olan beslenme ve çeşitleri tıp ilminin içinde önemli bir yer tutmaktadır. Gıdalarımızın besin değerleri ile hijyenik açıdan değerlendirilmesi de gıda hijyeni ilmini geliştirmiştir. Hijyen esasları eski Yunanlılar zamanında ilim haline gelmiş olup, Türk tıp tarihinde de bu konu ile görüşleri açısından ünlü hekim İbn-i Sina çok önemli bir değerdir.

Buhranlı ünlü Türk hekimi İbn-i Sina, tıbbi açıdan yemekler ve yemek yeme usullerine, Külliyyatı Kanunu’nda yer vermiştir.

İbn-i Sina “Bütün hastalıkların aslı yenilen içilen nesnelerdir. Bunlardan neş’et eden hastalıkların teşhisinde ve hastalıkların nevilerinin tayininde ilk elde edilecek delil, bu yenilen ve içilen nesnelerin kendileridir “ ifadesiyle, sağlıklı yaşam için beslenmenin önemini vurgulamakta olup, bulunduğu bazı tavsiyeler de şunlardır;

İlkbaharda:

- Daima her sabah bir miktar ılık su içmeyi adet eyle,
- Et ye ve şarap iç,
- Kan yapacak lâtif gıdalar ile sabah kahvaltısı yap,

Yazın:

- Semiz et yemekten çekin, çünkü safra yapar,
- Yazın safra harekete gelir, bu mevsimde yenilen yemekler safraya dönüşür ve bundan dolayı iştah azalır.
- Nar tanesi, koruk suyu, sirke, demirhindi gibi nesneleri iç ye,
- Sirke limon, elma ve kuru meyvelerin sularına sirke ve safran, kimyon gibi baharat karıştırılarak yapılan zirbaçtan ye iç ki, bu çok faydalı bir şuruptur.

-Yemek yedikten sonra bir yudum soğuk su iç.

Sonbaharda:

-Tuzlu ve kuru nesneleri (ekşimiş peynir ve kurut gibi) tamamıyla bırak, ağzına koyma, bunlar insana her cins illetlerin arz olmasına sebep olur.

-Bu mevsimde semiz et ve balık yemekten sana hiçbir ziyan gelmez.

-Balıkların da kabuklu ve sert olanlarını ye,

-Bütün yemeklerden sonra ve balık üzerine hazım başlamış iken sakın şarap içme, bunun zararı vardır.

-Kaymak ve habbelerin, meyvelerin pürelerini, bulamaçlarını, hayvanların sağrı taraflarını ve kuyruklarını ye,

-Karpuz ve üzüm ye, kavun az ye,

-Taze hurma yedikten sonra limon kullan. Limon, hurmanın zararını giderir, ateşini söndürür.

Kışın:

-Keçi ve sığır eti yemekten korun, bu mevsimde olan turp ve havucu yeme,

-Ekşi süt ve sirkeyi limonu bırak,

-Bu mevsimde pirinç, sekbaç ve tabahiç yenilmelidir. (Sekbaç: parça parça kuşbaşı kesilmiş et, suda kaynatılır, sonra haşlanmış sudan geçirilerek sirke içinde kaynatılmış olan soğan ile kuşbaşı kesilmiş ve kaynatılmış et karıştırılır ve şeker veya bal ile tatlandırılıp safran ile renklendirilir.) (Tabahiç : Uzun, uzun ince kesilmiş kırmızı etler susam yağında kızartılarak yapılan yemek.)

-Ilık su veya yemek kullan,

-Yemek ile karnını tamamıyla doyurmadan önce yemekten elini çek,

-Yemeğini üç kısma taksim et. Bu üç kısımdan biri yiyecek, biri içecek olsun, üçüncü kısmı da hava payı olsun.

Yolculara Yemek Hakkında Tavsiyeler

-Aç karnına, mide dolu iken ve tam tok karnına yol yürünmemelidir.

-Yürümeden evvel alınan gıdanın, gıdai kuvveti çok olmalıdır.

-Susatıcı gıdalardan sakınılmalıdır.

-Susuzluktan korkan kimse yolculuktan evvel çok yemek yememelidir.

-Susuzluktan korkan kimse, yolculuktan evvel, soğuk ekşi şeylerden az miktarda yemelidir. Pek çok soğuk su ve şeker ile yapılmış sevikden içmelidir.

-Şiddetli sıcakta yolculuk yapan kimsenin midesi yemekten dolu olmamalı, şarap içmemelidir.

-Yolcunun hareketi geceye tesadüf ederse gece yemek yememelidir.

-Yolculuk kışa tesadüf ederse ve soğuk yerlerde olursa, seferden önce birer miktar sarmısak ve soğan yemeli ve içinde biber ve zencefil bulunan gıdalardan almalıdır.

-Deniz yolcusu meyve ve reçellerden yol yiyeceği hazırlamalı, denize çıkmazdan birkaç gün evvel yemeklerini azaltmalıdır.

Genel olarak da,

İhtiyaca göre yemek, tam doymamak, çiğnemedi yutmamak, yemekte acele etmemek, yemeği iyi çiğnemek, yemekte yalnız bile olsa daime önünden almak, yemekte başkasının yüzüne ve eline bakmamak, yedirenlere teşekkür etmek, az yiyorsun denmesine bakarak çok yememek gibi öğütler de Külliyyatı Kanun'da yer almaktadır.

Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda İmaretler ve Aşevlerinde Yemekler

Anadolu'da Selçuklular ve halefleri feodalite beyliklerinde ve onların en başarılılarından olan Osmanlılarda (Solidarite denilen), sosyal yardım kurumlarından olan imâretlerin çok zengin, ancak daha incelenmemiş mutfak tarihleri vardır. İncelenmiş olanlar dahi Türk mutfağı konusunda yaklaşık 9 yüzyılı kapsamış eşsiz hizmetleri görmek mümkündür.

Selçuklular ve beyliklerin Anadolu'nun birçok yerinde kurdukları vakfiyeler, Osmanlı Beyliği'nin de bu vakıflar için inşa ettikleri şahaser mimari eserler tarihimizin şüphe götürmez tanıklarındır.

Bunlardan; Karamanoğullarından Karaman'da İbrahim Bey Vakfiyesi, Çandarogulları, Aydınoğulları, Menteşogulları, Karasioğulları'na ait vakfiyeler, Mevlâna Celâleddin-i Rumi hazretlerinin mevlevihaneleri hep, konukevleri, aşevleri, imaretler niteliğinde olup, buralarda yapılan törenler, gelenekler ve yemek düzenleri günümüzde de halen yaşamaktadır.

Vakfiyeler ve imaretler aslında ayrıca bir inceleme konusu olup, kısaca yemekler açısından bilgi vermek gerekirse ;

İbrahim Bey Vakfiyesi'nde; En iyi cins buğdaydan olmak ve tanesi 1,5 kg. gelmek üzere ekmek ve ayrıca et pişirilerek, hizmet edenlere, fakirlere ve muhtaç

olanlara, misafirlere iki öğün gerekirse üç öğün yemek verilir.

Misafirlere has simit, çörek nefis yemekler ile üç gün ikram, Berat, Regaip kandillerinde, bayram gecelerinde, imaretde çalışanlara fakir ve kimsesizlere helva,

Kastamonu'da Çandaroğlu İsmail Bey Vakfiyesi'nde; Ekmek kırmızı buğdaydan yapılır, bal, ceviz ve peynir ikram edilir.

Buğday çorbası, et yemeği, beyaz, kabuğu soyulmuş pirinç çorbası yapılır.

Kütahya'dan Germiyan Beyi Yakup Bey İmareti'nde; Her gün iki kap yemek ve dört ekmek, her gün et yemeği, yemekler ve ekmekler nefis olup, pirinç ve buğday çorbası pişiriliyor. Et, pilav ve ıspanak, şalgam gibi sebzeler, un helvası ve ballı kadayıf gibi tatlılar gelenlere, fakir fukaraya ikram ediliyor. Yemeğe yetişemeyenlere bal, peynir ve pide veriliyor.

Germiyan Beyi'nin imaretinde diğerlerinde olduğu gibi anane gereği üç gün ikram değil, süresiz yemek yedirme yapılmaktadır.

Mevlevihanelerde; Mevlevi mutfaklarında yalnız ruhen değil maddeten de faydalanmak için sofraya oturulduğunda eskilik sırası ile dedeler el uzatır. Sonuna kadar konuşulmaz, kaşık sesi duyulmaz, döke saça yenmez, tuzsuz diye tuz ekilmez, tuzu herkez ağzına alır. Biri su içerken diğerleri yemekten el çeker, bekler. Kaşığına almış ise tutar. Mevlevi kardeşler su içene "afiyetler olsun" der gibi baş eğer. O da baş keserek karşılık verir. O zaman yemek yeniden başlar.

Sahanlarında yemek bitinceye kadar kıdemli dede yemeğe katılır. Birinci sofradan yemek sahanı kalktı mı, diğerleri de yemese bile kalkar ve dualar okunur.

Buradan anlaşıldığı gibi, Mevlevilikte yemek tarzı âdeta bir ibadet gibidir.

Selçukluların, beylikler dönemindeki gerek günlük yaşayıştaki yemek yeme usul ve gelenekleri, gerek törenleri Osmanlı Beyliği ve İmparatorluğuna da intikal etmiştir. İmparatorluk dönemi bir sonraki bölümde ayrıca işlenecektir.

Osmanlı İmparatorluğu

Saray Mutfakları, Edirne Sarayı Yemekler ve Rumeli Yemekleri

Saray Mutfakları

Her uygar topluluğun geçmişine ait kendine özgü birtakım tören, tanıtım ve teşkilât idaresi olduğu gibi Osmanlıların da bu hususta oldukça parlak ve geleneksel tarihi bir geçmişi vardır.

I. Sultan Murad'ın Edirne'yi Hükümet merkezi yaptıktan sonra burada muhteşem dairelere ayrılmış saraylar, köşkler yaptırıp törenlere dair bazı kurallar koyduğu bilinmektedir.

Yıldırım Beyazıt zamanında bir dereceye kadar tantana ve ihtişamın başladığı görülmektedir. Bu dönemlerde Osmanlı saraylarında kölelere, cariyelere, kapıcılara, mutfak görevlilerine rastlanmaktadır.

Sultan I. Murat'ın şehzadeleri için yaptırdığı büyük sünnet düğünü törenlerini Aşık Paşazade şöyle canlandırmıştır:

Bir düğün kim Murad Han etti kardaş

Yayıldı sofralar, döküldü çok aş

Bir ay tamam yenildi nimetler

Fakir ve gani ve hem yedi evbaş

Çelebi Mehmet zamanı teşrifata uygun olmayıp, II. Murat'ın Sarayı'nda intizam ve ihtişam tamamıyla görülmektedir. Mutfakta ekip zenginliği başlamış olup, saray koruması yanında mutfak görevlileri de belirlenmiştir.

Bunlar:

- Ocakçıbaşı,
- Kuşhaneci,
- Pilavcı,
- Börekçi,
- Tatlıcı,
- Sofracıbaşı,
- Peşkirici,
- Çeşnicibaşı,
- Kilerci,
- Şerbetçi,
- Helvacıbaşı

Padişahın etrafında çeşniciler ve peşkircilere rastlanmaktadır. Çeşnicibaşı her yemeğin sahanı gelince kendisi onun önüne gelip, zehirlenme şüphesini ortadan kaldırmak için önce kendisi tadıp, sonra sofraya koyduğu, diğerlerinin de öteki işleri görüp, leğen ibrik tutup, kaşık değiştirdiği, bunların da öğretildiği şekliyle peşkircilerce yapıldığı anlaşılmaktadır.

Fatih Sultan Mehmet tarafından, saraylarda 2 mutfak yaptırılmıştır. Bunlar Edirne ve İstanbul Sarayı'ndadır. Bu ikisinden başka haremden bir de padişahların ufak zatına pişecek yemekler için "**kuşhane**" denen mutfaklar vardır. Bunlar da birisi İstanbul diğeri Edirne Sarayı'ndadır.

Edirne Sarayı kuşhane mutfağı hakkında Dr. Rıfat Osman'ın şu mütalâası bulunmaktadır. "Haremden Valide Sultan dairesi mutfağında padişahlara mahsus ihzar edilen et'imenin günde 3 defa takdimi usulden ise de (Aşık Ali Ağa) kavli umumiyet itibariyle Selâtinin yiyecekleri et'ime mutfağı denilen ve harem dairesinin haricindeki mutfakta ihzar olunurdu."

Mutfağın zemini mermer olup, sebze ve diğer temizlemeye mahsus mermer örtülü sedleri bulunmaktadır. Kemerli ocakları olmadığından, etlerin kömür mangallarında pişirildiği belirtilmektedir. Mutfağın haricinde aşçılara mahsus müştemilat bir daire de bulunmaktadır.

Ayrıca Edirne Sarayı'nda kilerli koğuş, enderunler kileri, kileri hassa, ve 4 kilerle 5 mutfak vardır. Edirne Sarayı'nın asıl mutfağı amiresi Alay Meydanı'nın güney tarafında kubbeli olup, arka tarafında Tunca Nehri civarında ise helvacılar, güllabcılar, aşçılar, fodlacılar, ekmekçiler, tatlıcılar ve sabunculara (mis sabunu) ait odalar ve bunlara ait hamam, mescit, büyük bir çeşme bir de kileri amire vardır.

Mutfak ve kilerdeki yiyecek ve pişirim malzemeleri, mutfak masraf defterlerine işlenmekteydi.

Padişahın yemekleri kuşhane mutfağında pişirilmekte olup, yemekler kuşçubaşılar tarafından hazırlanmaktadır.

Kuşhane mutfağına zülûflu baltacıların kabiliyetlilerinden iki kişi verilirdi. Birincisine kuşçubaşı, diğesine ikinci denilirdi. Maiyetlerinde ise helvahane ile umumi mutfaktan yetişenler çalışırdı. Bunların kıdemlilerine ise ocakçıbaşı denilmektedir.

Bütün bu kurallar Fatih Sultan Mehmet'in Kanunname-i Osman-i ile getirilmiş olup, mutfak idaresinde yazılı kurallara bağlanmıştır. Mutfakların masraf defterleri mevsimlere göre sarayda tüm yaşayanların konumları ve ve sağlık durumlarına göre yemek listeleri, diyet yemekleri ve bunların pişirileceği yerler ayrı ayrı belirlenmiştir.

Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkından ileri gelenlerin yemekleri ise has mutfaklarda hazırlanmaktadır. Bu mutfaklarda, usta, kalfa, has mutfak bölükleri ve bölük halkından şagırdlar yardım etmektedirler.

Kuşhane mutfağında koyun başı pişirenlere serçini, paça pişirenlere ise derçini denmektedir.

Helvahane matbah-ı amire, saray mutfaklarına bağlı bir ocaktı. Burada; çeşitli tatlılar, şuruplar ve reçellerin yanında, hekimbaşların özel formülleri ile imal edilen şuruplu ilaçlar da yapılmaktadır.

Bu ocaklarda senede bir defa ilkbaharda, tarçın, havlıcan, gül, gelincik macunlarının kaynatıldığı ve bu geceye ot gecesi dendiği kayıtlarda bulunmaktadır. O gecede bastancıbaşının emrinde, hayalbaz, hokkabaz ince sazlar gönderilip, eğlence düzenlendiği bilinmektedir.

Hekimbaşlar ise her sene nevrüzde, amber, afyon hülâsası, ve diğer kokulu nebattan NEVRUZZİYE ismi verilen kırmızı renkli ve kokulu bir macun yaparak, bunları nevrüz gecesi porselen kaplar içersinde padişah, şehzade ve sultanlara, kadiefendilere, sadrazam ve devlet ricaline takdim ederlerdi. Ayrıca bunun karşılığında çeşitli hediyeler aldıkları görülmektedir.

Sarayda Yemek Yeme Adabı

Fatih Devrine kadar sofralara bazı büyük vezirler ve alimler kabul edilmiş se de -Kanunnami-i Osman-i - ile bu gelenek kaldırılmıştır. Zira Fatih ilk zamanlarında alimlerle birlikte yemek yiyor, Edirne ve İstanbul saraylarında, menzillerde, yollarda yanında bulunması gereken ve ayrıca davet olunan alimler ile birlikte yemek yemekten memnun olup, tören ve düğünlerde de yanında bu kişiler mutlaka bulunup, bunları sağına ve soluna önemine göre oturtmakta idi.

Ancak, zaman zaman padişahın sağında ve solunda bu kişilere yer vermeler bazı kırgınlıklara sebep olmuştur. Nitekim Molla Hüsrev ile Molla Gürani bir

gün yemeğe davetlidir. Fatih'in ilk hocası olması dolayısıyla Molla Gürani'nin sağa oturtulması Molla Hüsrev'in kırılmasına sebep olmuş ve küserek Bursa'ya gidip uzunca bir süre kaldıktan sonra ricalar ile geri gelmiştir.

Bu tür hadiseler sebebi ile Fatih yemeklerini yalnız ve ailesi ile yemeğe dönüştürmüştür.

Divan-ı Hûmayun'da Yemek Yeme Adabı

Osmanlı sarayında yemek yeme usulleri de kanunnamelerle belirlenmiş olup, Divan-ı hûmayunda vezir-i azam, vezirler, kazaskerler yemek yemektedirler. Bunların önlerine ayrı ayrı siniler kurulmaktadır. Vezir-i Azam ile birlikte Nişancı ile defterdar yemek yemekte, ancak sofraya oturmayıp, iskemle üzerinde eşlik etmektedirler. Divan'a kaptan paşa katılmışsa vezir olsun olmasın ona da ayrı bir sini kurulmaktadır.

Sakabaşı önce Vezir-i Azam sonra diğer vezirlere, nişancıya, sakalar kethüdası sadreyn efendilere, defterdarlara mikrama (bir cins havlu) verip, leğen ibrik getirerek ellerini yıkamak için su dökmektedir.

Devlet erkânı da zaman zaman kendisine yakın ulema devlet adamları, ordu erkânı ve paşalardan bazılarına, tanıdık ve itibarlı misafirlerine yemek vermekte idi. Bunlardan Fatih'in Sadrazamı Mahmut Paşa Sarayı'nda bu zevata haftada bir yemek vermeyi usul edinmiş olup, pilavı nohutlu yaptırır ve aralarına nohut büyüklüğünde altın koydurur, bu kimin kaşığına rastlar ise onun olur "Servete nail her kimsenin ağzında daima ibzâl için altın bulunmalıdır" sözleri ile de cömertliğini sergilemektedir.

Divan-ı hûmayunda yabancı devletlerin elçileri üç ayda bir dağıtılan ulûfe için yapılan toplantı günü saraya davet edilirdi. Ulufe dağıtılırken diğer tarafta yemek hazırlığı yapılır, dağıtılacak ulufeler ise elçilere gösterilirdi.

Yemekler sırasında şerbet de içilirdi. Vezir-i azam şerbeti içerken vezirler ve sadreyn efendiler kendisini selamlarlar. Yemekten sonra da teşrifat efendi herkese gülsuyu, mutfak emiri de buhur ikram ederdi.

Buhur suyu; sarayda hazırlanan kokulu bir sudur. Sarı sandal, bah-ru meryem, ham öd ağacı, kalenbek, aselbent, kırmızı, lotur, çöğür tohumu, susam kökü, misk, çiçek suyu, gül suyu belirli bir ölçüde kaynatılarak yapılmaktadır. Beyaz kısmı padişaha geriye kalanı vezirlere ve devlet ricaline derecelerine göre yaldızlı, yaldızsız şişe ve kaselerle sunuluyordu. Dağıtımını yapanlara hediye verilmesi adetti.

Sarayda devlet ricalinden birisine buhur suyu gönderilmesi, Ramazan'ın

15'indeki Hırka-i Saadet töreni için davetiye yerine geçerdi.

Buhur suyunu, enderun seferli odası gilmanları hazırlar ve bunların zabiti olan çamaşırcıbaşı, silahdar ağa eliyle padişaha sunar, kendisine onbeş altın, ağalarına da birer akçe ihsan olunurdu.

Ulufe divanında her zamandan çok yeniçeri saraya gelirdi. Vezir-i azam yeniçeri fodlasından bir parça yer, çorbasından içerdi. Yeniçeriler idareden memnun iseler divana akide şekeri gönderirler, ancak idareden memnun değil iseler sinilerle önlerine konan çorbadan içmezlerdi.

Osmanlı Sarayı'nda Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlgisi

Osmanlılar İslam tıbbını esas almışlardır. Buna göre insan vücudunda kan, safra, balgam ve sevda denilen dört hılt bulunmaktadır. Bu dört hıltın denge halinde olması sağlığı göstermektedir. Hıltların dengesinin bozulması hastalığa yol açmaktadır.

Sağlık ve hastalık bakımından beslenmenin çok önemli olduğu Osmanlı tıbbında ilâcın yanı sıra "perhiz" uygulaması da öngörülmektedir. Hatta, hastaya önce uygun gıdaların verildiği tedavi olmaz ise ilaca başvurulduğu görülmekte olup, bu konuda ünlü Hekim Râzi'nin "Perhiz ile iyi edebildiğiniz hallerde ilaç tavsiye etmeyiniz" sözü bilinmektedir.

Beslenme açısından sağlığı dengeleyici diğer unsurun ise yemeklerin "zıddı"nı yemeye dikkat etmek gerektiğine işaret edilmektedir. Örneğin acı ve keskin kokulu tuzlu gıdaların arkasından kabak, hıyar gibi yaş ve nemli ve daha tatsız gıdaların alınması gibi örnekler bulunmaktadır.

Ayrıca, insanların mizaçlarına göre beslenmelerinin gerektiği; sıcak mizaçlı kişilerin ekşili yiyecekler, soğuk mizaçlı kişilerin ise ılık ve sıcak yiyecekler; koyun, güvercin serçe etiyle, tarçın, kimyon gibi ısı yapıcı yiyecekler yemeleri, sevdalı, duygusal mizaçlı kişilerin ise darı, mercimek, kuru et gibi kuru gıdalar almaları öğütlenmektedir.

Yemeklerin mevsimler ile ilişkisine bakılınca ise; ilkbaharda kan yapacak gıdalar, yazın soğukluk veren ekşi ve sulu gıdalar, sonbaharda başlangıç da yaz yemekleri, sonunda kış yemekleri karışık yenmeli, kışın ise kuru ve baharatlı yiyeceklerle yer verilmesi gerektiği açıklamaları görülmektedir.

Bu bilgiler doğrultusunda saray yemekleri listeleri de incelendiğinde yemeklerin

mevsimlere göre değerlendirilerek yapıldığı, dengeli bir beslenme sistemine dikkat edildiği anlaşılmaktadır.

Topkapı Sarayı arşivinde bulunan bir belgede mevsimler itibariyle düzenlenen yemek listesinde şunlar yer almaktadır:

İLKBAHAR: Bahar mevsiminin başlangıcında kış yemeklerinin hafiflerinden ve sonlarına doğru yaz yemeklerinden eklenip, yemeklere baharat az konmaktadır.

Haftalık listede, pirinç, herise, maydanoz çorbası, ekşili kalye, badem çorbası, sade tavuk çorbası, tavuk kebab, sebzeli pilav, lapa, isfanah kalyesi, nohud aşısı, elma kalyesi, hamurlu erişte, et kalyesi, tüffahiyye, taze bakla kalyesi, yahni, muhallebi, me'muniyye.

YAZ MEVSİMİ: Baştan sona kadar ekşi hafif çorbalar pişmekte, baharat tamamen ortadan kalkmaktadır. Bu mevsimde dane pirinç, koruk şorbası, bazınca dolması, tavuk kebab, südlü dane, koruklu kabak büranisi, limon şorbası, sebzeli pilav, baza kalyesi, koruklu kabak dolması, nar ekşili tavuk şorbası, kabak kavurması, limonlu et kalyesi, kabak bidesi.

SONBAHAR: Güzün başlangıcında yaz yemekleri ve sonlarında kış yemekleri karışık pişmekte, biraz baharat katılmaktadır. Bu dönemde de dane pirinç, tüffahiyye, maydanoz havuç çorbası, dane, etlü dane, bazı büranisi, turp kalyesi, köfte kebab, me'muniyye, muhallebi, kol dolması, elma dolması, yahni, baklava, mantar kavurması, mantu, işkenbe, şeriyeye danesi, bazirgan aşısı, hekim aşısı.

KIŞ MEVSİMİ: Kışın yemeklere baharat daha fazla katılmaktadır. Yemekler ise rişteli tane pirinç, buğday salınması, şalgam şorbası, kestaneli tavuk şorbası, tavuk kebabı, meyveli dane, tavuk kavurması, keşkek, kelle, salma, şalgam büranisi, soğanlı tiritli tavuk, sarmısaklı dane pirinç, herise, pırasa kalyesi, köfte, kebab, zerde, börek, tavuk böreği, ayva köftesi, büryan,, kebablar, pasdırma, yahni, kavak kavurma, me'muniyye, muhallebi, mahmudiyye, sütlü zerde, bulamaç.

PERHİZ YEMEKLERİ

İslam tıbbında hastalıkların tedavisinde perhize öncelik ve önem verilmekte olup, şairler de bunu tavsiye etmektedirler. Aşıklara ve tarikatlara perhiz yaptırılmaktadır. Kaldı ki bu husus her dinin esasına girmiştir.

Edirne'de bulunan II. Sultan Beyazıt Külliyesi Şifahanesi'nde akıl hastalarına yapılan perhiz yemeklerinin, hastanın hoşnut olacağı şekilde yapıldığı, yemeklerin hekimlerin denetiminde yaptırıldığı bilinmektedir. Burada genellikle yemeklerin türlü kokulu ot ve çiçeklerden yapıldığı, kokuların da hastanın isteği, hoşlandığı

veya hoşlanacağı türden olmasına dikkat edildiği yazılı kaynaklarda bulunmaktadır.

Kan yapıcılar "mutedil" gıdalar olup, elma bu gıdalara en iyi örnek olarak gösterilmektedir.

Safrayı çoğaltanlar "latif" ve "sıcak" gıdalar olup, sebzelerin çoğu, et suyu, yumurta sarısı, turp, hardal, ciğer ve baharatlar gibi olanlardır. Bunlar kanı kaynatıp, safrayı çoğalttıklarından çoğu hazmı kolaylaştırmaktadır.

Soğuk gıdalar olanlarına da "galiz gıdalar" denmekte olup, bunlar, hıyar, kabak, semizotu, marul olarak bilinmektedir.

Sevdaya sebep olanlar ise kuru ve hararetili besinler olarak belirlenmektedir.

Saray mutfak defterlerinde, hastaların perhiz yemekleri ve ilaç masrafları da ayrı ayrı kayıtlı olup, yemek pişirmede usta iki tane aşçının bulunup, bunların yemekleri hekimlerin belirlediği şekilde yaptıkları açıklanmaktadır.

Yazılı Kaynaklardan Tespit Edilen Dönemin Yemekleri

ÇORBALAR

NOHUDABAD: Nohuddan yapılan çorba olup, suda haşlanan nohudun kabuğu çıkartıldıktan sonra tamamıyla yumuşayınca kadar kevgirden geçirilip tavuk suyu veya et suyu ile pişirilmektedir.

TARHANA: Francala yahut has ekmekten hamur alınıp, torba yoğurdu ile taş dibekte karıştırıldıktan sonra bir gece bekletilip, tavuk suyu veya et suyu ile bir iki saat pişirilip, süt kaymağı ilavesiyle tereyağda kızarmış lokum (lokma) ile yenmektedir.

CİĞER ÇORBASI: Kuzu veya koyun ciğeri bir miktar suda pişirilip, yağda kavrulmuş soğan ile tekrar kaynatılarak iki üç yumurta sarısı sirke ve maydanoz ile karıştırılmak suretiyle terbiye edilip, üzerine biber ve tarçın ilavesi ile sofraya getirilmektedir.

HAMUR İŞLERİ

LOKUM: Bir miktar has un, bir iki kaşık sade yağ (tereyağ) ve bir iki yumurta ile yoğrulup, yağda kızartılmaktadır.

YUMURTALI LOKUM: Tencereye yeteri kadar su konur. Kaynamaya başlayınca un ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar karıştırılır. İndirildikten sonra iki üç kaşık ekşi yoğurt ile yeteri kadar tuz konup yoğrulur. Sonra on beş, yirmi tane yumurta konarak, lokum kıvamına gelinceye kadar tekrar yoğrulur. Tencerenin üzeri örtülüp, iki saat öylece bırakılır. Sonra istenilen şekilde kesilerek bol yağda kızartılır.

LALANGA: Bir miktar suya 5-6 yumurta kırılıp çalkalanır. Has un ilavesiyle tekrar karıştırılıp, tam özlenip kıvama geldikten sonra bir miktar tulum peyniri ve çok az ekşi hamur mayası konup, karıştırıldıktan sonra üzeri kapanıp, bir iki saat bekledikten sonra tereyağda kızartılıp, üzerine şeker yada bal koyup ikram edilir.

PEYNİR LALANGASI: Teleme peyniri ya da taze çayır peyniri, has un ile lokum hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğrulduktan sonra, kurabiye gibi kızarmış yağda pişirilir. Tatlı olması istenirse, üzerine şeker veya bal konur.

AKITMA: Anadolu'da cızlama, Rumeli'de akıtma denmektedir. Has un bir miktar su ile karıştırılıp, hamur mayası ile mayalandıktan sonra bir iki saat bekletilip, toprak sac üzerinde pişirilir.

KEBABLAR

SÜT KEBABI: Kuzu veya koyun etinden bir miktar, küçük küçük doğranıp, tuz ve biber konarak bir iki saat bekledikten sonra katıksız süt içinde kaynatılır. Bir süre bekledikten sonra etler soğuyunca şişe geçirilerek ateşte kızartılır. Üzerine tarçın serpilerek yenir.

KIRMA TAVUK KEBABI: Tavuğun kesilmesinden 24 saat sonra her biri ortasından ayrılıp, kemikleri çıkartılır. Etler kıyma şeklinde doğranıp, tuz, biber, tarçın ve bir fincan soğan suyu konup, bir saat bekletilir. Şişlere geçirilip taze tereyağı ile yağlanıp ateşte kızartılır.

KUŞBAŞI KEBAB: Kuzu veya koyun etinin mehle dedikleri kısmından kuşbaşı kesilerek bir miktar biber, iki fincan soğan suyu koyup karıştırılır. 3-4 saat bekledikten sonra şişlere geçirilip ateşte pişirmeye başlanır. Etin yağı damlamaya başladıktan sonra üzerlerine un ekerek pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra tabaklara konularak üzerine tarçın ve kimyon ekilerek yenir.

USKUMRU BALIĞI KEBABI: Taze uskumru balığı ikişer üçer parça kesilerek tuzlanır. Bir miktar durduktan sonra şişlere geçirilerek kızartılır.

GÜVEÇTE BALIK: Yeteri kadar soğan ince ince doğranıp, biraz tuz ve bir kaşık yağ ile kavrulup yarısı güvece konur. Yıkayıp temizlenmiş balıklar üzerine dizilir ve tekrar geriye kalan soğan ile üstü kapatılır. Bir iki fincan su ve sirke konup, fırında veya güveç kabın altına ve üstüne ateş konup pişirilir.

FURUN KEBABI: Bir miktar soğan sadeyağda kavrulduktan sonra koyun kıyması ilave edilip onunla da kavrulur. Tuz, biber, fıstık, kişniş ilave olunur. Koyun veya kuzunun iç yağından parça parça kesilip hazırlanan iç bu parçalara sarılarak tencerede pişirilir.

CİĞER KEBABI: Kuzu ya da koyun ciğeri tuzlanıp, şişlere geçirilir. Şişlere geçirilmiş şekliyle iç yağa sarılarak pişirilir. Piştikten sonra bir tabak içine üç diş sarımsak, bir iki fincan su ve sirke karışımı yapılır ve etler bunun içine konur, bir miktar küllü ateşte durduktan sonra yenir.

TAVŞAN KEBABI: Tavşan istenilen büyüklükte doğranır. Kanı temizlensin diye birkaç saat suda bırakılır ve sonra şişlere geçirilerek hafif ateşte kızartılırken sirke ve yağ karışımı sürülür. Kızardıktan sonra sahana konularak üzerine yağ ve sirke ilave edilip bir süre daha pişirilir.

KÜLBASTI: Tavuk, tavuk ciğeri, balık ve koyun etlerinden yapılmaktadır. Parçalanmış etler tuz ve biberlenerek ızgaraya konur, alt üst çevrilerek pişirildikten sonra uygun bir sahana konur, etine göre; tavuk ciğeri için biber tarçın, tavuk eti için tuz, biber, balık için soğan sirke, koyun eti için sarmısak, biber, sirke ve et suyu ilave edilmek suretiyle yumuşayınca kadar küllü ateşte pişirilir.

YAHNİLER

NOHUDLU YAHNİ: Bir miktar koyun eti, küçük küçük doğranmış şekli ile suda pişirilir. Diğer tarafta yağda kavrulan soğana haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohut ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Pişmiş etler de karıştırılarak (sudan çıkartıldıktan sonra) et suyu ilavesi ile pişirilir. Tabağın altına tirit konularak etler üzerine yerleştirilip bir süre daha kor ateşte bırakılır ve öyle servis yapılır.

Nohudlu yahnide olduğu gibi, koyun etinden başka paça, tarak, yaka, sarmısak, soğan yahnileri de yapılmaktadır.

KAVUN TOLMASI: Yeteri kadar kıymalık et iki baş soğan ile tereyağda kavrulur. Biraz pirinç, tuz, biber, tarçın, badem fıstık, kişniş ilave edilip hepsi karıştırılır. Uygun bir kavun, sap tarafından kesilerek çekirdekleri ve içinin bir kısmı çıkartılarak hazırlanan iç ile doldurulur. Kesilen kısım üzerine kapatılarak uygun bir güveç veya sahanda pişirilir. (Balkabağından da yapılır)

MÜLEBBES TOLMASI: Patlıcanlar soyulup, içi çıkarılıp tuzlu suya konur. Pirinç tuz, biber, kıyılmış soğan ve kıyma karışımı iç ile doldurulup, kapatılır. Bu şekliyle çalkalanmış yumurtaya bulandıktan sonra tereyağda kızartılır. Kızartıldıktan sonra tencereye dizilip az su ilave edilerek bir süre daha pişirilir.

BAZINCAN (PATLICAN) MİCMERİ: Yeteri kadar patlıcan uzunlamasına yarıp içi çıkartılır. Çıkartılan içler hafif tuzlu su ile kaynatılıp suyu süzülür. Bir miktar kıyma, doğranmış bir baş soğan ile yağda kavrulur. Biraz maydanoz, biber ve patlıcanların çıkarılan içleri, üç dört yumurta ile karıştırılarak oyulmuş patlıcanların içine konup, tepsiye dizilerek fırında pişirilir.

BAZINCAN KAYGANASI: Çekirdeksiz patlıcanların içinden yeteri kadar alınıp, tuzlu suda haşlandıktan sonra, çalkalanmış yumurtaya batırılarak yağda kızartılır. Bir miktar kavrulmuş kıyma katılırsa güzel olur.

KIYMA PÜRYANI: Kıvırcık koyun eti, derince bir sahana konur, maydanoz kökü, tuz, biber ve iki tane sakız ilave edildikten sonra çokça su konup ateşte pişirilir. Piştikten sonra tarçın, biber ve limon ilave edilir.

SUSUZ KAVURMA: Bir miktar koyun eti, doğranıp 2-3 baş soğan, ikişer parça edilerek tuz ilavesiyle tencereye konur, tencerenin kapağı tersine kapatılarak çok az su ile 3 saat hafif ateşte pişirilir.

CİĞER MÜCMERİ: Kuzu ciğeri suda pişirilip, ince ince kıyıldıktan sonra tuz, biber, tarçın, fıstık ve kuş üzümü ile karıştırılarak kuzunun iç yağları parçalanıp, karışım iç fincan böreği gibi kapatılarak tepsiye dizilir ve fırında pişirilir.

İNCİK YAHNİSİ: Bir miktar koyun inciği, semiz bir tavuk, bir miktar dana eti üzerine su ilavesiyle bir saat pişirilir. Sonra içinden tavuk ve dana eti ayrılır. Kalan incik helmeleninceye kadar kaynatılır. Has ekmek ince ince doğranarak yağda kızartılır, sahana konur, üzerine incikler konulduktan sonra yağlı su ilave edilip bir süre daha pişirilir. Tavuk ve dana eti söğüş yenir.

PAPAZ YAHNİSİ: Genellikle kaya ve iskorpit balıklarından yapılır. Balıklar temizlendikten sonra bir kaba yerleştirilir. Bir iki baş soğan doğranıp, zeytinyağı ile kavrulur ve üzerine birer kepçe sirke ve su konup kaynatılır. Kaynarken balıklar üzerine ilâve edilerek bir süre daha pişirilir.

YAKA YAHNİSİ: Kılıç balığının başı ile gövdesi arasındaki en semiz kısmı hazırlanır. Bu kısma yaka adı verilir. Bu kısım tuzlanır. Sadeyağda kızartılır. Sarımsak diş diş doğranarak limon ile karıştırılır. Bir miktarı sahanın içine döşenerek üzerine balık konur ve onun üzerine de sarmısığın kalan kısmı koruk suyu ve su ilave edilerek ağır ateşte pişirilir. Yumuşayıp suyunu çektiği zaman ateşten indirilir.

SUSUZ KÖFTE: İnce kıyılmış kıvırcık koyun eti tuz, biber ve tarçın ile yuvarlak köfte yapıldıktan sonra tencereye biraz yağ ve su konularak bir tasla kapatılır. Tasın etrafına köfteler dizilip üzeri tekrar tencerenin kapağı ile kapatılarak orta halli ateşte pişirilir.

SEBZELER VE PİLÂVLAR

MEDFUNİ: Diyarbakır yöresinde halen yapılmakta olan yiyeceklerden olup, taze patlıcanların kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranır, kat kat tencereye konularak su ve koruk suyu ilave edilerek pişirilir.

HERİSE: Genellikle mevlevihanelerde ramazanda pişirilir. Kabuğu çıkarılmış ve bir geceden fazla suda bekletilerek bol su ile kaynatılmak suretiyle yumuşamış buğday kevgirden geçirilir. Siniri çıkmış et ve et suyu ile pişirilip üzerine sumak ve kimyon ilavesi ile yenir.

KABAK BASTI- KABAK KALYESİ: Yeteri kadar kıvırcık eti doğranır. Yarıya kadar soğan doğranıp, yeteri kadar süt ve biberle karıştırılır. Taze dolma kabağının çekirdekleri ve kabuğu çıkartılır. Geniş bir tencereye etin kemiği dizilip üzeri örtülünceye kadar süzölmüş koruk suyu konup orta ateşte pişirilir. Pişmeye yakın üzüm suyu veya bir iki kaşık bal, dövölmüş sarmısaklı su ve nane ilave edilerek yenir.

MARMARİNE: Mora yiyeceklerinden olup, ıspanak temizlenip haşlanır ve suyu süzölmür. Bir tepsi içine yufka konur ıspanaklar üzerine yayılır. Taze peynir iki üç yumurta ile karıştırılıp, kaşık ile ıspanağın üzerine parça parça konarak fırında pişirilir.

BÖĞRÜLCE PİLAVI: İki üç baş soğan ince ince doğranıp, bir iki kaşık sade yağ ile kavrulur. Soğanlar hafif kızarınca ayıklanıp, temizlenen börülceler tencereye ilave edilerek az su ile pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağ haşlanır.

SOĞANLI YUMURTA: Soğan ikiye kesilerek halka halka doğranıp, tereyağda kızarıncaya kadar kavrulur. Kızardıktan sonra az miktarda yağ bırakılarak süzülür. Kavrulmuş soğana bir kaşık sirke, bir miktar yeni bahar, tarçın ve şeker ilave edilerek harcı yapılır. Bu harç bir tepsiye döşenerek kaşıkla yuvalar açılır, bu yuvalara yumurtanın sarısı konur, üzerine de biraz tarçın ve biber konarak hafif ateşte pişirilir.

ÇILBIR: Yeteri kadar ince soğan doğranır. Biraz tuz ve iki kaşık yağ ile kavrulur. Diğer tarafta bir tavaya su konup, iyice kaynatılır. İçine de yeteri kadar yumurta kırılır. Yumurtalar üzeri ağardığı anda çıkarılıp soğanın üzerine dizilerek bir miktar pişirilir.

ISFANAH: Yeteri kadar ıspanak haşlanıp, suyu süzüldükten sonra iyice sıkılıp ince ince kıyılır. Ayrıca ince kıyılmış iki baş soğan biraz yağda kavrulduktan sonra ıspanağa katılır. Birkaç tane yumurta çırpılıp ilave edilir. Tavada kızdırılan yağ, içine kaşık ile dökülerek iki tarafı da kızartılır.

ŞALGAMDAN MA'MUL: Bir miktar şalgam kabuğu soyulup, yıkandıktan sonra istenilen ölçüde doğranır. Sonra tuzlu suda pişirilir. Süzüldükten sonra una iyice batırılıp sade yağ ile tavada kızartılıp sahana konur. Ateş üzerinde pişerken süzülmüş torba yoğurdu bir iki kaşık sade yağ veya su ile ezilip üzerine konur. Ayrıca iki üç kaşık sade yağ ile pilav haşlar gibi haşlanır.

TATLILAR-HELVALAR-ŞEKERLEMELER-HOŞABLAR

DİLBER DUDAĞI: İki ölçü bal, bir su ve bir ölçü sade yağ tencereye konur. Diğer tarafta, bir ölçü nişasta ve bir su ölçülüp birlikte karıştırılır. Sonra bal ile karıştırılıp pişirilir. Üzerine çıkan yağ dışarı alınır. Damağa yapışmayıp sakızlanmaya başladığı zaman pişmiş olur. Pişirim tepsiye yayılarak fırına gönderilir. Kızardıktan sonra üzerine döğülmüş badem içi, toz şeker ile karıştırılarak yayılır. Bir miktar çiçek suyu ile gül suyu serpilir.

SARAY KATAYIFI: İnce siniye dökülmüş katayf tepsiye konur. Tereyağda iki tarafı kızartılır. Fazla yağı süzülüp alınır. Bal veya şeker ile bir miktar daha kaynatılarak ateşten indirilir.

TERKİB-İ NURİYYE: Yeteri kadar un, limon ve on tane yumurta beyazı ile hamur yapılır. Hamur börek yufkası gibi ince açılıp her biri düz düz bükülür. Bol yağ içinde hafif kızartıldıktan sonra tencere içinde kaynayan şeker içine yufkalar bırakılır. Şerbeti tamamen içince çıkarılır. Bunlar bir tepsiye düzgünce döşenir. Üzerine parça parça kaymak da döşenip, küllü ateş üzerinde kabarıp yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra gülsuyu ve tarçın serpilerek yenir.

PİRİNÇ BAKLAVASI: Birer ölçü sade yağ, küllü su, bal ve pirinç unu karıştırılarak, içinde sade yağ bulunan tencerede karıştırılarak pişirilip, tepsiye dökülerek fırına verilir. Fırınlandıktan sonra üzerine biraz da kaba dövülmüş badem içi konur.

YAĞLI SARAY EKMEĞİ: Has ekmek iki parça edilip arası çıkartılır. Şekerli sudan içirilip arasına kaymak konularak yenir.

HELVAY-I ASUDE: Birer ölçü nişasta, bal, su ve yarım ölçü yağ orta halli ateşte kokusu gidinceye kadar pişirilir. Yağı ortaya çıkınca bir miktar daha karıştırılıp ateşten indirilir.

HELVAY-I SABUNÎ: Nişasta ve su ezilip ince elekten geçirilir. Bal ezilip oda ince elekten süzüldükten sonra tencerede aralıksız karıştırılır. Bir iki kaşık sade yağ ilavesiyle karıştırılmaya devam edilip, bir miktar soyulmuş badem konarak karıştırılıp tepsiye dökülür. İstenilen şekilde kesilip tabaklara konularak servis yapılır.

HELVAY-I HAKANÎ: Birer ölçü un, nişasta, pirinç unu ,tereyağ tencerede orta ateşte devamlı karıştırılır. Piştikten sonra üzerine kaynarken süt ile bal haşlanıp, tencerenin üstü örtülerek yarım saat bekletilir.

GAZİLER HELVASI: Bir miktar yağ un ile orta ateşte devamlı karıştırılırken bir miktar süt ile bal acele konur. Tencere kapağı kapatılır. Soğuyunca karıştırılıp tabaklara konur.

HELVAY-I MEMUNİYYE: Yarım kilo bal biraz su ile ezilir. Çok ince süzgeçten veya astardan süzülür. Yarım kilo pirinç unu bir miktar yağ ile orta ateşte yağ ortaya çıkıncaya kadar pişirilir (karıştırılarak). Ateşten indirilip soğuyunca bal içine konur. Kepçe ile alınarak yağda kızartılır. Sonra kevgir ile alınıp tabaklara dizilir.

HELVAY-I GÜLABİYE: Birer ölçü bal, nişasta, su, yarım ölçü sade yağ malzeme olarak kullanılır. Bal ateşte kaynatılır, sonra nişasta, yağ ve su ile ezilip kaynamaya başlayan bal içinde karıştırılmaya başlanır, pişmesine yakın soyulmuş badem, gülsuyu ve misk ilave edilir. Piştikten sonra tepsiye dökülüp yassıltılır. Baklava gibi kesilir.

HELVAY-I İSHAKKIYE: Bir ölçü pirinç unu, yarım ölçü yağ öğütülmüş badem içiyle karıştırılarak, pirinç ununun kokusu gidinceye kadar pişirilir. Kaynar süt şeker ile karıştırılarak üzerine haşlanır.

BADEM HERİSESİ: Bir miktar badem içi suda kaynatılıp kabukları çıkartılır. Kabuğu çıkartılan içler taş havanda dövülür. Su ile ezilip elekten geçirilir. Sonra yeteri kadar şeker ve gül suyu konup, tencerede kaynatılır. Salep kıvamına gelince ateşten indirilir. Üzerine istenirse tarçın ilave edilerek tarçın gibi içilir.

PELTEŞİN: Bir fincan nişasta, otuz fincan su ile ezilip kıl elekten süzülür. Nişasta kokusu gidinceye kadar kaynatılır. Lezzet verecek miktarda şeker, gülsuyu veya bir miktar kaynadıktan sonra iki limon suyu ilave edilerek servis yapılır.

GÜLLAC PALUDESİ: Şeker kestirilip ateşte bırakılır. Daha sonra kenarlı bir tepsiye dökülür. Tepsi ateş üzerinde iken güllaç şerbetin içine yerleştirilir. Daha sonra diğerleri de ilave edilir. Şerbet yetersiz olursa şerbet de ilave edilir. Yumuşayınca ateşten indirilir. Tamamen soğuyunca, üzerine soyulmuş badem veya şamfıstığı dizilir. Ayrıca çekirdek miski, gülsuyu da konursa güzel olur.

KAVUN BAKLAVASI: Uygun bir tepsiye beş on tane ince açılmış yufka konur. Tatlı kavundan kaşık ile alınıp, yufkaların üzerine örtülünceye kadar serilir. Sonra üzerine bir yufka daha konup, biraz da tereyağ eritilip gezdirilir. Fırında pişirilip üzerine şeker ezilir.

FALUZEC-PALUDE-PELTE: Beyaz şekerden şerbet yapılır. Bir miktar nişasta su ile ezilip, kıl elekten geçirilir ve şerbete katılır. Ateş üzerinde devamlı karıştırılıp bir fincan gülsuyu katılır.

GURABBİYE: Eritilmiş bal ile yağ karıştırılır. Has un konup lokum hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğrulur, uygun yuvarlaklar şeklinde tepsiye dizilerek fırında pişirilir. Bal yerine şeker de kullanılarak yapılmaktadır.

REVANI: İki ölçü bal, yağ ve on beş yumurta malzeme olarak hazır edilir. Bal

ve yağ eritilip azar azar un katılarak karıştırılmaya başlanır, bir süre sonra yumurtalar ilave edilir ve hepsi birden tekrar karıştırılır. Karışım tepsiye dökülerek fırına atılır, üzeri kızardıktan sonra bal şerbeti yapıp haşlanır.

KADIN GÖBEĞİ: Bir miktar un yağ ile helva miyanesi gibi tencerede karıştırılıp gül suyu ile de yoğrularak çok az tuz ilave edilmek suretiyle kurabiye gibi yuvarlanır. Yuvarlak şekillerin üzerlerine bastırılarak tepsiye dizilip fırında pişirilir. Daha sonra şeker veya bal ile sıcak iken haşlanır.

LEVZİNE- BADEM TATLISI: Ağartılmış badem dövülür, elekten geçirilir. Bir ölçü şeker, yarım ölçü su ile birlikte kepçe ile karıştırılarak pişirilir. Kıvamı ne çok sulu ne de koyu olmalıdır. Bir kaşıkla alınıp soğuduktan sonra tepsi içine ince elenmiş şeker serpilerek üzerine yayılır. Kesilerek servis yapılır.

ŞEKER LOKUMU: Tereyağ el ile beyaz oluncaya kadar oğuşturulur. İki ölçü şeker, bir ölçü un bu yağ ile karıştırılıp hamur gibi yoğrulur. Hamur tahtası üzerinde yuvarlanıp parça parça kesilir. Tepsiye dizilir. Fırında içini çekinceye kadar kızarması beklenmeden alınır.

YUMURTA LOKUMU: Bir miktar yumurta akı, bir miktar nişasta ile karıştırılıp köpükleninceye kadar çırpılır. Bu karışım tavadaki kızgın yağa dökülüp kabarıp kızarınca çıkarılır. Sonra kıvama gelmiş şeker veya bal ile ballanır.

PATULA: İki ölçü un ve bir nişasta katı olarak yarım saat yoğrulur. Bir kap içinde azar azar su verilmek suretiyle el ile dövülür. İçine yirmi kadar yumurta akı karıştırılır. Sonra yine dövülür. Sulanıp dökülecek hale gelince saç üzerinde güllaç gibi dökülür. Üç yufkada bir arasına öğütülmüş badem, gül suyu ve tarçın saçılık, kesilerek tepsiye dizilir, şeker ve yağ ile şerbet haşlanır.

BULAMA: Bir küp şıra, içine yarım kilo hardal karıştırılarak savrulur. On iki gün ağzı kapalı olarak bırakılır. Tavalara dökülerek ateşte pişirilir, Kaynamadan önce, bir miktar karpuz suyuna üç yumurta akı konarak çalkalanır ve tavaya karıştırılır. Su ağda kıvamına gelince, ateşten indirilip el dayanacak kadar soğumaya bırakılır. İki saat kadar üzeri ak köpük oluncaya kadar el ile dövülür. Ondan sonra içersine dövülmüş kurs, göbek miski, tarçın, karanfil katılarak karıştırılır ve hokkalara doldurulur.

ERİK DOLMASI: Yeteri kadar erik kurusu akşamdan suyun içine konularak kabartılır. Bir ölçü bal ve yarısı kadar su ile birlikte erikler kaynatılır. Diğer tarafta

ağartılmış ve yeterince dövülmüş badem içi ve tarçın karıştırılarak eriklerin içine doldurularak sırayla tabaklara dizilir.

LUAP: Ayva dilimlenip, yıkandıktan sonra bir tencere dolusu su ile hamur gibi oluncaya kadar kaynatılır. Sonra kevgirden geçirilerek içine şeker ilave edilmek suretiyle kepçe ile kıvama gelinceye kadar karıştırılıp pişirilir. Kıvama geldiğini anlamak için bir fincan su içine pişirimden bir damla atıldığında top top olması gerekmektedir. Kıvama geldikten sonra bir süre kepçe ile dövülüp iplik iplik olması sağlanır. Ondan sonra göbek miski, bir miktar kurs, karanfil ve tarçın katılarak karıştırılıp hokkalara konur.

HABABİYYE: Yarım kilo kadar un içine on iki tane yumurta kırılır ve ekmek hamuru gibi yoğrulur. Sonra yufka açılarak ikişer kat olarak istenilen ölçüde kesilir. Kesilen parçalar tereyağda kızartılır. Kızarmış hababların üzerine suluca bir muhallebi yapıp kâseye konur ve ikisi karıştırılır. Üzerine kaymak konarak yenir.

SADRIYYE- TAVUK GÖĞSÜ: İki tane tavuk suda kaynatılıp göğüs etleri ince iplik teli gibi parçalanır. Sonra bir kilo süt ateşe konur, kaynar kaynamaz üç yüz gram pirinç unu iki üç kepçe süt ile iyice ezildikten sonra tenceredeki süte karıştırılır ve yarım kilo şeker de ilave edilir. Parçalanmış tavuklar ile de karıştırılarak koyulaşıp kıvama gelince ateşten indirilir.

ÇEVİZLİ-BADEMLİ SUCUK: Ağartılmış badem içi veya ceviz içi ,sucuk dökmeye başlamadan üç dört gün önce keten ipliklere dizilir. Sonra bir miktar sıra kaynatılıp, sulu pekmez kıvamına gelince önce sıra ve bir nişasta ölçülüp, bu nişasta bir ölçü sıra ile iyice ezildikten sonra öteki sıranın üzerine katılıp, karıştırılarak kaynatılır. Koyu bir hale gelince ateş közü içine daldırılır. Kömür olmayıp yine aynı şekilde çıkarsa kıvamına gelmiştir. İpliklere dizilmiş ceviz ve badem içleri hazırlanan tatlıya batırılıp iplere asılır. Güneşte kurumaya bırakılır. Bu işlem üç dört defa tekrarlanır. On beş gün daha güneşte bekletilerek kış için saklamaya bırakılır.

HOŞABLAR

TAZE VİŞNE HOŞABI: Bir miktar vişnenin büyükleri ayrılır. Kalan küçükleri ezilip, süzgeçten süzülür. Büyük vişneler kabukları çatlayıncaya kadar suda pişirilip suyu alınır, ezilen diğer vişneler ile birlikte bir miktar şeker ile kaynatılıp süzülerek saklanır. İçileceği veya ikram edileceği zamanlar şerbet edilerek üzerlerine pişirilmiş vişneler konur.

Hoşabların yapılması taze ve kurutulmuş meyveler ile aynı şekilde olup, diğerlerinin sadece isimleri sıralanmıştır.

Şöyle ki ;

Taze elma ve Emrûd Hoşabı Emrud Kurusu Hoşabı, Portakal Hoşabı Ali Fakih Eriği Hoşabı Enar Hoşabı, Taflan Hoşabı, Şamfıstığı Hoşabı, Bardeşe Eriği Hoşabı, Rezaki Üzüm Hoşabı, Çam Fıstığı Hoşabı, İncir Hoşabı.

HARDALIYE: Halen Edirne, Kırklareli, Tekirdağ illeri yöresinde yapılmakta olan özel bir içkidir. Bağ bozumu zamanı özel yapılmış tahta fıçılara bir kat hardal, bir kat üzüm dizilerek mayalanmaya bırakılır. Üzüm suyunu çıkarmaya başlayınca fıçının altında bulunan musluktan azar azar alınıp üzerinden ilave edilerek harmanlanır. Yirmi gün kadar bu işlemler devam edildikten sonra içime hazır hale gelir. Kırmızı renkli üzümünden yapılması alışkanlıktır.

Saray Mutfaklarında kullanılan Kap Kacaklar

Edirne Sarayında kullanılan kap kacaklar Edirne Müzesi ve Edirne Etnoğrafya Müzesinde, Topkapı Sarayı mutfak malzemeleri ise bu sarayın mutfak bölümünde ve teşhir salonlarında sergilenmektedir.

Mutfak malzemelerini iki kısımda toplamak mümkündür. Çok büyük olanlar ve küçük kap, kacaklardır.

Büyüklerden en başta kazanlar gelir. Bunlar yeniçeri teşkilatı gibi kalabalık kitleye veya saray erkânına yemek pişirmek için kullanılmışlardır. Tarihte yeniçerilerin “kazan kaldırmaları” meşhurdur. Hatta Topkapı Sarayı mutfaklarında sergilenen kazanlardan bir tanesinin böyle bir olayda kullanıldığı söylenmektedir. Kazanların kolaylıkla nakli için etraflarında birkaç tane büyük sapları vardır. Kazanlar genellikle bakırdan yapılmaktadır. Üzerlerinde dövme tekniği ile özel motifler de bulunur.

BÜYÜK TENCERELER: Genellikle yuvarlak ve kapaklıdır.

SİNİLER VEYA TEPSİLER: Siniler üzerlerinde yemek yeme için, tepsiler börek pişirmek için kullanılmaktadır. Bunlar, yuvarlak ve genellikle ince kenarlıdır. Yemek yeme için kullanılanların altına konulan açılır kapanır sofralıklarda önemli olup, bunlardan tahta oyma ve sedef kakmalı olanları özellikle sarayda kullanılanlardır. Ayrıca sofraların altına serilen örtüler de mutfak kap kacaklarından sayılmakta olup, bu örtüler türlü işlemeler ile bezelidir.

DİĞER BÜYÜK KAPLAR: Tablalar, tavalar, güğümler, muhtelif çömlekler, su bakraçları, su soğutmak için kuyuya sarkıtılan bakır damacaneler, delikli veya süzgeçli kepçeler, ateş karıştırmak için kullanılan şişler, üç ayaklı sacayaklar, maşalar, ızgaralar, börek pişirmekte kullanılan ayaklı büyük saçlar, kuzu çevirmede kullanılan büyük şişler, taş ve demirden büyük havanlar, satırlar, büyük kantarlar.

KÜÇÜK KAPLAR: Kenarlı ve dar kenarlı tepsiler, kapaklı küçük bakır tencereler, süt kapları, güveç tencereleri, yayvan ve derin güveçler, çeşitli ölçüde bakır sahanlar, savaşa giderken tahta sandıklara yerleştirilen sefer tasları, maşrapalar, yumurta tavaları, porselen tabaklar, meyve tabakları, kayık tabaklar, madeni kâseler, ayran kâseleri ve bardakları, ibrikli bakır küçük çaydanlıklar, sahlep ibrikleri, şerbet ibrikleri, küçük güğümler, sürahiler, derin taslar, maşrapa, sirkelik, değirmen, kahve tavaşı, kahve tepsileri, fincanlar, fincan zarfları, çeşitli cezveler, oturak ve el kahve değirmenleri, tatlılık, şekerlik, meyve mahfazaları, su kepçeleri, tatlı kalıpları, küçük sedef kaşıklar.

Saray Şenlikleri ve Şenliklerde Yapılan Yemekler

Saray mutfaklarının; şenliklerde, düğün törenlerinde envai çeşit türleriyle konuklarını ağırladığı, ziyafet sofralarının düzenlendiği birçok yazılı kaynaklarda yer almaktadır.

Edirne Sarayı'nda yaşanan şenliklerden en önemlileri arasında yer alan II. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmet'in (Fatih Sultan Mehmet) 1450 yılında Sıtti Hatun ile olan ve 3 ay süren düğünü ile IV. Mehmed'in oğulları Mustafa ve Ahmed'in sünnet düğünleridir.

1675 yılında yapılan bu şenlikler Abdi ve Nabi tarafından ele alınıp, surname yazılmış ve ayrıca İngiliz Elçisi Sir.Danier Harvey'in yanında elçilik rahibi Dr. John Covel'in Batı Trakya incelemeleri ile ilgili yazma kitabında büyük bir bölüm ayrılmıştır.

Abdi'nin Surnamesi'nin 45. yaprağında ziyafetlere yer verilmiş olup, konukların gelmesi, ve içlerinden bazılarının padişahın huzuruna çıkarılmasından sonra sofralara oturulup, genellikle kahve, şerbet içildikten sonra yemeklere geçildiği ifade edilmektedir.

Şenliklere bütün kent halkının davetli olduğu, kurulan sofralarda ayrı ayrı ulemalar, paşalar, ağalar, beyler, diğer tarafta yeniçeriler, sipahi oğlanları, silahtarlar, ve bütün halk, fakir fukaralar için ayrı sofraların kurulduğu belirtilmektedir.

Şenliklerde Geçen Yemek Adları

ÇORBALAR

Badem çorbası
Kadın tuzluğu çorbası
Şekerli nardenk
Tavuk çorbası
Buğday çorbası

DANELER

Dane
Dane-i şeriyye
Erişte danesi
Nardenk danesi
Pirinç danesi
Simit danesi
Yeşil danesi

YEMEKLER

Kabak dolması
Patlıcan dolması
Ekşi aş
Pirinç herisesi
Ayva kalyesi
Tavuk kavurması
Bıldırcın kebabı
Güvercin kebabı
Keklik kebabı
Sığır kebabı
Mutancana

HELVALAR VE TATLILAR

Akparmak
Ak sabuni
Badem helvası
Baklava,

Oturtma
Fıstık helvası
Fulyalı
Gök Sabuni
Güllaç
Kırma bademli helva
Kızıl parmak
Levzine
Lokma
Mahmudiyye
Memnuniyye
Mergubi
Muhallebi
Palude
Patula
Parmak sabuni
Peşmine reşiddiye
Sarı helva
Sütlü zerde
Temürhindi sabuni
Zerde
Züllabiye
Aside
Dilber dudağı
Süt haşlaması
Kül haşlaması
Sadriyye
Hababiyye
İshakkiye
Patula
Şeker lokumu
Taş ekmeği
Luap
Bulama
Pelte

Pelteşin
 Armut reçeli
 Cüvariş
 Ayva perverdesi
 Ayva Reçeli
 Bütün ağaç kavunu reçeli
 Gökçe reçeli
 Kabak perverdesi
 Kavun reçeli
 Kiraz reçeli
 Kızılcık reçeli
 Şeftalı reçeli
 Şeker börek
 Şeker kurabiye
 Revani
 Hanım göbeği
 Dilber dudağı

Rumeli Mutfağından Edirne Yöresi Yemekler-Şenlikler-Kap Kacaklar

Genel Bakış ve Balkan Mutfağı Etkileşimleri

Zengin doğası yanında tarihi ve mimari dokusunu devraldığı kültürel mirasına borçlu olan kentimizin en eski halkı Traklar soyundan gelen Odrisler olup, Odrislerin Meriç ve Tunca ırmaklarının birleştiği bugünkü Edirne'nin bulunduğu yerde İ.Ö.V. yüzyıl sonunda yerleştikleri IV. yüzyılda kentin Makedonyalıların egemenliğine girdiği ve 1361 tarihinde Osmanlıların fethine kadar geçen yüzyıllarda ise Galatların akınına uğrayıp, Roma ve Bizans imparatorluklarının egemenliğinde bulunduğu, Bulgar, Peçenek ve Venedik istilalarını yaşadığı, birçok tarihi araştırmalar sonucu yayımlanan yazılı kaynaklarda yer almaktadır.

Ulusumuzun geçmişi olan Osmanlılar, Balkanlar'da, Orhan Beyin oğlu Süleyman Paşa'nın Rumeli'ye geçişiyle (1354) etkili olmaya başlamışlardır. 1361 de Edirne'nin alınması ve 1368'de devlet merkezi ilan edilmesi Balkanlar'a verilen önemi göstermektedir. Fetihler sırasında bu topraklara Anadolu'dan konar göçer Türk oymakları, yörükler getirilip yerleştirilmiş, verilen topraklarda yaşamlarını sürdürmeleri sağlanmıştır. Böylece buralarda ziraat, tarım ve el sanatlarının gelişimi, 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar ihtiyacı karşılayacak düzeye ulaşmıştır.

Bu süreler içerisinde yine birçok yazılı kaynaklar ve sözlü kaynaklara bakıldığında Türk ahalisinin göturdükleri yaşam ve uygarlık düzeylerini sürdürdükleri gibi beslenme mutfak konusunda da diğer yaşayanları etkileyip, bu toplum ve toplulukların halen yemeklerinde Türkçe adları kullanıp, yapılarının da yöremiz yemekleri ile benzeştiği, mutfaklarında da halen kullanılan kab kakak isimlerinin de Türkçe olduğu görülmektedir.

Romanya Mutfağında Türkçe Yemek Adları ve Yapılışı

Romanya'da yaşayan Türk mutfağı özellikle Dobruca bölgesinde çok etkindir. Zira bu bölge tarihte kavimler geçidi adı ile tanımlanmakta olup, bölgeden Osmanlı Türklerinden yüzyıllar önce çeşitli Türk kavimleri; Hunlardan başlayarak Avarlar, Peçenekler, Kıpçaklar ve diğer kavimler geçmişlerdir. Bu nedenle bölgede Türk yemek adları, kap kakakları ve yemek geleneklerini çokça görmek mümkündür. Türkçe adları ile beraber, aynı yapım özelliklerini taşıyan yemeklerden bazıları ise şöyledir.

Akıtma, aşure, ayran, bamya yemeği, bazlama, bulgur, bulamaç, çullama, dolma, çilbir, çorba, kulak çorbası, cacık, imambayıldı, karnıyarık, ıspanak, cici papa, pastırma, revani, pekmez, pestil, süt tatlısı, kadaif, paluze, şıralar v.s.

Bu yemekler ile ilgili 1956 yılında Sanda Marin adlı bir kadın uzmanın yayınladığı 'Carter de Bucate (Yemek Kitabı)' başlıklı eserde Türkçe isimlere rastlanmaktadır. Bunlar ise, çiorba (çorba), sarmalı (sarmalar), cinlama (çullama), chifte (köfte), imamabaildi (imambayıldı), jahnice (yahni), jofka (yufka), musaka (musakka), pilav, tuzlama (tuzlama), jamurt (yoğurt), caimac (kaymak), peltea (pelte), pesmet (peksimet), şerbet, baclava (baklava), helva Turceasea (Türk Helvası), sarailie (saraylı), boğaç (poğaç), caafe Turceasea (Türk kahvesi), cataif (kadayıf), magiun (macun), orez culapte (sütlaç), aşı suberec (suböreği).

Makedon mutfağına bakıldığında, diğer Balkan uluslarına nispeten en son Osmanlı Türk idaresinden ayrılmışsa da Makedon ulusu ancak İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ilk kez kendi özgürlüğüne sahip olmuştur. Bu bölgede Makedon ulusundan ayrı Türk ve Arnavut halkları da kendi dil ve kültürleri ile vardılar.

Balkanlar'da yaşayan ulusların dilinde olduğu gibi, Yugoslavya uluslarının özellikle Sırp, Makedon uluslarının diline Türkçenin büyük etkisi bulunduğu görülmektedir. Sözlüklerinde 6878 Türkçe kökenli olan ve Türkçe kökenli olmayan ama Türkçe vasıtasıyla Sırp dilinde yer alan sözcükler ve kullanılmakta

olan eklerin bulunduğu Abdullah Skaliç'in hazırladığı "Turcizmi u Sırpsko Hrvatskom jeziku" (Sırpça Hırvatça'da Türkçe Elemanlar) adlı yapıtta belirtilmektedir.

Sözkonusu eserde yer alan Türk Yemekleri ve Türkçe yemek isimlerine bakıldığında yöremiz yemek ve yemek isimleri ile benzerlikler görülecektir. Şöyle ki ;

Musaka od boronija (borani musakkası a), museka od spanak (ıspanak musakkası), museka od kompir (patates musakkası), dolma biber (biber dolması), turli tava (türlü tava).

Gelenekler-Şenlikler ve Yemekler

KIRSAL KESİM YEMEKLERİ

Genellikle tarım ile uğraşan kırsal kesimimizde, geçmişimizden itibaren hamur işleri ve at etleriyle yapılan yemeklere rastlanmakta olup, yaşayan 70 yaşın üzerindeki insanlarla yapılan söyleşilerde, konuk olunan sofralardaki yemekler, isimleri itibarıyla kısaca sıralanacak. Kent mutfağına, türleri ve kısa tarifleriyle takip edecek bölümde ayrıca yer verilecektir.

EKMEKLER

Geçmişten itibaren buğday unundan yapılan "SOMUN" olarak isimlendirilen ve halen avlularda odun ateşiyle kızdırılan fırınlarda pişen ekmek. Ayrıca çerepne denilen toprak tepside ve saç üzerinde pişirilenler. Nohut mayası ile yoğrulanlar, mısır, çavdar ve yulaf ekmekleri halen anılarda sıcak tutulmaktadır.

ÇORBALAR

Başta ince elekten elenmiş (irmik gibi) tarhana çorbası, umaç çorbaları, sütlü, ekşili çorbalar, papara çorbası, yumurta ile terbiyelenmiş şekli ile düğün çorbalarıdır.

ETLİ YEMEKLER

Koyun eti yörede genellikle kurban bayramlarında yemeklere malzeme oluyor. Daha çok ilkbaharda "süt kuzusu" tabir edilen kuzu etinden yapılan kapamalar.

Kapamalar taze yeşil soğanın beyaz kısımları ile veya arpacık tabir edilen çok küçük soğan ile yapıp, bol karabiber ile servis ediliyor.

Yine kuzu etinin haşlanıp, yoğurt ve yumurta ile terbiye edildikten sonra fırınlanması başka yörelerde “elbasan tava” olarak anılıyor.

Av etiyle yapılan yemekler ise çok fazla. Çil, bildircin, av ördeği, tavşan eti ile yapılan yemekler, kapamalar ve hamur işlerinde kullanılan etler olup, av eti yerine tavuk, hindi gibi küçükbaş ev hayvanlarının etleri de vazgeçilmez yiyeceklerden.

Koyun etinden “kara kavurma” kurban bayramlarının ilk gün yemeği. Sebzeli olarak “lahana salması” koyun eti ile yakışır. Güz zamanı üzüm ile yenmesi gerektiği belirtiliyor. Pirinçli güveç, kuzu veya koyun eti ile yapılıyor. Kuzu ciğeri ile yapılan ciğerli pirinç yemeği kentte “ciğer sarma” “cancığer kuzu sarması” adı ile biliniyor. Yazılı kaynaklarda ise “ciğer mücmeri” olarak geçmekte.

Kapamalar, kuzu etinden başka “tavşan kapama” adeta baş yemek “tavşan dolma” “tavşan böreği” daha yapılmakta. 70 yaşın üzerindeki Zeynep Teyzeler, Habibe Nineler, Azime Gelinler “**Anam çok güzel yapardı, ninem kapamaya kızcık atardı, kapağı hamurla kapatılan tencerenin tıkrıdısı komşudan duyulurdu**” ifadeleriyle geçmişe özlemlerini dile getiriyorlar.

HAMUR İŞLERİ’ ne gelince;

Peynirli alt üst börekleri, bulgurlu kol börekleri, pazlama, katmer, gözleme, akıtma, soğan börekleri, “şimdi gençlere yapması çok zor geliyor be evladım” diye yakınmalar bile eskiyi hatırlamanın memnuniyeti şeklinde ifade ediliyor.

KAÇAMAK, BULAMAÇ-MISIR KARMASI, NIŞASTA BULAMACI-PAPARA, hep kıtlık ve yokluk zamanlarında “Çocukları doyurmak için yapıldı” deniyor, ancak tereyağı, süt ve bal ile yapılan bu doyumlukların lezzetini hissetmemek mümkün değil.

Kış hazırlıkları mutlaka yapılıyor, bol yumurtalı hamurlardan yapılan kesme makarnalar, kuskuslar, furunlanmış yufkanın pişirimi sonucu tereyağ ile yağlanmış hali “güvey utandırır” olarak mizahi anlatımı ile tanıtılıyor, zira yenirken parça parça pişirilen yufkaların kayıp elbise üzerine düştüğüne ilişkin hoş anılar dile getiriliyor.

Yemeklerin birçoğunda olduğu gibi hamur işlerinde de av etleri kullanılan ana malzeme adeta. Av etinin beslenmedeki yararı ile zenginlik anlamına geldiği sözleri sık sık tekrarlanarak, av ördeği ile yapılan “kandilli mantı”, lahana turşusu ile yapılan ördek yemeği, tavşan etinden tavşan börekleri her köyde anlatılmakta.

Kıyma ile yapılan mantıya pek rastlanmıyor, ancak ona benzer Tatar yemeği olarak bilinen “kaşık börek çorbası” hamurlu yiyeceklerden olup, aldıkları şekillere göre isimlendirilen kuru mantı, kulak, koca kulak, pirhu, tatar böreği, çiğ börek, kundim, köbete, kartalaç, etli erik yemekleri hep unlu mamuller.

Anadolu’da “cızlama” Rumeli yöresinde “akıtma” olarak isimlendirilen ve

toprak saç üzerinde pişirilen hamur yiyeceği, ilk akla gelen yiyeceklerden âdeta. Katmerler ayrı bir lezzette, az sulandırılmış tereyağ ile yağlanan ve saç üzerinde pişirilen “gözleme” her evde yapılanlardan.

TATLILAR

Pekmezle yapılan un helvası, süt ile yapılan irmik helvaları, nişasta helvası kırsal kesimin en başta gelen evdeki malzeme ile yapılan tatlıları. Bayramlarda ve şenliklerde, tatlı mutlaka konuklara ikram için özenle hazırlanıyor. Cevizli ve bademli baklavalara için en az seksen yufka yazılıyor “açılıyor” deniyor. Tatlı ve helvalarda, pekmez ve bal kullanımı hâlâ çok yaygın, zira pekmezler evlerde yapılıyor, gençler pek ilgi göstermese bile yetişkinlerin bir iki kovani avlularda, damlarda göze çarpıyor, bal da kendi ürünleri. Kestane kabağı olarak yörede isimlendirilen balkabağı tatlısı bal ile kaynatılıyor ve “balbaşı” olarak isimlendiriliyor.

Bağ bozumunda, pekmez ve peksimetlerin yanında hardal ile mayalanmaya bırakılan “hardaliye”siyle Uzunköprü İlçesi’ne bağlı Kircasalih ve Yeniköy isimlerini duyuruyorlar. Üzüm sırası da kentten gelen konuklara ev yapımı olarak ikram edilenlerden.

“Şurup” olarak isimlendirilmiş meyvelerden kaynatılarak yapılan içeceklerden “kızcık şurubu” “Kan kustum kızcık şurubu içtim dedim” deyimini kanıtlayacak kadar rengini korumuş olarak şişe ve kavanozları süslüyor.

Çekirdekli tüm meyvelerden reçeller yapılmakta olup, “Piravuşta” eriği reçeli en gözde olanlarından.

Çiçekten yeni çıkmış patlıcan reçeli kış için düşünülen reçellerin başında geliyor.

Özel günlerde konuklara ikram edilen şerbetlerden bazıları varlığını halen koruyor. Karanfilli şerbet, mevlit ve dualı toplanmalarda, loğusa şerbeti bebek kutlamalarında hep ikram ediliyor.

Yörenin en yaygın turşusu, çiçekten yeni çıkmış küçük patlıcandan yapılıyor. Sütü turşu, ahlat turşusu, karışık turşular kış hazırlıklarının içinde yer alıyor.

Gelenekler ve Şenliklerde Yemekler

Türk toplumu tarihler boyunca “aş” ını paylaşmayı bilmiş, törelerinde, geleneklerinde ikrama çok özen göstermiş bir toplum. Yöremiz gelenek ve şenliklerinde de bu geleneksel yapının varlığını sürdürdüğünü görmek ve yaşamak mümkündür. Rumeli yöresi mutfağının türlerinin tespiti için köylerimizde yapılan söyleşilerde

gelenekler ve şenlikler ile ilgili anılara da yer verilip, bizzat yer alınan şenliklerden mutfağımızın tür zenginliği yanında, bireysel ilişkilerde yemeğin, ikramın çok önemli bir araç olduğu görülmüştür.

Geleneksel şenlikler köy yaşayanları ile, komşu köyleri kaynaştırmakta, yardımlaşmayı güçlendirmekte olup, köy düğünleri, hıdırellez şenlikleri, dini bayramlar hep yemekler ve ikramlar ile süslenmektedir.

Sinanköy, Hülüce, Demirhanlı, Demirköy, Çömlekakpınar, Korucuköy, Hamzabeyli köylerinde yapılan şenliklerde gözlem ve söyleşilerde bulunulmuş olup, kısaca aşağıda yer verilmiştir.

DÜĞÜNLER

Evlenme ve sünnet düğünleri olarak geçmişten itibaren şenliklere dönüştürülmüş olaylardır.

EVLENME DÜĞÜNLERİ

Kız isteme ve söz kesmede, aile büyükleri ile beraber köyün hatırı sayılır kişi ve büyüklerin katılımı ile kız evine konuk gidilir. Konuk gidilen evde kahve ve süt ikram edilmektedir.

Düğün tarihine kadar geçen sürede, iki ailenin birbirlerini tanıyıp yakınlaşmaları için karşılıklı ziyaretler yapılmaktadır. Karşılıklı aileler “kız tarafı” “erkek tarafı” olarak tanımlanır. Kız tarafı nişan töreninden sonra erkek tarafına karanfilli un kurabiyesi yapıp göndermektedir. Kurabiye, özel olarak yaptırılan şık bir sepet ile götürülmektedir.

“Kurabiye karşılığı” olarak da damat evinden yine sepet ile “damat yemişi” olarak kız tarafına kuru meyve, ceviz, fındık, badem içi gibi çerez yiyecekler götürülmektedir.

Kurabiyeler ve yemişler taraflarca yakınlarla, komşulara dağıtılarak böyle hediyelerin geldiği haber verilmektedir.

Bu arada yani nişan ile düğün arasında dini bayramlar yaşanır; Şeker Bayramında kız tarafı damat evine, cevizli veya bademli baklava yaparak bir tepsi baklava götürür. Baklava tepsisi geline çeşitli armağanlar alınmak suretiyle iade edilir. Kurban Bayramı’nda ise damat tarafı kız evine kurbanlık koyun, alnına altın asılmak suretiyle gönderir.

Düğünde damat tıraşı türlü mizansenlerle yapıp, damadın arkadaşlarına yemek verilir. Kız almaya gidilince kız tarafı bütün gelin alayı ile gelen konukları hazırladıkları sofralarda ağırlar.

Gelin almaya gidilirken üç dört tepsi veya somun ekmek götürülür ki bu

“BOLLUK EKMEĞİ” olarak tanımlanır ve gelinin yanındakilere ikram edilir. Gelin alınıp, evinden çıkarıldıktan sonra bir kişinin gelinin bir emanetini alarak, gelinden önce damada ulaşılarak müjdesini verir. Alınan emanet geleneksel olarak içi şerbet dolu bakır bir ibrik olup, şerbet, orada bulunanlara ikram edilir. Şerbeti içenler ibrik içine para atarlar.

Düğün evine getirilen gelinin başı üzerinde kapıdan girerken ekmek kırılmakta, damat tarafından da bolluk ve bereket için başı üzerinden şeker ve para saçılmaktadır.

Düğün yemekleri için günler öncesinden hazırlıklar yapıp, yemekler, aşure ve tatlılar ile pilavlar düğün evinde büyük kazanlar ve tavalarda pişirilmekte, ekmekler, börekler, yoğurtlar köyün diğer yaşayanları tarafından ortaklaşa belirlenip yapıldıktan sonra düğün evine getirilmektedir.

Demirhanlı köyünde, düğün evine börek getiren komşu veya yakına dövülmüş keşkek verilmesi geleneğinde olduğu gibi, yemek ve börek getiren komşu ve yakınlarla düğün evinin küçük hediyeleri verilmektedir.

Düğün yemekleri olarak; düğün çorbası, etli kuru fasulye, nohut, keşkek, et ve ciğer kavurmaları ile pilav ve aşure yapılmaktadır.

SÜNNET DÜĞÜNLERİ’nde ise genellikle mevlit okutularak konuklara mevlit şekeri, lokum ikramı ile etli piav ve zerde ikramları yapılmaktadır.

Hıdırellez Şenlikleri

HIZIR GELENEĞİ: İslam mitolojisinde önemli bir yer tutan Hızır, Türk ve eski bir Türk yurdu olan Anadolu mitolojisi bakımından da büyük bir öneme sahiptir.

Ülkemizde halk arasında da bir çok tören ve inanmalara neden olan Hızır geleneği, bahar ile ilgili çok eski bir gelenektir. Zira bu geleneğe ait törenler baharın girmesiyle başlar ve bahar mevsimi içinde devam eder.

Halk arasında hayat suyu (âb-ı hayat) içerek ölmezliğe (ebedi hayata) ulaşmış ve zaman zaman, özellikle baharda insanlar arasında dolaşarak darda kalan ve başı sıkışanlara yardım ve iyiliklerde bulunan, tabiatın yeşillenmesini sağlayan, bolluk, bereket, kısmet ve sağlık veren bir veli veya nebi (peygamber) olduğuna inanılmaktadır.

Ancak, görünüşü tam olarak bilinmemekle beraber halk arasında ve islam mitolojisinde adı ve nesebi hakkında çeşitli fikirler ileri sürülmüştür.

Birçok eserde yer alan Hızır’a ilişkin tümünü doğrulayıcı nitelikte Ahter’i Kebir’de genel olarak;

“Hızır’ın Âb-ı hayatı aramak amacıyla gittiği Zülâmet içinde İskender’den ayrıldıklarını, karanlıklar içinde bir müddet yürüdükten sonra bir suya vardıkları, arada yemek maksadıyla oturup elini yıkayan Hızır’ın elinden bir damla suyun kızarmış olan balık üzerine damlaması ile balığın canlanıp suya dalmasından, bu suyun Âb-ı Hayat olduğunu anlayarak için yıkandığı ve hatta İlyas’ı da çağırıp haber verdiği fakat İskender’in kavuşamadığı” nakledilmektedir.

Hızır ile ilgili kayıtlara dayanan ve rivayetlerde yer alanlara ayrı ayrı yer verilmemiş olup, önemli olan tüm söylemler ve kutlamaların halk arasında yayılmasına ve uzun yüzyıllardır aralıksız olarak devam etmesine sebep olan başlıca ortak inanışlar ;

- Sağlık şifa
- Yeşillik,
- Bereket bolluk,
- Uğur, şans,
- Mucize, keramet,
- Talih, kismet olarak değerlendirilmektedir.

Şenlikler yiyecekler ile renklendirilmekte, mutlaka baharın ilk kuzusundan yemekler pilavlar yapılmakta. Var yok hamuru mayalanmakta, taze yumurtalar haşlanmaktadır. Sabah gün doğarken kalkıp ayva yaprakları üzerindeki çiğ taneleri ile yoğurt mayalanmaktadır.

Bunlar gibi birçok örnekler sıralamak mümkün olup, ilimize bağlı Sinanköy’de komşu köylerin katılımı ile yaşanan şenlikler bizzat gözlenip söyleşilerde bulunulmuştur.

Şöyleki ;

Köy muhtarlığı köy yaşayanları ve komşu köy muhtarları ile köy odasında toplanıp, dayanışma içinde organizasyon yapıp, her haneye düşen görevleri belirlemektedir.

Buna göre haneler ekonomik güçlerine göre katılımında bulunur. Güçlü olanlar kesilecek kuzu ve oğlakları, diğerleri ekmek, yoğurt, peynir, yumurta gibi yiyecekleri temin ederler.

Bir gün önceden kuzu ve oğlaklar, dere kenarında kesilip temizlendikten sonra pişirime hazırlanmaktadır. Hıdrellez sabahı ocaklar hazırlanıp, ateşler yakılmakta ve büyük kazanlar ile pilâv tencereleri getirilmekte.

Yemeklerin pişirilmesinde kadınlar ve erkekler birlikte çalışmaktadır. Kuzu ciğerinden kavrularak büyük pilav tavalarında ciğerli pilav yapılmaktadır.

Ayrıca parçalanmış kuzu etleri büyük kazanlarda pişirilerek bol yeşil soğan,

nane, tuz ve bol karabiber ile kavrulup, su ilave edilen bu karışıma bulgur ve pirinç katılmak suretiyle “hıdrellez pilavı” yapılmaktadır.

Hazırlanan yiyecekler, gelen konuklara eşit bir şekilde dağıtılarak kurulan sofralarda yemekler yenip, eğlenmeye devam edilir.

Kent Mutfağı

Kentte nüfus itibariyle önemli bir artış gözlenmemektedir. 1970 li yıllara kadar büyük ölçüde kentte yaşayan azınlıkların hemen hemen tamamı, bu yıllardan sonra kentten ayrılmıştır. Diğer taraftan kentlilerin gerek ekonomik nedenlerle, gerekse yüksek öğrenim seçenekleri nedeniyle başka kentlere, özellikle İstanbul’a göç etmeleri nedeniyle de eski kentliler azalmıştır. Bilâhare geri dönüşler ile köy göçü almaya başlamıştır.

Bu itibarla, Edirne mutfağına baktığımızda kırsal kesim etkileri devam etmekle beraber, az sayıda kentli genç kuşakların saray adabı mutfağını yaşattıkları; Kültür Müdürlüğü ile Edirne Belediyesi’nin ortaklaşa düzenledikleri “**Tarihi Kırkpınar Şenlikleri**” haftasında düzenlenen “**Geleneksel Ev Yemekleri**” yarışmalarında türler ve sunuşlar itibariyle ortaya çıkmaktadır.

Bunlar ise, isimleri itibariyle, kara kavurma, ciğer sarma, kuzu kapama, terbiyeli et, kimyonlu et, hünkâr beğendi, tava ciğer, arnavut ciğeri, lahana salması, patlıcan musakka, patlıcan silkme, kabak mücver, ıspanak köftesi, papaz yahnisi, mamzana,

Tatlılarda, bademli baklava, cevizli oturtma, sepet hurma, dilber dudağı, un helvası, nişasta helvası, aşure, zerde, badem ezmesi.

Turşularda, patlıcan turşusu, sütlü turşu, karışık turşulardır. Bunlar zengin mutfağımızın geçmişten günümüze taşınmış olduğunu ve yaşatıldığını kanıtlamaktadır. Ayrı bir bölümde kısa tarifleri verilecektir

Yemekler

ÇORBALAR

TARHANA ÇORBASI: Kış aylarının vazgeçilmez içeceği olup, tarhana, sonbaharda kırmızı tarhanalık domates biberi, domates, kırmızı başak biberi, çok bol beyaz soğan, yoğurt ve un ile ekşi hamur mayası katılmak suretiyle mayalanır. Dokuz on gün bekleme süresinde her gün hamur yoğrulmak suretiyle tüm

malzemelerin birbirleriyle karışması sağlanır. Daha sonra parça parça kurutulup, çok ince elekten irmik gibi olacak şekilde elenip tekrar kurutularak saklamaya alınır.

Piştirimi ; Bir miktar ılık suya birkaç kaşık kuru tarhana karıştırılmak suretiyle pişirilip, tereyağı karıştırılarak servis yapılır.

DÜĞÜN ÇORBASI: Malzeme olarak, bir miktar kuzu eti, iki kaşık un, iki yumurta sarısı, bir bardak yoğurt, iki kaşık tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı biber hazırlanır. Et haşlanıp, küçük parçalara ayrılır. Un tereyağında kavrulup et suyu ilave edilerek karıştırılır. Yumurta ve yoğurt ayrı bir kapta biraz tuz ilavesi ile çırpılıp unlu et suyu da azar azar ilâve edilerek hafif ateşte devamlı karıştırılarak koyuluncaya kadar pişirilir. Ocaktan alınmadan kısa bir süre önce etler ilave edilip, üzerine kızdırılmış tereyağı ile kırmızı biber gezdirilir.

CİĞERLİ DÜĞÜN ÇORBASI: Düğün çorbası gibi hazırlanır. Et yerine küçük doğranıp, tereyağında kavrulmuş ciğer karıştırılır. Yumurta sarısı, yoğurt ve limonla terbiye yapılır.

SOĞAN ÇORBASI: Tavuk haşlanırken suyuna bolca küçük doğranmış soğan ilave edilir. Bir müddet kaynadıktan sonra tavuk tencereden çıkartılarak börek veya yemek yapımında kullanılır. Soğanlı tavuk suyuna 3-4 yumurta ile terbiye yapılır. Üzerine kızgın tereyağı ve kırmızı biber gezdirilir. Yeteri kadar tuzu pişme esnasında katılarak karıştırılır.

BULGUR ÇORBASI: Kırsal kesimde sıkça yapılan çorbalardan olup, el kayasında çekilen kırılmış bulgur suda kabartılıp, bir müddet kaynatılır. İnce süzgeçten geçirildikten sonra tekrar kaynatılmaya devam edilirken tuzu ve tereyağı ilave edilir.

SÜTLÜ UMAÇ ÇORBASI: Süt kaynatılıp pişirildikten sonra, kaynarken, biraz un üzerine çok az su serpilerek çok küçük hamur taneleri olarak süte karıştırılır. Bir müddet kaynatıldıktan sonra hamur tanelerinin pişmesi sağlanır. Yeter miktarda tuz karıştırılarak servis yapıldıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber gezdirilir. Bu çorba hazır malzeme olarak tel şehriye ve arpa şehriye ile de yapılır.

EKŞİLİ ÇORBA: Sütlu umaç çorbasında olduğu gibi suda pişirilen hamurlu karışıma yavaş yavaş ayran karıştırılarak pişirilmiş şeklindedir.

BOŞ ÇORBA: Bir küçük baş kuru soğan kıyılarak tereyağında hafifçe kavrulur. Pembeleşmeye başlayınca bir domates küçük parçalar şeklinde veya bir tatlı kaşığı domates salçası da kavrulmaya dahil edilip, üzerine tuz ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta bir yumurta iki üç kaşık yoğurt ile çırpılıp, bir kaşık un ile de iyice karıştırılıp ısınmış sulu karışım içine yavaş yavaş katılmak suretiyle bir süre daha kaynatılır. Pişmezden kısa bir süre önce ince kıyılmış taze veya kuru nane ilave edilip, karıştırılarak ateşten indirilir.

KAŞIK BÖREK ÇORBASI: Bazı köylerimizin mutfağına yerleşmiş Tatar yemeklerinden olup, özellikle konuklara ikram edilmektedir.

Bir yumurta, tuz, su ve un ile sertçe bir hamur yapılır. İki üç milimetre kalınlığında açılıp kare şeklinde kesilen hamur parçalarının ortasına rendelenmiş bir baş kuru soğan, tuz ve kıyma karışımından konarak önce muska (üçgen) şeklinde ikiye katlanır. İki ucu birleştirilerek (bağlanmış eşarp gibi) kaynayan suyun içine birer birer atılır. Hamurlar piştikten sonra yenme sırasında çırpılmış yoğurt karıştırılıp üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber gezdirilir.

DOMATESLİ UMAÇ ÇORBASI: Bir iki domates rendelenip veya kabukları soyulup, küçük küçük kesilmek suretiyle tereyağında az kavrulup üzerine suyu ilave edilir. Diğer tarafta el ile küçük hamur taneleri yapıp kaynayan suya azar azar katılarak pişirilir. Pişmezden önce taze kıyılmış nane ilave edilerek bir süre daha kaynatılır.

Daha çok kırsal kesimde yapılan umaç çorbaları, bu yapılaş şekilleriyle kesme makarnalar veya kare şeklinde küçük kesilmiş hamurlar ile de yapılmaktadır. Arzu edildiği takdirde bir yumurta sarısı çırpılarak terbiye yapılması da mümkündür.

KAFA ÇORBASI: Koyun eti veya kuzu kafası yörede “kelle” olarak bilinip sakatat türlerine girmektedir. Derisi yüzülmüş kafa bir miktar suda haşlanarak iyice pişirilir. Etleri ayrılıp küçük parçalara ayrılır (didiklenir). Et suyuna bu parçalar tekrar ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan sudan bir miktar ayrı bir kaba alınıp bir kaşık un ile bulamaç haline getirilir. Bu karışım kaynamakta olan etli suya yavaş yavaş, azar azar karıştırılarak katılır, tuzu da ilave edilerek bir süre kaynatılır. Piştikten sonra birkaç diş dövülmüş sarımsak sirke ile karıştırılıp pişen çorbaya katılır ve üzerine nane serpilir. Ayrıca kızdırılmış tereyağlı kırmızı biber de üzerine gezdirilir.

PAÇA ÇORBASI: Yöremizde kesimlik et hayvanlarının iç organları ile bazı organları yemeklik olarak kullanılmakta bunlara da “sakatat” denmektedir.

PAÇA: Baharda kesilen süt kuzularının ayak kısımlarına denmektedir. Bu kısımların derisi yüzüldükten sonra bir miktar suda haşlanıp pişirilir. Paçalar suyun içinden alındıktan sonra pişmiş et kısımları ayrılarak tekrar suya katılır ve kaynatılmaya devam edilir. Diğer tarafta kaynayan sudan bir miktar alınıp bir kaşık un ile bulamaç haline getirilip azar azar suya ilave edilir. Piştikten sonra birkaç diş dövülmüş sarmısak sirke ile karıştırılmak suretiyle servis yapılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber gezdirilir.

KARA – KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI: Yemeklik veya kırmızı çorbalık mercimek bol suda haşlanıp kabartılır. Süzgeçten geçirildikten sonra kaynamaya bırakılır. Ayrı bir yerde bir baş soğan ince ince kıyılarak tereyağında az kavrulup, bir kaşık un da ilave edilerek onunla da beraber kavrulur, bu karışım kaynamaya başlayan mercimeğe katılarak pişirilir. Yeteri kadar tuz ilave edilip, servis yapıldıktan sonra sarmısaklı yoğurt ile yenmesi hoş olup, üzerine kırmızı biberli tereyağı da gezdirilir.

BAKLA ÇORBASI: İnce ince kıyılmış taze bakla veya taze iç bakla tereyağında bir miktar kavrulup su ve tuzu ilave edilir. Diğer tarafta bir kaşık un kuru olarak az pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynamaya başlayan karışımdan bir iki kaşık alınarak kavrulmuş un ile karıştırılıp bu karışım yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Bu çorbanın da sarmısaklı yoğurt ile yenmesi hoş olur.

ETLİ YEMEKLER

SOĞANLI KAPAMA: Kış mevsiminde arpacık soğan denilen tohumluk küçük kuru soğan ile, koyun etinden ilkbaharda taze yeşil soğan ile süt kuzusu tabir edilen kuzu etinden yapılmaktadır.

Arpacık soğanlar veya ince kıyılmış yeşil soğanların beyaz kısımları tereyağında az kavrulup karabiber ve tuz ilave edilir. Diğer tarafta et küçük küçük doğranarak çok az su ile köpükleri devamlı alınarak bir süre pişirilir ve az kavrulma kıvamına gelince birkaç dakika kavrulmuş soğanlar ile de karıştırılarak kavrulur. Çok az su ilave edilip, soğanların dağılıp şekilleri bozulmaması için çok hafif ateşte et iyice pişinceye kadar ocakta bırakılır. Yemek ateşten indirilmezden bir iki dakika önce arpacık soğanlı kapamaya kabuğu soyulmamış beş altı diş sarmısak da ilave edilir.

PIRİNÇLİ KAPAMA: Kuşbaşı doğranmış bir miktar kuzu eti kendi suyu ile pişirilip tereyağı ilave edilmek suretiyle kavrulur. Etler bir tepsiye dizilip üzeri yıkanmış pirinç ile kapatılır, üzerine yeteri kadar tuzlu et suyu ilave edilip, bir kapak ile kapatılarak hafif ateşte veya fırında pirinç kabarınca kadar pişirilir.

Üzerine piştikten sonra karabiber gezdirilir.

KARA KAVURMA: Kurban bayramlarının vazgeçilmez et yemeğidir. Koyunun özellikle kol kısmındaki kaba etlerinden bir miktarda yağlı kısımlarından (kuyruk yağı da) alınarak kuşbaşı doğranır. Bir fincan su ile köpükleri devamlı alınarak bir süre adeta kendi suyu ile pişirilir. Et piştikten sonra etlerin dağılmamasına özen gösterilerek kavrulur. Kara kavurma kışlık olarak da saklanmak üzere yapılabilir.

KİMYONLU ET: Koyunun incik bölgesinden alınan yumuşak et, kuşbaşı doğranıp, tuz, bol karabiber ve kimyona yatırılarak bir gece soğukta bekletilir. Ertesi gün bir fincan su ilave edilmek suretiyle hafif ateşte pişirilir. Diğer tarafta bir küçük baş soğan tereyağında kavrularak pişmiş ete karıştırılır ve birkaç dakika daha kaynatılır.

TERBİYELİ ET: Küçük küçük parçalanmış bir miktar kemikli kuzu eti köpükleri sürekli alınarak suda haşlanarak pişirilir. Diğer tarafta 5 yumurta, yarım kilo kadar yoğurt ile çırpılarak karıştırılır. Bu karışım, yeteri kadar tuz ilave edilip, soğumaya bırakılmış et ve suyuna azar azar karıştırılarak tekrar ısınmaya alınır. Yumurta ve yoğurdun pişip kesilmemesine dikkat edilmek suretiyle hafif ateşte birkaç dakika bırakılır. Bu yemeğin, yumurta ve yoğurt karışımına un ilave edilip fırınlanmış şekli “elbasan tava” olarak bilinmektedir.

CİĞER SARMA: Bir kuzu ciğeri ve gömleği tabir edilen zarı yemeğin ana malzemesidir. ‘Gömleği’ akşamdan veya birkaç saat önce soğuk suya bırakarak yumuşaması sağlanır. Ciğer kısa bir süre suda az haşlandıktan sonra damarları temizlenip küçük parçacıklar halinde kıyılır. Diğer tarafta yarım kilo kadar pirinç temizlenip yıkanır. İçine bir iki yumurta, karabiber, tuz ve nane ilave edilerek az su ile karıştırılır. Bu karışım, ince kıyılmış ciğerlere karıştırılıp yumşayan gömleğin içine sarılarak kapatılır, kapatılan kısım alta gelecek şekilde bir tepsi içine yerleştirilip üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra fırında üzeri kızarıp kabarınca kadar pişirilir.

TAVŞAN YAHNİSİ: Temizlenmiş tavşan bol su içinde bir iki saat bekletilerek kanının akması sağlanır. Daha sonra bol suda kaynatılarak bir miktar pişirilir. Bir iki baş kuru soğan ince kıyılarak biraz tavşan yağı ve tereyağında kavrulur. Haşlanan tavşanın etleri kemiklerinden ayrılarak kavrulan soğana katılmak suretiyle bir miktar su ve tuz ilave edilerek hafif ateşte pişirilirken, kıyılmış birkaç diş sarmısak, karabiber ve kırmızı biber ilave edilir.

LAHANA SALMASI: İki baş orta büyüklükte kuru soğan ince kıyılarak tereyağında kavrulur, kuşbaşı doğranıp pişirilmiş koyun veya kuzu eti ile de bir miktar kavrulur. İnce kıyılmış beyaz lahana tencereye doldurulur, üzerine kavrulmuş soğanlı et, yeteri kadar tuz ile birkaç kırmızı başak biberde konularak az su ilavesiyle lahanalar yumuşayınca kadar pişirilir. Güz zamanı üzüm ile yenmesi güzel olur.

ETLİ KAPUSKA: Kış aylarında lahana turşusu ve özellikle ördek eti ile yapılan bir yemektir. İnce kıyılmış lahana turşusu, tereyağında bir süre kavrulur. Parçalanmış ve yıkanmış av ördeği veya ev ördeği etleri de ilave edilerek birkaç dakika daha kavrularak az su ile hafif ateşte, eti pişinceye kadar karıştırılmaksızın pişirilir.

TERBİYELİ KÖFTE: Köfte harcı yapıp, küçük yuvarlak köftelikler bol yağda kızartılır. Diğer tarafta iki kaşık un, iki yumurta ve bir miktar ılık su ile boza kıvamında bir karışım hazırlanır. Bu karışım hafif ateşte karıştırılmak suretiyle un kokusu gidinceye kadar pişirilir. Bu pişirimin içine kızartılmış köfteler de katılarak bir iki dakika kadar daha ateşte bırakılır. Servis yapıldıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağlı kırmızı biber gezdirilir.

BILDIRCINLI PATLICAN: Yörede av etleriyle yapılan yemekler hâlâ yaygın olup, bulunmadığı zamanlar tavuk eti ana malzeme olarak kullanılmaktadır.

Kebap için, patlıcanlar soyulup, uzun uzun kesildikten sonra yağda kızartılır. Bir tepsiye döşenip üzerlerine parçalanıp hafif haşlanmış bildircin veya tavuk etleri yerleştirilip, üzerine tekrar patlıcanlar konularak bir müddet fırında bırakılarak birlikte pişmeleri sağlanır.

MUSAKKA: Soyulup, yuvarlak kesilmiş patlıcanlar altı üstlü yağda kızartılır. Diğer tarafta bir iki baş ince kıyılmış kuru soğan da yağda kavrulup, bir iki domates küçük küçük doğranmak suretiyle veya yarım kaşık salça, yeteri kadar tuz, karabiber ve bir miktar kavrulmuş kıyma da ilave edilerek bir karışım hazırlanır. Bu karışım tepsiye dizilen kızarmış patlıcanların üzerine dökülüp yayıldıktan sonra hafif ateşte veya bir süre fırınlanarak servise hazırlanır.

ÇERKEZ TAVUĞU: Tavuğun göğüs eti pişirildikten sonra çok küçük

TAVŞAN KAPAMA: Bir iki baş soğan ince kıyılmış şekilde tereyağında kavrulur. Biraz pirinç kabartılarak tuz ve karabiberli iç hazırlanır. Bütün tavşanın karın kısmı açılarak içine bu karışım doldurulup dikilir. Tencerenin altına ve tavşanın üzerine biraz yağ ilâve edilip, kenarlarına da birkaç tane kızılık atılıp, tencerenin kenarları hamurla kapatılarak bir saat süreyle orta ateşte pişirilir.

Bir başka şekliyle; soğan yerine lahana turşusu bir miktar tereyağında kavrulup, bulgur, tuz, karabiberle hazırlanan içle de tavşan doldurulup pişirilmektedir.

TAVŞAN YEMEĞİ: Birkaç baş kuru soğan ay gibi doğranır. Sekiz on diş sarmısak da kabukları soyularak hazırlanır. Kanı yıkanıp temizlenmiş tavşan parça parça doğranıp, bir tencere veya tepsi içine bir kat et, bir kat soğan ve sarmısak konarak üzerine bir iki kepçe sulu yağ ve yağ kadar sirke ilave edilerek kapağı kapatılıp ve kapağın etrafı da hamur ile kapatılıp bir yerden delik bırakılarak pişirilir.

Yemeğin pişirildiği tencerenin şekli bugün kullanılan düdüklü tencere örneği olduğu anlaşılmaktadır.

TAVA CİĞER: Bir kuzu ciğeri, zarı soyulup, damarları da çıkartıldıktan sonra ince ince doğranıp, yıkanmadan kanının akması için bir süre süzgeçte bırakılır. Daha sonra üzerine biraz un serpilip hepsi unlanacak şekilde karıştırılıp, büyükçe bir tavada bol kızdırılmış yağda kızartılırken, tavadan çıkartılmazdan bir iki dakika önce tuzu ilave edilir.

ARNAVUT CİĞERİ: Bir kuzu ciğeri zarı soyulup damarları çıkartılarak küçük parçacıklar halinde doğranır ve süzgece konularak kanının akması sağlanır.

Diğer tarafta bir baş kuru soğan ince kıyılarak bir iki kaşık tereyağında hafif kavrulur, kavurma işlemi ciğerlerin ilave edilmesiyle birkaç dakika daha devam eder. Bundan sonra tuz karabiber ve kırmızı biber ile bir iki fincan su ilave edilerek hafif ateşte ciğerler yumuşayınca kadar pişirilir.

BÜRYAN: Tavuk bütün olarak veya parçalara ayrılacak haşlanır. Bir baş ince kıyılmış soğan, bir kaşık salça ile tereyağında kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç, üstünü geçmeyecek kadar tavuk suyu ve tavuk parçaları yerleştirilerek orta ateşte yeteri kadar tuz da ilave edilerek bir saat kadar pişirilir.

TAVUKLU KEŞKEK: Kırsal kesimde düğün ve bayram günlerinde pişirilen bir köy yemeğidir. Kazanın veya tencerenin dibine dut ağacı dalları sıralanır. Üzerine kuzu butları ve horoz etleri dizilir. Dövülmüş keşkeklik buğday ile uzun süre hafif ateşte karıştırılarak pişirilir. Sonra büyük tahta kaşıklarla dövülerek

parçalar haline getirilerek altı düz bir kap içine konur. Diğer taraftan ceviz içi dövülerek, bunun içine de ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, kırmızı biber, zeytinyağ karıştırılarak et üzerine dökülür. Ayrıca üzerine kırmızı biberli tereyağ gezdirilir.

SIKMA KÖFTE: Ay gibi doğranmış kuru soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağda kavrulur, içine domates veya salça ilave edilerek su ile kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan kıyma, içine pirinç, tuz, karabiber karıştırılarak elde sıkılıp kaynayan suya atılarak pişirilir.

HAMUR İŞLERİ

KANDİLLİ MANTI: Av ördeğiyle yapılması esas olan mantı, günümüzde tavuk etiyle yapılmaktadır.

İki üç baş kuru soğan ince ince kıyılarak tereyağında kavrulur. Kavrulma sırasında, tavuk ciğeri de küçük parçalar halinde doğranarak bir süre soğan içinde döndürülür. Yarım kilo kadar pirinç yıkanıp suyu süzildükten sonra yeteri kadar tuz ve bol karabiber karıştırılarak birkaç dakika da soğan ile kavrulup az su ilave edilerek iç pilav hazırlanır.

Mantı hamuru; bir yumurta, ılık su ve kardığı kadar un ile yumuşak olmayan bir hamur yapılarak yarım saat kadar bekletilir. Parçalara ayrılarak, oklava veya merdane ile şeklinin düzgünlüğü önemli olmayan yufka açılarak, istenilen büyüklükte kareler şeklinde kesilir.

Kesilen hamurların orta kısımlarına hazırlanan iç pilavdan konularak dört ucu köşelerin biraz altından tutularak birleştirilir ve altı bol yağlanmış tepsiye dizilir. Fırına verilmezden önce üzerine hepsine değecek şekilde eritilmiş tereyağı gezdirilir.

Bu arada bir tavuk bol suda pişinceye kadar haşlanır. Bir kilo kadar kuru soğan ay gibi doğranarak tereyağında kavrulur. Kavrurma işlemi bittikten sonra bu soğanlar tavuğun bulunduğu tencereye ilave edilip bir süre daha kaynatılarak tavuk suyu ve tavuk ile soğan lezzetinin birbirine geçmesi sağlanır.

Fırındaki mantı üzeri iyice kızardıktan sonra pişmiş tavuk parçalanarak, önce bol soğanlı tavuk suyu, sıcak mantı üzerine gezdirilerek dökülür. Tavuk eti parçaları da üzerine yerleştirilip tekrar fırına verilir. Suyunu tamamen çekip, hamuru ve pirinci kavarıncaya kadar bekletilir ve servise çıkarılır.

BULGURLU KOL BÖREĞİ: Bir yumurta, az tuz, su ve un karıştırılarak hamur yapılır. Yarım saat bekletilip oklava ile ince yufkalar açılır. Diğer tarafta haşlanmış bulgur peynir ile karıştırılarak bir karışım elde edilir. Bu karışım açılan yufkaların tüm yüzeyine yayılır bu haliyle yuvarlanıp, altı yağlanmış tepsinin

ortasından başlanılarak dairesel şekilde yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir ve üzeri kızarıncaya kadar fırında bırakılır.

PİRHU: Bir yumurta ile mantı hamuru gibi hamur yapılarak yarım saat kadar bekletilir. Börek yufkasından daha kalın yufkalar açılarak istenilen ölçüde kare şeklinde kesilir. Karenin köşe kısmına peynirli maydanoz karışımından konularak üçgen şeklinde kapatılır. Diğer tarafta büyükçe bir tencerede bol su kaynatılır, kaynayan suyun içine hazırlanan üçgenler tek tek bırakılarak pişmeleri sağlanır. Piştikten sonra delikle kepçe ile çıkartılarak üzerine bol eritilmiş tereyağı gezdirilir.

TATAR BÖREĞİ: Dört beş yumurta, az tuz, su ve un ile yumuşak olmayan hamur hazırlanıp yarım saat kadar bekletilir. İnce olmayan yufkalar açılıp ince uzun dikdörtgenler şeklinde daha sonra da üçgen şeklinde kesilerek kaynayan bol suda haşlanarak pişirilir. Sıcak iken eritilmiş tereyağ karıştırılarak yağlanır. Servis yapıldıktan sonra üzerine sarmısaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağlı kırmızı biber gezdirilir.

KESME: Bol miktarda yumurta ile hamur yoğrulup bir süre bekletildikten sonra ince olmayan yufkalar açılır. Temiz bezler üzerinde bir süre bekletilerek hafif kuruması sağlanır. Önce dikdörtgenler şeklinde eşit olarak kesilir, sonra dikdörtgenler üst üste getirilerek ince ince kesilip tamamıyla kurutulur, istenirse de fırında fırınlanır.

Kesme kışlık ev makarnası olarak bol miktarda yapıp bez torbalarda veya kavanozlarda saklanıp, istendiği zaman bol suda haşlanarak pişirilir. Delikli kevgirden geçirilerek tereyağı ile yağlanır.

KUSKUS: Kışlık hazırlanan ev makarnası çeşitlerinden olup, yapımı oldukça zahmetlidir. Makarna hamuru gibi hazırlanan hamur küçük parçalara ayrılarak tahta tekne kenarlarında zaman zaman unlanarak çok küçük yuvarlaklar haline getirilip, kalın delikli kalburdan geçirilir. Güneşli havada iyice kurutularak saklamaya alınır. İstendiği takdirde fırınlanmaktadır. Bol suda haşlanarak pişirilir.

YUFKA PİLAVI: Kesme makarna hamuru gibi bol yumurtalı hamurdan açılan yufkalar saç üzerinde veya parçalanarak fırında tepsi içinde kurutulup kızartılır. Kuruyup kızarmış bu yufkalarda kışlık hazırlanıp saklanmaya alınır. İstendiği zaman üzerine sade veya etli sıcak su dökülüp bir iki dakika ateşte bırakılmak suretiyle kabarması sağlanır ve tereyağı ile yağlanır. Ayrıca bazı börekler için hazır malzeme olarak kullanılır. Bunlar;

KABAK BÖREĞİ: Rendelenmiş bir miktar kara kabak, ince kıyılmış bir küçük baş soğan, tuz ve bol karabiber ile karıştırılıp, üç dört tane çırpılmış yumurta ile de karışmış şekliyle iç hazırlanır. Tepsie yerleştirilen parçalanmış veya bütün fırınlanmış yufkaların arasına dökülerek üzerine taze açılmış bütün bir yufka yumurta sürülmüş şekliyle fırına verilip orta ısıda üst yufka kızarıncaya kadar bekletilir.

TAVUKLU BÖREK: Kabak böreğinde olduğu gibi, yufkaların arasına haşlanmış tavuk parçaları sade olarak veya tereyağında kavrulmuş soğan ile birlikte serpiştirilip az tavuk suyu ilave edilerek fırınlanmış şeklidir.

BOHÇA BÖREĞİ: Bir yumurta, yeteri kadar tuz, su ve un ile yoğrulan ve bir süre bekletilen hamurdan ince yufkalar açılır. En fazla beş yufka üst üste konularak ortasına maydanozlu peynir veya kavrulmuş soğanlı kıyma karışımı konularak yuvarlak yufka kare şekline gelecek şekilde katlanır. Meydana gelen kare köşelerden orta noktada birleşecek şekilde tekrar katlanıp, ikinci bir kare oluşturulur. Altı yağlanmış tepsie ters döndürülüp yerleştirilir ve köşeleri bıçak ile çizilir. Üzerine yumurta sürülmek suretiyle fırında kızarıncaya kadar bekletilir.

KURU MANTI: Börek ve mantılarda olduğu gibi bir iki yumurta ile yapılan hamurdan ince yufkalar açılır. Her yufka oklavadan el ile sıyrılarak çıkartılır, bıçak ile küçük küçük kesilip altı yağlanmış tepsie dizilir. Üzeri eritilmiş tereyağı ile yağlanarak fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Bez torbada ve kavanozda bekletilen kışık hamur yiyeceklerinden olup, yenmek istendiği zaman bir tepsie veya tencere içinde sıcak su veya et suyu ile yumuşatılıp üzerine yoğurt ilave edilerek servis yapılır.

AKITMA: Anadolu'da cızlama Rumeli'de akıtma olarak bilinen bu hamur yiyeceği süt, un ve ekşi maya ile boza kıvamında bir hamur yapılarak mayalanmaya bırakılır. Kabarıp üzerinde gözenekler belirmeye başlayınca karıştırılarak toprak saç üzerine kepçe ile dökülerek altı hafif pembeleşip, üzeri gözenekli olunca alınıp tereyağı ile yağlanır. İstenildiği takdirde üzerine bal sürülerek de yenir.

GÖZLEME: Börek hamuru gibi hazırlanan hamurdan ince yuvarlak yufkalar açılır. Ortasına peynir ve maydanoz karışımı konularak kare şeklinde katlanır. Saç üzerinde altı ve üstü kızaracak şekilde pişirilir. Bir kapta tereyağı az su ile ısıtılıp eritildikten sonra pişen gözlemeler üzerine kaşıkla gezdirilerek servis yapılır.

SUBÖREĞİ: Orta boy bir tepsie için yirmi yumurta ile yoğrulan hamurdan açılan yufkalar bütün olarak kaynayan sudan geçirilerek tepsie yerleştirilir. Aralarına yağlı koyun peyniri döşenerek ayrıca altı üstü kızaracak şekilde çevrilerek tekrar ateş üzerinde pişirilir.

KATMER: Su, un ve tuz ile yumuşakça bir hamur yapılır. Küçük küçük hamurlar ayrılarak el ile uzunlamasına yuvarlanıp, ortadan başlamak üzere dairesel biçimde döndürülür. Bu yuvarlağın üzerine bir kaşık sıvı yağ gezdirilerek oklava ile genişletilip, tekrar dairesel olarak bükülüp toplanır. Bu hareket birkaç kez tekrarlanarak hazırlanan hamur saç üzerinde altı üstü kızartılmak suretiyle pişirilir. Piştikten sonra parça parça ayrılması gerekir.

PAZLAMA CIZLAMA: Ekmek hamuru gibi yoğrulup, toprak saçta inceltilerek pişirilir.

KULAÇ (MUHACIR KULACI): Ekşi maya ile akıtma hamurundan biraz daha koyu bir hamur mayalanır. Demir saç üzerinde unlanıp el ile inceltilerek iki tarafı kızaracak şekilde pişirilip üzerine tereyağı sürülür.

KULAK-KOCAKULAK: Tatar yemeklerinden olup, bir yumurta, tuz, un ve su ile biraz katıca bir hamur hazırlanır. İnce olmayan yufkalar açılıp kare şeklinde istenilen ölçüde kesilir. Ortasında kıyma, karabiber ve kimyon karışımından konup, üçgen şeklinde katlanır. Katlanan hamurlar kaynamakta olan tuzlu suya birer birer atılıp, piştikten sonra delikli kepçe ile çıkartılıp üzerine tereyağı haşlanır.

YOĞURTLU KULAK: Kulak kocakulak gibi hazırlanan yufkalar arasına bir şey koymaksızın katlanıp, suda pişirilir. Üzerine tereyağı haşlanmakta olup, servis sarmısaklı yoğurt ile yapılmaktadır.

KUNDİM- ETLİ OTURTMA: Manti hamuru gibi hamur yapıp, kare şeklinde istenilen ölçülerde kesilir. Ortasına kıyma, karabiber, kıyılmış soğan, nane karışımı konularak dört ucu birleştirilir. Altı yağlanmış tepsie dizilerek fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sonra üzerine tereyağlı su dökülerek kabarmaya bırakılır.

KÖBETE: Kundim gibi köbete de Tatar yemeklerindendir. Kabartma tozu veya karbonat ile yoğrulan hamurdan, tepsie büyüklüğünde yufka açılıp, yağlanmış tepsie yerleştirilir. Diğer tarafta parçalara ayrılmış tavuk, ince kıyılmış ve

tereyağında kavrulmuş soğan, pirinç, tuz ve karabiber biraz su ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım suyu çekilinceye kadar pişirilir. Daha sonra tepsideki yufkanın üzerine yayılarak üzeri de iki yufka ile kapatılıp, alt yufka ile kıvrımlar yapılarak birleştirilir. Fırına atmazdan önce üzerine iki yumurta sarısı sürülüp fırında kızarıncaya kadar bırakılır.

PAÇA BÖREĞİ: Tavuk ile hazırlanan bir börek olup, Yugoslavya'dan gelen göçmenlerin düğün ve davetlerde hazırladığı bir yiyecektir. Önce bir tavuk haşlanıp etleri, kemiklerinden ayrılır ve bir kenara bırakılır. Börek hamuru, tuz, su ve un ile yoğrulur. Baklava yufkasından az kalınca olarak yufkalar açılarak her biri saç üzerinde veya fırında tek tek pişirilir. Diğer tarafta 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı un kavrularak iki bardak süt ile çırpılmak suretiyle koyuca pişirilir. Ilık halde iken ayrı bir kapta çırpılmış yumurtalar da ilave edilmek suretiyle biraz daha pişirilip, muhallebi kıvamında olunca ateşten indirilir.

Saçta pişirilen yufkalar tepsiye dizilip, her katın arasına biraz tereyağı, biraz tavuk suyu biraz da un, süt ve yumurta ile yapılan karışımdan gezdirilir. Parçalanmış tavuk etleri de bu aralara yerleştirilir. En üstteki yufka üzerine de kızdırılmış tereyağı gezdirilip fırında veya mangal ateşinde çevire çevire pişirilir.

KAÇAMAK: Orta Asya Türkleri arasında çok yaygın olan kaçamak, tüm Anadolu'da ve Rumeli yöresinde bilinip yapılan bir yiyecektir.

İki kaşık tereyağı tencereye konularak erimeye bırakılır. Yarım kilo kadar mısır unu erimiş tereyağın içine katılarak, un beyaz hale gelinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Daha sonra beş bardak kadar su sürekli karıştırılarak yavaş yavaş una yedirilir. Yarım saat kadar çırpılarak koyu pişmiş bir hamur elde edilmiş olup, hamur ateşten alınır, servis tabağına kaşık ile şekil verdirilerek yerleştirilir. Üzerine pekmez veya bal dökülerek yenir.

MAMALİKA: Kaçamak gibi hazırlanır. Ancak daha suluca tutulur. Mısır unu ılık suya salınarak kaçamaktaki gibi karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra karıştırmaya devam edilip, diğer tarafta altı yağlanmış tepsi içine çırpılmış iki tane yumurta yayılır. Pişmiş hamur yumurtalı tepsiye düzgünce dökülüp tahta kaşıkla hafifçe bastırılarak inceltirilir. Tepsi hafif ateş üzerine konarak birkaç dakika veya alttaki yumurta pişecek kadar ocakta bırakılır. Üzerine tereyağı bal, pekmez dökülerek servis yapılır. Yanında kaymaklı yoğurt veya ayran verilir.

BULAMAÇLAR: Sütü, yoğurtlu, tarhanalı olarak yapılmakta olan bir doyumluktur.

Sütlü bulamaç; yarım kilo kadar sütün içersine un ve tuz ilave edilip, muhallebiden biraz daha sulu bir karışım yapılır. Pişirildikten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı kırmızı biber gezdirilir.

FİNCAN BÖREĞİ: Börek hamuru gibi hamur yapılarak bir süre dinlendirilir. İnce yufkalar açılıp, bir yufkanın belirli yerlerine maydanozlu peynir karışımı veya kavurulmuş sade kıyma konularak diğer yufka ile üzeri kapatılıp, iç malzemesi konulan bölümler bir tencere kapağı veya bir başka malzeme ile yarım ay şeklinde kesilip, kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır.

ÇİĞ BÖREK: Tatar böreklerinden olup, küçük yuvarlaklar halinde açılan hamurların bir kenarına ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pişmemiş kıyma karışımı kaşıkla konulup, yayılır. Diğer tarafından kapatılıp kızgın yağda kızartılır.

EKMEKLER

SOMUN EKMEĞİ: Ekşi maya ile hamur mayalanır ve bir süre kabarması beklenir. Parçalara ayrılıp, yuvarlaklar halinde bahçelerde bulunan ve odun ateşi ile kızdırılan fırın temizlendikten sonra içine atılıp, kapakları kapatılarak pişirilir.

NOHUT MAYALI EKMEK: Bir miktar yemeklik nohut yumuşatılıp ezilir. Ekşi maya ile karıştırılarak maya oluşması sağlanır. Ilık su, az tuz ve un ile bu maya karıştırılıp ekme hamuru yapılır. Bir süre mayalanması beklendikten sonra altı yağlanmış tepsiye dökülerek fırında pişirilir.

MISIR EKMEĞİ: Mısır unu ile mayalanmaya bırakılan hamur bir süre beklendikten sonra tepsi içinde veya somun halinde fırında pişirilir.

POĞAÇA: Bir miktar un, su ve karbonat ile katıca bir hamur yapıp, küçük yuvarlaklar halinde altı unlanan çerepne (ekme pişirilen toprak tepsi) veya yine altı unlanmış başka tepsiye dizilerek fırında pişirilir.

SEBZE YEMEKLERİ

TAZE BAKLA YEMEĞİ: İki baş kuru soğan ince kıyılarak zeytinyağda az kavrulur. Temizlenmiş ve ikiye kesilmiş baklalar da ilave edilerek az tuz ve bir tatlı kaşığı şeker, çok az su ile pişirilir. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek yenir.

BAKLA PAVA: Taze iç baklalar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kaşık ile ezildikten sonra içine zeytinyağı ve limon katılarak iyice karıştırılır.

TERBİYELİ PIRASA: Pırasanın beyaz kısımları istenilen kalınlıkta kesilerek zeytinyağında hafif karıştırılarak dağılmayacak şekilde az kavrulur. Bir fincan su ilavesi ile orta ateşte karıştırmadan pırasalar dağılmayıp, yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra iki yumurta sarısı ve bir limonun suyu çırpılarak yemeğe karıştırılıp terbiye edilir.

PİRİNÇLİ PIRASA: Zeytinyağında az kavrulan pırasanın beyaz kısımlarının üzerine az pirinç ilave edilerek bir bardak su katılması ile orta ateşte pişirilir. Üzerine bol limon sıkılarak yenir.

KAPUSKA: İnce kıyılmış lahana turşusu zeytinyağında biraz kavrulur. Az pirinç ve üzerine çıkıncaya kadar su veya turşu suyu ilave edilip, suyunu iyice çekinceye kadar karıştırmadan orta ateşte pişirilir.

KARA KABAK YEMEĞİ: Yörede yetiştirilen yuvarlak ve siyah kabuklu kabaktan yapılır. İnce kıyılmış bir baş soğan zeytinyağında az kavrulur. Küçük parçalara ayrılmış kabak da bir süre kavrulup, tuz kırmızı biber ve bir çay kaşığı toz şeker ile bir fincan su ilave edilip, karıştırılmadan hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yoğurt konularak yenir.

KABAK MÜCVER: Dolma yapılmak üzere çıkartılmış kabak içleri rendelenerek, tuz, karabiber ve yumurta ile karıştırılıp, kaşık ile kızdırılmış bol yağda dökülerek kızartılır. Sade veya yoğurt ile yenir.

ISPANAK KÖFTESİ: İnce kıyılmış ve kavrulmuş bir miktar soğan ile kavrulan ıspanaklar, birkaç yumurta, tuz ve karabiber ile karıştırılıp, kızdırılmış bol yağda kaşıkla dökülerek kızartılır.

ISPANAK KAPAMA: İnce kıyılmış soğan ve ıspanaklar tereyağında kavrulur. Bu karışım altı yağlanmış bir tepsiye döşenir. Bir kısmı ayrılarak tepsideki ıspanaklar üzerine yumurtalar kırılır. Bunların üzerine de diğer ıspanak karışımı döşenerek hafif ateşte yumurtalar pişinceye kadar bırakılır.

İstenildiği takdirde kavrulmuş soğanlar altı geniş bir kaba yayılarak, kaşıkla yerleri hazırlanıp, yumurtalar bütün olarak da pişirilir. Üzerine karabiber serpilip

yenir.

SİLKME PATLICAN: İki üç baş ince kıyılmış soğan zeytinyağında kavrulur. Soyulmuş ve küçük parçalara ayrılmış patlıcanlar siyah suyu çıksın diye bir müddet suda bekletilir. Kavrulmuş soğana ince kıyılmış yeşil acı biber, küçük doğranmış bir iki domates veya salça da tuzu ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Sudan çıkarılan patlıcanlar ile de bu karışım birkaç kez döndürülür. Az su ilavesi ile orta ateşte çok az suyu kalacak şekilde pişirilir.

İstenildiği takdirde aynı malzemeler ile pişirimden önce bir miktar yıkanmış pirinç ilave edilerek pirinçli patlıcan yemeği yapılmış olur.

İMAM BAYILDI: Küçük boy patlıcanlar bütün olarak soyulup, zeytinyağında kızartıldıktan sonra ortaları yarılarak bir tepsiye dizilir. Diğer tarafta bolca beyaz soğan ay gibi doğranıp, zeytinyağında kavrulur, içine domates, ince kıyılmış yeşil biber, tuz, karabiber ve soyulmuş diş sarımsaklar da katılarak bir süre daha kavrulup, iç hazırlanır. Hazırlanan bu iç patlıcanların yarılan ortalarına doldurularak kendi suyu ile hafif ateşte bir süre daha pişirilir.

KABAK YEMEĞİ: Küçük küçük doğranmış beyaz kabaklar zeytinyağında az kavrulup, biraz tuz ve bir tatlı kaşığı şeker ile pişirilip, üzerine ceviz dökülerek yenir.

MAMZANA: Patlıcanlar ve yeşil biberler közde pişirilerek kabukları soyulur. İnce ince kıyılarak, küçük küçük kesilmiş domates, dövülmüş sarımsak, tuz, sirke ve zeytinyağı ile iyice karıştırılarak servis yapılır. Yemeklerin yanında salata türünde bir yiyecektir.

PİYAZ: Haşlanmış bir miktar kuru fasulyeye, ince kıyılmış yeşil soğan, zeytinyağı ve sirke ilave edilerek yapılan ekşili bir salata türüdür.

TATLILAR

Yörede, gerek kırsal kesimde, gerekse kentte tatlılar helva ağırlıklı ve hamur tatlıları olup, meyvelerden ise kışlık olarak reçeller yapılmakta, kurutularak da bazı tatlılarda hazır malzeme olarak kullanılmaktadır.

HELVALAR

UN HELVASI: İki ölçü un bir ölçü tereyağı ile hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer tarafta iki ölçü bal veya pekmez (toz şeker de mümkün) üç ölçü su ile eritilerek ve soğuk olarak kavrulmuş un içine katılır. Bir süre daha ateş üzerinde karıştırılmaya devam edilir. Tamamen suyunu çekince kaşık ile servis tabağına çıkarılır. Halk dilinde kaşık helvası olarak isimlendirilmektedir.

GAZİLER HELVASI: Bir ölçü irmik tencerede ve hafif ateşte sürekli karıştırılarak rengi değişinceye kadar kavrulur. Diğer tarafta irmiğin yarısı kadar ölçü ile tereyağı iki ölçü süt, üç ölçü şeker veya bal ile karıştırılarak kavrulmakta olan irmiğe katılıp bir süre daha karıştırılıp istenilen yumuşaklıkta bırakılır. İrmğin kavrulması sırasında bir miktar şam fıstığı da kavrulmaya dahil edilir.

NIŞASTA HELVASI: Bir ölçü şeker ile bir ölçü nişasta, hafif ateşte bir süre karıştırılmak suretiyle kavrulur. Daha sonra bir ölçü eritilmiş tereyağı ilave edilerek israni ile (spatula) ince ince kıyılarak karıştırmaya devam edilir. Tane tane oluncaya kadar ateş üzerinde bırakılıp, soğuduktan sonra servis yapılır.

NIŞASTA: Pelte ana maddesi olan nişasta geçmiş tarihlerde evlerde yapılmakta idi. Bir miktar buğday yumuşaması için yirmi iki gün bol su içinde bekletilir. Bu süre içinde her gün suyu değiştirilir. Kabuklarından çatlamaya başladığının görülmesi üzerine el ile sıkılıp kabuklarından ayrılır. İnce delikli süzgeçlerden geçirilerek sulu bir şekilde bez torbalara doldurularak suyunun süzülmesi sağlanır. Hamur halinde iken torbalardan çıkartılarak parçalar halinde kurutulmaya alınır. Suyunun çekildiğinin görülmesi ile ezilip un haline getirildikten sonra bir kez daha ince elekten geçirilip güneşte kurutulur. Nem almayacak yerde saklanmaya alınır.

PELTE: Ev nişastası ile yapılması makbuldür. Bir ölçü nişasta suda bırakılarak yumuşaması sağlanır. Daha sonra yaklaşık on ölçü su daha ilave edilip orta ateşte karıştırılarak pişirmeye alınır. Bir süre karıştırıldıktan sonra çok az şeker veya tatlı üzüm şırası da ilave edilerek hafif katılaşıncaya kadar pişirilmeye devam edilir. Bir miktar gülsuyu ilave edilip karıştırılır ve sıcak halde kâselere boşaltılır. Servis yapılırken çok şekerli kırmızı renkli şerbet yapılarak üzerine dökülür.

PEYNİR HELVASI (HÖŞMERİM) : Bir miktar taze tuzsuz peynir tencerede kaşık ile parçalanarak ısıtılır. Yağı çıkmaya başladığı zaman bir kaşık kadar un ve birkaç çırpılmış yumurta ve şeker ilave edilerek pişirilir. İstenildiği takdirde tepsiye yayılarak fırınlanır.

ZERDE: Düğün ve özel günlerde etli pilav ile ikram edilen pirinçli bir tatlıdır. Bir ölçü pirinç, on bir ölçü soğuk su ile orta ateşte pişirilmeye bırakılır. Bir süre kaynadıktan sonra yeteri miktarda şeker ilave edilir. Islatılmış bir çorba kaşığı zerdeçal ve yarım çay kaşığı safran biraz da gülsuyu ilave edilip, bir iki kez karıştırılır. Sıcak iken kâselere boşaltılıp üzeri fıstık ve kuş üzümü ile süslenir.

BALBAŞI: Kestane kabağı, bir miktar kabuğu soyulup istenilen ölçülerde parçalara ayrıldıktan sonra yarım saat kadar kireç kaymağı karıştırılmış suda bekletilir. Daha sonra sudan çıkartılıp bol su ile yıkanır. Bir pişirme kabına dizilip üzerine bol miktarda bal ilave edilerek bir süre kaynatılır. Kabakların dış yüzeyi sertleşip aralarının yumuşak kalması pişme kıvamını gösterir.

BADEMLİ BAKLAVA: Su, un, nişasta ve yumurta karıştırılarak çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlanıp bir süre bekletilir. Oklava ile altına bolca nişasta serpilerek çok ince yufkalar açılıp, her yufkanın arasına dövülmüş badem veya ceviz döşenerek tepsiye yerleştirilir. En az altmış yufka ve yüksekliği beş altı santimetreyi geçmemesi gerekir. Tepsiye yerleştirildikten sonra samsa tabir edilen bölümler halinde kesilip, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilip fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Soğuduktan sonra üzerine soğuk şerbet haşlanır.

OTURTMA: Baklava hamuru gibi yapılan hamurdan yine çok ince yufkalar açılıp, üzerine dövülmüş badem veya ceviz döşenerek rulo gibi kıvrılır. İstenilen ölçüde kesilerek dikey olarak tepsiye dizilip üzerine tereyağı haşlanarak fırında kızartılır. Üzerine şerbet haşlanır.

AŞURE: Tüm Anadolu'da yaygın olduğu üzere Rumeli yöresinde de yapılan bir tatlıdır. Kurban bayramından sonraki onuncu günden itibaren bir ay aşure ayı olarak dinsel takvimlerde yer almaktadır. Kurban kesenlerce yapılması gerektiği bilinen dinsel bir gelenektir.

Aşurelik buğday veya keşkek olarak bilinen kırılmış buğday bol suda haşlanarak bir süre pişirilir. Yemeklik nohut da pişmeye katılır. Daha sonra şeker, kuru incir, kuru kayısı istenirse kuru meyveler de katılarak bir süre daha kaynatılıp ocaktan indirilmezden önce biraz gülsuyu karıştırılarak, kâselere sıcak iken dökülür. Üzeri fıstık, üzüm ve dövülmüş ceviz ile süslenir.

YASSI KADAYIF: Akıtma hamuru gibi, ancak biraz katı mayalanmış hamurdan

saç üzerinde küçük akıtma gibi pişirilir. Soğuduktan sonra çırpılmış yumurta sarısına batırılıp yağda kızartılır. Sıcak iken soğuk şerbet, soğuk iken sıcak şerbet içine bırakılır. Servis yapılırken üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın ilave edilir.

KOYULTMAÇ: Kırsal kesimde yapılan süt tatlısıdır. Yavrusu olan koyunun kuzusuna verdiği ilk “ağız sütü” şeker veya bal ile karıştırılıp pişirilir.

GERDANIYE: Kurban bayramlarında yapılan et tatlısıdır. Ege Bölgesi’nde ve Bulgaristan Türklerinin mutfağında da görülmektedir.

Koyun etinin boynu bütün olarak veya yuvarlak dilimler halinde kesilerek suda pişirmeye alınır. Bir süre sonra yavaş yavaş şekeri ilave edilerek kaynatılmaya devam edilir. Et pişip tatlısı koyulaşmaya başlayınca mevsimine göre yeşil erik, kuru kayısı veya haşlanmış yemeklik nohut ilave edilir. Sıcak yenmesi gereken bir tatlıdır.

EKMEK KADAYIFI: Ekmek hamuru gibi mayalanmış hamurdan inceltirilerek tepsi içinde altı ve üstü kızaracak şekilde küçük ekmek pişirilir ve kurutulur. Tatlısı yapılacağı zaman sıcak su ile ıslatılıp yumuşaması sağlanır. Suyu fazla ise temiz bez veya havluya sarılarak alınır. Mangaldaki kor ateş üzerinde tepsiye yerleştirilip üzerine kaşık ile sıcak şerbeti azar azar dökülerek yedirilir. Servis yapılırken üzerine kaymak konması makbuldür.

ŞEKERPAZE: Bir kilo kadar un üç dört kaşık tereyağı, on tane yumurta sarısı ve bir fincan koyu yoğurt karıştırılıp bir iki saat dinlendirilir. Küçük parçalar halinde yuvarlak veya oval şekilli olarak tepsiye dizilip fırında kızartılır. Üzerlerine de birer tane iç badem veya ceviz içi konulabilir. Önceden hazırlanan şerbet ılık olarak dökülür. Bir iki saat sonra servis yapılır.

REVANİ: Bir miktar şeker yirmi kadar yumurta ile köpükleninceye kadar çırpılır. Bu karışıma yeteri kadar irmik ilave edilip iyice karıştırılır. Bir tepsiye dökülerek fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerine hazırlanmış şerbet dökülür.

YOĞURT TATLISI: Orta boy tepsi için on tane yumurta yarım kilo kadar şeker ile köpükleninceye kadar çırpılır. Yarım kilo kadar yoğurt ve bir miktar un ile az karbonat veya kabartma tozu da ilave edilerek iyice karıştırılır. Altı az yağlanmış tepsiye dökülerek fırında pişirilir. Üzerine hazırlanmış şerbet (şerbet, bir ölçü su bir ölçü şeker olarak hazırlanır) dökülür.

BALLI YUMURTA: Batı Trakya Gümülcine yöresinde yapılan bir tatlı olduğu tesbit edilmiştir. Bir miktar tereyağına çırpılmış yumurtalar katılarak pişirilir. Sıcak iken üzerine bal dökülüp servis yapılır.

BADEM EZMESİ: Bir miktar şeker mayası olarak krem tartar ve limon tozu katılarak yüz kırk dereceye kadar kaynatılır. Ateşten indirildikten sonra şeker küreği ile hafifçe soğutulup içine dövülmüş badem karıştırılarak bir süre daha ısıtılır. Karışım toparlanmaya başladığı zaman tekrar soğutulmaya bırakılır. El ile güzelce ezilip tamamıyla kaynaşması sağlanır. Yine el ile fitil çekilir, rulo haline getirilir. Daha sonra bıçak ile kesilip tepsiye veya kutulara dizilir.

DEVA-İ MİSK: Bir miktar şeker krem tartar ve limon tozu katılarak yüz kırk dereceye kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılıp şeker küreği ile karıştırılır. Yuvarlak kazan sopası şekerin ortasına batırılarak kenar çevrilir. Bu işlem ile sarı olan şeker beyazlaşmaya başlar, daha sonra şeker küreği ile dövülerek koyulaştırılır.

Bu işlemlerden sonra çırpılmış yumurta akı, beyazlaşmış şeker içine dökülür. Ayrıca misk-i amber, tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar gibi baharatlar da güzelce karıştırılıp tekrar dövülür iyice beyazlaşmış katılaşınca saklamaya alınır.

ACIBADEM KURABIYESİ: Tarihi net olarak bilinmeyen bir dönemde, kentimizin bugünkü Yıldırım semtine hacı olan ve bu lakap ile anılan bir kişinin yerleşerek, badem ağaçları yetiştirdiği ve bu bademlerden yapılan kurabiyelerin “Hacı Badem”i ile yapılarak daha sonra “Acı Badem” olarak anıldığı rivayeti bulunmaktadır.

Kurabiye; çekilmiş badem içi pudra şekeri ile karıştırılıp, içine yumurta akı ilavesiyle birkaç saat dinlenmeye bırakılmaktadır. Dinlenmeden sonra tepsiye bir kâğıt serilip yumuşak ve akışkan olan karışım özel torbasına doldurulup kâğıt üzerine birer tutam dökülür. Hafif ısıtılı fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

DİLBER DUDAĞI: Bir bardak süt, bir bardak eritilmiş tereyağı, beş bardak un, bir yumurta karbonat veya kabartma tozu karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp, kat kat nişasta konularak açılır. Çok büyük olmayan fincan ile kesilip, dövülmüş ceviz ve şeker ve parçaların ortalarına konup, ağızlara iki yan alttan sıkılıp kapatılır. Tepsiye yan yan gelecek şekildi dizilip üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirilir. Fırında kızarıncaya kadar bekletilir. Piştikten sonra ılık şerbet içine atılır, bir saat bekledikten sonra servis yapılır.

BADEMLİ HURMA: Bademler haşlanıp, kabukları soyulduktan sonra dövülerek süt, un yağ ile karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır. Küçük parçalar elde açılarak sepet veya rende üzerinde şekillendirilip, tepside ve fırında kızartılarak pişirilir. Üzerine ılık şerbet haşlanır.

REÇELLER

PATLICAN REÇELİ: Yörenin en gözde reçellerindendir. Çiçekten yeni çıkmış patlıcanların kabukları tamamen soyularak bir iki saat kireç kaymağı suyun içinde bütün olarak bekletilir. Kireçli sudan çıkartılıp yıkandıktan sonra, şerbet içinde bir süre kaynatılıp, rengi koyulaşıp dış kısımları da az sertleşince ateşten indirilir. Kavanozlarda saklamaya alınır.

AYVA REÇELİ: Ayvaların kabukları soyulup, çekirdek kısmı çıkarıldıktan sonra istenilen ölçülerde dilimlere ayrılır. Bir iki saat kireç kaymağı karıştırılmış suda bekletildikten sonra hazırlanan şerbet içine atılıp bir süre kaynatılır. Rengi kırmızı olunca pişme kıvamına gelmiş olur ve ateşten indirilerek kavanozlarda saklamaya alınır.

PİRAVUŞTA ERİĞİ REÇELİ: Piravuşta eriği Edirne’de yetişen küçük sarı renkli, oval görünümlü hoş kokusu ve lezzeti olan makul bir eriktir.

Erikler yıkanıp çekirdekleri çıkarıldıktan sonra bir iki saat kireç kaymağı karıştırılmış suda bekletilir. Bu bekletim pişirim sırasında dağılıp şeklinin bozulmaması içindir. Sudan çıkartıldıktan sonra iyice yıkanıp üzerine bir miktar toz şeker konup bir süre daha bekletildikten sonra, orta ateşte bir saat süre ile kaynatılır. Eriğin rengini büyük ölçüde koruması gerekmektedir.

KIZILCIK REÇELİ: ‘Balkan köyleri’ tabir edilen yöre köylerinde sıklıkla görülen bu meyve ağaçları, baharda sarı açan çiçekleri ve küçük oval kırmızı meyveleri ile sevimli görünümlüdür.

VIŞNE REÇELİ: Saplarından ve istenildiği takdirde çekirdeklerinden ayrılan vişneler şeker basılıp birkaç saat bekletilir. Bir süre orta ateşte kaynatılıp, rengi koyulaşmadan ateşten indirilir. Sonra da saklamaya alınır.

ŞERBETLER VE İÇECEKLER

HARDALIYE: Halen Uzunköprü ilçesine bağlı Kırçasalih ve Yeniköy’de

yapılan renk, koku ve tadı ile özel bir içecektir.

Yuvarlak ve ağaç fiçılarda yapılması esastır. Güz zamanı bağ bozumunda her cins üzüm aralarına hardal konularak mayalanmaya bırakılır. Bir süre bekledikten sonra (yirmi gün kadar) üzümlerin suyu çıkmaya başlar. Fıçının alt kısmında bulunması gereken musluğundan bir miktar akıtılarak üst tarafından tekrar dökülmek suretiyle harmanlama yapılır. Bu işlem kısa aralıklar halinde tekrarlanır. Yaklaşık bir aylık süre sonunda mayalanma gerçekleşip içime hazırdır. Kış boyunca içimi yapılır.

ÜZÜM ŞIRASI: Kırmızı üzümden yapılması makbuldür. Suyu sıkılıp çekirdeklerinden ve kabuklarından ayrılan üzüm suyu saklanma süresinde ekşiyip bozulmaması için bir süre kaynatılıp şişelenir.

LOGUSA ŞERBETİ: Doğum yapan kadının doğumdan sonraki kırk günü geleneklere göre “Lohusalık Dönemi” dir. Bu dönemde bebek kutlaması için gelen konuklara şerbet ikramı geleneği de devam etmektedir.

Şerbet, şeker, tarçın, karanfil ve boya maddesiyle renklendirilmiş bir karışımın kaynatılarak yapılması şeklindedir. Sıcak veya soğuk olarak fincan ile ikram edilir.

NAR ŞERBETİ: Nar taneleri kabuklarından ayrılıp şeker basılıp bir gün bekletilir. Şeker sulandığı zaman nar taneleri ile birlikte ezilerek süzgeçten geçirilir. İkram edileceği zaman içine su ilave edilebilir.

GÜL ŞERBETİ: Kokulu gül çiçeğinin yaprakları temizlenip, şişe veya kavanozlarda su içinde güneşte birkaç gün bekletilir. Suyun renklenmesi ile çürüyen yapraklar süzülüp şeker karıştırılarak içime hazırlanır.

KIZILCIK ŞURUBU: Kızılcalar suda kaynatılarak yumuşaması ve tadının suya geçmesi sağlanır. Şeker karıştırılarak içime hazırlanır. Rengi çok kırmızı olan bir içecek olup, halk arasında “Kan kustum kızılcalar şerbeti içtim dedim” deyiimi çok yaygındır.

LANGURE: Batı Trakya Gümölcine yöresinde yapılan doğal içeceklerden olduğu tespit edilmiş olup, köy içeceği olarak halen yapılmaktadır.

Su dolu fiçıya olmamış yaban armutları da doldurularak, arasına küçük bir bez torba ile arpa yada hardal katılarak yirmi gün kadar bekletilir. Daha sonra içine pekmez katılarak içilir.

TURŞULAR

PATLICAN TURŞUSU: Reçeli olduğu gibi patlıcan turşusu da yöreye özgü makbul bir turşudur.

Çiçekten yeni çıkmış küçük patlıcanların sadece sap kısımları kesilerek bol suda haşlanır ve orta kısımları yarılarak açılır. Diğer tarafta ince kıyılmış lahana, küçük doğranmış domates ve ince kıyılmış acı kırmızı başak biberleri ile karıştırılıp el ile ovularak yumuşatılır. Bu karışıma sirke de katılarak iyice tekrar karıştırılır. Bu karışım haşlanmış ve ortası yarılmış patlıcanların içine doldurularak az haşlanıp yumuşatılmış kereviz sapları ile bağlanıp, toprak küplere veya kavanozlara dizilerek yeteri kadar tuzlu su ilave edilip üzeri kapatılır. Yaklaşık bir ay kadar sonra yenmeye hazır olur. Serin bir yerde saklanmalıdır.

SÜTLÜ TURŞU: Kırsal kesimde yapılan özel bir turşudur. Dolmalık yeşil biberlerin içi peynir veya ekşimik ile doldurulur. (yeşil biberlerin aralarına da konulabilir) Toprak küplere veya kavanozlara yerleştirilip içine pişmiş süt doldurulup, küp veya kavanozun ağzı ince tülbent bezi ile kapatılıp boyun kısmından bağlanarak toprağa veya bir kabın içine ters çevrilerek bırakılır. Bu işlem süt ile peynirin mayalanması sırasında arta kalan acı suyun dışarı verilmesi için yapılmaktadır. İki üç günde bir açılarak üzerine pişmiş süt ilave edilip, yirmi gün kadar bu işlem tekrarlanır. Mayalanma sona erdiği zaman yeşil biberler yumuşayıp sararmaktadır.

LAHANA TURŞUSU: Lahana bütünü olarak topraktan yapılmış büyük küplerin içine doldurulur. Kaya tuzu denilen kalın tuz sulandırılarak ilave edilir. Serin bir yerde bir iki ay süreyle bekletilir. Teneke kutularda da yapılması mümkün olup, tenekenin kenarları kurşun ile lehimlenerek kapatılmaktadır.

AHLAT TURŞUSU: Ahlat, yabani bir armut cinsi olup, toprak çömlek içine tuzlu su konularak ahlatlar da doldurulur. Arasına bez torba içinde yaban hardalı konularak mayalanmaya bırakılır. Yeşil ahlatlar sarı renk alınca yenme kıvamına gelmiş olur.

SİRKELİ TURŞU: Bekleme süresi olmayan, bir öğünlük yapılan kolay bir turşudur. Yeşil biberler közde pişirilerek veya bol suda haşlanarak kabukları soyulur, biberlerin miktarına göre bir miktar sarımsak tuz ile ahşap havanda dövülerek sirke içine katılır. Kabukları soyulmuş biberler sarımsaklı sirke içine yatırılarak birkaç saat bekletildikten sonra servis yapılacağı zaman üzerine zeytinyağı dökülerek bol maydanoz doğranır.

Yörede Kullanılan Kap ve Kacaklar

MADDİ KÜLTÜRDE KAP KACAK: Ulusların uygarlık seviyeleri hakkında fikirlerin bütünleşip olgunlaşmasında mutfakta kullanılan kap kacaklar da çok önemli etkenlerdendir.

Bu konuda Türkler ve özellikle Anadolu Türklerinin uygarlığının çok ileri olduğunu söyleyebiliriz.

Arkeolojik kazılardan elde edilip günümüze kadar formlarını koruyup taşıyan mutfak araç gereçleri yapıldıkları malzemeye göre,

- Pişmiş topraktan veya taştan,
- Ağaçtan ,
- Madenden,
- Meşinden,
- Sepetten,
- Katran ile dondurulmuş bezden olarak sınıflara ayrılmaktadır.

Maddi kültürümüze ilişkin araştırmalar sonucu yayımlanan eserlerde, arkeolojik kazılardan elde edilen kap kacağa kolaylık olsun diye Yunanca isimler verilmiş olmasına rağmen bunların yerli halk tarafından kullanılan isimler ile bilinmesinin uygun düştüğü belirtilmektedir.

Toprak kap kacak yapımının Anadolu'da Sille, Avanos, Mihalicçık, Çanakkale gibi bölgelerdeki imalathanelerde çok eski geleneklere göre varlığını sürdürmektedir.

Diğer taraftan İznik, Bursa, Konya, Edirne, Kütahya ve İstanbul'da yapılan yapılan sırlı ve çok renkli eserlerin imalatı geleneğinin de Doğu'dan geldiği sanılmaktadır.

Madenden yapılan kap kacak ve özellikle bakır imalinde ise Anadolu'nun bütün büyük şehirleri özellikle Tokat, Osmanlı İmparatorluğu'na dahil Halep, Musul meşhur olup, imparatorluğun parlak devirlerinde İstanbul Bursa ve Edirne gibi şehirler Doğu'nun en iyi ustalarını toplayıp, başlıca ihracat merkezi olmuşlardır.'

Bugünkü mutfaklarımızda kullanılanlar da çağdaş malzemeye dönüşmesine rağmen büyük ölçüde formlarını korumuşlardır.

Kullanılış nedenlerine göre isimlendirilen ve yöremize ait oldukları tespit edilen kap kacak isimleri aşağıda sıralanmıştır.

AKITMA SACI: Akıtma pişirilen topraktan yapılmış yuvarlak ince kenarlı

yassı sac

ASKI: Kahvecilerin kahve taşıdıkları konik teneke kap.

AŞIRMA: Bakırdan yapılmış kova, bakraç,

AYIRT: Bakırdan yapılmış delikli süzgeç.

BADYA: İki kulplu, yuvarlak karınlı pişmiş toprak kap, büyük bakır kap.

BAKRAÇ: Bakırdan dövme, kulplu, kapaklı veya kapaksız kova.

BALTA: Et kesmeye yarar saplı kemik baltası.

BAZLAMA TAHTASI: Yassıağaç, hamur yoğrulup açılan ağaçtan yapılı yuvarlak ayaklı tahta.

BENTER: Testi, su testisi.

BODUÇ: Çam ağacından veya topraktan yapılmış kulplu, emzikli su testisi, ibrik.

BULDUK: Çömlek.

ÇANGA: Bakraç, küçük bakraç.

ÇALPARA: Küçük tencere.

ÇANAK: Ağzı geniş kulpsuz pişmiş toprak kap.

ÇANKA: Küçük bakır güğüm, su veya süt koymaya yarar.

ÇAPÇAK: Tahta maşrapa.

ÇEREPNE: İçinde ekmek pişirilen topraktan yapılmış tepsiye benzer güveç.

ÇİRENE: İçersinde yemek pişirilen bir türlü toprak güveç.

ÇİNGİL: En ufak kulplu bakır helke.

ÇENEPE: Toprak güveç.

ÇİRENE: İçersinde yemek pişirilen her türlü toprak güveç.

ÇOKAL-ÇOKALCA: İçine tereyağı konulan küçük çömlek.

ÇOTURA: Ağaçtan yapılmış su testisi.

ÇÖMÇE: Kepçe.

ÇUKACA: Toprak tencere.

ÇÖMÇÜ: Ağaç kepe.

ÇUMBUL: Maşrapa.

DAĞAR: Geniş ağızlı topraktan yapılmış içine su, pekmez, ayran ve yoğurt gibi şeyler konulan kap.

DÖNDÜRME: Büyük tepsi.

ELEK: Un ve sair elemeye mahsus aygıt.

ENSERAN: Teknedeki hamuru kazımaya mahsus demir alet.(israni olarak söylendiği de olur.)

FEDİRE: Tahta bakraç, külek.

FIKA: İki kulplu küçük su testisi.

FARAÇ: Mısır kavurmak için tenekeden yapılmış tava.

FIKI: Küçük testi.

FIKKA: Küçük kutu.

GERDELE: İçine süt sağılan tahta kova.

GÜBÜ: Süt çalkalamak için kullanılan tahta yayık.

GELBERİ: Ateş, kül ve değirmende un çekmeye yarar alet.

HAVAN VE KOLU: Madeni dibek.

HELKE: Süt sağmaya, kuyudan su çekmeye yarar kova

GÜLABDAN: Gülsuyu dökülen kap.

İBRİK: Pişmiş topraktan su kabı kulplu, emzikli, pirinç veya gümüşten yapılan su kabı.

KADUZ: Ağzı geniş aşağısı dar büyük fıçı.

KANA: Güğüm sürahi.

KAVANOZ: Pişmiş topraktan boyunlu, kulplu ve kulpsuz derince kap.

KEŞEN: Tırmık.

KIVRIK: Kulplu testi.

KIRÇAK: Fıçı.

KURU KATIK ÇÖMLEĞİ: Çömlek.

KÜMBET: Topraktan yapılmış soba.

KEPİ: Tutağaç. Bezden yapılmış tencereyi ateşten almaya yarar nesne.

KEVGİR: Ufak kulplu, ufak delikli süzgeç.

KEVKİ: Su kabağından yapılan tas.

KÖZE: Su testisi.

MİRİMEN: İki kulplu küçük testi.

MUTKA: Ayran ve yağ çıkarılan yayık.

MAŞRABA: Su aktarmaya ya da içmeye mahsus küçük kulplu kap.

MATARA: Ağaç ve madenden içine sıva koymaya yarar kapaklı kap.

MİREN: Küçük testi.

MUTUN: Yayık, gübü.

PENTER: Küçük su testisi.

SAHAN: Yemek aktarmaya mahsus madeni yassı kap.

SAVACIK: Su bardağı, maşrapa.

ŞAPŞAK: Ağaçtan oyularak, muhtelif şekillerde yapılan saplı veya sapsız su kabı.

ŞIRA TAVASI: Bakırdan iki kulplu karavana

KARAVANA: İki kulplu bakır tava.

TAKA TUKA: Sarmısak dövmeye yarayan tahta havan.

YASDIGAÇ: Hamur tahtası.

SENEK: Çam ağacından yapılmış su testisi.

SOLDAN: Büyük çorba tası.

SOĞULDAN: Topraktan yapılmış büyük çanak.

TESTİ: Çift kulplu su kabı.
TEKNE: Enine kesilmiş ağaç gövdesinden yapılan hamur koymaya yarar.
UZLUK: Toprakta yapılmış su maşrapası.
YATIK: Tek kulplu ve emzikli elde ve omuzda taşınabilen çam veya ardıçtan yapılan su kabı.

DİNGİL: Küçük saplı el sepeti.
KÜFE: Meyve taşımaya yarayan büyük sepet.
TEYNEL: Sepet.
ZEMBİL: Hasır örgüden yapılmış meyve sepeti.
DİNGİL: Küçük ve saplı el sepeti.
PUNKA: Meşinden yapılmış çakmak kesesi.
TOPLAMA: Altı okkalık sepet.

Kaynakça

YAZILI KAYNAKLAR

- Orhan Şaik Gökyay**
Dedem Korkut Kitabı
Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver
Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri
Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver
Fatih Devri Yemekleri
Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver
Tarihte 50 Türk Yemeği
Kamil Toygar
Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme
(Sempozyum Bildirileri)
Mehmet Zillioğlu
Evliya Çelebi Seyahatnamesi
Doç. Dr. Reşat Genç
Türk Mutfağı - Sempozyum Bildirisi 1981
Prof. Dr. Hamut Zübeyir Koşar
Türk Mutfağı -Sempozyum Bildirisi
Doçent Dr. Mahmut Tezcan
Türk Mutfağı- Sempozyum Bildirisi 1981
Dr. Müjgan Cumbur
Türk Mutfağı-Sempozyum Bildirisi 1981
Doç. Dr. Tuncer Gülensoy
Türk Mutfağı -Sempozyum Bildirisi 1981
M. Zeki Oral
Selçuklu Devri Yemekleri Türk Etnoğrafya Dergisi 1956/1
Hamit Zübeyir Koşar
Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar
Türk Etnoğrafya Dergisi 1956/1
Dr. Nil Sarı
Türk Mutfağı-Sempozyum Bildirisi

Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen
Türk Mutfağı-Sempozyum Bildirisi

Ali Seydibey
Teşrifat ve teşkilâtımız

Esat Efendi
Osmanlılarda Töre ve Törenler
İsmet Parmaksızoğlu İbn Batuta Seyahatnamesinden

A.Turgut Kut
Açıklamalı Yemek Kitapları Bibl.

Gelibolulu Mustafa Ali
Ziyafet Sofraları

Kemal Güngör
Anadolu'da Hızır Geleneği
Türk Etnoğrafya dergisi 1957

Özdemir Nutku
IV. Mehmet'in Edirne Şenliği

Zarif Orgun
Osmanlı Sarayı'nda Yemek Yeme adabı-Semp.Bil.1981

Metin And
Şehzadelerin Sünnet Düğünü Hayat Tarihi Mecmuası 1969/4

Dr. Sedat Kumbaracıbaşılar
Saray Yemekleri Hayat Tarihi Mecmuası 1969/4

Ali Rıza Balaman Gelenekler, Töre ve Törenler Etnoğrafya 1956

Hilmiye Barlas
Bulgaristan Türklerinin Mutfağı-Sempozyum Bildirisi

Feyzi Halıcı
Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi

Doç. Dr. Günay Kut
Et.Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât

Bilâl N.Şimşir
Rumeli'den Türk Göçleri

Yard.Doç.Dr.M.Nejat Sefercioğlu
XVIII.Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi

Kültür ve Turizm Bakanlığı
Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18/12/1983

Elizabeta Koneska
Makedonya'da Kazancılığın Gelişimi Üstüne
Türk Halk Kongresi Bildirileri.1992

Prof. Dr. Mustafa Ali Mehmet
Romanya'da yaşayan Türk Mutfağı
Türk Halk Kongre Bildirileri 1992
Orhan Şaik Gökyay Divan-ı Etime

İ. Gündoğ Kayaoglu
Balkan Dillerinde Türkçeden Geçen Bakırcılık Terimleri
Bakır Kap Kacak Adları

Doç.Dr.Günay Kut
Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Dükünlerindeki Yemekler
Prof. Arif Ago

Makedon Halk Mutfağında Türk Yemeklerinin ve Türkçenin Etkisi
EDİRNE Edirne'nin 600. Fethi Yıldönümü Armağan Kitabı
Türk Tarih Kurumu

SÖZLÜ KAYNAKLAR

Dr. Saadet Yardım	Edirne
Atilla Eriten	Edirne 68 yaş
Nazmiye Şıdım	Edirne 82 yaş
Kıymet Gizerler	Edirne 71 yaş
Muhsine Yaveroğlu	Edirne 84 yaş
Yener Yaveroğlu	Edirne 61 yaş
İsmet Tarlakapılı	Edirne 72 yaş
Şaziye Aras	Edirne 59 yaş.
Fatma Fisek	Edirne 58 yaş.
Seher Bektaş	Edirne 71 yaş.
Veli Büyükkaya	Sinanköy 94 yaş
Ali Yıldırım	Sinanköy 56 yaş
Zeynep Kadın	Demirköy 77 yaş
Murat Meşe	Çömlekakpınar 55 yaş
Zehra Tütüncü	Büyükismailçe 59 yaş
Nazmiye Mardin	Edirne 82 yaş
Habibe-Ali Demirel	Vaysal Köyü 74-77 yaş
İsmail Korkmaz	Hamzabeyli Köyü 71 yaş
Murat Öncü	Hamzabeyli 79 yaş
Recebiye Cıla	Demirköy 72 yaş
Şaziye Kabataş	Demirköy 77 yaş
Adil Söyleyice	Danişment 73 yaş
Hayriye Kurt	Şabanmera 66 yaş
Kaniye İnce	Doyran 71 yaş
Remziye Buldurki	Doyran 68 yaş
Remziye Hırlak	Doyran Köyü 76 yaş
Hafize Kıray	Doyran köyü 82 yaş
Ayşe Sert	Keramettin Köyü 73 yaş
Subyan Barus	Keramettin Köyü 71 yaş
Ayşe Erdoğan	Büyük Gerdelli Köyü 76 yaş
Recebiye Sinar	Büyük Gerdelli Köyü 66 yaş
Melek Özcan	Domurcalı Köyü 67 yaş
Macide Püsküllü	Yolüstü Köyü
Rayegan Köyatası	Edirne

Fotoğraflar

Geleneksel Mutfak Eşyaları

Fotoğraflar: Mehtap Cömert Keskin
Edirne Arkeoloji ve Etnoğrafya Müzesi



Yöresel Yemekler

Fotoğraflar: Behiç Günelan



Ciğer Sarma

Terazi kantar



Sefertası, Yağ Hunisi



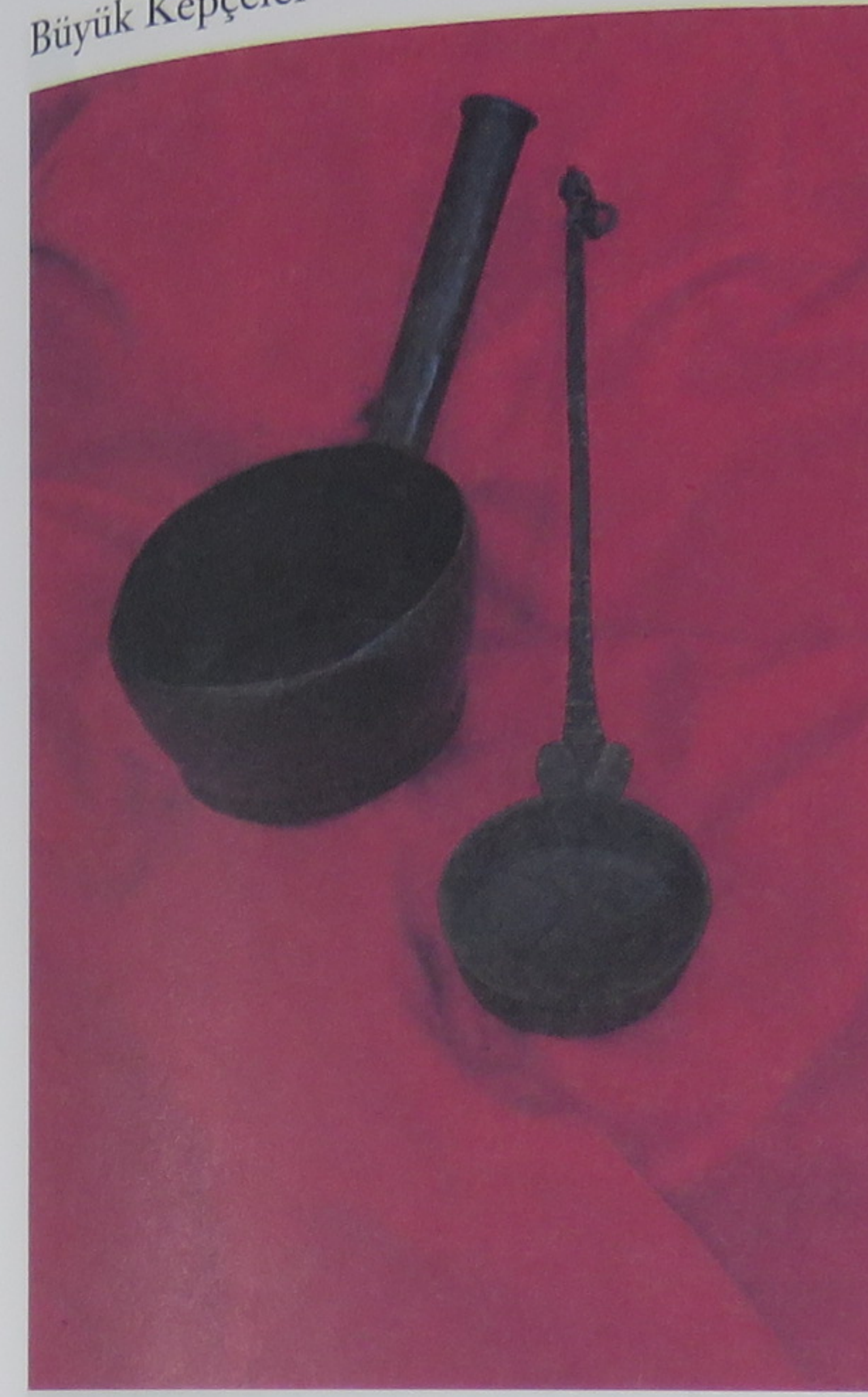
Sofra altlıkları, sini ve yemek kapları



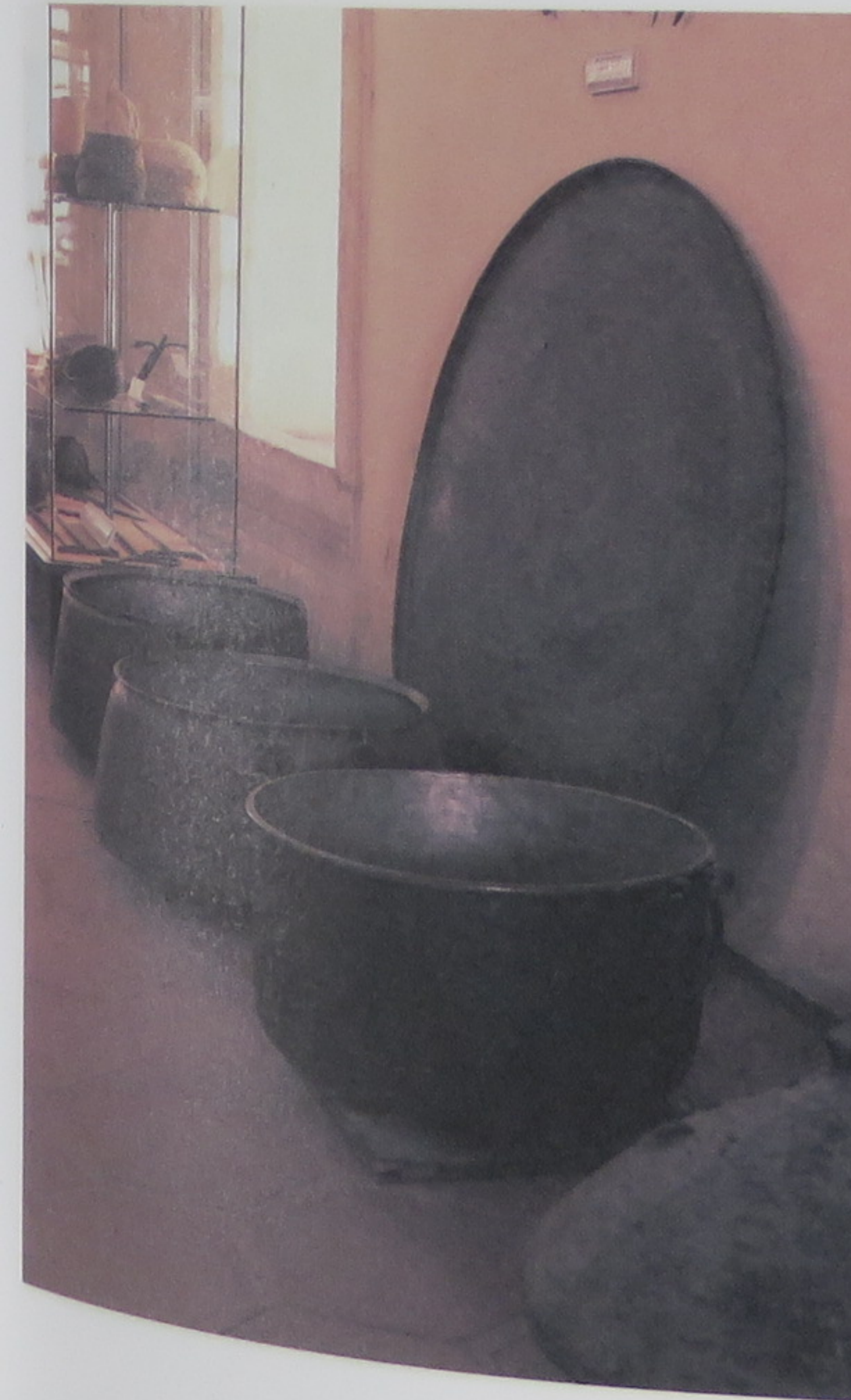


Semaver

Büyük Kepçeler



Büyük Sini ve kazanlar



Süt Kovası



Kahve Tepsisi altlığı



Çeşitli mutfak eşyaları



Sünnet odası, sofrası, damat yemişi



Çeşitli mutfak eşyaları



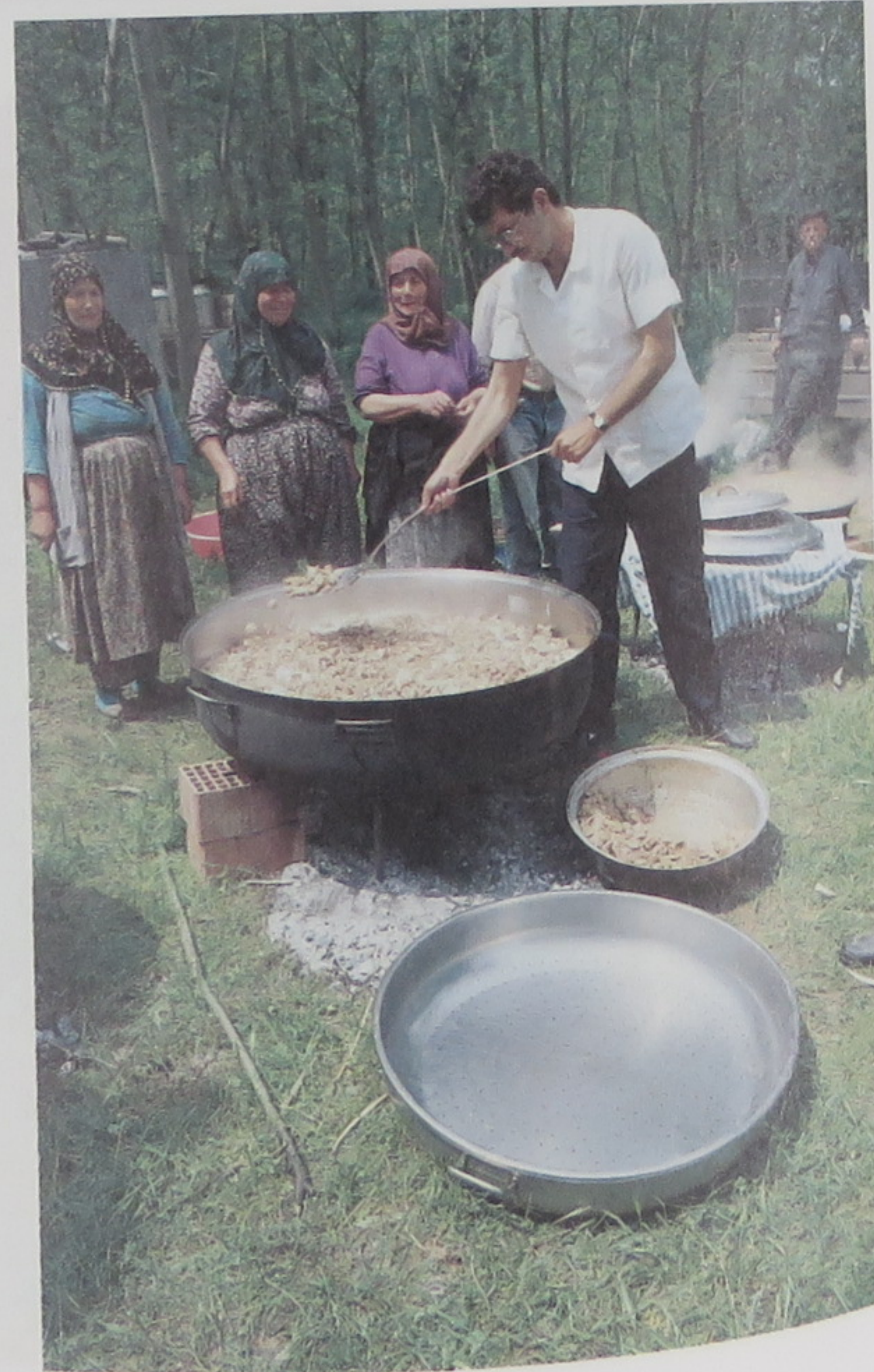
Büyük pilav, aşüre kazanları



Zarflı kahve fincanları



Yöresel şenlik ve yemek yarışmalarından görüntüler
(Mehtap Cömert Keskin)



Rumeli Lokması



Bumbar Dolması



Kandilli Manti



Çerkez Tavuğu



Kesme



Salma



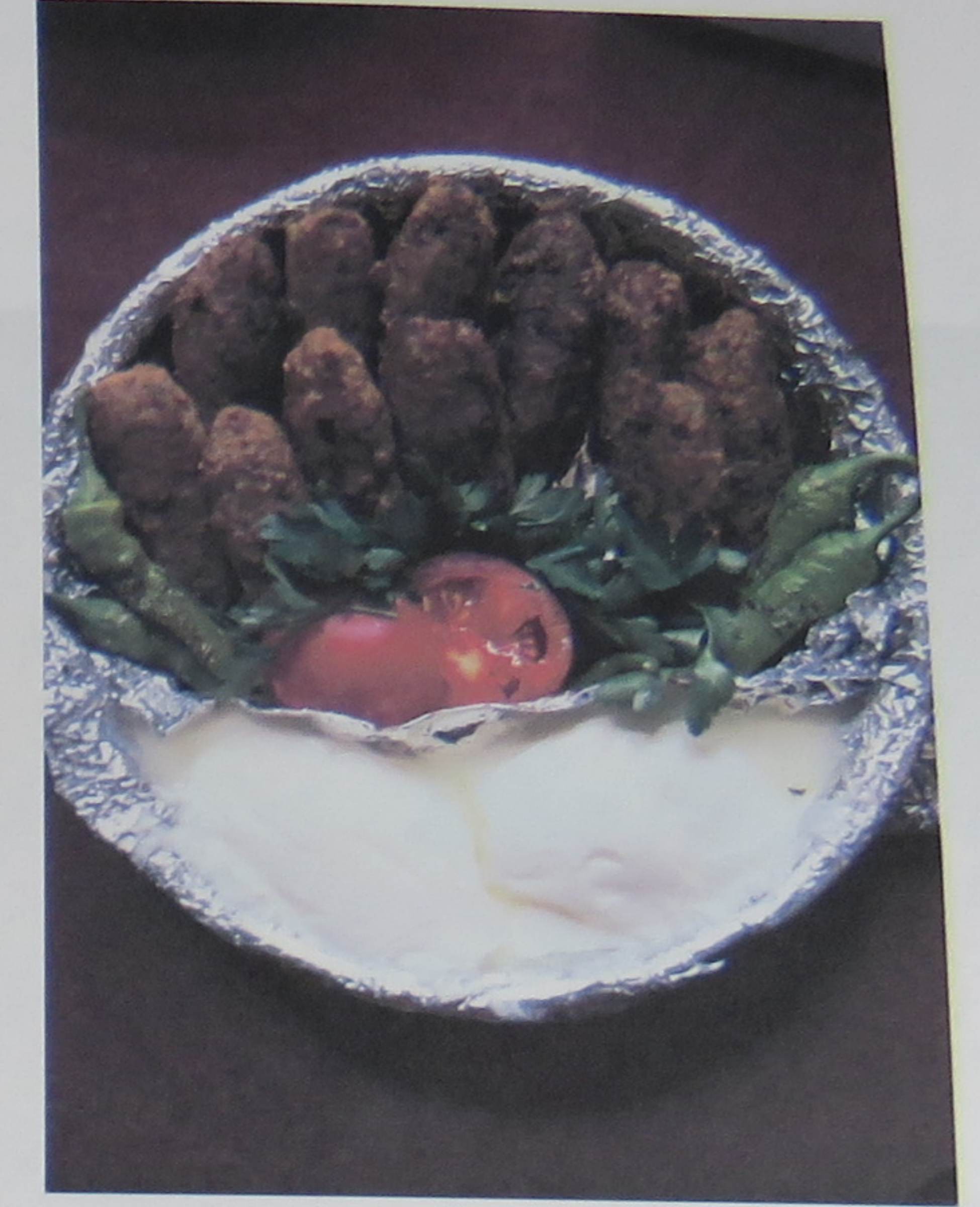
Rubuni Pilavı



Saray Aşuresi



Tarhanalı Bulgur Köftesi



Pırasalı Arnavut Böreği



Kırkpınar Böreği



Ciğer Tava



Müşerref Gizerler

1957 yılında Edirne doğdu. 1974'te Edirne Lisesi'ni, 1979'da Edirne Eğitim Enstitüsü'nü bitirdi. 1986 yılında 'biyoloji lisans eğitimi'ni tamamladı.

1975 ile 1999 yılları arasında Sosyal Sigortalar Kurumu Edirne Sigorta Müdürlüğü'nde çeşitli kademelerde çalıştı. Sigorta müdür yardımcılığı ve sigorta müdürlüğü görevlerinde bulundu.

1999 yılından itibaren Trakya Üniversitesi'nde öğretim elemanı olarak görev yapmakta olup, "Ergene Havzası Çevre Düzeni Planlama" çalışmasının idari koordinatörlüğünü yürütmüştür.

2003 ile 2004 yıllarında 1 yıl süreyle TBMM'de "Ergene Nehri Kirliliğinin Araştırılması" amacıyla kurulan komisyon çalışmaları için geçici görevle milletvekili danışmanlığı görevinde bulunmuştur.

TÜRK MUTFAĞI ve EDİRNE'DEN

YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ

Müşeref Gizerler

