

DÜRRIZADE
NURULLAH MEHMED EFENDİ

AĞDIYE RİSALESİ

(Türkçe Telif Olunmuş İlk Yemek Kitabı)

HAZIRLAYAN
MİNE ESİNER ÖZEN

İşaret

AĞDIYE RİSALESİ

işaret

İŞARET YAYINLARI: 160

Araştırma-İnceleme

Eserin Adı ve Yazarı

AĞDIYE RİSALESİ

(Türkçe Telif Olunmuş İlk Yemek Kitabı)
Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi

Hazırlayan

Mine Esiner Özen

1. Baskı: İstanbul, 2015

© İşaret Yayınları

Yayın Yönetmeni

Mehmet Ali Uçma

Mizanpaj

DBY Ajans

Kapak

Sercan Arslan

Baskı-Cilt

Aktif Matbaa ve Reklam Hiz.San.Tic.Ltd.Şti
Halkalı Cad. No: 245 Sefaköy - Küçükçekmece / İstanbul
Tel :+90 212 698 93 54 - 55 Sertifika no:13978

ISBN: 978-975-350-290-0

Sertifika no: 15826

Mizanpaj programı: InDesign

Karakter: Garamond Premier Pro

Font/Satır arası

Metin: 12/15,5 pt.

Dipnotlar: 10/12 pt.

İŞARET YAYINLARI

Ankara Cad. No: 31/208 34410 Cağaloğlu / İstanbul

Tel: +90 212 519 17 28 - 528 30 61-62-63

Faks: +90 212 528 30 59

isaret@isaretyayinlari.com.tr • www.isaretyayinlari.com.tr

EDİRNE
İL HALK KÜTÜPHANE'Sİ

Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi

AĞDIYE RİSALESİ

(Türkçe Telif Olunmuş İlk Yemek Kitabı)

Hazırlayan
Mine Esiner Özen

EDİRNE İL HALK KÜTÜPHANE'Sİ	
Bölümü	
DEMİRBAŞ NO.	110135
TASNİF NO.	641-5

işaret





*Ağzımızı tatlandıran
Annem Fethiye Esiner'e ve
tadımızı artıran
Kayınvalidem Nadire Özen'e*





İçindekiler

Önsöz 9

Eserin Adı 12

Eserin Müellifi 13

Çeviri Hakkında 17

1127 senesinde Sultan Ahmed Salis Hazretleri

Mora seferine giderken Edirne'ye uğrayıp

Suyolcular Kethüdası Mirza Efendi hanesinde ziyafette

Mirza Efendi'nin yapmış olduğu yemekler

—• 7 •—

» EVVELKİ FASİL

Çorbaların Enva'ın (Çeşitlerini) ve Terbiye ve Tarik-i
Tabhların (Pişirme Yollarını) Beyan İder 21

» İKİNCİ FASİL

Hamirden (Hamurdan) Ma'mul Bazı Nevzuhur Et'ime
(Yeni Çıkmış Taamlar, Yemekler) Beyanındadır 27

» ÜÇÜNCÜ FASİL

Helvaların Enva'ı ve Kadayif ve Kaymaklı Saray Ekmeği
Misillu (Benzeri) Vesair Hulviyyat (Tathilar) Beyanındadır 41

» DÖRDÜNCÜ FASİL

Kebapların Enva'ın Koyun ve Kuzu ve Balık ve Tavuk ve
Tavşan Etlerinden Ma'mul Külbastıları Dahi Enva'ın
Beyan İder 73

» Külbastıların enva'ı ve terbiye ve san'atı beyan eder	84
» BEŞİNCİ FASIL	
Lohumattan Yahnilere ve Dolmalar ve Büryanlar ve Kavurma ve Susuz Köfte Def'a Nev-Zuhur Pilav Def'a Sebz ve Ete Müteallik Olanların Cümlesi Terbiye ve Tabhı ve Nev- Zuhur Et'ime-i Sıtaşet Beyanundadır	89
» ALTINCI FASIL	
Salata ve Turşuların Enva'ını ve San'at-ı Tarikini Beyan İder	109
» YEDİNCİ FASIL	
Hoşablar (Hoşaflar) Enva'ı ve San'at ve Tabhını Beyan İder.....	119
» Hacı Ahmed Paşa'nın Balık Çorbası Terkibidir ki	
Zikr Olunur	130
» İşbu Helva-yı Hakanı Dahi Hacı Ahmed Paşanındır	131
Sonsöz.....	133
Metinde Geçen Şahıs Adları.....	143
Metinde Geçen Yer Adları.....	145
Metinde Geçen Tarifler.....	147
Tıpkıbasım.....	151

Önsöz

Kütahya'daki Mustafa Yeşil Kütüphanesi'nde yazma eserleri incelerken karşılaştığım 24319 numaralı yazma, elinizdeki kitapta çevirisi ve tıpkıbasımı bulunan, adı konulmamış bir yemek risâlesidir.

Başındaki boş sayfada, muhtemelen merhum Mustafa Yeşil¹ tarafından, mavi tükenmez kalemlle ve eski harflerle, "1127 (1715) senesinde Sultan Ahmed Salis Hazretleri Mora Seferine giderken Edirne'ye uğrayıp Suyolcular Kethüdasi² Mirza Efendi hanesinde ziyafette Mirza Efendi'nin yapmış olduğu yemekler" cümlesi yazılarak, kitap tanımlanmaya çalışılmıştır.

— 9 —

¹ Mustafa Yeşil (1905-1986): Kütahya'da doğdu. Babası, Merkez Ulucâmiî imamı, hattat ve hafız Ahmet İzzet Yeşil'dir. Kütahya Sultanisinden mezun olduktan sonra Konya'da öğretmenlik eğitimi almış; 1926 yılında Zonguldak'ta başladığı öğretmenliği, 1946'ya kadar Kütahya merkez ve köylerinde devam etmiştir. Bu arada Kütahya'nın tarihi, arkeolojisi ve folklorik özellikleriyle ilgilenmiş, dergi ve gazetelere yazılar yazmıştır. 1946 yılında Vahid Paşa Kütüphanesi'ne bağlı müze ve kütüphaneye müdür olarak atanmıştır. 1957 yılında İstanbul Süleymaniye Kütüphanesi'ne tayin olmuş; 1958'de Beyazıt Devlet Kütüphanesi'ne geçmiştir. 1969 yılında emekliye ayrıldıktan sonra da sözleşmeli olarak Başvekalet Arşivi ve Topkapı Sarayı Müzesi'nde çalışmaya devam etmiştir.

1976 yılında rahatsızlanınca, ömrü boyunca biriktirdiği 30.000 cildi aşıkın kitabıyla memleketi Kütahya'ya dönmüş; 1980 yılında kitaplarını Kütahya Belediyesine vakfederek "Kütahya Belediyesi Mustafa Yeşil Kütüphanesi" adıyla bir kütüphane kurmuştur. 1986'da vefat eden Mustafa Yeşil'in kütüphanesi halen hizmet vermeye devam etmektedir.

² Suyolcular kethüdası: Yerleşik bölgelere su getirilmesi ve bunun şhirlerde künk ve kanallarla dağıtılmamasındaki teknik işlerden sorumlu kişi.

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMED EFENDİ

Risale, Türkçe, 230x175, 160x100 mm. ölçüsünde, 27 saırlı, 22 yaprakta, âharlı sarı kâğıda yazılmıştır. Fasillar, yemek adları, söz başları ve *minhu*'lar³ kırmızıyladır. Kenarları yaldız cedvelli ve serlevhası basit halkâri mihrabiyeli olup, sarı ince karton kap içindedir.

Sonunda, farklı bir yazıyla *29 Recep-i Şerif 1241* ve *17 Mart 1329* tarihleriyle *Mevlevi Salâheddin* 'in temellük (sahip olma) kaydı vardır.

Yedi fasıldan oluşan kitapta, birinci fasıl çorbaların çeşitleriyle terbiye ve pişirme tarzlarını; ikinci fasıl hamur yemeklerini; üçüncü fasıl tatlıları (hulviyat); dördüncü fasıl kebapları; beşinci fasıl et yemekleri (lohumat), pilav ve sebzeleri; altıncı fasıl salata ve turşuları; yedinci fasıl hoşâfları anlatmaktadır. Sonuna aynı hatla, Hacı Ahmed Paşa'nın balık çorbası ve helva-yı hakanisi eklenmiştir. Yapraklarda, cedvel dışında da birçok yemek tarifi ve fevaid-i derkenar (kenardaki faydalı bilgiler) denilen eklemeler yer almıştır. Kitapta böylece toplam 200'e yakın yemek tarifi bulunmaktadır.

Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği I* kitabındaki tarifleri aldığı *Ağdiye Risâlesi* 'nde de 200'e yakın tarif olduğundan bahsediyor: "Elimize aldığımız 50 tanesini bir eser cik halinde buraya sıraladığımız yemeğe müteallik çeşitler kitapta 200'e yakındır. Biz bu halde dörtte birini ayırmış oluyoruz. ...Ne yazık ki hepsini alamadık. Lisanına bile pek çokluk dokunmadık."⁴ Ayrıca kitabın arkasına eklediği, fihrist, 8b, 12a, 18b yapraklarının tipkibasımlarında, o risâlenin de derkenarlı yazıldığı görülmüyor. Ancak bizim nüshamızla hatları farklıdır.

Oysa *Tarihte 50 Türk Yemeği* 'nin metni, bizim nüshamızla karşılaşıldığında, Prof. A. S. Ünver'in -peki olsa da- değiştirdiği

³ Minhu: Kenar eklemelerinin sonuna yazılan ve "ondan" anlamına gelen sözcük.

⁴ A. S. Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği I*, İstanbul 1948, s. 5.

AĞDİYE RİSALESİ

kelimeler dışında, birebir örtüşmektedir. Hattâ *lalanga*⁵, *yengem duymasın helvası*⁶, *kavun baklavası*⁷, *şalgam turşusuna*⁸ parantez içinde eklediği notlarla, *kaymaklı saray etmeği*⁹ ve *süt kebabındaki*¹⁰ dipnotlar dahi nüshamızdaki tarif ve derkenarlarla aynıdır.

Prof. A. S. Ünver, kitabının “*Eseri Sunarken*” bölümünde risâleyi nerede bulduğunu şöyle anlatıyor: “*Nihayet aziz dostum kitapçı Raif Yelkenci bize onsekizinci asra ait bir ağdiye risâlesi verdi. İşte eserimizin esasını bu teşkil etmiştir.*”¹¹

1952 yılında neşrettiği *Fatih Devri Yemekleri* adlı eserinin *Literatür* kısmında ise bu risâleden, “*Taam Pişirme Risalesi. 84 sahife. 200 Türk yemeği yazılıdır. XVIII. asır. Bay Raif Yelkenci H. K. (Hususi Kütüphanesi). İkinci bir nüshası da yine kendisi tarafından bulunmuştur.*”¹² şeklinde bahsediyor.

Bizce burada bahsedilen ikinci nüsha, bizim Kütahya Mustafa Yeşil Kütüphanesi’nde bulduğumuz nüshadır. Prof. A. S. Ünver’in gerek kitabıyla gerekse eserine aldığı yazma yapraklarıyla yaptığı karşılaştırmaya, ayrıca yukarıda bahsettiğimiz açıklamalarına ve müellif hakkında ekleyeceklерimize dayanarak elimizdeki nüshaya *Ağdiye Risâlesi* ‘nin ikinci nüshasıdır, diyebiliyoruz.

—• 11 •—

İkinci nüsha olduğu şuradan da bellidir ki, *Tarihte 50 Türk Yemeği* ‘nde doğru olan 1178/1764 yerine, nüshamızın 5a kendarındaki *Nuriye* tarifinde yanlış yazılmış 1278/1861 tarihi, elbette müellifin değil, müstensihin (nüshayı kopye edenin) hatasıdır.

⁵ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 10.

⁶ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 18-19.

⁷ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 20.

⁸ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 30.

⁹ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 15-16.

¹⁰ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 23.

¹¹ A. S. Ünver, *aynı eser*, s. 4.

¹² A. S. Ünver, *Türkiye Gıda Hijyenî Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul 1952, s. 106.

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMED EFENDİ

İstanbul'da ve Sahaflar civarında çalışmış olan yazma eser uzmanı ve kitapsever kütüphaneci Mustafa Yeşil'in, kitapçı Raif Yelkenci'yi tanımaması mümkün değildir.¹³ Kütüphanesini oluşturduğu 30.000 eserin bir kısmını da, bu, kitapseverlerin dostu sahaftan te'min etmiş olması kuvvetle muhtemeldir.

Ağdiye Risâlesi'nin iki yazma nüshası da bulunamadığına göre, Mustafa Yeşil, ikinci nüshayı kitapçı Raif Yelkenci'den alarak koleksiyonuna katmış olmalıdır.

Bu varsayıımız gerçekleşmemiş olsa dahi, elimizdeki nüsha *Ağdiye Risâlesi* 'nin eksiksiz bir diğer nüshasıdır.

Yrd. Doç. Dr. M. Nejat Sefercioğlu'nun hazırladığı *Türk Yemekleri*¹⁴ adlı kitabında ele aldığı TBMM. Kütüphanesi 748 A 1948¹⁵ numara ile kayıtlı yazma da, hazırlayanın da belirttiği gibi, *Ağdiye Risâlesi* 'nden istinsah edilmiştir. Fazla olarak Teşrifati Naim Efendi kebabı ve yahnisi, dipnotlarında gösterildiği üzere, değişik bir yazı ile sonradan ilâve edilmiştir¹⁶ Bizim nüshamızla karşılaşıldığında ise, alıntılmamış kısımlar, eksik tarifler olduğu, bazı yemek tariflerinin ise hiç alınmadığı görülmüyor. Ancak bu nüshanın varlığı -eksiklerine rağmen- döneminde bu risâleye gösterilen ilgiyi vurguluyor.

Eserin Adı

Nüshamıza Taam Pişirme Risâlesi veya Yemek Risâlesi yerine *Ağdiye Risâlesi* adını vermemizin sebebine gelince:

Prof. A. Süheyl Ünver, 50 Türk yemeğini seçtiği risâleye önce bu adı vermiştir. Bugüne kadar, yazma veya eski harfli

¹³ Raif Yelkenci için bk. Ahmed Güner Sayar, *Sabhafrâif Yelkenci*, İstanbul 2012.

¹⁴ M. N. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, Ankara 1985.

¹⁵ *Türkiye Yazmaları Toplu Kataloğu*, I. c., s. 54'te bu yazma, 06 TBMM MM 1251/1 numarada kayıtlı olarak gösterilmiş.

¹⁶ M. N. Sefercioğlu, *aynı eser*, s. 44, 64.

AĞDIYE RİSALESİ

matbu yemek kitaplarını hazırlayanlarla¹⁷, 1927'ye Kadarki Türk Yemek Kitapları Bibliyografyası¹⁸ kitabı'nın yazarı Turgut Kut, bu adı benimseyerek, risâlenin nerede olduğunun bilinmediğini vurgulamışlardır. Elimizdeki nüsha da aynı eserin ikinci ya da üçüncü nüshası olduğuna göre *Ağdiye Risâlesi* diye adlandırmak daha doğrudur.

Eserin Müellifi

Yazmamızın 9b yaprağı kenarında yer alan Güllaç Paludesi tarifinin başında müellifimiz, zarif bir biçimde, ismini vermeden kimliği hakkında ipucu veriyor: “*Güllaç enva’ndan gayetü'l-gaye latif ve tenavüllü ve istimali cümleden hafif ve merhum Şeyhüislâm Paşmakçızade Hazretlerinin hanelerine mahsus olup pederim merhum ve mağfuriün-leh damatları olmak takribiyle bizim hanemizde dahi daima tabh ve ekl olunurdu.*”

Sicill-i Osmani'den, Şeyhüislâm Paşmakçızade Abdullah Efendi (vefatı: Konya 1732)¹⁹nin, üç oğlu ve Dürrizade Mustafa Efendi (1702-1775)²⁰ ile evli olan Safiye Hanım(vefatı: 1773)²¹

—• 13 •—

¹⁷ M. N. Sefercioğlu, *aynı eser*, sözbaşı: “*Biz Ağdiye Risâlesini göremedik*”; Feyzi Halıcı, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi*, Ankara 1992, önsöz: “*Maalesef Ağdiye Risâlesi'nin nerede olduğu bilmemiyorum*;” Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbabin*, Haz. Günay ve Turgut Kut, İstanbul 2012, sunu: “*Ağdiye Risâlesi'nden örnek alınmış ama Ağdiye nerde bilen yok*.”

¹⁸ Turgut Kut, 1927'ye Kadarki Türk Yemek Kitapları Bibliyografyası, İstanbul 1985, “*Türkçe Yazma Yemek Kitapları*”: ... “*Şeyhüislâm Paşmakçızade Abdullah Efendi'nin (ölm. 1145/1732) ismi bilinmeyen damadının oğlunun elinden çıkan ve 18. Yüzyıla ait olduğu söylenen Ağdiye Risâlesi. Merhum Raif Yelkenci'ye ait olan elyazması Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından incelenmiş, bazı yemek tarifleri de yayımlanmıştır. Verilen tarifler, Mehmed Kâmil'in *Melceü't-tabbabin*'nde geçen yemeklerle büyük benzerlik göstermektedir. Yazmanın bugün nerede olduğu belli değildir.*”

¹⁹ Mehmed Süreyya, *Sicill-i Osmani*, yayına haz. Nuri Akbayar, eski yazıldan aktaran: Seyit Ali Kahraman, İstanbul 1996, c. I, s. 72-73.

²⁰ M. Süreyya, *aynı eser*, c. IV, s. 1163-1164.

²¹ M. Süreyya, *aynı eser*, c. V, s. 1431.

isminde tek bir kızı olduğunu öğreniyoruz. Yani adı bilinmeyen damat Dürrizade Mustafa Efendi'dir.

Yukarıdaki alıntıda bir ipucu daha var: Müellifimiz eserini pederi vefat ettiğinden sonra yazmıştır; yani risâlemiz 1775'ten sonra toparlanıp yazılmıştır. Buna göre, bugüne kadar bilinenler içinde, *Ağdiye Risâlesi*, Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabıdır. Daha önceki tarihlerde, Arapça veya Farsça'dan tercüme edilmiş olan bir iki elyazması yemek kitabı mevcuttur fakat Türkçe telif olunmuş bir yemek kitabı bulunmuş değildir.²²

Sicill-i Osmani 'de damat Dürrizade Mustafa Efendi'nin evlatlarının Safiye Hanım'dan olduğu kaydedildikten sonra beş oğlu olduğu bildiriliyor. Bunlardan Ebülberekat Mehmed Nureddin Efendi²³ 1765/6'da; Tahir Mehmed Efendi²⁴ ise 1768'de, yani babalarından önce vefat ediyorlar.

9a yaprağındaki *Helva-yı İshakiye* tarifinin başında ise “*Bursa'ya mahsus gibidir... merhum ve mağfuriün-leh İmam-i Şehriyâri Efendi, Arabzade Abdurrahman Efendi ile 1143/1730 senesinde meks ve ikamet esnasında ol mahalle davet ve helva-yı mezkuru re'yül-ayn (kendi gözüyle) görüp ve tenavül idüp filha-kika latif ve nazik olmağla tarik-i tabhını (pişirme tarzını) tefebibus (etrafıca araştırip) ve sual eyledikte cevaplarına binaen bu mahalle kaydolundu*” kaydı bulunmaktadır.

Dürrizade Mustafa Efendi'nin ikinci oğlu Ataullah Mehmed Efendi (1729-1785)²⁵, o tarihte daha bir yaşıdadır; yine şeyhülislâm olan diğer oğlu Ârif Mehmed Efendi (1740-1800)²⁶ ise henüz doğmamıştır.

²² Bk. Turgut Kut, 1927'ye Kadarki Türk Yemek Kitapları Bibliyografyası, “Türkçe Yazma Yemek Kitapları” bölümü.

²³ M. Süreyya, aynı eser, c. II, s. 436.

²⁴ M. Süreyya, aynı eser, c. V, s. 1614.

²⁵ M. Süreyya, aynı eser, c. I, s. 335.

²⁶ M. Süreyya, aynı eser, c. I, s. 315-316.

AĞDİYE RİSALESİ

Geriye Dürrizade Mustafa Efendi'nin büyük oğlu Nurullah Mehmed Efendi (1724-1778)²⁷ kalıyor. 1730'da altı yaşında iken Bursa'da yemek davetine götürülmüş olmalıdır. Daha sonra, İmam-ı Şehriyâri'nin cevaplarına dayanarak *helva-yı ishakiye, Ağdiye Risâlesi* 'ne kaydolunmuştur.

Nurullah Mehmed Efendi, 1735'te onbir yaşında iken müdderris olmuştur. 1757'de mahrec mollası, Eylül 1762'de Mekke mollası olmuş; 1769'da İstanbul kadısı namzediyken istifa eylemiş. 1773/4'te Anadolu kazaskeri, 1778 Mart'ında Rumeli kazaskeri tayin edilmiş, 1778 Temmuz'unda vefat etmiştir. Sudurdan (kazaskerlerden) ve bilgili olduğu kayıtlıdır. Demek ki *Ağdiye Risâlesi* 1775-1778 tarihleri arasında tamamlanmıştır.

Prof. A. Süheyl Ünver'in, gördüğü ve eserini meydana getirdiği nüshadan, edindiği bilgilere göre eserin müellifi "Ulema-dandır. Üçüncü Sultan Ahmed devrini idrak etmiştir. Birinci Sultan Mahmud devrini pek iyi biliyor. 1143(1730)'te Bursa'dadır. Edirne'de çok bulunmuştur. Bir zamanlar da Büyüükçemecede naip. Bosna'yı da iyi biliyor. 1178(1764) senesinde İzmir'de kadıdır. Daha başka yerlere gidip gitmediğini bilmiyoruz. Lâkin her gittiği yerde nefis ve leziz hattâ baharsız yemekleri mutlaka öğreneniyor. Meselâ İzmir'de iken Sakız gibi Ege adalarındaki usulleri alıyor. Rumeli ve Anadolu'da iyi yemek çeşitlerini öğrenmiş. Edirne'dekilerini biliyoruz. Sonra yemeklerin tarihi hatırlarına da meraklı. Meselâ bize Üçüncü Sultan Ahmed'in, tarihleriyle, sevdiklerini bildiriyor. Eğer çok yaşlı öldüyse o zamanı belki hatırlıyor. Birinci Sultan Mahmud'un yemeklerine Hacı Beşir Ağa'nın nezaret ettiğini yazıyor. Herhalde müşahedeleri çok ve bunlara kıymet vererek bahislere katmış. Nev'izade ve diğer zevatın da yemeklere meraklarını ve sevdiklerini onlara atfen bildirerek bugün için çok kıymetli tarihi bilgilerimizi de artırıyor. Kendi tertipleri ve hattâ tabiriyle iktiraları (icatlari) var. Bu arada av etlerine meraklı

—• 15 •

²⁷ M. Süreyya, aynı eser, c. IV, s. 1277.

görünüyor: ... Yemeklerin sibhi olanlarını işaret eder. Kaide-i tib haricine çıkmaz.”²⁸

Pekçok yemek tarifinin ardından, nelere iyi geldiğini de yazmıştır: *Kavun baklavası*, lezzeti hoş olduğundan maada saf-rayı defetmekle daha güzel olur (9b); *Özbek helvası*, içinde yağ olmadığından üzerine su dahi içilse âdemî incitmez (11a); *Sarımsak turşusu*, mide ve hazma kuvvet verir (19b); *Rezaki üzümü hoşâbi*, kabızlık ve romatizmadan âtri, kanı temizler, ciğeri tazelever (21a); *Çam fistığı hoşâbi*, titrek kimşelerin titremesini giderir (22a) v.d.

Ayrıca yemek ve malzemenin adlarına da dikkat etmiş; farklı bölgelere ve şehirlere göre değişen isimleri de vurgulamıştır: Rumeli’nde *akitma*, Anadolu’da *cızlama* derler (3a); Kadıyaşa Arabistan’da *küneyfe* ve yassiya *kadayif* derler ve Şam-ı Şerif’te *kuteyfe* derler galiba *küneyfe*’den galattır (5a); Peynir hoşmerimine Çobanlar *telmuş*, Yörükler *sündürme* derler (4b); Revaniye Rumeli ve Bosna’da *kadıboğan* derler (10b); Taflan hoşâbını anlatırken Trabuzon’da *karayemiş*, Farisi’de *loher*, Yunanı’de *taflan*, Türkî’de *güci* (*Gürcü*) *kirazı* derler (22a) v.b.

Müellifimizin içinde bulunduğu çevre ve ahbâbı da âyandan, kuzattan (kadılardan), ulema-yı kibardandır ve sahib-i tabiat (tabiat sahibi, zevk sahibi) zatlardır. Bu çevrede beğenilen yemeklerin tariflerinin de birbirlerine aktarıldığı ve kaydedildiği görülüyor. 1178/1764’tे İzmir kadısı iken Gümrukçü Ahmed Ağa’nın aşçı cariyesini mahkemeye getirtip, kendi cariyesine *Nuriye*yi öğrettiyor (5a); *Betule* (4a), *Gurabiye* (10b), *Özbek helvası* (10b), *Kalkan balığı tavası* (12b), *Susuz köfte* (15b-16a), *Şeyhül-muşı* (17a) v.b.ni ahbâblarından öğreniyor ve hattâ sonuncusunu Sultan Feyzullah Efendi’nin dairesinde defalarca yiyorlar. *Urus turşusunu* ise başka kitaptan, belki de yabancı kitaptan aldığı anlaşılıyor: “yazılan nûshada Eflâk tuzu tahrir olunmuş, münasip

²⁸ A. S. Ünver, 50 Türk Yemeği, “Eserin müellifi hakkında”, s. 8.

AĞDİYE RİSALESİ

görülmemekle Kefe tuzu tercih olundu" (18b derkenar). Ayrıca, yemekleri pişirirken kendi uygulamaları ve buluşları da var: *Helva-yı hakani* (8a), *Haşlama* (9a), *Tavşan, karaca, geyik kebabı* (12b) v.d.

Bütün bunları da gözönüne alarak, *Ağdiye Risalesi* 'nin müellifinin Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi olduğunu kabul edebiliriz. Hem anne hem de baba tarafından dedelerinden gelen yemek zevki ve geleneği olduğu da görülüyor.

Dürrizadelerin Paşakapısı'ndaki konagına iftara gelen Sultan İkinci Mahmud'a, buzdan kâseler içinde hoşaf sunan, Şeyhülislâm Dürrizade Ârif Mehmed Efendi'nin kendi gibi şeyhülislâm olan oğlu Abdullah Efendi'nin de, buz kâselerin yapımını amcası Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi 'nin *Ağdiye Risalesi* 'nden öğrenmiş olması muhtemeldir. Böyle ise, ailenin yemek zevki ve geleneği devam etmiş demektir.

—• 17 •—

Çeviri Hakkında

Yazma eserlerde görüldüğü üzere bizim risâlemizde de noktalama işaretleri yoktur. Ancak çeviride, anlaşılması kolaylaştırmak üzere, gerektiği yerlerde nokta ve virgül kullanılmıştır. Sık sık arkaya bakmaya zorlamamak için kitaba bir sözlük bölümü eklenmedi. Bunun yerine günümüzde kullanılmayan kelimelein yanlarına parantez içinde karşılıkları yazılmıştır.

Yazma nûshada yıldız cedvelin dışında yer alan tarif ve eklemeler, kitabımızda karşılaştırmayı kolaylaştırmak için, çift çizgi arasında kırmızıyla yazılmıştır.

Dönemin söyleyiş biçimini olan "pişince ateşte dura" = "pişince(ye kadar) ateşte dura", "tabh olunca kaynaya" = "tabh olunca(ya kadar) kaynaya" ve benzeri cümlelerde de gerektiğinde parantez içinde eklemeler yapılmıştır.

Yengem duymasın helvası (9b) derkenarındaki, üzerine kâğıt yapıştırıldığı için okunamaz hâle gelen söz ve hecelerle *Müluki sakız helvası* (7a derkenar) ‘nın silinip okunamayan sözcükleri, Prof. A. S. Ünver’in *Tarihte 50 Türk Yemeği* eserinden tamamlandı ve bu kısımlar köşeli parantez içinde gösterilmiştir. 10a derkenarda, *Hoşmerim* tarifinin sonundaki okunamayan üstü kâğıt kapanmış kelimeler ise -ne yazık ki, A. S. Ünver ‘in kitabında bu tarif, kitaba alınanlar arasında olmadığı için- bulunamadı ve boş bırakıldı.

Etmek (ekmek), kefçe (kepçe), kefgir (kevgir), taba (tava), büber (biber), ısfinah (ıspanak) ve benzeri isimlerdeki ses ve harf değişiklikleri başta bir iki defa parantez içi açıklamalarla gösterilmiş, devamında bugünkü şekliyle yazılmıştır. Böylece kitabın hacmı da genişletilmemiştir. Badıncan, amrud, pişürüp, yaymak, aytlamak gibi anlaşılır olanlar ise, dönemin söyleşisini kaybetmemek için aynen bırakılmıştır.

Ağdiye Risâlesi ‘nde yemekler, malzeme, ölçü ve pişirme tarzlarıyla ayrıntılı olarak tarif edilmiştir. Ölçüler nisf, yarım, dirhem (yaklaşık 3 gram), kryye = vakiyye (okka, 1282 gr), adet, kabza (avuç), tutam, cevz-i rumi (Anadolu cevizî), cevz-i benna (Hindistan cevizî), ince kalem gilzetinde (kalınlığında) olarak verilmiştir.

Pişirme usulleri ise şöyle sıralanabilir: Mutedil kor üzerinde, alevli ateşte, nerm (yumuşak, az) ateşte, fırında veya furunda (yazmada olduğu gibi her ikisi de kullanılmıştır), toprak sacda veya kubbe demir sacda, iki sac arasında alt ve üstünde kor ile, şışe takip kor üzerinde çevirerek, toprak güveç ile fırında, güveçin üstüne müناسip bir kapak kapatıp alt ve üstünde kor ile, suda bir iki taşa (taşım) kaynatıp, kızmış yağda, ıskarada ve sepa (üç ayak, sacayağı) üzerinde kömür ateşinde pişirilmiştir. Kuşbaşı kebabı derkenarında ocağının da tarifi verilmiştir.

Yemeklerde çoğunlukla såde yağ, hâs yağ, tereyağı, içyağı, kuyruk yağı ve derb (kuzunun içyağı) kullanılmıştır. Ancak,

AĞDİYE RİSALESİ

zeyt yağı ya da zeytin yağı salatalarda kullanılmakla birlikte, balık çorbası, kalkan balığı tavası, tarak külbastısı, badıncanlı pilav, papaz yahnisi ve uskumru balığı yahnisi de zeytin yağıyla pişirilmiştir.

Günümüzde bol salçalı tencere yemeği pişiren birçok kişi “Osmanlı mutfağından yemek yaptım” derken, 1775-1778 yılları arasında yazılmış *Ağdiye Risâlesi*’nde domates ve elbette salçanın hiç kullanılmadığını, patates ve fasulyenin de yemek listemizde olmadığını; havucun işe, yalnızca turşu-yu mahlutun derkenarında “*içine küçük yeşil biber, havuçtan dahi konsa, onlar dahi latif olur*” şeklinde eklendiğini görüyoruz.

Ancak her konuda olduğu gibi, yemek konusunda da kütüphanelerimizde gözden kaçmış yazmalar olması muhtemeldir.²⁹ Yemeklerin dönemlerinden daha kesin söz edebilmek için bunların da ortaya çıkarılması gerekmektedir.

Sözümüzü bitirirken, Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'i, Kitapçı Raif Yelkenci'yi, Kütüphaneci Mustafa Yeşil'i ve elbette Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'yi rahmetle analım ve kitabı okuyup yemekleri deneyecek olanlara da afiyet olsun diye lim: “Tatmayan bilmez”.

—• 19 •—

Mine Esiner Özen
Burhaniye, Kasım 2014

²⁹ Kütahya Mustafa Yeşil Kütüphanesi’nde gördüğüm bir diğer yazma yemek kitabı da, 24214 numarada kayıtlı *Aşçıbaşı* adlı kitaptır. Halil Rüsdi'nin topladığı bu kitapta yer alan bazı yemekler ve sayfa numaraları şöyledir: Matbahă giriş (3), düğün çorbası (6), sütlü çorba (7), bezelye çorbası (8), sebze ç., balık ç., kuzu veya koyun kızartması (12), tencerede kuzu kızartması, kuzu yahnisi, kuzu kapaması (15), yoğurtlu koyun kebabı (16), orman kebabı, tas kebabı, pilavlı tas kebabı, kâğıt k., patlıcanlı koyun k., kadınbutu, terbiyeli köfte, mücver, ciğer sotesi, enginar dolması (27), düğün bamyası, papaz yahnisi v.s. tarifler. Sonu eksik olan kitabın 157 sayfası mevcuttur.

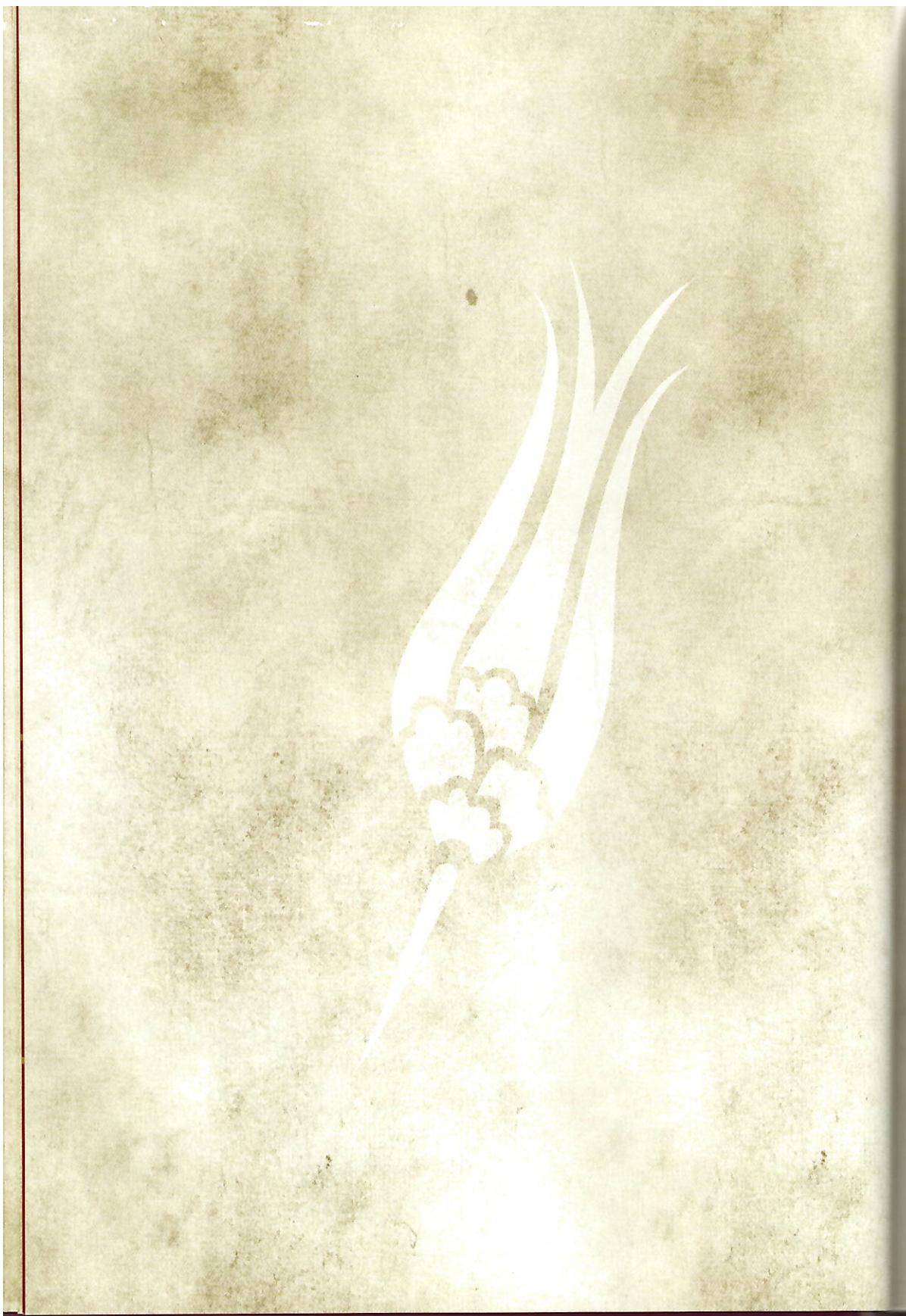
*1127 senesinde
Sultan Ahmed Salis Hazretleri
Mora seferine giderken Edirne'ye uğrayıp
Suyolcular Kethüdası Mirza Efendi
hanesinde ziyafette Mirza Efendi'nin
yapmış olduğu yemekler*



EVVELKİ FASİL

Çorbaların Enva'ın (Çeşitlerini) ve Terbiye ve Tarik-i Tabhların (Pişirme Yollarını) Beyan İder





Nohudâb: Nohuddan mammûl çorbadır. Gayet latif ve ziyade mukavvîdir (kuvvetlidir). San'atı: Evvelâ nohudu suda nak' idüp (ıslatıp) kişrını (kabuğunu) izale eyledikten sonra nak' olunan su ile tencerede tamam yumuşayınca pişüp ve suyunu süzüp kefçe (kepçe) ile gereği gibi sahk idüp (dövüp yumusatıp) kefkirden geçirüp bâdehu (sonra) tavuk suyu yahut et suyu ile tekrar itidale gelince (yumuşayınca kadar) pişüreler. Ber-minval-i muharrer (yazıldığı şekilde) kişi izale olduktan sonra nohudu kurudup bâdehu havanda dakk idüp (vurup) eledeğinden sonra dahi tahrir olunduğu vech üzre tabh olunsa (yazıldığı biçimde pişirilse) olur ancak bu tavır vakte muhtaç, evvelkisi âsân (kolay) defaten olur.

—• 23 •—



Mahsus bir tavuk ile tabh olunsa daha ziyade latif ve lezziz olur. minhu

Balık çorbasi: Evvelâ iki üç vakıyye (okka, dörtüz dirhemlik tartı, yaklaşık 1282 gram) levrek yahut kefal balığından alup kaide üzere tathir idüp (temizleyip) tuzlayalar. Bâdehu bir kkiye (okka) soğanı içine doğrayup elli altmış dirhem pâk zeyt yağı (zeytin yağı) ile bir tencerede miktar-ı kifaye tuz ile bir

mikdar kavurup ba'dehu bir kabza (tutam) na'nâ' (nâne) ve bir kabza ma'danosu ba'de't-tathîr (temizledikten sonra) içine doğ-rayup anları dahi soğan ile ma'en (birlikte) tencerede bir mikdar daha kavurduktan sonra bir vakıyye keskin sirkeyi üzerine koyup gereği gibi kaynadalar.



Ve gerek sirkeyi koyduğu esnada bir iki dirhem mikdari parça parça darçın koyup ateşten indirüp süzüp sikancabilice (sikencübîn "balla sirke karışımı bir şerbet" gibi) kaynasa daha âlâ olur. minhu

Ba'dehu pâk astardan süzüp ve sıkup tekrar bir büyük tencere ile ateşe koyup ve balıkları dahi içine bırakup tamamı bir hoşça biştikte balıkları çıkarup ol suyu tekrar astardan süzeler ve balıkları kılçıklarından ve üzerinde olan zarlarından ayırup pâk astar ile her parçaların başlarını alup tabaklara dizeler. Ba'dehu yüzelli belki ikiyüz yumurta sarısını bir zarfta(kapta) gereği gibi çalkayup zikrolunan süzülmüş suya koyup nerm (yumuşak) ateşte yumurtanın rayıhası gidecek mikdarı tabh oluna ve yirmi otuz limonun tasfiye olunmuş (temizlenmiş) suyundan dahi izafe (katma, karıştırma) oluna ve beş altı dirhem hâlis za'franın levnini (safranın boyasını) koyup ba'dehu ateşten indirüp balıkların üzerine koyalar ve ince doğülmüş darçını dahi üzerine çokça koyup beş on saat mikdarı mürur ide (geçe) yâni kemâl mertebe tebrîd (soğutulmuş) olmak şarttır.



Ve eğer hissolutunmayacak mertebe bir mikdar şeker izafe olunsa gerek tab'an (kendiliğinden, yaratılmıştan) ve gerek tibben sirke ve limonun sureti gidüp ve lezzet-i hafiyeye ve rûp hazzolundugündan başka mülâhaza olunan mazarratı (zarar, dokunma) dahi def' ider. minhu

Nev-i diğer: Bu dahi tarz ve tavırdı ve tabh ve amelde âтика ('âtika=eski) beyan olunduğu vech üzere olup lakin cüz-ü a'zamı (büyük kısmı) yumurta olmağla [2a] bazı nazik mizaç olan çendân (o kadar) hazz itmeyüp ale'l-husus (en çok) yumurtadan nefret iden (ürküp kaçan) tab' mizaca göre ve fi-nefsi'l-emr (işin aslında) sıkleti (ağırlığı; sıkıntısı) olduğu zâhir olmağla bir tarz tabh (pişirme) dahi ihtira' (icat) olunup tecrübe olunmuştur. Sifati pâk kabuğu çıkmış keşkeklik buğdayı yaykayup mikdar-ı kifaye (kâfi miktarda) meselâ iki vakıyye (okka, 1282 gr) buğdayı üç dört vakiyye su ile kaynatıp çatlamağa başladıkta kefçe ile müteakiben karışdırıalar tâ ki dibine yapışmaya. Ba'dehu (sonra) koyulmağa başladıkda üzerinde sâfisinden üç beş kefçe alındıkda yerine yine su izafe oluna ki hem güzel pişer hem helmesi ziyade olur. Velhasıl böylece üç dört defadan sonra terk oluna. Ba'dehu evvel alınan helme kifayet itmezse bâki tencereden ahzolunup elekden yahut bir seyrek astardan süzdükten sonra tekrar ateşe koyup koyulunca karışdırırken yine balık piştiği soğanlı sirkeli (suyu) azar azar koyalar. Tamam koyuldukda beş on yumurta ve beş on musaffa olmuş (süzülmüş) limon suyu ve beş altı dirhem zağferan levni (boyası) izafe olunup tekrar yumurta râyihası gidince tabholunduktan sonra tavr-ı evvel üzere balıkları tabağa dizüp üzerine tabh-ı merkumdan (adi geçen pişmiş suдан) koyup üzerlerine bol darçın ekip beş on saat mikdarı terk olunup gereğince soğudukda istimâl oluna.

—• 25 •—



Ve eğer pirinçunu ile yapılan muhallebi san'ati ile yapılmak mümkünür ve belki daha âlâ olur amma sirke ve pirinç bir yere gelmesi şer'an ve tibben memnuattan (yasaklardan) olup amma buğday ile sirke tenavülünde (alıp yemede) zi-yade kuvvet hâsil olduğuna kelâm-ı kibardan dahi vaad ve mesmu' olmuştur (iştirilmiştir), minhu



Bu tavr üzere tabholunan kiş günlerinde üç dört gün yaz günlerinde iki günden ziyade darduklarında nev' mâ (nev'an-mâ=bir derecye kadar) lezzet ve taamina mуга-
yeret gelür (değişir). minhu

Tarhana ameli: budur ki evvelâ pâk francile yahud has etmekden (ekmekten) alup mikdar-ı kifaye mikdarı içlerinden bir vakiyye mikdarına yüz dirhem mikdarı torba yoğurdu konulup taş dibekde çimşir âl (şimşir el) ile (vurarak) gereği gibi hallidüp (eritip) bir geceden sonra bir tencerede tavuk yahut et suyu ile âheste âheste ezüp mutedil ateş üzerinde bir iki saat pişürüp bâdehu yine ol ekmeklerden tereyağında lokma gibi keşüp ve kızartıp üzerine koyalar. Kaymakdan yahut sütten bir mikdar dahi izafe olunursa ziyade latif olur.

—• 26 •—

Ciger çorbasi: Kuzu ciğeri bulunmazsa koyun ciğerinden mikdar-ı kifaye suda pişürüp bâdehu ince kiyup, et suyu yok ise bir baş soğanı bir kaşık yağ ile gayet kavurup üzerine su koyup tekrar gereği gibi bâde't-tabh (piştikten sonra) iki üç yumurta sarısını alışdırıp yumurta rayhası gidince(ye kadar) tabholuna ve bir mikdar sirke ve maydanoz ve nane izafe oluna bâdehu taslara vaz'eyledikten sonra üzerine biber ve darçın koyup [2b] ekşilik zi-yade matlûb (istenir) ise limon yahut sirke izafe oluna.

İKİNCİ FASİL

Hamirden (Hamurdan)

Ma'mul Bazı Nevzuhur Et'ime

(Yeni Çıkmış Taamlar,

Yemekler) Beyanındadır





Lokma: Enva'ı (çeşidi) çokdur. Cüz'î tasarruf ile birbirine taam ve lezzeti muhalif olup herbirinde başka letafet ve isimlerinde dahi mugayeret (başkalık) olup kimine yumurtalı lokma kimine yağlı lokma bazına heman lokma derler.

Âdetâ lokmanın sıfatı: Meselâ bir mikdar dakik-ı hâssa (has una) bir iki kaşık rugan-i sâde (sâde yağı) ve bir iki yumurta izafe olunup gereği gibi yoğurup bol yağda kızartalar.

—• 29 •—



Yağ gayeti ül-gaye (en son derecede) kızdıktan sonra lokma-ları koyalar ki kabarmasına bâis (sebep) olur. minhu

Yağdan ihrac olundukta iptida makarna süzdükleri zarfa komak lâzımdır ki yağı gereği gibi süzüle bâdehu (sonra) lengere vaz'oluna ve şeker ile oldukta dahi sıcak iken konup hafifçe külli ateşe kapalıca kosalar şeker ağdasına güzelce sirayet itmekle (bulaşmakla, yayılmakla) daha la-tif olur. minhu

Nev'-i âher: Bir müddet mürûr itmekle (zaman geçmekle) fâsid olmayup (bozulmayıp) gayet yumuşak ve çörek ve ekmek gibi ta'am ile istimâl olunur. Sanatı : Evvelâ tencereye mikdar-ı kifaye su koyup kaynamağa başlamağ(l)a dakik-ı hâs koyup

kivama gelince(ye kadar) karıştırıba'dehu indirüp iki üç kaşık ekşi yoğurt ile mikdar-ı kifaye tuzlayup yoğura. Ba'dehu taze yumurta(dan) on onbeş yumurta koyup tekrar lokma kıvamına gelince yoğurup tencerenin üzerini örtüp iki saat tehirden (geciktirdikten, beklettikten) sonra pâk tahta yahut sini üstüne çikarup matlûb olduğu vech üzere kat' idüp (kesip) bol kapta ve çok yağda pişüreler gayet acaib olur.

Nev'-i âher: Yumurta lokumu derler. Mikdar-ı kifaye dakik-i hâssi (yeterli miktarda hâsunu) cüz'i tuzlayup yumurta ile yoğurup ba'dehu üslüb-ı sâbık (önceki tarz) üzre kat' ve tabh ide (pişire). Bu dahi gayet kabarup gevrek ve latif olur. Ekseriya böyle yapıp ince kalem gilzetinde (kalınlığında) idüp hacı lokumu gibi kat' idüp süt ve nohudâb üzerine korlar.

Nev'-i âher: Mikdar-ı kifaye dakik-ı hâsı gayet kaynar rugan-ı såde ile cüz'i tuz ile yoğurup matlûb olduğu vech üzre kat' idüp sıcak yağda tabh ideler. Bu dahi gevrek bir lokum olur ve bazılar cüz'i asel veya şeker izafesiyle yoğurup tabh iderler bu nev'i cümleden leziz ve latif olur.



(Bohaça): Bu dahi bir garip ve nekre (tuhaf) yağlı bohaçadır ki yapılmasının sureti bu gûnedir: Evvelâ bir kriye (okka, 1282 gr) dil peyniri ve üçüz dirhem tereyağı ve bir kriye dakik-ı hâs tedarik olunup iptida peyniri pareleyüp ve oğup ve tereyağına karıştırup dakik-ı hâssa mezciderken iktizasına (gereğine) göre bir mikdar dahi kaynar su ile güzelce yoğurup bir kenarlı tepsiye tereyağı sürrüp içine eyice yerleştirdikten sonra biçağı yağlayup baklava resminde kesüp firunda ba'de't-tabh (pişikten sonra) eklene şuru'oluna (yemeğe başlana). Hamuruna lüzumuna göre tuz dahi izafe oluna. minhu

Lâlanga ve **lâlenk** ve **la'lin gıda** dahi derler. Birkaç nev'i olur lâkin cümleden âlâsı evvelâ kaide üzere bir derince kaba

mikdar-ı kifaye su koyup içine beş altı yumurta koyup çalkiya
ba'dehu dakik-i hâsdan (has undan) az az koyup tekrar kuv-
vetlice çalkayup tamam özlenüp kıvama geldikten sonra bir iki
kabza (tutam) tulum peyniri ve cüz'ice ekşi hamur mayası ko-
yup karıştırdıktan sonra üzerini kapayup bir saat mikdari terk
ideler. Ba'dehu bir tabaya (tavaya) rugan-ı sâde koyup gayetü'l-
gaye (en son derecede, iyice) kızardıktan sonra ol hamurdan
kebirce (büyükçe) kaşık ile tavaya dolunca koyalar ba'dehu ta-
mam iki tarafı kızardıktan sonra ihrâc ideler. Bir büyük lengere
koyup üzerine şeker yahut asel (bal) koyup istimâl ideler bun-
dan âlâsı olmaz.



Be-şart-ı anki (şu şartla ki) asel ve şeker izafesinde hissolut
olmaz miktari (gayet az) vaz' oluna. minhu

— 31 —

Peynir lâlengi: Evvelâ teleme peynirinden yahut taze çâ-
yır peyniri [3a] kifayet mikdari olup ba'dehu dakik-i hâs ile lo-
kum hamuru kıvamına gelince yoğurduktan sonra gurabiye (ku-
rabiye) resminde gayet kız(gın) yağa ilkâ' idüp (atıp) tabh ideler.
Tatlı murad olunursa üzerine şeker yahut asel ilkâ. Gayetü'l-gaye
(en son derecede) latif ve nazik şeydir.

Kapak böregi: ve *tas* ve *tencere böregi* dahi derler. Evvelâ
bir müناسip tencere kapağını cüz'i yağlayup ba'dehu içine açılmış
beş on yufkayı koduktan sonra pâk içine kıylmış koyun etini bir
iki baş hurde kıylmış soğan ve bir iki kaşık yağı ile kaide üzere
kavurduktan sonra cüz'i biber ve darçın ve fistık ve badem ve kiş-
niç³⁰ izafe olunup evvel yufkaların üzerine koduktan sonra yuf-
kanın ziyadelerini üzerine bir hoşça kapayup bir müناسip tepsî
yahud sahan fevk ü tahtına (üst ve altına) mu'tedil (orta yanmış)

³⁰ kişimiş: kişiş, çok küçük taneli çekirdeksiz üzüm; kişiş: güzel kokulu
bir tohum, karakimyon.

(kor) koyup bir hoşça kızarınca tabh ideler. Hey'et ve tavrı yani manzarası güzel ve tabhi âşân bir nazik börektilir.

Ve bu vâdide birkaç nev'e dahi amel olunur resmler vardır: Meselâ kıyma yerine kuzu ve tavuk ciğerlerinden bir cüz'-ü mâidesi (yemeklik parçası) etsuyu ile dirice pişmiş pilavdan izafe olunup üslûb-1 sabık üzre amel iderler.



Pilav yok ise pâk tathir olunmuş (temizlenmiş) ve bir saat miktarı suda durmuş pirinci bir kaşık yağ ile bir iki baş soğanı kavurup pirinci dahi maen (birlikte) cüz'i karıştırıp cümleye karışdıralar. minhu

Yahut bir iki piliç ve tavuğu iptida suda pişürüp ba'dehu beş on baş soğanı ince doğrayup bir iki kaşık sâde yağ ile kavurup tavukları dahi paralayup soğan ile mahlûta (karışma) vaz' ideler yahut nefaset murad idüp kemiklerinden ayırup badem ve fistık ile vaz' iderler ve bazı ziyafetlerde latife için evvel yufkaları bir kebir tencerede ve ortasına bir münasip boş taşı mün'akis (tersincé çevrilmiş) koyup ol yufkalar ber minval-i muharrer (yazılan şekil üzere) piştikten sonra taşı alup bir münasip lengere bir diri piliç yahut güvercin koyup ol böreği üzerine kapayup vakitinde siniye koyup ekle sürü' olundukta (yemeğe başlandıktá) beher hâl-i hareketten hayvan pervaza âgâz yollu reftar etmekle (uçmaya başlamak üzere yürümekle) bâ'is-i dahik ve sürür olur (gülmeye ve sevince sebep olur).

Akitma: Anadolu'da *cızlama* ve Rumeli'nde akitma derler. Birkaç türlü olur lakin nefisi bir yüzlü olup ana dahi Anadolu'da *taş ekmeği* derler. Edirne'de gayet latif ve nazik yaparlar. Alelusus (en çok) Suyolcular Kethüdası merhum Mirza'nın hanesinde cümleden âlâ ve ra'nâ yapılmağla ve merhum merkumun (adi geçenin) kendüye mahsus bir kuşbaşı kebabı dahi olup kendisi Kiyık semtinde sâkin olmağla ol tarafta bir ma'mur ve

mümtaz kirazlar ile müzeyyen ve enva'i üzümler ile muayyen (belirlenmiş) ve bî-nazîr (benzersiz) kasırları ve müteaddit suf-feleri (sofaları) olup beynel-ahali ve'l-âyân (seçkinler ve halk arasında) meşhur ve malûm [3b] olmağın bin yüz yirmi yedi sene-sinde Cezire-i Mora (Mora Adası) seferi takribi ile merhum ve mağfurün-leh (Allah 'in affina sığınmış) Sultan ibnüs-Sultan Ah-med Han Salis Hazretleri Dârû'n-nasr ve'l-meymene (üstün ve uğurlu yer, yurt) Edirnetü'l-mahmiyye (muhâfazalı büyük şehir Edirne 'yi) teşrifleri esnasında taraf-ı hümâyunlarına mukarîn (bitişik, ulaşmış) ve müntesip (intisab eden, giren) ve meclis-i hümâyun-ı şevket-makrûnlarına duhûl ve şü(m)ûl eden (içine alan, kaplayan) musâhiplerden ol bâg-ı bihişt-âbâdi (o cennet gibi bağı) nakl ü beyân itmeleriyle ve temâşâsına rağbet ve sa-adetle teşrif ve azimet buyurduklarında merkum (adı geçmiş) bağ sahibi, eş-şey'u lâ yüsenna illâ ve kad yüselles (varlık ikilene-mez ancak üçlenebilir) mefhûmunda üç şey ile pâyendaz yollu hâk-ı pâyi hümâyunlarına arz ve takdim ve hezâr (bin) acz ü ik-tisar (sözü uzatmama, kısa kesme) ile ta'zim şeklinde eylediğin-den ikisi zikrolunan kebab ve akıtma birisi dahi nadiretü'l-vukû' olup padişah-ı âlempenâh hazretlerinin henüz ol vakte gelince belki müşahede-i hümâyunları olmayup alelhusus temâşâ-yı gayri-ma'hûd (hiç görülmemiş, bilinmemiş) ve nekre (garip ve gülünç) bir şey olmağla ol dahi şehr-i Edirne'de meşhur ve dil-lerde destan ve mezkûr olmağın anı dahi ol akıtma ile pîşgâh-ı hümâyunlarına (hümâyunlarının önüne) dide reftâr (salınarak yürüyüş) ve nâşinide (ışitilmemiş) etvâr (tavırlar) ile vusûlde (geldiklerinde) şehzadegân efendiler hazerâtı (hazretleri) ve sair huddâm (hizmetçiler) ve mukarrebân (yakındakiler) velhasıl ol mahalde bulunan ol şahs-ı ucûbe hey'etin temâşâsına cem' olup filhakika nedret üzre olmağla herkes görmeğe sükkâr (pek düş-kün) olur. Meğer Mirza-yı merkumun doksan yaşıını mürûr et-miş bir fertûte (bunak, kocamış) valdesi olup ber kaide sakal ve büyüğü olmağla ol gün herkes seyir ve sülükdan ve ekl ü şurbden

fârig olup (bir yere gitme ve yeme ve içmeden vazgeçip) anın temâşâsiyla evkatgûzâr (vakit geçirdi) ve mezbureye(adı geçen hanîma) ve oğluna hezâr sad hezâr (binlerce) dirhemâtâ (hediye) ve türlü türlü dibâ ve zibâ (ipek kumaslar) ihsan-ı hümayun-u bî-nihaye ve beynehâ (beynehümâ: ikisi arasında) olmağla mesrûren (sevinçle) hanelerine avd ü ricat eyleyüp (geri dönüp) ilâ âhirü'l-ömr padişah-ı rûy-ı zemin ve şehzadegân âfiyet bahş efendiler hazeratına dâvat-ı hayriyyeye (hayırlı dualarla) meşgul ve muvâzebat(bir işe durmadan çalışma) birle cizlamasını pişürüp yemeğe başladı. Velhasıl *Akitman*nın sıfatı evvelâ bir vakıyye dakik-i hâssi bir kîyye pâk su ile nisf (yarım) vakıyye külü kariştirüp gereği gibi doldurup (durultup) ince astardan süzdükten sonra dakik-i mezburu (bahsedilen unu) bir vâsi' (geniş) tencerede ol sâde su ile mu'tedilce meselâ lalenk hamiri şeklinde yapüp ve elli dirhem miktarı hamir mâyesi (hamur mayası) izafe olunup gereği gibi çalkayup özlene.

—• 34 •—



Eğer hamir mâyesi bulunmazsa cüz'i yoğurdu beş on dirhem asel (bal) ve şir-i rugan (süt yağı, kaymak) ve bir kaşık dakik bir iki fincan su ile meze idüp dört saat terk ideler pâk mâyeler olur andan izafe ideler. minhu

Şöyled ki öz ine bâdehu üzerini bir hoşça örtüp mayası gelince meselâ üç dört saat miktarı dura andan sonra toprak sac üzerinde kepçe kepçe döküp altı kızar yollu oldukça üstü dahi ber-kaide pişer anı bir münasip kürek misali şeyle alup bir büyük lengere koyup bâdehu yerine birini daha dökeler. Ve iptida bir küçük sahanda tereyağı eritüp ve bir pâk kuş yelegi (kanadı) hazır idüp yağıdan cüz'ice üzerine tila idüp (sürüp) kapayalar ve lengeri sepâye (uçayak, sacayağı) üzerinde cüz'i kor üzre durdurup tâ cümlesi pişüp tekmil olunca soğumaya ve her pişenin üzeri öylece yağlana, be-şart-ı anki (şu şartla ki) [4a] hiss olur

olmaz ola; bazılar öylece ekl ider (yerler) ve bazılar mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem yahut koz (ceviz) findık döğüp katlarına hadd-i itidalde (orta derecede) eküp serperler ve ba'dehu üzerine bir miktar sıcak asel-i musaffa (süzülmüş bal) döküp ekl iderler (yerler) lakin herbiri piştikçe şeker serpilse dahi nazik olur hele tatlı konmaksızın istimâli dahi hoş ho(r=yemesi hoş) bir şeydir. Çünkü nev'i mâyeden humûz (ekşilik) ahz (kabul) etmekle hayli hazzi (zevki) vardır. Men lem yezuk lem ya'rif fefhem (tatmayan bilmez böyle bilesin)³¹

Pirasa böregi: Bir iki baş soğanı bir kaşık rugan-ı sâde ile güzelce kavurup ve mikdar-ı kifaye pîrasayı dahi ba'de't-tathir (temizledikten sonra) ince doğrayup ve suda bir miktar kaynatup ve gereği gibi süzüp ve sıkup mezkûr kavrulmuş soğanın içine karıştırup bir miktar daha ma'en (birlikte) kavurduktan sonra bir kabza (avuç) peynir dahi izafe oluna. Ba'dehu beş on yufka dahi üstüne konulup bir iki kaşık yağ dahi üzerine koyup fırında ya-hut sac ile kor üzerinde tabholuna.

—• 35 •—

Betule: Mora ceziresinde (adasında) bazı ahbâbımız tenâvül idüp (yeyp) vasf itmekle tahrir olunmuştur. *Meselâ* lalang hamurundan; dakik-i hâsdan miktar-ı kifâye hamuru gayetü'l-gaye (son derecede) çalkayup toprak sac üzere döküp tarafeyni (iki tarafı) piştikten sonra herbirinin arasına mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem yahut ceviz ve findık vaz' olunup beş altı kat olundukta şatrancî (kare kare) kesüp bir kenarlı tepsiye dikine birbirine mülâsık (bitişik) nizam ile dizdikten sonra asel-i musaffa (süzme bal) yahut şeker ile ısıcak haşlayup bir miktar nâr-ı hafifte (hafif ateşte) tatlısı alışınca(ya kadar) dura ba'dehu istimâl oluna. Yağı olmamağla hayli hoş olur, diye nakleder.

Peynir lokması: Bu dahi bir acâyip latif lokmadır ki gayetü'l-gaye leziz ve filhakika nefâyiinden ma'dûd olmağla

³¹ Arapça ibareleri çevirmekte her zaman yardımcılarını gördüğüm Prof. Dr. Ahmet Suphi Furat'a minnettârım.

şâyeste bir nazik şeydir. Cezire-i Midilli'ye mahsustur. Amma murad olundukta her yerde tabholunmak (pişirilmek) kabilidir. Ahali-yi Midilli taze lordan yaparlar ancak taze çayır peynirinden ve yine lor peynirinin tuzunu aldıktan sonra dahi olmak mümkündür ve bu diyarlarda bulunan lörlerden dahi olur. Sanatı: evvelâ taze tuzsuz lordan bir miktar alup cüz'i hâs un izafe idüp ba'dehu gayet kızımış sade yağda tabh eyledikten sonra tatlı olmak murad olunursa tasfiye olunmuş ısıcak şekere yahut asele bırakıp bir miktar durduktan sonra çıkarıp tabakkala koyup istimâl ideler yahut daha ısıcak iken üzerine sahк olunmuş (dövülmüş) ince şeker koyup kapağını kapadıkta yine derununa sirayet etmekle latif olur.

Süt böregi: Bir vakiye hâlis süte beş altı taze yumurta karıştırıp elli dirhem miktarı dakik-i hâs koyup gereği gibi çalkayıp ateşte bir kenarlı [4b] tepsisi bir iki kaşık yağıla yağlayup ol mahlut (karıştırılmış) sütü koyup üzeri nev'an (biraz) kızarınca fırında pişireler latif olur ve tenâvülü (alıp yemesi) hafif ve naziktir.

Bazları ol tepsiye ibtidâ (önce) dört beş yufka koyup ba'dehu sütü koyup pişürürler bu daha bereketlice ve börege müşabih (benzer) bir şey olur.

Sakız böregi: Cezire-i Sakız 'da (Sakız Adası 'nda) vech-i âti (aşağıdaki tarz) üzere yapılmag(l)a ol ism ile mârufdur. Sanatı: evvelâ kadayıf hamurundan suluca, dakik-i hâsdan mikdarı kífaye su ile hamuru çalkayıp ba'dehu kubbe demir sac üzerine kepçe ile döküp böylece murad olduğu mikdarı bir iki yüz tane yaptıktan sonra bir münasip tepsiye cüz'i yağlayup beş on tane-sini koduktan sonra pâk ince kıymış soğan ile kavrulmuş kıymadan koyup ba'dehu üzerine daha beş on tane yufkadan koyup dahi üzerini cüz'i yağ sürüp fırında yahut iki sac arasında altında ve üstünde kömür ateşi ile tabh ideler. Filhakika yufka ol vadide iki defa pişmekle gayet acîb çâşni (acâip lezzet) peydah ider ve kerratla (defalarca) müşahede ve istimâl olundu.

Soğan böregi: Mikdar-ı kifaye soğanı hurde (ufak) doğrayup bağehu cüz’i tuz ile suda bir iki taşa (taşım) kaynatup süzdükten sonra iki kaşık yağ ile tabada (tavada) tekrar suyu gidince pişürdükten sonra indirüp dört beş yumurta çalkayup içine anı dahi alıstırıp ve cüz’i dahi pişürüp fevk ve tahtına (üst ve altına) pâk açılmış yufkalardan konulup cüz’i yağ dahi üzerine koyup firında yahut sacda kor üzerinde tabh oluna.

Tavuk böregi: Evvelâ bir iki tavuğu bağe’t-tathir (temizledikten sonra) mikdar-ı kifaye su ile yumuşayıncı pişürdükten sonra bir vakıyye miktarı soğanı içine doğrayup ve cüz’i tuz ile oğup ve suyunu sıkup bağehu bir iki kaşık yağ(la) tavada kavralar bağehu dakik-i hâsdan açılmış yufkadan beş on tane tepsiye koduktan sonra tavukları dahi doğrayup ve soğanı karıştıktan sonra yufkanın üzerine, tekrar üzerine dahi beş on yufka koyup üzerine cüz’i yağ sürüp firında yahut sacda kor üzerinde pişüreler.

—• 37 •—



Tekellüf (zahmet) olmazsa tavukların kemiklerini etinden bir hoşça ayırip vech-i müناسip (uygun biçim) üzere doğrayup tekrar bir miktar soğan ile dahi kavurup öylece vaz' olunsa gayet nefis olur. minhu

Tatlı lokum: Enva’ı çoktur lakin bu bir acaib nev’idir. Gayet gevrek ve hoş-hôr (yemesi güzel)’dur. San’ati: evvelâ bir ölçü rugan-ı sâdeyi kızdırıp ölçü miktarı dakik-i hâs içine koduktan sonra i’tidle gelince gayet süzülmüş torba yoğurdu koyup yuğular bâğehu bir iki saat miktarı üzeri örtülüp dura bâğehu tekrar cüz’i yoğurup muradı üzere lokum yahut kurbabiye gibi yuvarlayup ziyade kızmış yağa koyup tamam piştikte ısicak asel-i musaffa (süzme bal) yahut şekere bırakalar tatlısı içiktikte kevgir ile bir gayrı tabağ'a ihrac ideler. Meselâ bir tava lokum dahi pişince(ye kadar) tatlıda durup bâğehu ihrac

ide ve tatlısı süzüldükten sonra fağfur (Çin porseleni) tabaklara nizamlıca dizüp vakt-i hacette (gerektiği zaman) istimâl oluna gayet latif olur.

Bir vakıyye şekeri iki vakıyye su ile kaide üzere kesdirüp süzeler eğer asel ise birbuçuk vakıyye su ile cüz'i kaynatup astardan süzüp su katmak için ateş kenarında tutup lokmaları içine koyalar. minhu

Peynir hoşmerimi: Çobanlar *telmuş* ve Yörükler *sündürme* derler. Tariki (yapılış usulü):

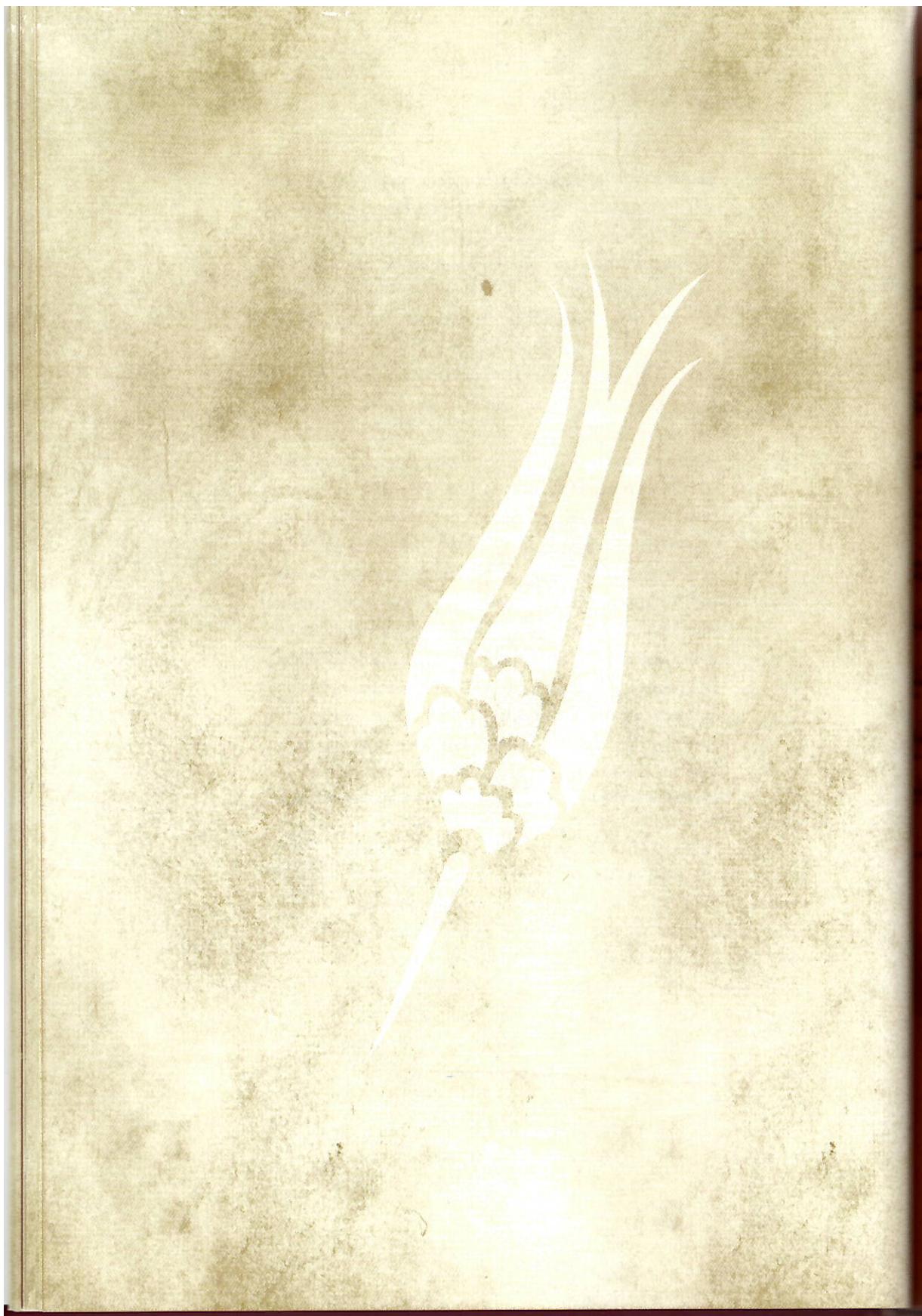
[5a] Evvelâ taze teleme peynirinden bir iki vakıyye alup bir tencere içine uflatup kaşık ile mu'tedil (orta) ateşte karıştırma(ya) başlayalar tâ kim tekrar süt misali oldukta. Kaynamaya başladıkta ol vakit yirmi dirhem miktarı dakik-i hâs ilka olunup peyder-pey (arasıra) karıştırmak(tan) hâli olmayalar (geri durmayalar) şöyle ki peynir şekeri gibi uzanıp ve hey'eti bilcümle taşra (dişarı) gelüp cüz'i dahi (biraz daha) ol hâlle karıştırup terk oluna bir acaib latif gıda olur bazıları öylece ve bazıları dahi şeker ve asel koyup istimâl iderler.



Terkib-Nuriyye: İşbu bin iki yüz yetmiş sekiz (doğrusu: 1178/1764) tarihinde İzmir kadısı iken, sabikan Efrenc gümrukçüsü Ahmed Ağa hanesinde ekl olunup (yenilip) gayet tabiatla hoş gelmekle ismin sual eylediğimizde nuriyye ismiyle tesmiye olunduğun (isimlendirildiğini) haber verüp ve mumâileyhin (adi geçenin) hanesinden gayrı bir hanede dahi tabh olun [ma]dığı mesmu'umuz olmağla (duydugumuzda) tabbahı (açısı) olan cariyeyi mahkemeye getürüp bizim cariyelerin birine ta'lim (öğretme) ve mezbure (adi geçen hanım) dahi beş on defa ondan alâ tabh etmekle hatırlan çıkmamak için işbu mecmuanın kena-rına vezni ve sanat-ı tariki (yapılış sanatı) ve terbiye ve tabhi işaret olundu.

AĞDİYE RİSALESİ

Sanati: evvelâ bir tepsîye kifayet edecek miktarı dakik-i hâssi sâfi limon usaresi ve on adet yumurta beyazıyla yoğurup ve ellerine zeyt yağı tilâ ederek (sûrerek) gereği gibi yoğurup hamur ideler eger limon bulunmaz ise koruk suyu ile yoğurula ba'dehu hamuru parça parça kesüp ve oklava ile börek yufkası gibi açıp ve her birin dörder parça bükip bol yağ içinde pişüreler ve çıkarıp süzgîye koyalar ki yağı gereği gibi süzüle ba'dehu mukaddem (önceden) kesilmiş tatlı şeker şerbeti tencere içinde ocakta kaynar iken mezbûr süzülmüş yufkaları içine bırakalar tamam şerbeti içtikte çıkarup bir kenarlı derince tepsî üzerine parça parça nizamlıca döşeyeler nîsfina çıktıkta anın üzerine kaymak döşeyüp dahi üzerine dolunca(ya kadar) mezkur haşlanmış (yufkadan döşen)üp tamam oldukta (tekrar tepsiyi) küllü ateş üzerine koyup gereği gibi kabarup yumuşaya ba'dehu indirüp üzerine gülâb (gülşuyu) ve tarçın serpüp istimâl oluna gayetü'l-gaye (en son derecede) leziz ve latif ve midede hazırlı seri' ve hafif olup kat'a (kesinlikle) siklet (ağırlık) vermez. Çünkü limon usaresinde (suyunda) nev'an-mâ (bir dereceye kadar) humuzet (ekşilik) ahz (kabul) etmekle hazzı (zevki) vardır. Men lem yezuk lem ya'rîf (tatmayan bilmez) kabilindendir fefhem (böyle bilesin), minhu



ÜÇÜNCÜ FASIL

Helvalaların Enva’ı ve Kadayıf ve
Kaymaklı Saray Ekmeği Misilli
(Benzeri) Vesair Hulviyyat
(Tatlılar) Beyanındadır



Kadayıf: Enva'i tabhı olup lakin Arabistan'da buna *küneyfe* ve *yassiya* kadayıf derler velhasıl bu diyarlarda şöhretine binâen tel tel kadayıfin saray-ı hümâyunda ve taşrada ve bazı hanelerde türlü türlü tabh iderler ve Şam-ı Şerif'te dahi bir türlü pişürüp ismine *kuteyfe* derler galiba küneyfedan galattır. Bunda dahi kadayıfçılar matlub olduktu pişürürler ol dahi bir hoş tabhıdır ve gayet âsân (kolay) ve fi'l-hâl (hemen) husûle gelür kariben (soyca yakın olarak) değer olunur.

Francile kadayıf: Evvelâ francile dedikleri ekmekten ga-yet keskin bıçakla iyice hayal dilimler kesüp ba'dehu içine mahsus (özel olarak) doğulmuş kadayıftan bir kenarlı tepsİYE bir kat döşeyüp ba'dehu ol kesilmiş dilimlerden üzerine nizamlı döşedikten sonra yine kadayıftan francile görünmeyecek mertebe yani üç kat birbirine müsavî ola ba'dehu erimiş ve süzülmüş rugan-ı sâdeden (sade yağıdan) üzeri örtülecek mertebe koyup mutedil kor üzerinde tarafeynini (iki tarafını) kızartup ba'dehu asel-i musaffa (süzme bal) yahut şeker ile itidal üzere tathilayalar.

Kuteyfe: Şam 'da ve İstanbul 'da kadayıfçılar tabh eylediği mikdar-ı kifaye (yeterli miktarda) kadayıfi bir tepsİYE yahut bir vasi' (geniş) tencerede kifayet miktarı rugan-ı sâde ile el ile pare pare idüp karıştırarak mu'tedil kor üstünde piştikte onla şayeste (uygun, yaraşır) olacak miktarı asel-i musaffa (süzme bal) yahud şeker ile dahi bir miktar tabh idüp (pişirip) ba'dehu sahana

yahut tabağşa şehriye pilavi şeklinde koyup ekl ideler (yesinler). Bir nekre (garip, gülünç) vâdidir (yol, usûldür) ki hayli hoş ve rengi beyaza mâil (beyazı andırır) güzel olur.

Saray kadayıfi: Bu dahi üç nev'îdir egerçi birbirine mütekaribdir (yakındır) amma yine filcümle (sonunda) lezzet ve tamda birbirine mugayirdir (uymaz). Evvelâ mahsus ince seped ve siniye dökülmüş kadayıftır bir kenarlı tepsîye itidal üzere döşedikten sonra üzeri örtülüunce(ye kadar) rugan-ı sâde (koyalar) ve tarafeyni (iki tarafı) piştikten sonra yağını süzüp alalar bâdehu ısicak su ile dahi bir miktar dühniyyeti (yağı) gidince(ye kadar) yaykayalar bâdehu asel-i musaffa yahut şeker ile bir miktar kaynatup ateşten indireler ve cüz'i soğutup istimâl ideler.

Nev'-i diğer: Bâlâda mezkûr olan (yukarıda zîr edilen) [5b] tavr-ı kadim (eski tavır) olup lakin gayet yumuşak olmağla herkes mahzûz olmayup (hoşlanmayıp) görücek talibi olan zat-ı muhteremler tabaklara tebyin ile vech-i âti (yeni tarz) üzere ihtarî' (icat) idüp pişirdiler. Sifati bâlâda (yukarıda) zîr olunduğu gibi kadayıfi tepsîye döşeyip ve rugan-ı sâdeyi kemâ fi'l-evvel (evvelki gibi) koyup mutedil kor üzerine, altı kızarmağa mâil oldukta ateşten indirüp egerçi bir yere koyup tamam yağı kalmayınca süzüldükten sonra şekerini dahi pek sulu itmeyüp öylece koyup cüz'ice şeker ile dahi kaynatup istimâl ideler filhakika (gerçekten) dirice ve sakız gibi ve beyazca olup hoş-menazır (hoş görünümlü) ve gayet latif olur. Egerçi mahsus tabh olan beyaz mertebelerinde olmaz amma buna dahi beyaz itlâk olunsa (denilse) caizdir zira beyaz dedikleri kadayıf(a) gâhice kaymak zammederler (eklerler) birbirlerinden fark olunmaz mertebele-rinde beyazdır. Kaymaklı kadayıf başkadır, anın ortasına korlar, bunun üzerine. Hamailî (muska) veya dahir (zahir:yıldız) yahut müstedir (daire) kat' idüp (kesip) korlar güzel nümayıştır. İkbâli olan tenâvül ider (alıp yer) arzu etmez ise kaymak vaz' olunmayan mahallinden istimâl buyurur.



Eğer murad olunur ise kaymaktan rub' (çeyrek) gibi ku-
ruş gibi kat' idüp üzerine nizam üzere dizüp ve fiyyevm
gülâbı ilka olunursa (taze gülsuyu konulursa) gayet ra'nâ
olur. minhu



Çarşıda satılan su muhalibisinin yapmasının tarik(i):
Bir ölçek pirinçunu dört ölçek su; ibtidâ rukum(rakamlar)
dört ölçek soğuk suda ol bir ölçek pirinç ununu iyice hal-
lidayp boza gibi olduktan sonra keskince alevli ateş üze-
rinde kepçe ile karıştırmadan hâli olmayarak üzeri göz
göz olunca tabh idüp ve tepsilere döküp soğuduktan sonra
üzerine gülâb ve pekmez döküp istimâline şurû oluna (ye-
meye başlana). minhu

Beyaz kadayif: Bu cümleden âlâ ve saraya mahsus idi
ba'dehu taşrada dahi bazı yerlerde tabh olundu ve aslında sa-
rayda dahi olmayıp merhum ve ma'gfürün-leh (Allah 'in af-
fina sağlanmış) Sultan Mahmud (I. Mahmud) tâbe serâh Haz-
retleri et'ime ve eşribeye (yeme ve içmeye)raigbetleri olup
ba'zan ta'lîm ve tenbih ve ba'zan söyle böyle olsa diyerek alel-
husus velinimet-i ser-mahiyetimiz merhum ve ma'gfürün-leh
Ağa-yı Darüssaade Elhac Beşir Ağa Hazretleri dahi ol hususta
meşreb-i hümayuna mutabık olmağla (Sultanın mizacına, ya-
radılışına uygun olmakla) eşribe ve et'imedede kemâl-i dikkat ve
tabbahaların (aşçıların) güzidelerineraigbet ve bahşış vermekte
bedel-i vüs' (kuvvet; zenginlik, varlık; bolluk)-kudret buyur-
duklarından işe her biri vakt-i tam ve mezîd (artmış, çoğaltılmış
sa'i (çalışma) ve ihtmam idüp (özen gösterip) a'lâ kadri'ut-
tâka (tâkatin, kuvvetli çalışmanın değeri yüksek) diyerek gâh
şöyle gâh böyle gayetü'l-gaye pek beyaza karar ve fi nefsi'ül-emr
(aslında vechile (tarziyla) latif ve nemekîn (tadı tuzu yerinde)

olmuştur. San'ati: Evvelâ gayetü'l-gaye ma'rifet ve san'atinde mâhir kadayifçiya bir yassi sepete yahut tepsiyeye kadr-i kifaye (kâfi derecede) kadayif döktürüp ba'dehu bir vakiyye miktarı taze tereyağını eritip ol kadayifi bir münasip tepsiyeye nizam verdikten sonra ol yağıdan üzerine çıkar mertebe koyup mu'tedil kor üzerinde gayet teennî üzere (yavaşça) tabh ideler ba'dehu şam nebatından (şekerinden) yahut peynir şekerinden, böyle olmadığı surette maî kâğıtlının (bir cins şeker) kebir (büyük) nev'inden kaide üzere kestirdikten sonra sıcak sıcak kadayifin üzerine çıkışınca(ya kadar) koyup beş altı dakika miktarı ateşte meksden (durduktan) sonra indirüp şerbetini çekince bir miktar tehir olunup ba'dehu istimâl oluna.

[6a] Filhakika vücûhla (tarziyla) nazik olup sâir nev'ilerinden âlâ olduğundan iştibah (şüphe) buyurulmaya, ancak her birinde başka letafet ve renginde ve taam ve lezzetinde birbirine muga-yeret (başkalık) olup lakin asl asıl tabh olunan ev kadayiflarında olan çâşni bulunmayup bir gayri nazik ve latif ve nadide yollu bir şey olmağla hak budur ki pek naziktir.



Gayet beyaz olmada şart-ı evvel taze tereyağı, ikinci gayet mutedil ateş, üçüncü şekerler beyaz ve âlâ olup kesdirmekte vakit ve ancak bir taraftan teennî (dikkatli ve yavaşça) ile tabh etmektiir. minhu (Yazma nûshada 5b'dedir)

Kaymaklı kadayif: İki türlü pişürürler. Bir nev'i; iki adet incerek kadayif tabh edip yağı süzüp yakdiktan (yağ yakmak: tavada yağı çok ısıtmak) sonra ikisinin arasına mikdar-ı kifaye kaymak vaz' olunup ba'dehu asel ve şeker ile kaide üzere tatlılayup bir miktar tatlısını cezbeyledikten (çektilken) sonra istimâl oluna.

Nev'i äher: Evvelâ mikdar-ı kifaye kaymağa kaide üzere pîrinci ba'de't-tathir ve'd-dak (temizleyip dövdükten sonra) ince elekten geçmiş undan bir mikdar karıştırdıktan sonra tepsiyeye

yayılmış kadayif üzerine koyup bâdehu tekrar bir kat kadayif dahi üzerine yayup rugan-ı sâde ile mutedil kor üzerinde iki tarafını bir hoşça pişürüp bâdehu yağı gereği gibi süzdükten sonra asel-i musaffa (süzme bal) yahut şeker ile tatlılayup tenavül bu-yuralar (alıp yesinler).

Ev kadayifi: Evvelâ âdera (basbayağı, bildiğimiz) kadayiftan alıp bir tavaya bir kaşık rugan-ı sâde koyup üzerine kadayifi bir hoşça koduktan sonra alevli ateş üzerinde icâleten (acele ile) kızartup bâdehu ol bir (öbür) yanını dahi çevirüp kızartıktan sonra aseli susuz eritüp pâk astardan süzüp sıcak üzerine itidal üzere koyup bir mikdar aseli cezbettikten sonra istimâl bu-yuralar bu kadim tabhıdır. Ama kadayifin lezzeti gitmeyüp egerçi bir alt bir üst kızarmış ve pişmiş vâdidir ancak içi dahi nev'an-mâ (bir dereceye kadar) pişmiştir gayeti beyaz görünmekle zan ve hissolutur hele taam ve lezzette bâlâda zikr olunanlardan hoş-hor olur amma be-şart-ı anki (şu şartla ki) ateşe çaldırıp yak-mayalar zira yanık kohusu (kokusu) sakil (çirkin) olduğu cüml-eyle malûmdur.

—• 47 •—



(Micmerî tavada ev kadayifi): Abd-i dâileri (duaci kulunuz “yazar”) yumurta tavası dedikleri micmerî tavaya (tabanı göz göz çukur tava) kadayifi bir hoşça dizüp yağını koyup bir hoşça bâde't-tabh, şekerlendikten sonra tabağ'a vaz'olundukta hey'eti kubbe kubbe bir nazik vadidir her kubbeye badem koyup cümleyi cami olmak mümkündür. minhu

Tekrar micmer tavasında dahi matlûb olan (istenilen) üç hâleti kesb ider (kazanır): evvelâ bir kat dahi pişer saniyen şeker kadayifa bir hoşça te'sir ider salisen birbirine mülasik (bitişik) olup hey'et ve nizamina hemvarlık (uygunluk, düzgünlük) gelür. minhu

Kadayif micmeri: Bu bir tavrı cedid olup bazı ziyaferlerde ustad aşçılar tabh idüp müferrih (ferahlık veren, iç açıcı) mertebânı ve fağfur tabaklara dizüp belki herbirinin üzerine beşlik miktarı altın varaklı konsa gayet nümayişli (gösterişli) olur ve bu sa(ir) kadayiflar gibi şeker ve aseli rakik(ince) olmağla kurabiye ve fincan resminde olup tabh olunmağla hayli hoş nazik ve tarzi nadide ve tavrı nâ-şinide (duyulmamış) bir nekre (tuhaf) ihtirâdır (icattır). Hak budur ki beyaz ve latif pişmiş kurabiye gibi nazik ve gevrek bir vadidir. Sanatı: Evvelâ ince dökülmüş kadayiftan kifayet miktarı alıp tekrar incelerini ayırup bir kenarlı tepsi üzerinde bir iki kaşık ruganı sâde ile mutedil ateş üzerinde ufak ufak el ile pareleyüp gâh ü bi-gâh (sıralı sırasız) yayup üstünü altına getirerek nev'an (biraz) pişer gibi oldukta ateşten indirüp bir miktar kuşru (kabuğu) izale olunup doğülmüş badem ve bir miktar fistık ve gayet ince [6b] elenmiş ve doğülmüş beyaz şekerden izafe olunup bir hoşça karıştırdıktan sonra tekrar micmer tavasına başka başka bastırarak koyup ve cüz'i dahi nerm (yumuşak) ateşte durduktan sonra bir hoşça çıkarup ber-vech-i muharrer (yazıldığı şekilde) tabaklara nizamla koyup istimâl ideler ve matlûb olursa kutulara koyup diyarı âhire ve seferlere ve bazı ahbâba götürüp gönderilür. Kat'a (kesinlikle) su görmemekle kışlarda onbeş yirmi gün ve yazlarda beş on gün durur kurabiye misali bir güzel şeydir bu cihetle **kurabiye-i kadayif** (kadayif kurabiyesi) dense layiktir. Kadayiftan türlü türlü şeyler olur böregi ve makarnası dahi olur. Bir nev'i dahi bal şerbeti ve ceviz ve badem ile yapup istimâl iderler.



Asel ve şeker ile tatlılamasıâtırleri gibidir.

Yufkahî kadayif: Bir iki türlü yaparlar. Evvelâ tepsiyi cüz'i yağladıkten sonra hazır yapılmış yufkalardan bir tanesini döşeyüp baâdehu kadayiftan itidal üzre üzerine bir hoşça nizam verdikten

sonra tekrar bir yufka dahi üzerine koyup bâdehu üzerine üç dört kaşık yağ koduktan sonra bazı mahallinden bıçak ile deler ki hin-i tabhda (pişme anında, sırasında) yağ her yerine vâsil ola. Baâdehu firinda yahut kor üzerinde pişüreler. Yine bu vadide kit'a kit'a yaparlar meselâ bir pâre yufkaya matlûb olduğu miktarı kadayif koyup hamaili (muska gibi) yahut tûlâ (daha uzun) ya bohça gibi devşirüp tepsiye dizerler, bazları tekellüf (zahmet) idüp bunun içine badem ve fistik koyup pişürürler velhasıl bu tavrîda egerçi tekellüf ve tasarruf vardır amma iki vechile lûtfu (hoşluğu, güzelliği) daha var. Evvelâ yağı kalîl (az) olmakla gayet latif ve ikinci istimâli hafif olur. Bir lûtfu dahi, gayet beyaz kadayif isteyen, yufkalarını üzerinden alındıktı matlûb olan beyazdan âlâ olur.

Kaymak baklavası: Birkaç nev'i olup hatta pişirilen bazı mahallerde kaymak killet (azlık, kıtlık) üzere olmakla bögrülceyi cüz'i süt ile terbiye idüp kaymak yerine de amel ve tabh iderler (pişirirler). Filhakika evvel emirde kaymağa şebih (benzer) bir şey olur. Asılda kaymak baklavası dedikleri dahi yalnız kaymaktan mümkün olmayup elbette eriyüp mahvolmamak için bazı müناسip şeyi zamm ve izafe iderler (ekler ve katarlar) yahut hâlis süte vech-i muharrer üzere bazı şeyi zamm ve mezc idüp (karıştırıp) amel iderler. Sanatı: Evvelâ beyaz bögrülceden miktar-ı kifaye alup bir miktar su ile müheyŷâ (hazır) olunca baâde't-tabh (pişirdikten sonra) suyunu süzüp bögrülceyi tencerede kepçe ile geregi gibi ezüp kevgirden yahut kıl elekten geçirüp lubbünü (özünü) alup miktar-ı kifaye süt ile tekrar tencerede nerm (yumuşak) ateş üzere suyu ve sütü mahvolunca (kalmayıncaya kadar) tabh eyledikten sonra iki üç yumurta akını izafe ve mezc ideler. Baâdehu kaide üzere bir tepsiyi yağlayup pâk ince açılmış onbeş yirmi yufkayı yağlanmış tepsiye koduktan sonra ma'mûl [7a] mezkûru (zikredileni) koyup tekrar üzerine dahi ol kadar yufka vaz' olunduktan sonra kırk elli dirhem miktarı rugan-ı sâde ile üzerini haşlayup birkaç mahallinden bıçak ucu ile dürtüp yağ

her yerine vâsil ola. Ba'dehu firında yahut kor üstünde sac altında güzelce ba'de't-tabh şeker yahut asel-i musaffa ile sıcak sıcak haşlayup ateşten indirüp sıcak ve soğuk istimâline mübaşeret oluna (kullanılıp yemeye girişile).



Zikr olunan yufkalar vaz' olundukta her iki üç yufkada bir birer ikişer kaşık erimiş sâde yağ serpmek lâzımdır zira bu baklavalar sair gibi kat' olunmamakla beherhâl (mutlaka) böyle olmak lâzımdır. minhu

Nev'i diğer: Halis kaymaktan amel olunmak murad olunrsa matlûb olduğu miktarı kaymağın sütünü süzüp ol süte üç dört yumurtanın akını koyup gereği gibi çalkayup ba'dehu kaymağı dahi koyup cümlesini bir hoşça halleyedikten sonra üslûb-u sabık üzere (önceki gibi) yağlanmış tepsiye vech-i meşrûh (şerh olunmuş, açıklanmış olduğu) üzere yufkaları koyup ba'de't-tabh kaide üzere şeker yahut asel-i musaffa ile haşlayup bir miktar soğdukta istimâl oluna.

Nev'i diğer: Kaymak bulunmadığı vakitte yahut hazmı batıdır (ağırdır, güçtür) diye ictinab olunrsa (çekinilirse) süt ile pirinci gereği gibi ba'de't-tabh kıl elekten geçirüp birkaç yumurta akı izafe olunup tekrar nerm ateş üzerinde lapa misali ba'de't-tabh miktar-ı kifaye şeker koyup tamam kaymak kıvamına geldikte üslûb-u sabık üzere amel ideler bu dahi latif ve nazik bir şeydir.

Nev'i diğer: Bu nev'i dahi cümleden âsân (kolay) bir türlü sikletsiz ve hazmı dahi seridir. Evvelâ lor peynirini ince doğrayup suya koyup bir gece durup tuzu gittikten sonra gereği gibi yoğurup bir miktar beyaz şeker izafe olunup üslûb-u sabık üzere amel ideler. Eğer murad olunursa her üç beş yufka halâlinde(arasında) doğulmuş mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem vaz' ideler. Lor bulunmaz ise çayır peynirinin tuzsuzu nev'inden dahi amel olunur.



Mülükî sakız helvası: (mülük: melikler, hükümdarlar) Şeker yüz dirhem, helvacı çevgâni (şeker çubuğu) on dirhem, dakik-i hâs yirmibeş dirhem, rugan-ı såde onbeş dirhem. İbtida dakik-i hâsi rugan-ı såde ile helva meyane-sinde tabh idüp indireler ba'dehu çevgâni elli altmış dirhem su ile hulâsasin (özünü) alıp ol su ile tekrar peynir şekeri kıvamına gelince kaynatup mermer yahut tepsîye döküp soğumağa karib (yakın) mezkûr meyaneden azar azar ve-rüp alıştıralar ondan sonra kar şekeri gibi mismârda (çivi, kazık) gereği gibi ağarınca(ya kadar) çekeler ba'dehu mu-kaddem (önceyen) kişi (kabuğu) izale olmuş şamfistiği ile tekrar kifayet miktarı karıştıralar ba'dehu sakız helvasının taşrasındaki beyaz kabından kifayet [miktarı] mukaddem (önceyen) [tedarik idüp] sakız helvası [yapar gibi iki kap] arasına miktar-ı kifaye koy[alar yahut] lokum gibi keseler velhasıl murad üzere yapup ekl oluna. Sükkeri (şekeri) sa-kız helvasının hulyi (tadi) gibi olur. minhu

—• 51 •—

Kaymaklı saray ekmeği: Saray-ı hümâyunda nefs-i hümâyun için hâs firında tabh olunan ekmek ki enderun ağa-ları ana fodula ta'bır iderler. Eğerçi fodula dedikleri ekmek dahi üç nev'idir.



Fodla üç nev'i dediği harcî fodula, harem fodulası, divan fodulası deyüp vakien üç türlü tabh iderler. minhu

Mezkûr ekmek malûm olan fodulalara hey'eti müşabih (benzer) olmakla sair ekmeklerden imtiyaz için fodula der-ler, taşra ricali has ekmek derler. minhu

Hünkâr için tabh olunan ekmek birkaç türlüdür. Bir nev'ine dahi mirahur ekmeği derler ki taşrada tophane ekmeği dediklerine hey'eti müşabehesi (benzerliği) vardır amma gayetü'l-gaye hâsdır ve mezkûr ekmek taşrada tabh olunmak mümkün değildir zira

buğdayın gayetü'l-gaye âlâsına ve kemâl mertebe tathîr eyle diklerinden (temizlediklerinden) gayri bir nev'i mahsûs bir sâde (un) tedkik idüp getirirler ve bir nev'i dahi hâsseten Beykoz'da su değiirmeninde ögünür (öğütülür) ve buğdayın dahi enva'ı olmakla birkaç türlüsunü i'tidal üzre birbirine halt idüp (karıştırıp) öylece öğütürler ve yoğurmakta dahi gayet dikkat etme riyle binaenaleyh tabh olundukta gayet kabarıp sünger gibi göz olur. Velhasıl [7b] ol ekmekten bir tane alup ortasından iki şakk (parça) eyledikten sonra iki tarafında bulunan içleri alup hemen kabukları kaldıktan sonra her birini başka başka ber-kaide ((kaide üzere, usulüne göre) kadayif kızartır gibi bol yağda kızartup ba'dehu sıcak su ile bir miktar yaykayup suyu süzüldükten sonra bir tanesini yine kenarlı tepsîye koyup, kestirilüp tasfiye olunmuş şekerden üzeri örtülünce koyup tamam ol şeker içiktikten sonra halis kaymaktan miktar-ı kifaye üzerine koyduktan sonra şakk-ı sâniyi dahi başka tepside şekerini içirdikten sonra ani dahi anın üzerine koyup bir kepçe dahi şeker cümlenin üzere koyup bir miktar ateşte durduktan sonra sıcak yahut soğuk istimâl ideler. Vâkian(gerçekten) saraya mahsus bir nazik ve latif gıdadır. Amma bu esnada bazı reşid ve zarif celebiler bâlâda mezkûr olan tavrı vücuhla tekellüf bilüp ve her halde tabh ve tenavülde zahmet ve siklet(ağırlık) olduğunu taakkul idüp(hatıra getirip) evvelkiden nazik ve âlâ olup kat'an (kesinlikle) tabh ve isti'malinde mihnât ve siklet olmayup ve der(çeşit, nev'i) üzre bir nazik tâvîda tabh eylediler. Filhakika ondan lâtif ter olduğunu ashâb-ı zâïka (tad duyma hassası sahipleri) imza eylediler ve her nev'i ekmekten amel eylediler. Meselâ francileden ve sair hâs ve her nev'i ekmekten iki şakk idüp içini çıkardıktan sonra bir kenarlı tepsîye birini koyup ibtida (önce) tasfiye olunmuş (arılılmış, burada: şerbet yapılmış) şekerden bir kepçe koyup ol ekmeğe içirdikten sonra yine bir kepçe daha (icirerek) böyle böyle bir kenarlı tepsî miktarı ol ekmek kabuğu yayılıp ve şekerini tamam içер. Ba'dehu birini dahi ol vechile yani bir kepçe

AĞDİYE RİSALESİ

şekeri koyup içtikte bir dahi koyup tamam nisabını (istenilen haddini) buldukta matlûb olursa ikisi beynine (arasına) kaymak koyalar, değil ise ikisini bir yere getirüp şeker az ise bir miktar daha koyup istimâl oluna.



Aşure: Evvelâ miktar-ı kifaye kışrı (kabuğu) izale olunmuş buğdayı gereği gibi yaykayup tathir eyledikten sonra kebir tencere içine çokça su ile mâen koyup ateş üzerine vaz' bâdehu kaynayup buğdayı çatlamağa başladıkta kepçe ile karıştırmadan hâli olmayup tamam helmesini dökmeğe başladıkta üzerinden kepçe kepçe alup ve tekrar soğuk su koyarak kaynatup ol vechile üzerine gelen helmesini aldıktan sonra tencerede bir miktar kalan buğdayı terk ideler ve bir gün mukaddem (önce) tabh olunmuş nohut ve bakla ve börülce ve kuş üzümü ve razaki üzümü hazır ve müheyyâ (hazır) iken helme-yi mezkûreye miktar-ı kifaye asel-i musaffa (süzme bal) yahut şeker izafe olunduktan sonra zîr olunan şeyleri koyup ve cüz'i dahi kaynatup indireler. Baâdehu soğumağa karib olduktakâselere ve tabakkalara koyduktan sonra mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem ve findik ve fistık ve cevizden dilhevâ (gönül isteği) üzere üzerine koyup ekl buyularlar. Eğer *saray aşuresi* murad olunursa yalnız helme içine şeker ve kuş üzümü koyup ve indirmeye karib tenceresine kifayet edecek miktarı miski birkaç fincan gülâb fiyyevm ile ezüp içine koyalar ve bir yöne karıştırıp indireler minvâl-i meşrûh (açıklanmış şe-kil) üzere tabakkala koyup fakat üzerine şamfistiği koyalar. Saray aşuresi bu olup hemen ekl buyular. minhu

— 53 —

Helva-yı âsûde: Bir nazik helvadır ve gayet tiz (tez) pişer ve istimâlinde bazı menâfi' (yararlar) dahi olmakla âsûde (rahat, gailesiz) ismiyle tesmiye olunmuştur. Lakin *sâbûnî* (nişasta helvası) ve *reşidiyye* ve *leb-i dilbere* müşâbihdir (benzer). San'ati: Bir ölçü nişasta bir ölçü asel nisf ölçü rugan-ı sâde ve bir ölçü

su. Cümlesini def'aten (birden) bir tavaya koyup mutedil ateşte nişasta muhtevası gidince muttasılan karıştıralar ve pişmesi vaz' olunan yağı zahire gelmeğe (görünmeye) başlar. Bir miktar dahi karıştırıp bâdehu indirüp tabaklara koyalar.

Reşidiye helvası: Eğerçi meşhur ve kadim (eski) helvadır amma tarik-i tabh (pişirme tarzı) malûm olmayup ve bir iki vechile tabh olmağa tahrir olundu. Evvelâ tasfiye [8a] olunmuş bir ölçü rugan-ı sâdeyi tencereye koduktan sonra toruklu (püttürlü, elenmemiş) bir ölçü nişastayı dahi iki ölçü su ile bir hoşça ezüp yağın içine döküp ve iki ölçü asel yahut şeker koyup bir-birine karıştırıp ateş vaz' bilâ-fasila (aralıksız) matlûb olduğu mertebelere gelince karıştıralar. Meselâ hurdelendikten (ufalan-dıktan) sonra dahi bir miktar karıştıralar. Kokusu gereği gibi gi-düp bir hoşça pişer bâdehu müferrih (geniş, iç açan) tabaklara koyup tarçın ve karanfil ve mümessek (misklenmiş, misk kokulu) gülâb konsa dahi güzel ve rayihası tayyib olur. Hemen yi-yene âfiyet olsun.

—• 54 •—



Bazları nezaket idüp ol nişastanın toruğunu (pütürle-rini) dakik-i hâs iderler (eleyp hâs un ederler). Vakia kai-deye muhalif amma nişasta ile dakik müsavi misilli olup ve pişmesi daha âsân (kolay) hem rayiha-yı nişasta dahi olmaz. Fakir, dakik-i bademli irmik ki simit unu derler ani kodum ve bazı defa nişasta kuvvetsiz bulunmakla da-ğılmaz ol vakit de pişer iken bir miktar nişasta yahut da-kiki izafe iderler (katarlar) elbette dağılıp hurdelenir (ufa-lanır). minhu

Tavr-ı diğer: Bu dahi hemen ol vâdidedir. Amma vezin ile miktarı beyan olunmuştur: nişasta dörtüz dirhem, asel-i mu-saffa altryüz dirhem, rugan-ı sade ikiyüz ve bir vakiyye su ile nişastayı ilişirüp bâdehu asele karıştırıp yağ tencerede eridikten sonra mecmu'unu üzerine koyup karıştıralar. Eğer murad üzere

hurdelenmezse bir miktar daha nişastayı üzerine ekip karıştırılar
beherhal (mutlaka) dilhâh (gönül isteği) üzere uafakları hurde-
lenirse buna dahi vech-i evvel (önceki tarz) üzere gülâb ve tar-
çın izafe olunsa râ'nâ olur.



Bu helvalara da beherhal nişasta yağı cezbetmeyüp taşra def' itmez yine içinde olan şübhəyi ol yağ def' ider zira bu helvaları su pişirmeyüp yağ pişürür. minhu



(Yağsız helva): Şeker yüz dirhem, nişasta onbeş dirhem,
kesira beş dirhem, misk iki çekirdek; cümlesin gülâb ile ve
kesira ile hamir idüp bâdehu matlub olduğu veche üzere
lokum kesüp kurutalar bâdehu ekl buyurlar. minhu

Helva-yı sâbunî: Bu dahi meşhur helvalardandır amma ekseriya yanında görülüp üzüm suyundan ve pekmezden olduğundan başka belki cümle helvalardan bakiyye kalan helvaları bir yere getirüp bir miktar nişastayı su ile karıştırıp şir-i rugan (süt yağı) ile pişürüp ilk rayihası müntin(kokmuş, bozuk) veunu dahi siyaha mâil bir şeydir amma ihtiyam ile edevat ve malzemesi nefis ve pâk olup tabhında dahi dikkat olundukta hemen râhatü'l-hulkum (lâtilokum) ile müsavidir (eşittir), meselâ bu yağlı râhatü'l-hulkumdur.

—• 55 •—

Sanatı: Evvelâ seksen dirhem nişastayı iki üç vakıyye su ile ezip elekten geçireler bâdehu bir vakıyye aseli dahi eritüp pâk astardan sözüp cümlesini bir helvacı tenceresine koyup mutedil ateş üzerinde tamam koyulunca(ya kadar) bilâfâsila ağaç kepçe ile karıştırılar bâdehu karıştırması asır (zor, güç) olduktça yüz dirhem miktarı erinüp (eritlip) hazırlanmış olan rugan-ı sådeden birer ikişer kaşık komağa başlayalar yüz dirhem miktarı mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem dahi koyup tamam yağ bitince

vech-i muharrer üzere gâh u bigâh (vaktli vakitsiz) koyup karıştırmaktan hâli olmayalar. Ba'dehu bir miktar dahi pişürüp siniye döküp yayalar ve ne surette kat' murad olunur ise kat' idüp münasip tabaklara nizam verüp istimâl oluna.



Helvacı tenceresi dediklerine havan tencere dahi derler ve egerçi karşısındaki gibi kızarmış istenir ise bir tavaya cüz'i (az) yağ koyup kemâl mertebe kızdıktan sonra helvadan kifayet miktarı koyup kızartalar be-şart-ı anki (şu şartla ki) soğuduktan sonra amel oluna. minhu

Bu helvaya badem ve yağ konduğu vakitte ve bir vakiyye misket elmasını soyup ve içini dahi gayet güzel tathir eyledikten (temizledikten) sonra dörder bölüm idüp kosalar gayet hoş olup letafeti ziyade olur, misk ve gülâba hacet kalmaz. minhu

—• 56 •—

Helva-ı Hakanî: Bu helva fî'l-hakika tekellüflü (zahmetli) olup ismi dahi hakana mensup olmak, ya diyarına yahut padişahlara (mahsus) yahut cümle helvaların padişahu demek ola. Hele pâkça tabh olundukta cümleden nazik ü ter bir helvadır ve üç dört nev'idir. Cümleden meşhuru budur: Dakik-i hâs ikiyüz dirhem, [8b] nişasta ikiyüz dirhem, pırınçunu ikiyüz dirhem. Bir vakiyye rugan-ı sådeyi ba'de't-tasfiye (temizledikten sonra) tencere ile ateşe koduktan sonra dakikleri (unları) koyup mutedil ateşte kepçe ile muttasilen karıştırarak meyane piştikte üç vakiyye asel-i musaffa yahut pâk kestirilmiş şeker ve iki vakiyye süt ile gayet kaynarken haşlayup tencerenin üzerini bir hoşça örtüp bir çarek (çeyrek, 15 dakika) miktarı durduktan sonra açıp gereği gibi karıştırdıktan sonra matlûb olduğu vech üzere tepsiye yahut tabaklara koyup istimâl oluna.

AĞDİYE RİSALESİ



Dakikler ile maen (unlarla birlikte) yüz dirhem miktarı mukaşşer (kabukları soyulmuş) badem konsa bir iki lütfu vardır evvelâ cüz'î kızarmağa başladıkta meyane gereği gibi tabh olmuştur. minhu

Fakir, dakikleri def'aten komayup nişastanın tabhı (pişmesi) asır (zor) olmağla ibtida nişastayı koyup bir miktar karıştıktan sonra dakiki koyup anı dahi bir zaman pişürüp ba'dehu pirinç ununu vaz' idüp badem konduysa tabhı malûm, konmadıysa kepçenin mücerreb(denenmiş, kullanılmış) tarafından meyane dökülüp kepçeye meyane yapıştığından malûm olup belki rayha tağıriyle (kokusunun değişmesiyle) dahi malûmdur. minhu

Nev'i diğer: Mahruse-i Bursa'da Eş(ref)zadelerin akrabasından Şeyh Mehmed nam zat-ı muhterem merhum ve mağfûrûn-leh Azizzade Abdurrahman Efendimiz hazretleriyle mahruse-i merkumede meks (adı geçen vilayette durup) ve ikamet üzere iken tabh idüp Yıldırım-zade Mehmed Ağa vesatetiyle (araya girmesi, vasita olmasıyla)iftarda hediye diyu irsâlinde (gönderildiğinde) filhakika gayet beyaz ve gayetü'l-gaye leziz ve latif ve istimâli hafif olmağla cümle meyanında pesendide (beğenilmiş) olup terkibi ahzolunmuştur. Pirinç unu yüzelli dirhem, dakik-i hâs yüz dirhem, nişasta elli dirhem, asel-i musaffa dörtüz dirhem, süt ikiyüz dirhem, rugan-ı såde yüzelli dirhem. Tarik-i tabhı (pişirme tarzı) : bâlâda mezkûr olduğu vech üzere olup ancak yetmiş seksen dirhem miktarı ba'de't-tabh üzerine kaymak ilka (koma, bırakma) idüp mezc eyledim (karışurdum) deyu takdir eyledi. Hele bu terkip sairlerden mümtaz olduğu bedihidir (açktır) ve daki(k)lerin vezninden dahi malûmdur fefhem (böyle bilesin).

—• 57 •—

Terkib-i diğer: Rugan-ı såde ikiyüz dirhem, dakik-i hâs otuzuç dirhem, nişasta otuzuç dirhem, pirinçunu otuzuç dirhem, asel-i musaffa dörtüz dirhem, süt ikiyüz dirhem, badem elli dirhem.

Bu dahi tabhında ve sair hususlar evvel tahrir olunan vech üzre olup bunun ancak dakike dikkat; dakiklerin veznindendir ki rugan ve asel ve süt ol miktar dakike (una) çok görünür fi-nefsi'l-emr (isin aslında) tahrir olunan terkiplere göre ber vechile tecviz olunmaz (izin verilmez, caiz görülmez). Binaenaleyh bir iki defa tecrübe tarikiyle tabholundu sairlerden farkı olmayıp belki daha rânâ olup dakikler az olmağla daha latif ve vücûhla hafif oldu.

Gaziler helvası: Cümplenin malumu olup tabhı dahi âsan olmağla ekser nâs (insanlar) tabh ederler. Filhakika cemî' helvalardan tabhı eshel (daha kolay) ve istimâli latif ve hoş-hordur (yemesi hoştur). Sanatı: bir vakiyye rugan-ı sâdeyi eritip sorduktan (soğuttuktan) sonra birbüçük vakiyye miktarı dakik-i hâs koyup mutedil ateşte bilâ-fâsila (aralıksız) karıştırmağa meşgul iken bir vakiyye süt ile iki vakiyye aseli dahi kaide üzere tasfiyye edip ateş kenarında hazır ve âmâde ideler. Ba'dehu tamam meyane piştikte aseli ba'dehu sütü içaleten (acele olarak) koyup ve tencerenin kağıını örtüp bir müddetten sonra açıp gereği gibi karıştıralar.



(*Tavr-ı diğer*): İptida kaide üzere gaziler helvasın pişireler velakin şekerî yahut aseli âdetten iki kat ziyade tatlı ola ki sonradan vâfir (çok bol) badem zammolunacaktır (katılacaktır) ki tatsız olmayıp ol vakit kararın bula. Eğer helva üç vakiyye ise mukaddem (önceden) iki vakiyye badem olup (alıp) kışırın (kabuğunu) izale ettikten sonra bir miktar ateşte karup ba'dehu havanda hemen hurdelenecek (ufalanacak) kadar dakk olunup (dövülp) tava-yı mezbure zammolunup gereği gibi karıştırıp piştikten sonra kenarlı tepsiler içine kifayet miktarı koyup bastırarak yayup baklava resminde yahut murad olduğu vech üzre kesüp firinda tekrar revani pişer gibi üstü kızarınca dura ba'dehu çıkarup tabaklara ve mertebanlara dizüp ekl iden (yiyen) cenaplara âfiyetler ola. minhu

Egerçi bu helva meşhur ve kadim helvadır amma sonra telâhuk (birbiri arkasından gelen) efkâr (düşünceler) ile

bazı tabbahalar (aşçılar) mahv ü isbatla (çizip eklemelerle)
türlü türlü tasarruf idüp edna (pek az) ilâve ve zamm (ar-
tırma) yahut tenkis (eksiltme) ile taam ve lezzetine halâvet
(tatlılık) ve heyet (görünüş) ve levnine (rengine, şekline)
letafet gelüp filhakika levn-i evvelden (önceki şeklärden)
her halde nazik ü ter (taze) olup meselâ asel iki vakiyye
kaide-i külliye ve kadime (eski ve açık hükümler) iken üç
vakiyye bazilar dört vakiyye dahi kodular ve istimâl eyle-
dik filvâki (gerçekten) hoş oldu. minhu

[9a] Şöyle ki ta bir miktar soğuya ve hurde oldukta tepsİYE
yahut müferrih (geniş) tabağa koyup safâlanalar.

Helva-yı me'muniyye: Bu dahi meşhur helvalardan olup
birkaç nev'i tabh olunur. Sanati: Evvelâ beş yüz dirhem aseli cüz'i
su ile eritüp ve pâk astardan süzdükten sonra soğudalar ve ka-
ide üzere doğülmüş elenmiş pirinç unundan dört yüz dirhem
ahzolunup (alınıp) üç yüz dirhem rugan-ı sâde ile nerm ateşte
tamam yağ taşra zâhir olunca (dişarıda görünunceye kadar) pi-
şireler. Bâdehu ateşten indirüp anı dahi soğudalar bâdehu aseli
içine koyup tekrar ateşe koyup tencereye yapışmamak için dem-
bedem (zaman zaman) karıştırılar tamam piştikte indirüp kepçe
ve kaşık ile alıp tekrar kızgın tabda (tavada) yağ ile kızartup kev-
gir ile alup tabağa dizeler bir açaip helva olur.

—• 59 •—



Bazları dahi dakiki (unu) az katip birine nişasta vaz' idüp
ve her vakiyye asele mukabil süt korlar ve aselin tasfiyesi her
vakiyye asele bir vakiyye su koyup ve eritip pâk astardan sü-
zeler asel kesdirmesinin aslı yoktur abesdir. minhu

Aselin kıvamı mahalline göredir meselâ her vakiyye muka-
bili süt oldukta tahrîr olunduğu (yazıldığı) vech üzere amel
olunur ama süt olma(di)kta her vakiyye asele iki vakiyye
su konur ama asele aslında sù girmemiş oldukta böyledir
ama sulu balla bir miktar su kifayet ider. minhu

Nev'i diğer: Bir ölçü rugan-ı sâdeye iki ölçü pirinç ununu koyup helva meyanesi gibi mutedil ateşte pişürüp bâdehu bir ölçü asel ile iki ölçü süt izafe olunup birbirine alıştırdıktan sonra tekrar firında dahi bir miktar tabh ideler.

Helva-yı güllâbiyye: Asel-i musaffa (süzme bal) bir ölçü, nişasta bir ölçü, su bir ölçü, rugan-ı sâde rub' (çeyrek) ölçü. Evvelâ aseli ateşte koyup kaynata. Bâdehu mezkûr (zikredilen) yağı koyalar ve zîr olunan nişastayı dahi ezüp koyalar ve bir miktar muğâşer (kabuğu soyulmuş) badem ve gülâb ve misk izafe olunup (eklenip) tamam pişince karıştıralar. Bâdehu tepsîye döküp yassıltup baklava gibi kesüp istimâl ideler.



(Haşlama): Bazılar **haşlama** dahi derler. Evvelâ bir ölçü süt ve bir ölçü suyu tencereye koyup nerm (yumuşak) ateşte yağı eriyince karıştırıp bâdehu helva meyanesi kıvamına belki dahi ziyade dakik-i hâs koyup cüzice dahi karıştırıp ateşten indirdikten sonra bir münasip tepsî(ye) bir hoşça yayup baklava gibi yahut **nev'i âher** (yeni tarz) kesüp fırında yahut sac ile kor üstüne tabh idüp ısicak şeker yahut asel şerbeti ile haşlayup istimâl ideler. Gevrek ve latif ve fi-nefsî'l-emr (işin aslında) gayet tiz pişip zahmeti kalil (az) letafeti kesir (çok) bir nazik şeydir. minhu

— 60 —

Helva-yı İshakiyye: Helva aksamından gayetü'l-gaye (en son derecede) latif ve istimâlı cümle helvalardan hafif ve mahruş-e-i Bursa'ya (Bursa vilayetine) mahsus gibidir ve sair diyarda dahi yapılır. Medine-i mezburda (adı geçen şehirde, Bursa'da) yapılan mertebelere vâsil olmak emr-i muhâl (imkânsız) kabilindendir. Hâsılı kelâm (sözün kısası) men lem yezuk lem ya'rîf (tatmayan bilmez) ve anda dahi her hanede yapılır iken merhum ve mağfurün-leh (Allah 'in affina sığınmış) Nakib Efendi hanesinde yapılan birini taklid edemezler. Merhum ve mağfurün-leh İmam-ı Şehriyârî Efendi, Arabzade Abdurrahman Efendi ile

binyüzkırkүç (1730) senesinde meks ve ikamet esnasında (kalip oturduğu sirada) ol mahalle davet ve helva-yı mezkûru re'yü'l-ayn (kendi gözüyle) görüp ve tenavül idüp (yeyip) filhakika latif ve nazik olmağıla tarık-i tabhını (pişirme tarzını) tefehhus (etrafıca araştırip) ve sual eyledikte cevaplarına binaen (dayanılarak) bu mahalle kaydolundu. Sanatı: Evvelâ bir vakiyye pirinç ununu yüzelli dirhem rugan-ı sâde ile mutedil kor üstünde ve ikiyüz dirhem mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem ki doğulmuş ola maen (birlikte)



Badem maen (birlikte) pişmek bizim tasarrufumuzdur
evvelâ badem doğup ve şekeri dahi bir vakiyye miktarı su
ile birbirine karıştırıp ve kaynatıp meyanenin üzerine ga-
yet sıcak döküp karıştıralar, bu âsân vechidir (kolay tarzi-
dr). minhu

Bademi kaide üzere herire idüp bâdehu meyaneyi anınlı
haşlamak dahi asıl kaidedir ama badem gayet hey'etli ol-
mağla meyane ile tabh olundukta sıkleti gidüp hafif olur.

—• 61 •—

pişirip bâdehu ikiyüz dirhem kaynar süt ve bir vakiyye şeker ile
haşlayup bir hoşça karıştıralar. Bâdehu fincanlara [9b] koyup ta-
baklara dizeler. Gayet nizamlı güzel olur.

Yengem duymasın helvası: Zihne'de ekseri evlerde ya-
parlar ve ismine *cangi* derler ve İstanbul 'da *leb-i dilber* derler
gayetü'l-gaye latif ve nazik helvacıdır. Sanatı: Evvelâ bir ölçü hâlis
nişastayı iki ölçü su ile alıştırap elekten süzeler ve iki ölçü aseli
dahi astardan eritüp süzeler ve nisf (yarım) ölçü rugan-ı sâde dahi
bir müناسip helvacı tenceresine koyup yağ zahir olunca karıştı-
ralar ve nişasta rayihası gidüp tamam kıvama gelince karıştıra-
lar bâdehu ateşten indirüp vech-i müناسip üzere pâk tabaklara
koyup istimâl ideler.



Bu helva[yı şekerle yapup] ve yağı yüz dir[hem miktarı] badem yağı olup [ve maen konmayup] tamam koyulmağa başladıkta birer [kaşık az az] nişasta kokusu gidince ilk olunca (konunca) [dahi] alâ ve taam ve lezzeti rânâ olur ve bir miktar gülâb ve misk konsa pek güzel olur. minhu (Yazma nûshada bu not yaprak 9âdadır.)

Badem heriresi: Evvelâ murad olduğu miktar bademi bir miktar suda kaynatıp kabuğunu izale eyledikte taş havanda ge-reği gibi ezüp ve bâdehu su ile ezip kil elekten geçirüp irisi kaldıkta yine dakk idüp (dövüp) tekrar cüz'i su ile tamam cümle elekten geçince böylece ideler. Ba'dehu miktar-ı kifaye şeker ve gülâb koyup pâk tencerede yahut ibrikte kaynatıp sa'leb gibi istimâl ideler. Gayet (latif) olduğundan başka sadri (göğsü) yu-musatır ve rih (romatizma, ağrı) merâka (iç sıkıntısına, tasaya) dahi nâfi'dir (yararlıdır). Alelusus ince sahk olunmuş (dövülmüş) Seglânî tarçın ile istimâl oluna.

Pelsesin (peltesin): Bu dahi sa'leb gibi istimal olunur ve saray-ı hümâyuna mahsus gayetü'l-gaye (en son derecede) hoşgûvârdır (lezzetlidir). Sanatı: Bir fincan nişastayı otuz fin-can su ile ezüp kil elekten süzdükten sonra lezzet verecek mik-tarı şeker ile dahi kaynatıp ve bir iki limon suyunu pâk astardan süzüp anı dahi itidal üzere koyup karıştırdıktan sonra indirüp sa'leb fincanlarıyla istimâl ideler.

Kavun baklavası: Bir nekre (tuhaf) tavır olup baklava resminde (biçiminde) tabh olur (pişirilir). Sanatı: Evvelâ bir müناسip kenarlı tepsiyi cüz'i (az) yağlayup on tane ince açılmış yufka koduktan sonra gayet tatlı kavundan kaşık ile alup yufka-ların üzeri örtülüunce(ye kadar) koduktan sonra bir adet yufka dahi üzerine koyup üzerine cüz'i yağ serpeler. Badehu fırında kızarınca(ya kadar) pişürüp istimâl ideler.



Üzerine bir ince yufkadan sonra bir yufka dahi koyup
pekiç pişürüp evvel kalın yufkayı kaldırıp incesi kaldıkta
gayet münasip olur. minhu

Hiç üzerine konmasa dahi güzel olmak mülâhaza olunur.
Ba'dehu firından geldikte üzerine şekerî çokça ekip tenavül oluna
(yenilsin). Lezzeti hoş olduğundan ma'ada (başka) dâfi-i safra
(safra giderici) olmakla dahi güzel olur fefhem (böyle bilesin).

Yağsız kadayif: Evvelâ kadayifi ufak ufak doğrayup bir
kâseye koduktan sonra itidal üzere aselden yahut şekerden şer-
bet yapup üzerine çıkışınca koduktan sonra üzerine doğrulmuş ba-
dem ve findik ve ceviz koyup istimâl iderler. Bu tavır gayet ka-
dimdir eski hanelerde yaparlar vakia hoşça olur. Egerçi bu tavra
cık denir amma def'a fi'l-cümle (sonunda bir defa) pişmişir,
sair vechler iki defa pişüp dü ateşe derler hele her ne ise bir acaip
nekre tavırdır.

—• 63 •—



Güllâc paluzesi: Güllâc tabhı enva'ından gayeti'l-gaye
latif ve tenavülü ve istimâli cümlesinden hafif ve merhum
Şeyhü'lislâm Paşmakızâde Efendi hazretlerinin hanelerine
mahsus olup pederim merhum ve mağfurün-leh damat-
ları olmak takribiyle bizim hane(de) dahi daima tabh ve
ekl olunurdu (pişirilip yenildi). Sanatı: Evvelâ şekerî âdet
üzere kestirüp ve şerbet idüp tenceresile ateş kenarında si-
cak dura. Bir kenarlı tepsi yahut yumurta tavasını sepâye
(üç ayak, sacayağı) üzerine koyup ve altına yeni bir ateşi
döşeyüp ve tepsi içine mezbur (adi geçen) şerbetten bir
kepçe koyup kaynamağa başladıkta bir tane güllâcı şerbet
üstüne koyup kaşık ile basalar islandıkta karıştırmağa baş-
layalar halloldukta yine bir tane güllâcı dahi koyup karıştı-
ralar halloldukta yine koyalas tamam paluze kıvamına gel-
dikte yine şerbet-i mezburdan bir kepçe koyup yine güllâc
koyarak ber-minval-i meşrûh (açıklanmış tarz, usûl üzere)

koyulunca halledüp yine şerbetten ve güllâcdan koyup pa-
luze kıvamında halederek tepsî dolup tamam olduktâ ateş-
ten indirip ve üzerine bir fincan güllâb koyup karıştırıp
terk ideler tamam soğuduktâ kişi izâle olmuş badem ya-
hut şamfıstığından nizamlica dizüp ekl buyular. Eğer bir
iki çekirdek miski gülâb ile halledüp konulsa daha âlâ olur
rayhası tayyib olur velakin şerbeti âdetten tatsızca
ola zira tabh oluncaya dek rutubeti uçup tamam nisabin
(istenilen haddini) bulup itidale gele. minhu

Faluzec: *Pâludan* derler ki pelte dedikleridir. Filhakika la-
tif şeydir amma Şam-ı şeriften Şam



—• 64 •—

Egerçi paluze bir türlüdür nev'i âheri olmaz amma edevat
(âlet) ve malzemesi gayetü'l-gaye ra'nâ, şekerî Şam nebatı,
olmadığı surette peynir şekerinin gayetü'l-gaye hâs ve be-
yazı, ol dahi mümkün olmadığı surette Mısır 'in miyarı,
ol dahi bulunmadığı halde mai kâğıtlının beşyüz dört-
yüz dirhem miktarı gelenlerinden, ol dahi olmaz ise beyaz
sandık şekerini kaide üzere pâk kestirüp ve süzüp ba'deuhu
nişâ(sta)yi hâlis buğdaydan kendisi yaptığı surette, bari
Edirne yahut saray-ı hümayunun mermer nişâsında ol-
mak ve suyu yağmur suyu olmak, ol dahi olmadığı halde
{Yazma nûshada buradan sonrası 10a sayfasının üst köşe-
sindededir;} Çene veya hut Kısıklı ve Sa'dabad havâlisinden
Cendere boğazından vaki' merhum El-hac Beşir Ağa, ağa-yı
darüs-saade tâbe serâh (darüs-saade ağası, toprağı, kabri iyi
ve temiz olsun), çeşmesinden, velhasıl âsâni (kolayı) sah-
rinc (sarnıcı) suyu yağmurdan me'huzdur (alınmıştır) an-
dan olmak kemal-i safvet ve lezzetine ba'isdir (lezzet ve te-
mizliğinin mükemmelliğine sebep olur). minhu

[10a] nebatından (şekerinden), ka'k buğdayından yapılan nişâdan
yapmalarıyla gayetü'l-gaye (en son derecede) beyaz olur. Evvelâ

bir vakıyye beyaz şekeri dört beş vakıyye su ile şerbet idüp kirk dirhem miktarı nişayı dahi bir miktar su ile ezüp ve kıl elektten süzüp ol şerbete izâfe olunduktan sonra üç saat miktarı zamanda muttasilen (devamlı) karıştırıp indirdikten sonra bir fincan hâlis gülâb ilka oluna (konulsun) gayet latif olur tabaklara ve belki yekmerdilere (tek kişilik tabaklara) konsa mu'tedil (ne az ne çok) olduğundan başka sinisinin uç mahalline konmakla tezyin-i ta'âm ve sofra (sofra ve yemeği süsleyici) olmakla bâsira (göz, görüş, görme hassası) ve zâika (tatma, tadım) haz idüp belki havass-ı hamsü bâtine (içteki beş duyu: hiss-i müşterek, hayal, vehm, hafiza, mutasarrifa) mütelezziz ve safâ ider. Egerçi ekser et'ime (yemekler) hikmet üzerine mâmûl (yapılmış) ve belkiaslında hükemâ (hikmet sahipleri, bilginler) re'y ve tedbirîyle amel ve icâd olunmuştur ve tertib üzere istimâl ve tenâvüllü dahi şarttır. Hâlâ bazlarına mürâât olunur (gözetilip korunur). *Evvêlâ* peltenin vücûhla (tarziyla) nizamına halel gelmeyip cümle taâmin üzerine yenmesi kaide-i tibba mürâât olunmuştur zira taâmin buhârına sedd olmaçün (önlemek için) icâd olmakla filvâki (gerçekten) hâlâ öylece istimâl olunur lakin süt aksamına vechen min-el-vücûh (her ne sûretle olursa olsun) mürâât olunmayıp taâmin evvellerinde ve ışık (sıcak) istimâl olunmak beherhâl tibben väcip iken soğutulklarından başka tamam şib' (doyma, tokluk) geldikten sonra istimâl iderler. İki veche hata edip ifsâd-ı ta'âm etmekle (yemeği bozmakla) belki ifsâd-ı mi'de (mide fesadı) dahi âriz olur. Saray-ı hümâyunda hâlâ ekser ekl ü şurbelerin (yeme ve içmelerin) tip kaidesine mürâât edip ibtidâ (önce) çorba ba'dehu (sonra) sıcak sütlü ateş [aş] ve üzerine şeker izâfesiyle istimâl edilir. Bu paluze kadimdır amma mevali-i i'zâmdan (büyük âlimlerden) Nev'izade Efendi Hazretleri tekrar tekellüf buyurmaıyla bir mertebe iştihâr (şöhret) buldu ki ta'bir olunmaz hatta kendüye hicâp (utanma) gelür çârünâçar (ister istermez) kibar ve ulemâ ve saray-ı hümâyunda dârüssââde ağaya belki padişah-ı âlem-penâh hazretleri pîşgâh-ı hümâyunlarına (padişahın huzuruna) varınca(ya kadar) birer ikişer mertebani

(Merteban'da yapılan bir cins çanak çömlek) ile hâkipây-i devletlerine arz ve takdim ve mahzûz olan (hoşlanan) devletlülere ta'zim (hürmet) edip mükerrer mükerrer ırsâl etmekle (göndermekle) müsellem (herkesçe kabul edilmiş) esâmileri (isimleri) *pelteci efendi* oldu. Bu takrib ile râhatü'l-hulkuma (lâtilokum) dahi tekrar dikkat ve nizam verip eslafta (öncekilerde) yapılan tarz ve tavırdan âlâ ve râ'nâ pişürmüslерdir rahmetullahı te'alâ. Filhakika ashâb-i tabiattan zâtı muhterem olmağla ehibbâ (ahbablarına) ve asdikasına (samimi dostlarına) paluze değil câni verir bir zât idi. Hâsılı kelâm paluze böyle *amma râhatü'l-hulkum* inşâürrahmân takrir ve san'at-ı tabhi tahrir olunur.



—• 66 •—

Çarşıda yapılan râhatü'l-hulkum terkibidir: Şeker bir vakiyye, nişâ yetmişbeş dirhem, mâ-i sâfi (saf su) beş vakiyye, misk nîf dirhem. Evvelâ şekeri kaide üzere kestirüp ve nişâyi dahi su ile ezüp şekere karıştırıp aheste aheste kaynatıp daima karıştırmadan hâli olmayalar ve piştiğinin alâmeti oldur ki kaşık ile karıştırırken bir miktarın kaşık ile koparup yukarı kaldırıa eger kopan yerin ucu kaştıktan sütü aşağı salınır ise çigdir yahut ucu düğme gibi toplanır sükker (şeker) gibi çekilir ise pişmiştir. Andan sonra ateşten indirüp bir tepsi üzerine bir miktar bademyağı sürüp tepsiye dökeler yayılıp soğuduktan sonra bir kebir mikrasa (büyük makasa) yine bademyağı sürüp matlub olduğu üzere lokum gibi keseler ve mâi kâğıtli kebir ve beyaz frenk şekeri kellesini gereği gibi dakk ve sahk idüp (dögüp) bürünçük vâleden (bir cins ipek kumaş) geçüp dakik (un) gibi ola ve içine iki çekirdek misk koyup petek yahut içinden misk çikan zarfi (kabı) koyalar ki rayha ala. Andan sonra lokumları içine döküp gereği gibi karıştırıp çıkarıp bir kâseye koyup hifzedeler, tabiat ikbâl eyledikte ana buyurmadan hâli olmayalar. Eğer pişmezden mukaddem içine bir iki fincan gülâb fiyyevm konsa rayihası dahi latif ve nazik olur pişürüp ekl idene âfiyet olsun. minhu



Hoşmeri: Bazları *hoşmerim* derler. Ekseriya Rumeli’nde kaymakla eğer kaymak bulunmaz ise yumurta ile yaparlar gayet ... yolcu misafirlere ikram eylediklerinde kaymak ile kaymaksız ... getirirler. *San'ati:* Evvelâ bir iki kaşık yağ tencerede... helva meyanesinden ezile dakik-i hâs koyup bir miktar piştikten sonra indirüp bir miktar kaymak bir iki yumurta izafe idüp tamam soğuyunca başka taba (tava) ... yağ kızartup ... bir yanı kızarınca pişirüp ba'dehu öbir yanını dahi kızartup sahana vaz' idüp asel ile yahut üzerine şeker ile istimâl oluna. minhu

Gurabiye (Kurabiye): İptida bir vakıyye aseli ateşte eritüp



Eğer yumuşak olması murad olunur(sa) nisfi şeker ve nisfi asel ile yapılsa latif olur. minhu

—• 67 •—

astardan süzdükten sonra bir vakıyye rugan-ı sâdeyi dahi eritüp ve süzüp birbirine karıştırıp lokum hamuru kıvamına gelince(ye kadar) [10b] dakik-i hâs koyup gereği gibi yoğularlar ba'dehu matlûb olduğu vech üzre kurslar yapup ve bir tepsi cüz'ice yağlayup üzere dizüp firında tabh ideler eğer beyaz olmak matlûb ise üzere kâğıt örtüp öyle tabh ideler ve şeker ile yapılmak murad olunur ise ince sahk olunmuş bir miktar şekeri ki yani bir vakıyye şekeri yine rugan-ı sâdeye ba'del-ilka (koyduktan sonra) dakik-i hâs ile yoğurup kaide üzere amel ideler.

Nev'i äher: Yüz dirhem kuyruk yağını alup bir tekne içine koyup vâfir (bolca) çalkalana beyaz köpük olunca ba'dehu yüz dirhem şeker veyhut asel üzerine koyup tekrar çalkalayalar tâ ikisi mülemma' olup (karışıp) gerü beyaz köpük olunca andan bir miktar elenmiş dakik-i hâssi az az üzerine koyup karıştırıalar hamir olunca andan sonra matlûb üzere yapalar.

Gurabiye bundan alâ olmaz: Nîsf vakîye rugan-ı sâde ve üçyüz dirhemden ekserin (fazlası) dakik-i hâs; kaide üzere gaziler helvası meyanesi gibi pişürüp indireler gereği gibi soğuya andan sonra mezbur meyaneyi bir kebir kaşık ile çalkalar. Bir mertebe çalkana ki beyaz köpük ola bâdehu bir vakîye şekeri sahk idüp ve içine iki tane ceviz-i bevvâ (hindistan cevizi) dahi sahk idüp (dövüp) koyalar ve mezbur ağarmış ve köpük gibi olmuş meyane içine şekeri az az eküp gereği gibi karıştırıp hamur gibi ola ve özlenip dağılmayacak miktarı ola. Eğer şekeri ziyade gelüp bir miktar kalırsa kalsın. Andan sonra matlûb üzere yapup tepsi üzerine dizüp fırına vereler ve cüz’i (az) durup çıkaralar ve pişmesinin alâmeti oldur ki kurabiye-lerin üstü şerha şerha yarılır tamamdır. Bir seneyi mûrur eylese bozulmaz eğer fırında ziyade durursa yanar zira mukaddem (önceden) pişmiştir ancak murad suyun çekip kurutmaktadır ve pekiştirmektir. Her ne zaman ağızına alsan dağılır çarşı kura-biyesi gibi gevşemez lâ-nazirdir (benzeri yoktur). Terkibi ahbabımızdan sahib-i tabiat bir zât-ı şeriften alınup ve tecrübe olunup işbu mahalle kaydolundu.

— 68 —



Badem kurabiyesi: Evvelâ bir vakîye bademi bâde-t-takşir (kabuğunu soyduktan sonra) mermer havanda gayetü'l-gaye dakk (dövüp) bâdehu bir vakîye beyaz şeker koyup tekrar ma'en söyle dakk oluna hamur gibi yumuşak ola bâdehu dört adet ve gayet taze yumurta akını koyup yine bir hoşça karışınca doğdukten sonra bir müna-sip tepsi üzerine bir iki kat çarşı yağ kâğıdı koyup matlûb olduğu miktarı ol hamurdan alıp yuvarlayup cüz'ice basdırup ol kâğıtların üzerine nizam vererek dizüp tamam olduktan tekrar üzerine dahi bir iki kat kâğıtlardan koyup tabakaların uçlarını bir hoşça ol bir (öbür) kâğıtların altına rapt eyledikten sonra fırında yarı saat miktarı du-rup tabh olduktan sonra vakt-i hacette (gerektiği zaman) tefekküh(hoşlanma; yemiş yeme) ve telezzüz eyleyeler.

AĞDİYE RİSALESİ

Gayetü'l-gaye nefistir hem gıda ve hem devadır. Eger tarçın ve karanfil ve bir miktar sakız izafe olunsa rayihası latif ve mi'dede hazırlı seri olup sıklet vermez ve hafif olur. Bu kurabiye mahvü isbat (bazı yerleri çizip bazılarını ekleyerek düzeltme) misillü (gibi): Meselâ bir iki limon kabuğu yahut bulunursa ağaçkavunu kabuğundan bir iki dirhem miktarı vaz' olunsa hem rayihası latif ve hem hazırlı seri olmağa bâis olur ve yumurta akını kat'a komayup yalnız şeker ile badem olsa dahi olur ve cüz'i misk bir iki fincan-ı mükerrer gülâb ile sahk idüp izafe etmek gibi ve gülpenbe renk matlûb ise kesdirilmiş kırmızdan (kırmız böceğinden çıkarılan kırmızı boyadan) bir iki fincan vaz' olunsa gayet hoş renk olur. minhu

Revani: Rumeli'nde ve Bosnâda *kadıboğaz(n)* derler ve revani dedikleri gayrı tavırdı yapılpur kurabiye resminde yahut tepsiyedüzce yayup ba'de't-tabh (pişirdikten sonra) şeker ve asel ile baklava gibi haşlarlar. Bu diyarda kurabiye resminde yapup *kadingöbegi* derler gayet gevrek ve lezizdir ve bu risalede mezkûrdur. San'ati: Evlerde ölçü sâir yerlerde vezin ile amel ideler. Evvelâ iki ölçü dakik-i hâs

—• 69 •



dakik-i hâs yerine simit unu ki irmik dahi derler, andan olmak daha münasıptir zira kabarup ter olmasına bâis olur minhu. Dakik vaz'ında irmik olmak evlâ (daha uygun) olduğundan ma'ada vezinde daha ziyade ve eksik tutmakla kıvamına mürâât olunup (gözetilip) meselâ lâlank hamuru kıvamında belki ondan suluca olsa ziyade kabarmasına bâis olur. minhu

ve iki ölçü asel ve bir ölçü rugan-ı sâde ve bir ölçü yumurta. İbtida aseli ve yağı eritüp pâk astardan süzdükten sonra dakiki az az koyup karıştırular ba'dehu yumurtayı dahi koyup kuvvetlice nisf (yarım) saat miktarı çalkayalar ba'dehu bir kenarlı tepsiyedöküp

fırında itidal [11a] üzere tabh ideler ba'dehu matlûb olduğu vech üzere kat' idüp tabaklara ihrac ve istimâl buyuralar.



Gelin ödü: Rumeli'nde gelin ödü derler latif bir taâmdir revaniye teşbih (benzer). Evvelâ bir ölçü rugan-ı såde ve bir ölçü dakik-i hâs (hâs un) tuğruklu (topaklı) ola ve iki ölçü asel-i musaffa ve bir ölçü külli su. Cümlesin bir yere karıştırıp gereği gibi çalkayup alışıkta bir kenarlı tepsî içine döküp fırında pişürüp istimâl ideler.



Özbek helvası: Özbek Hacı Şerif'den menkuldür. Vilayetlerinde bu vech üzre amel iderlermiş. Evvelâ bir miktar rugan-ı såde ve bir miktar dakik-i hâs ve bir miktar şeker. Rugan-ı sådeyi tencere içine koyup eridikte dakik-i hâsi az az üzerine koyup boza kıvamına gelince ziyade komalyalar. Tahminen beş dakika miktar(1) kaynaya ba'dehu şeke ri şerbet idüp azar azar üzerine koyalar bir mertebe doğeler ki yağı dakikten bir an ayrıla, yağını süzüp helvayı tencere içine koyup ekl oluna. Kat'a (kesinlikle) içinde yağ olmadığından üzerine su dahi içildikte âdemî incitmeyip bir ter ü taze latif helva olur. Tecrübe olunmağa işbu ma-halle kayd olundu. minhu

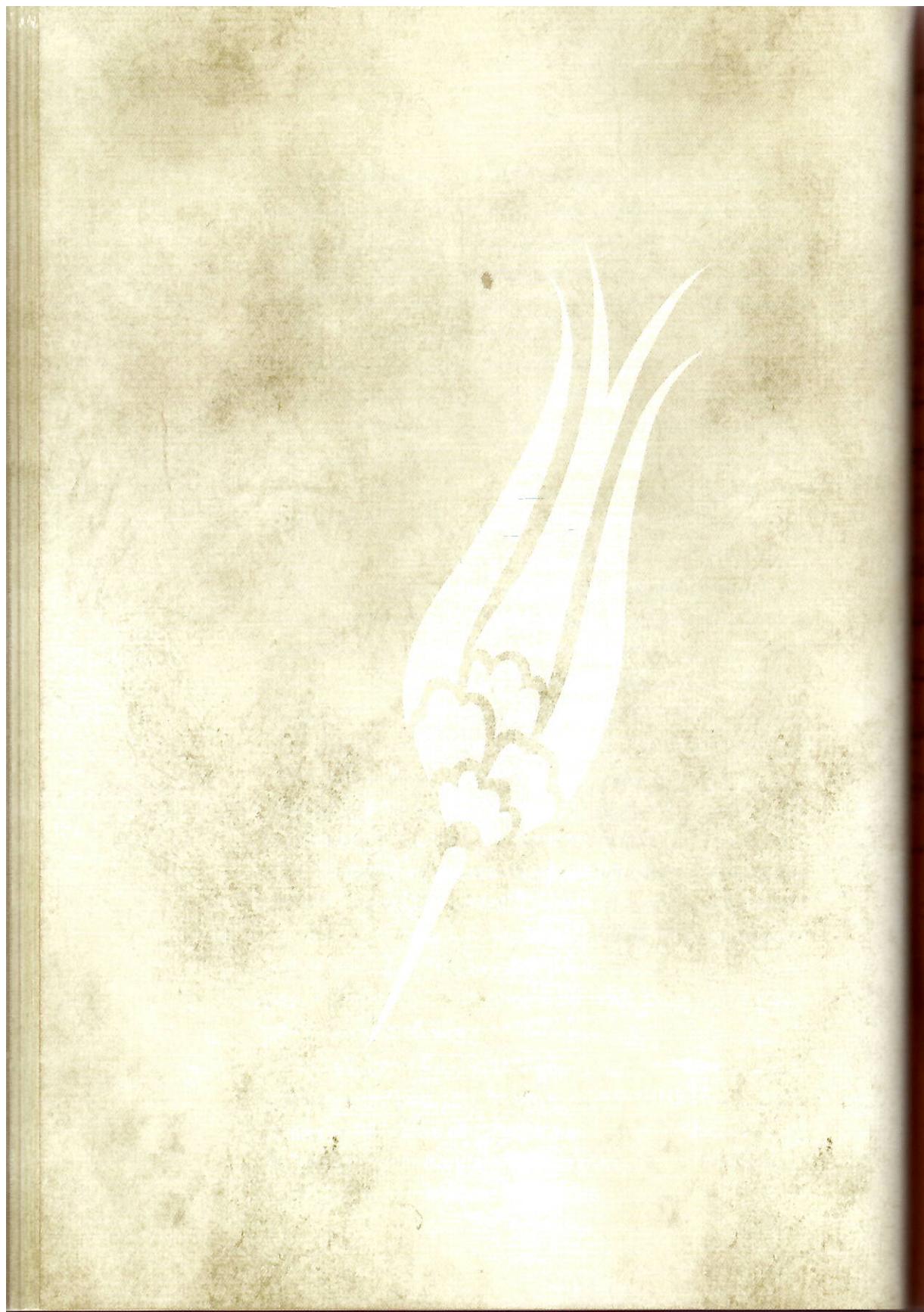
—• 70 •—

Nev'i âher: vezin ile yapılrsa dakik-i hâs dörtyüz dirhem, asel üçyüz dirhem, rugan-ı såde ikiyüz dirhem, yumurta yirmi tane. Üslûb-u sabık üzre cümleyi bir yerde karıştırıp ve gereği gibi çalkayup tabh ideler.

Nev'i diğer: Rugan-ı såde yüz dirhem, asel ikiyüz dirhem, yumurta yirmi tane, yüzelli dirhem miktarı dakik-i hâs ile rugan ve asel ba'de't-tasfiye cümleyi bir yere koyup ziyadece çalkayup bir kenarlı tepside fırında yahut sac ile fevk (üst) ve tahtında (altında) kor ile aheste aheste tabh ideler.

Revani karşısında yapıp bey' eden (satan) meşhur ademin terkibidir ki zikr olunur: ibtidâ yarımda vakıyye rugan-ı sâdeyi bir tekne içine koyup vâfir (çokça) çalkayalar el ile tâ beyaz olunca köpük olunca ba'dehu içine beş tane yumurta dahi koyup yine beyaz köpük oluncaya dek çalkalayalar. Andan sonra bir vakıyye aseli dahi üzerine az az koyup tekrar daha çalkalayalar andan sonra üzerine bir vakıyye irmik ununu az az koyarak gereği gibi çalkayıp cism-i vahid (tek parça) ola. Eğer dakik çok gelirse bir miktarını komayalar ki lâleng hamuru gibi ola tepsi üzerine konulduktak kendi kendine yayıyla sonra fırında pişirip tamam piştikte çıkarıp üzerine elli dirhem miktarı aseli şerbet edip dökeleler yine firna salalar şerbetin çıktıktan sonra ekl edeler. Asel yerine şeker izafe olunsa hoş olur.

Kadın göbeği: Rumeli'nde *revani* derler gayet gevrek ve hayli hoş olup tabhı ve ameli dahi âsân olur. Evvelâ iki vakıyye dakiki nîf vakıyye rugan-ı sâde helva meyanesi gibi tencerede karıştırıp ba'dehu pâk külli su ile yoğurup hissolar olmaz tuz izafesiyle kurabiye gibi yuvarlayıp ortasını bastırıp cüz'i yağılmış tepsiye hemvâre (aralıksız) dizüp yahut bütünce yapup baklava resminden ba'de'l-kat' (kestikten sonra) fırında tabh eyledikten sonra şeker yahut asel ile tepsi soğumadan sıcak sıcak belki kor üstünde haşlayalar gayet nâzik olur. Bazı defa kıvamında yahut tatlılanması yahut lutf-u nârdan (ateşin lutfundan) nâşı (dolayı) hoş düşüp hazz olunur, filhakika tekellüfsüz (zahmetsiz) icâleten (acele olarak) yapılır.



DÖRDÜNCÜ FASIL

Kebapların Enva'ın Koyun ve
Kuzu ve Balık ve Tavuk ve
Tavşan Etlerinden Ma'mul
Külbastılarıın Dahi Enva'ın
Beyan İder



ریاده مطلوب ایسه یعنی یاخود سر که اضافه اولنده باید
اطیله یا نه دکمه از این جو و دجزی هضرت ایله برینه طام د
بشقه لطافت د اسمارن ز دخی هفتار ایلوب کینه بورده بونه
غ غایة الغایه قزر قد نصکه لو ملی همان لوقه در عادت ایلوقه صفی مثلا بر مقدار دینق خاصه برای کی قات
یلر که قبار مسننه باعث اولورند برای کی بورده اضافه اولنوب کی کی بونه بورده قرار دهد
حوزه ای تکلم فاسد او میوب غایت یوموش بجوردن کوک و ایمکن کی طعاما بید است
صنعتی او لا طبیعی بی مقدار کفایه صوتوب قایتمعه با سلمعه دینق خاصه
غیرب و نکن یاغی بوجاجم دارشدیره بعد ایندیر و بایک اوج فائمه اکشی بی غرفت ایله مقدار کفایه
بلسانی صورتی بوكه بعده تازه بورده اون اون بش بورده فیلوب تکار لوقه قواننه طبیعی
قید دل بیناری و ایچ بوز اوز رینی او رنوب بی ساعت تاخیر دن صکره باک تحنه یاخود سی اوسته بجه
قی و بر قیم دینق خاص مطلوب ولا یقی دجر او زر دفعه اید و بی بولقانه بی جو و یاغن بیشوره لرقیت
ایسدا اینهاری پاره نوع آخر بورده لوقه در لوقه ایلوب ساین اوزر دفعه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده
و ترہ یا عنیه قارشلر بی اوزه ایلوب ساین اوزر دفعه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده
در کن اقصاین الکریم بیلیابوب بخی قلغانه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده
رسول مکر اوزنیه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده
یاده لر بوند اعاده ایلوب بخی قلغانه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده

ن د ساعت مقلاری ترک ایده لر بعده برتابه یه روغان ساده قیوب غایة الغایه قرار دهد
صکه اول حیدر دن کبیر جه قاشق ایله تابه به طول بخی قیوب اوز رینی پیا یوب
صکه اخراج ایده لر بیوک لنکه قیوب او زنیه دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده دینق خاصی جزئی طور نیوب ببورده



Tavuk kebabı: Birkaç türlü olur meselâ bütün ve doğrama ve kırmızı olur. Bütün nev'i evvelâ tavuğu bâde't-tathir (temizlikten sonra) tuzlayup iki üç saat durduktan sonra şişe takup mutedil kor üstünde muttasilen çevirüp yağı damlamağa başladıkta cüz'i dakik-i hâs (hâs un) eküp çevirmeye meşgul iken yine damladıkta tekrar dakik-i hâs ekeler. Bu vechile üç dört defa eyledikten sonra ateşten kaldırıp üç dört tabaka çerçeveye kâğıdı sarıp iplik ile rapteyiledikten sonra tekrar tabh olunca içâleten çevireler bâdehu kâğıtları alup sahana koyup soğutmadan



Bazları dakik (un) yerine francalanın gevrekinden yahut Şam kâk (küçük çöreği)'ndan bâde'd-dakk olunup tavuğa ekerler ve kâğıt yerine koyun yahut kuzunun içyağına, karnının üzerinde bulunan şeydir ki dışarlarda reb derler, anı saralar daha latif olur. Ekseriya kebab ederler ve eğer gayet gevrek olsun diye murad olunursa tavuğu bâde'z-zebih (kestikten sonra) yirmidört saat, kişi günlerinde belki kırksekiz saat mürurundan (geçmesinden) sonra kebab olsa gayet latif olur ve keklik etine müşabih olur. minhu

[11b] tenavül buyurlar gayet yumuşak ve latif olur.

Süt kebabı: Birkaç vechile nakıl ve beyan iderler. Lakin bazı ahbabımızda tabh olunup tenavül olunan vech budur ki

kuzu yahut koyun etinden miktar-ı kifaye doğrayup ve tuz ve biber koyup bir iki saat durduktan sonra tencereye koyup üzeri örtünce halis süt koyup tamam köpüğü gelüp alınca gereği gibi kaynattıktan sonra tencereyi indirüp etleri çıkartup soğutular ba'dehu ber kaide şıslere geçirüp mutedil kor üstünde çevirmeye başladıkta sonra tekrar halis süt tedarik idüp ateş kenarında sıcak durup tavuk yeleği (kanadı) ile gâh ü bigâh andan tila ideler ve damlası ziyade oldukça cüz'i dakik-i hâs ekeler. Bu vechile tamam kızarup piştikte dera'kap (hemen) sıcak sıcak tabağa koyup soğutmaksızın üzerine tarçın eküp tenavül buyurlar.



Eğer lahmin (etin) tuzu az olmak ihtimali verilir ise sonra tla olunan (sürülen) süte cüz'i tuz ilka oluna. minhu (Yazma nûshada 11'a'nın alt kenarında)

Sütü ibtida dakik-i hâs yahut pirinçunu ile tamam mertebe koyulunca tabh idüp ba'dehu sütü penbeye (pamuğa) içirseler galiba gayet hoş ve âsân olur. minhu

—• 76 •—

Nev'i diğer: Bu vechile halis süt kebabıdır tavr-ı ameli yahut sütlü kebap denmek lazımdır. Ancak tahrir olunacak otuz kırk yıl istimâ' olunup (ışitilip) ber-vechile (tarzi üzerine) itimat gelmediğinden nâşî tecrübe dahî dimağ olunmamış idi. Ancak ba'de bu'din (neden sonra, hayli zaman sonra) Âsitâne-i saâdete (İstanbul'a) gelen elçilerden Boğaziçi'nde Baltalimanı'nda meks ü ârâm eden Fran  e elçisinin tabbahları (a  s  lari) dutlukta çadırlar ile ta  mların tabh iderken tahrir edeceğimiz süt kebabını ne vechile pi  urd  klerini bazı sıkattan (inanılır kimselerden) istima' olunmağla (ışitilmekle) nev'an (biraz) itimad geldi.



Îç tarafından kemiklerinin etrafı ince kalemtra  la çizilip nezaketle ihraç olunur tavuk ziyade ise derilerini soyup alsalar daha nefis olur. minhu

Sanatı: Evvelâ bir kebap şîsesine(şîsine) penbe(pamuk) sa-rup ba'dehu gayet halis süte cüz'i tuz ilka olunduktan sonra ge-reği gibi penbeye içirüp nerm ateş üzere ber-kaide çevirüp sütü çekiliüp kurudukça tavuk yelegi yahut bir münasip şeyle tekrar tekrar meselâ bir iki vakıyye sütü ol vechile penbeye içirdikten sonra bir miktar dahi sütsüz çevrildikte nev'an (biraz) sararup kızarmağa başlar ol vakitte penbe üzerinde parmak gılzında (ka-lınlığında) pâk kızarmış bir latif süttén kebap olur taâm ve lez-zeti kabil-i tahrir ve mümkün-i ta'bır değildir.



Bunda dahi gâh bigâh dakik-i hâsdan ekilse dahi gayet mü-nasip olur. minhu

Kurma tavuk kebabı: Bu kebap dahi meşhur amma saray-ı hümayunda ancak tavuktan padişah-ı âlem-penah hazretlerine mahsus ve tab'ı hümayunlarına muvafık olmağla (âlemin siğına-cağı padişah hazretlerine mahsus ve kutlu yaratılışlarına uygun olmakla) ve tabhı dahi bir iki â(de)me mahsus olup gayri tab-bahların ellerinden gelmez velhasıl birkaç adet tavuğu ba'de-t-tathir yirmidört saat mürurundan sonra her birini ortasından yarup kaide üzere mecmu' (bütün) kemiklerini ihraç eyledikten sonra keskin bıçak ile ayrıca kıyma şeklinde doğrar gibi idüp la-kin yine bazan birbirlerinden ayrılmamak vechi üzere kat' olu-nup ba'dehu miktar-ı kifaye tuz ve biber ve tarçın ve bir miktar yani bir fincan soğan [12a] suyu koyup bir saat miktarı terk ideler ba'dehu şîslere geçirüp ibtida gayet nerm ateşte muttasilen çevirüp ba'dehu tereyağını tavuk yelegi ile tamam pişince tila etmek-ten hâli olmayalar gayet latif ve yumuşak olmasına bais (sebep) ve levnini (rengini; sıfatını) güzel ider. Hak budur ki cümle ke-baplardan eltaf (daha latif) ve tenavül ve istimâli sairlerden ehaff (daha hafif) olduğuna iştibah buyurulmaya.

Kuşbaşı kebab:



Evvelâ bu kebabın ocağını şişlerin boyunca dört parmak derinliği kazup dört köşesine dört hiyâl (yan, hizâ) demir yahut ağaçtan şeyi kakup iki tarafına birer şış koyup kebab şişlerini anın üzerine koyalar ve ibtidâ ol kazılan mahallin nisfindan ziyade (yarısından fazla) kor (ates) urmağla kebab dahi asıl zeminden bir parmak miktarı yüksek bulunup ateşe zaif gelür gâh bigâh karşı durmağla aheste aheste güzel pişer. minhu

—• 78 •—

Bu kebab gayetü'l-gaye bî-nazir (son derecede benzersiz) ve belki mahruse-i Edirne'ye (Edirne vilayetine) mahsus belki anda dahi Suyolcular kethüdası Mirza'ya mahsus idi sonra Rumeli kaleminde eşraf-ı kuzât-ı zü'l-ihtirâmdan (saygı gören kâdılardan) Serlevha-i yemîn merhum ve mağfurün-leh Ağazade Efendi ol vâdide kerratla tabh ittirüp (defalarca pişirtip) gâhü bigâh damad-ı şehriyâri (sultanın damadı) merhum İbrahim Paşa damadı ve kethüda-yı merhum Mehmed Kethüda'ya gönderilerdi. Hak budur ki cemi' kebaplardan nefis ve âlâ ve belki envai kebapların padişâhi dense lâyik ve sezâdır. Hatta Mirza-yı mezbûrun güzel bağı ve kasriyle müzeyyen kirâs(z)lığını olduğu bazı müsahib-i şehriyâri merhum ve mağfurün-leh Sultan Ahmed-i sâlis tâbe serahu hazretlerinin piş-gâh-ı hümayunlarına (huzurlarına) nakl ve beyan etmeleriyle tab'-ı hümayunları rağbet ve ol bağı-ı behiştî (cennet bağı) seyr ü temasaya azimet buyurduklarında (gittiklerinde) sahib-i bağ, ol kebabı mâ-hazar (önceden hazırlanmış) makulesi (çeşitleri, takımı) fi'l-hâl (hemen) nefis-i nefis-i hümayun için ihmâr olunan (hazırlanan) taâmlarına ilâve itmekle, gayetü'l-gaye mizac-ı hümayunlarına hoş gelmekle birkaç defa dahi mahsus saray-ı hümayuna ırsal olunmuştur (gönderilmiştir). Filhakika gayet nazik kebaptır. San'ati: Evvelâ miktar-ı kifaye kuzu yahut koyun etinin mehle dedikleri mahallinden cevz-i

rûmî misillû (Anadolu cevizi büyülüğünde) birbirine mutabik kat' eyledikten sonra miktar-ı kifaye tuz ve biber ve bir iki fin-can soğan suyu koyup bir hoşça karıştırıp örteler. Üç dört saat miktarı zaman mürûrunda (geçtiğinde) ince mevzun şıslere ni-zamlıca geçirüp mutedil ateşte kaide üzere ve muttasilen çevir-meye başlayalar ve damlamaya başladıkta cüz'i dakik-i hâs ekerek tamam bir hoşça piştikte ateşten alup pâk lengerlere koyup üze-rine tarçın ve kimyon eküp soğumadan istimâl buyurlar.



Kebaplarda kaide-i kadime elbette yaz günlerinde bir gün evvel kış günlerinde belki iki gün mukaddem zebih olunan (kesilen) lahmdan (etten) olmak gayet'ü'l-gaye güzel ve latif olur mümkün olmaz ise bâri evvelce tedarik idüp tuz ve biber koyup sıkça bir münasip şîşe sarup ve örtüp beş altı saat miktarı dura. minhu

—• 79 •—

Nev'i diğer: Evvelâ miktar-ı kifaye kuzu yahut koyun kıvrı-cık etinden alup kebabla layık olan mahallinden yumurta miktarı mevzunca doğrayup iki üç baş soğanı ince çentüp itidal üzere tuz ve biber ile bir yere getirüp üç beş saat durduktan sonra şıslere mevzunca geçirüp ve üzerine kuşunun yahut koyunun içyağını sarup ibtida hafifçe ateşte yahut ziyadece ateş karşısında teennî ederek (yavaş hareket ederek) çevirmeğe başlayup ve elbette mü-nasip bir tepsi uydurup akan suyu zâyi olmayup tepsiye damlaya. Ba'dehu az az ateşe yaklaştırıp ve ol damlayan yağlı sudan tavuk yelegi ile kâfice üzerine tila olunsa gayet yumuşak ve latif olur hattâ



Ve bu kebapta dahi kemik olmamak lâzımdır ancak üzeri sargılı olduğundan ma'ada tekrar tiladan nâşî (dolayı) ga-yet yumuşak olmağla latif olup istimâli sikletten (ağırlık; sıkıntı) hâli değildir tila olunmasa gayet'ü'l-gaye gevrek ve latif olur. minhu

[12b] bu kebab *mahzar kebabı* (gösteriş kebabı) diye meşhur-dur.



Kalkan balığı tavası: İbtida balığı tathir ve etrafından olan kılıçının dâiren-mâdâr (çepeçevre, firdolayı) kesip tuzlayalar bâdehu beş on dirhem zağferânı (safranı) yüz dirhem tuzlu mâ-i sâfi (sâf su) ile bir tarafta ıslatıp hulâsası (özü) alına ve beş altı adet limonu kuruş gibi kesüp hazır ideler. Andan sonra balığı bütünce sıgacak bir derince tepsî yahut yumurta tavası içine, mezbur limonun nîsfîn (yarısını) yayup balığı yekpare üzerine koyup limonun nîsf-i âhirin (son yarısını) balık üzerine yayup zikrolunan safrañ hülâsasın üzerine döküp dahi üzerine bir tepsî yahut kaymak tabağı bastırıp bir gece terk oluna ertesi (gün) balığı safran içinden çıkarıp rugan-ı zeyt yahut rugan-ı sâde içinde tabh idüp ekl oluna. Ehl-i bahriyeden menkuldür (denizciden nakledilmiştir). minhu

— 80 —

Tavşan kebabı: Birkâç türlü olur lakin bu tavri ma'mure-i Rumeli'nde Zihne âyânları pişürürler bir acayıp vâdidir. Evvelâ tavşanı pâk murad olunduğu miktarı doğrayup iki üç yaykadıktan sonra üç dört saat miktarı suda dahi dura ki demden ârı ola (kanı temizlensin) bâdehu çıkarıp kaide üzere tuz ve biber ile dahi bir miktar durduktan sonra şîse geçirüp nerm ateşte çevrilir iken beş on diş sarımsağı havanda cüz'i tuz ile dakk (dövüp) ve iki fincan sirke izafesiyle bir iki kaşık tereyağı dahi koyup nerm ateşte bir hoşça mezc olunup (karışıp) söyle dura. Kebab-ı merkume ateşte kızıp suyu damlamağa başladıkta tavuk yeleği ile andan gâh bigâh tîla oluna ve bu vechile bir iki defa olunurken bir ince ayva çubuğu hazır idüp şişî ateşten alup tulisine (uzunlamasına) her mahalline darb idüp (vurup) yine ateşe vaz' olunup yine tekrar damlamağa başladıkta mamûlden sürüp bâdehu ateşten alup yine çubuk ile ba'de'd-darb tamam mazlum olduğu

(zulüm görüp yumuşadığı) vech üzere piştikte sahana şışden çi-
karup koduktan sonra bâki kalan yağlı sirkeyi üzerine döküp cüz'i
kor (ateş) üzere eğer sirke ziyade ise bir miktar dahi dura hâsılı
cüz'i sirke ve yağı kalınca meks ola (dursun) ba'dehu istimâl bu-
yuralar gayet latif ve hoş-hor (yemesi hoş) olur.

Nev'i aher: Bu dahi gayet latif olur tavşandan ve karaca ve
geyikten bu hakirin (değersizin "yazarın") ihtira'ıdır (icadıdır).
Evvelâ zikrolunan lahmlerden her kangısı olursa ol miktar dahi
lahm-i ganemin (koyun etinin) vezninden (ağırlığı kadar) tedarik
olunup itidal üzre doğrayıp tuz ve biber ve bir iki baş soğanı ince
çentüp birbirine karıştırıp bir miktar durduktan sonra şışler(e)
bir ondan ve bir lahm-i ganemden geçirüp tamam olduktta eğer
içyağı var ise üzerine saralar ve âlâ ateşe vaz' olundukta damla-
mağa başladıkta hâs undan cüz'i ekeler hâsılı kelâm üç beş defa
tamam murad üzere pişince(ye kadar) dakik-i hâs ekeler ba'dehu
icâleten (aceleye) tabağa çıkarıp tenâvül buyuralar.

—• 81 •

Uskumru balığı kebabı: Taze uskumru balığından miktar-ı
kifaye alup kaide üzere tathir eyledikten sonra ikişer üçer parça
kesüp ve tuzlayup bir miktar durduktan sonra her birinin arasına
bir defne yaprağı geçirüp vechi üzere şıslere geçirüp ibtida gayet
nerm ateş ile, ba'dehu ziyade ederek tamam kızarınca(ya kadar)
muttasilen çevirüp pişüreler ve icâleten tenâvül buyura.

Kılıç balığı kebabı: Evvelki gibi matlûb olduğu vech üzere
doğrayup ve miktar-ı kifaye tuzladıktan sonra tavr-ı evvel üzre
defne yaprağı ile şıslere geçirüp mutedil ateşte kemâl üzre tabh
olununca(ya kadar) çevrilüp ba'dehu icâleten tabağa çıkarıp mu-
rad olunursa üzerine limon sıkup istimâl buyuralar.

Yılan balığı kebabı: Balıkların enva'ından kebap kabil-
dir lakin yılan balığı kebabı cümlesinden âlâ ve her nev'inden
rânâ olunur. Alel-husus havâss-ı aliyye nevahisinden (husu-
siyle yüksek ve saygın kişilerin nahiyelarından) Çekmece-i küb-
rada (Büyük Çekmece'de) cisr (köprü) ve âlâ (üst) kurbünde

(yakınlarında) vâki dalyanda [13a] mevsim-i evvel-baharda (ilk-baharda) hadden efzûn ve kıyasdan bîrun (haddinden fazla ve kıyasın dışında) zuhûr itmekle (görülmekle) bi-nihaye kayıklar ile bâzergânı (tüccarı) gelüp alırlar ve bazıları ol balıkları Nehr-i Tuna'da gelmek üzere zu'm iderler (sanarlar, şüphe ederler) hâsil-i kelâm ol mevsimde dalyancı başı, nahiye-i merkumede bulunan hâkimü's-şer'i âyâni ile ol dalyanda vâki kasra davet ve ol balıklardan bir kebab yaparlar hak budur ki lezzet ü letafeti takrir ve tabire gelmez (anlatılamaz) men lem yezuk lem ya'ref (tatmayan bilmez) kabilindendir. Bu fakir ol mevsimde nâibü's-şer'i'ii's-şerif bulunup ol mahalle davet ve seyr ü temasasına rağbet olmuş idi. Vucûhla (tarziyla) acâibattandır ve balık latif olup her ne tarik ile olursa olsun yarım saatte pişerken bu kebabı dört saatte tabh iderler. Gayet nerm ateşte teennî (yavaş hareket ederek, dikkatli hareket) ederek pişürürler ve muradlanur ise defne yaprağı kaide üzere her parça arasına vaz' oluna ve ibtida başı taraflını çizüp üzerinde olan cildi bütün kuyruğu tarafına varınca aksine çıkar pâk latif beyaz süt gibi kalır ve tamam piştikte kaymak gibi belki ondan latif ve leziz olur. Hele balık enva'ından bundan âlâ kebab olmaz.

—• 82 •—



Diger furun kebabı: lüzumu miktarı kuzu yahut kivircik koyun etinden alup cevz-i rûmi yahut misket elması (büyüklüğünde) doğrayup tuz ve biber ve tarçın ve bol soğan suyu ile iyice terbiye ettikten sonra üç beş saat üzeri örtülü durup ba'dehu bir İstanbul battal tabakası kâğıdı içine ko'yup ve uçların yukarı getirüp toplayup bağladıktan sonra bir çömlek zarf içine vaz' ve anın dahi üzerini bir şey ile örtüp bir iki saat miktarı furunda tabh olunduktan sonra münasip ehibbâ (ahbaplar) ile ekline şurû' buyurula (yemeğe başlanılsın) pek âlâ kebab olur deyu istima' olundu (iştirildi). minhu

Güveç balığı: Balıkların envâ'ı kesir (çeşidi bol) olduğu gibi tabhı dahi türlü türlü olup edna (peki az) tasarruf ile taâm ve lezeti birbirine muhalif ve mugayır olur hâsılı kelâm toprak güveç ile fırında pişmekle gayetü'l-gaye leziz ve latif hatta sair et'ime (yemekler, aşlar) dahi toprak zarfta tabh oldukça gayet hoş-hor ve hafif olur. San'atu: Her kangı(hangi) balık ise ba'de't-tathir ufak ise bütünce büyük ise doğrayup cüz'i tuzlayup miktar-ı kifaye soğanı dahi ince doğrayup cüz'i tuz ve bir kaşık yağ ile kavurup nışfini (yarısını) güvece koduktan sonra balıkları üzerine koyup ba'dehu bâki kalan soğanı üzerine katup bir iki fincan sirke ile su koyup fırında yahut güvecin üstüne bir münasip (kapak) kapayup fevt (üst) ve tahtına (altına) kor (ateş) koyup pişüreler gayetü'l-gaye hoş-hor olur.



Bir dirhem safranı suda nak' idüp (islatıp) levnini izâfe it-seler rayihası tayyib ve levni dahi gayet acib olur. minhu

—• 83 •—

Sirke ve suyu komakta basiret olunup azca komak lâzımdır.
Meselâ balıkların üzerine çıkar çıkmaz mertebe koyup yani
ne kadar az olsa lezzetine bâis (sebep) olur fefhem (böyle
bilesin). minhu (Yazma nûshada bu not 12b'dedir.)

Furun kebabı: Miktar-ı kifaye koyun eti kıymasından alup ba'dehu bir baş soğanı hurde doğrayup bir iki kaşık rugan-ı sâde (sade yağ) ile kavurduktan sonra kıymayı dahi bir miktar kavrup ba'dehu kifayet miktarı tuz ve biber ve fistık ve kişniş izafe olunup kuzunun yahut koyunun iç yağından parça parça kesüp fincan böre(ğı) gibi sarup bir münasip tepsiye koyup furunda tabh ideler gayet latif olur.

Ciğer kebabı: Kuzu yahut koyun ciğerinin siyahlarından mutedilce doğrayup tuzladıktan sonra şıslere geçirüp üzerine iç yağını sarup gereği gibi mutedil ateşte piştikten sonra bir sahana koyalar ba'dehu iki üç diş sarımsağı bir iki fincan sirke ile

mezc idüp (karıştırıp) üzerine döküp bir miktar külli ateşte durduktan sonra istimâl oluna. Bazıları ol sirkeye bir kaşık sâde yağı ve bir iki fincan etsuyu koyup tekrar sülüsâni (üçte ikisi) gi-dip sülüsî (üçte biri) kalınca nerm ateşte pişüreler bu dahi yumuşak ve latif olur.

Külbastıların enva'ı ve terbiye ve san'atı beyan eder:

Tavuk ciğerinden külbastı: Bu cümleden âsân. Miktar-ı kifaye tavuk ciğeri tedarik ve bir hoşça tathir eyledikten (temizledikten) sonra bazı kalınca yerlerini bıçak ile cüz'î çizüp ve tuzlayup [13b] ıskaraya koyup nerm (yumuşak) ateşte sıkça sıkça pâk meşe ile çevirüp kemâl üzere piştikte bir sahanı küllüce ateşe ko-yup bâdehu anın içine koyalar ve üzerine biber ve tarçın eküp ka-pağını kapatup bir iki dakika miktari tevakkuftan (bekledikten) sonra murad olursa üzerine cüz'î limon sıkup istimâl buyurlar.

—• 84 •—



Bu külbastıları pişirmekte türlü türlü nezaketler iderler meselâ damlamağa başladıkta çevirüp dakik-i hâstan cüz'î ekelер. Tamam pişince(ye kadar) her çevirdikte böyle ider-ler bâdehu öylece sıcak sıcak istimâl iderler yahut tahrir olunduğu vech üzre sahandan tekrar suyu ile tabh ider. Bu dahi malûm ola ki tavuk ve sair lohumattan gerek ke-bap gerek külbastı olsun bir iki gün evvel tavuğu tedarik ve baş tarafını bir gizli soğuk yere asup durdurmak väcip mesabesinde (derecesinde) olduğu ashâb-ı tabâyî' (seçkin tabiatlılar) bilir. Riayet (uyulursa) latif ve gevrek olmasına bâis olur. minhu

Kalkan balığı ciğeri külbastısı: Bu cümle ciğerlerden ve cemi' nefaisden (bütün nefis şeylerden) enfes bir nazik ve latif şeydir ki vasf ve ta'bire gelmez. Heman bâlâda mezkûr ol-duğu vech üzere (yukarıda söylenildeği biçimde) bâde't-tathir ber-minval-i muharrer tabh idüp (temizledikten sonra yazıldığı

tarz üzere pişirip) sıcak sıcak tenavül buyurup lezzeti ve çansisini sonra müzakere idelim. Cennet taâmlarından olduğunda iştibâh (şüphe) buyurulmayıp hemen kuzu vaktinde anın zuhuru zamanıdır ihmâl ve tekâsûl (üşenme, tenbellik) buyurulmayup hiç olmazsa üç dört defa bari himmet olunup tedarik idüp ol vechile yahut cüz'î tereyağı ile tavada pişürüp tenavül buyurular acaip ve garaip leziz ve garip gıdadır dünyada bundan elezz (en lezzetli) ve eltaf (en latif) nazik taâm olmaz.

Tavuk külbastısı: Birkaç türlü olur lâkin cümleden ra'nâ olan evvelâ bir iki semiz tavuk tedarik olunup tûlanî (uzunlamasına) ortasından pâre ider gibi yapup ba'dehu keskin bıçak ile iç tarafından kemikleri etrafını çizerek cemi' kemiklerini etten ayırup yalnız eti kaldıktan sonra vech-i münasip üzere üç dört pâre idüp kalınca mahall olan yerlerini çizüp cüz'î tuz ve biber koyup üç beş saat durduktan sonra nerm ateş ile ıskarada sıkça sıkça pâk meşe ile çevirerek tamam piştikte bir sahana koyup üzeri örtülünce(ye kadar) tavuk suyu yahut et suyu koyup tekrar kor üzerinde penbe (pamuk) gibi yumuşak olunca tabh ideler.

—• 85 •—



Bu tavır ile tabh olunan maydanoz ile tabh olunandan ne farkı vardır deniyorsa men lem yezuk lem ya'rîf (tatmayan bilmez) kabilinden inşaallahü teâlâ def'a def'a tabh olunup tenavül olundukta ma'lum saadetleri buyurulur ve hiç sirke komayup limon suyu ile dahi pişürüler lâkin limon suyu ateşte hoş olmaz. minhu

Sarımsak diş diş olup ne kadar ziyade olursa mâni' değildir piştikte ziyade latif olur. Eğer mümkün olup murad olunursa tane sakız ve bir iki karanfil dahi katup ziyadece meks ettiler (bekletsinler) ki bir hoşça yumuşak ola. minhu

Bahk külbastısı: Türlü türlü olur eczümle (başlıca, örnek olarak) uskumru balığının tazesinden miktar-ı kifaye tedarik eyledikten sonra kaide üzere ba'de't-tathir tuzlayup ve tülisine yarup ıskaraya bir hoşça dizeler ba'dehu yağı damlamağa başladıkta çevireler. Hâsılı bu dahi sıkça sıkça çevirse ve belki dakik-i hâstan cüz'i ekseler güzel olur ve mukaddem dakik-i hâssa bastırup ba'dehu ıskaraya vaz' olunsa daha âlâ olur. Tamam piştikte sahana koyup limon sıkıp istimâl buyurlar.

Koyun eti külbastısı: Cümleinin ma'lûmudur ancak sadece pişürüp istimâl eyledikten başka, türlü türlü terbiyeli olur. Evvelâ ince ve yassica parçaları tuzlayup ıskarada bir hoşça çevirerek pişürdükten sonra bir münasip sahana koyalar ba'dehu beş altı sarımsağı pâk eyleyüp üzerine koyup bir iki fincan sirke ile et suyu ve bir miktar su dahi hâsılı üzeri örtülünce koduktan sonra cüz'i biber ve kimyon dahi katup kor üzerinde tamam murad üzere penbe (pamuk) misali yumuşayınca(ya kadar) tabh ideler ba'dehu tarçın eküp [14a] istimâl ideler.



Sucuk ahvali beyan olunur: Pâk ince kiyılmış lahm (et) kıyması bir vakıyye, fulful (karabiberin bir çeşiti) üç dirhem alâ-kavl (birinin sözüne, iddiâsına göre) dört dirhem, tuz oniki dirhem alâ-kavl on dirhem, kavrulmuş kimyon iki dirhem, karanfil iki dirhem, tarçın bir dirhem, sarımsak beş tane. Karanfil ile tarçın ba'de'd-dakk (dövüldükten sonra) miktar-ı kifaye su ile kaynatup ba'dehu lahma karıştıralar. Bir vakıyyenin vezni böyledir ve kasd-i ali hazâ velakin sarımsak dakk olunup (dövülp) suyu vaz' oluna. minhu

Dana ve kuzu etlerinden dahi alâ olur. Lakin sarımsak ve sirke ve kimyon komayup sâir tahrir olunan eczayı koyup ve belki bir iki baş soğanı gayet ince doğrayup bir kaşık pâk

tereyağı ile bir miktar soğanı kavurduktan sonra sahana koyup üzerine külbastıları koyup ve üzeri örtülünce(ye kadar) su koyup kor üzerinde tamam cüz'i yağı suyu kalınca meks olunsa (beklense) cennet et'immelerinden (yemeklerinden) olacağına iştibah buyurulmaya.

Tarak külbastısı: Bu cümleden leziz ve latif bir nazik şemdir. Ber-minval-i meşrûh bâde't-tathir (açıklandığı tarz üzere temizledikten sonra)³² bir tarafta kalan lübbüne(içine) cüz'ice tuz ve zeytinyağı koyup iskarada bir hoşça kızarınca bâde't-tabh (piştikten sonra) alup cüz'i tarçın ve limon sıkup sıcak sıcak tenavül oluna gayetle nefistir.

³² Temizleme tarzi için bakınız: *Tarak yahnisi*.



BEŞİNCİ FASIL

Lohumattan Yahniler ve Dolmalar
ve Büryanlar ve Kavurma ve Susuz
Köfte Def'a Nev-Zuhur Pilav Def'a
Sebz ve Ete Müteallik Olanların
Cümlesinin Terbiye ve Tabhi
ve Nev-Zuhur Et'ime-i Sitaşet
Beyanındadır

بـ رـيـادـهـ مـطـلـوبـ اـسـهـ لـمـونـ يـاخـدـ سـرـ كـهـ اـضـافـهـ اـولـمـ اـيجـيـ قـفـ
اطـلـعـهـ يـماـنـهـ دـكـوـمـهـ اـنـواـجـيـ جـوـقـدـجـزـيـ نـصـرـقـ اـيلـبـرـيـنـهـ طـلـمـ دـلـقـ
بـشـقـلـطـافـتـ دـاـسـمـلـنـهـ دـخـيـ مـغـارـتـ اـلـوـبـ كـيـنـهـ يـمـورـطـلـهـ لـوـلـقـهـ
غـنـاءـةـ الـفـارـقـ دـقـرـدـقـنـصـكـهـ لـوـلـهـ هـلـنـوـقـ دـرـلـعـاـدـلـالـوـقـنـهـ صـفـيـ مـنـلـاـرـمـقـلـارـ دـقـقـ خـاصـيـ بـرـايـكـيـ فـاتـ
يلـكـبـارـمـسـنـهـ باـعـتـ اـولـمـهـ وـبـرـايـكـيـ يـمـورـطـلـهـ اـضـافـهـ اـلـوـبـ كـيـ يـوـغـورـوـبـ بـولـ يـاغـدـهـ قـزـارـدـهـ لـهـ
ترـدـرـاـيـتـكـلـمـ فـاسـدـ اوـلـمـيـوـبـ غـاـيـتـ يـوـمـوـشـ وـجـوـرـكـ وـامـكـنـهـ كـيـ طـعـامـ اـيلـهـ اـسـ
صـنـعـيـ اوـلـاـطـخـيـرـ بـهـ مـقـدـارـكـفـاـيـ صـوـقـوـبـ قـاـنـمـغـهـ بـاـسـلـمـغـهـ دـقـقـ خـاصـ قـوـ
غـيـبـ وـكـنـ يـاغـلـيـ بـوـحـاجـهـ
لـلـسـنـلـ صـورـقـيـ بـوـكـونـهـ
قـيـدـيـلـ بـيـنـرـيـ وـاجـ بـوـزـ اوـزـرـيـ اوـرـلـوـبـ بـكـيـ ساعـتـ تـاـخـيـرـدـنـ صـكـرـهـ يـاـكـنـ تـخـيـهـ يـاـخـوـكـسـيـ اوـسـتـهـ جـبـ
قـيـدـيـلـ بـيـنـرـيـ قـارـشـيـ بـارـبـ نوعـ آـخـرـ يـمـورـطـلـوـقـ دـرـلـمـقـلـارـكـفـاـيـ دـقـقـ خـاصـيـ جـزـيـ طـلـجـ بـوـرـ
وـتـرـهـ يـاغـنـهـ قـارـشـيـ بـورـ اوـسـلـوـبـ سـابـقـ اـزـرـهـ دـقـقـ خـاصـيـ جـزـيـ طـلـجـ بـوـرـ
لـرـكـنـ اـفـصـاسـهـ الـقـرـيـلـوـلـيـ بـلـيـ بـلـيـ قـلـغـيـزـ
اـصـوـ اـيلـهـ بـوـرـ اوـزـنـهـ دـقـقـ خـاصـيـ جـزـيـ طـلـجـ بـوـرـ
قـيـارـدـهـ كـوـكـ كـوـكـ وـلـطـيـفـ





(Şumnulu Veli Dede'den menkul Sahanda tavuk):

Evvelâ tathir olunmuş bir semiz tavuğu miktar-ı kifaye su ile iyice tabh eyledikten (pişirdikten) sonra tavuğu çıkarıp bir sahana vaz' ve suyunu yine ateş üzerine koya ve yüz dirhem miktarı rugan-ı sadeyi kızdırıldıktan sonra helva meyanesine kor gibi dakik (un) koya ancak bu helvaya konur kadar çok komaya hemen yağ görünmez oldukça feragat ide ve kızarmağa yüz tutunca(ya kadar) pişürüp bağehu merkum tavuğun suyundan ateş üzerinde iken kepçe ile izafe iderek isteği miktarı sulandıkta tavuğun üzerine döke. İbtida vaz' olunan såde yağı meydana çıkar, istediği miktarını süzüp istimâline şur' ideler gayet hoş-hor taâmdir. Hacı Bektaş Veli köçeklerinden Şumnulu Veli Dede'den menkuldür. minhu

— 91 —

Yahni egerçi cümleinin ma'lumu meşhur taâmdir amma envâ'i ve tarik-i tabhı (pişirme tarzı) kesir (çok) olmağla taâm ve lezzeti birbirine muhalif ve belki isimleri dahi mugayir (farklı) olup cüz'i tasarruf ile kimine **beyaz yahni** ve **nohutlu yahni** ve **Bosna yahnisi** derler ve nohutlu olmayup saray-ı hümayunda zülüflülere mahsus olmağla **zülüflüler yahnisi** diye meşhurdur fi-nefsü'l-emr (işin aslında) gayetü'l-gaye lezizdir.

Beyaz yahni tariki: Cümleinin beher gün tabh eylediği yahnidir lakin bazıları soğanı vakityle komayıp etin pişmesine karib (yakın) konmağla beyaz olur.

Nohutlu yahni: Evvelâ miktar-ı kifaye eti doğrayup birkaç def'a yaykayup cüz'i tuz ve ziyadece su ile bir väsi (geniş) tencerede köpüğü alındıktan sonra bir miktar daha kaynayup ateşten indireler ve cümle suyunu süzüp bir âher (başka) tencereye kemikli parçaların koyup ve ât (et) vezinde soğanı ufak doğrayup ve miktar-ı kifaye suda nak' olunmuş (haşlanmış) nohut ile soğanı üzerine koyup süzülen suyu dahi vaz' idüp köz üstüne yağlı suyu kalınca(ya kadar) pişürüp münasip tirit ile sahana koduktan sonra cüz'i kor üstünde dursa daha güzel olur.

Kırmızı yahni: kıvırcık koynu etini doğrayup pâk tencerede kaynatıp ve köpüğün alup bir miktar daha kaynadıktan sonra indirüp üzerine gelen yağı bir âhir tencereye alup etin vezni (ölçüsü) miktarı soğanı hurde (ufak) doğrayup ol yağıla kızarınca(ya kadar) kavurduktan sonra etleri dahi sudan ayırip ol yağıda bir miktar eti dahi kavurduktan sonra üzeri örtülünce(ye kadar) ol sudan ve bir kepçe suda nak' olunmuş (haşlanmış) kabak nohudundan kifayet miktarı koyup kor (ateş) üzerinde dil-hâh üzere (gönül istediği kadar) tabh olunduktan (pişirildikten) sonra iskarada kızarılmış francile ekmeğiyle tirit yapup sahana döşedikte tekrar cüz'i

— 92 —



Eğer otuz kırk dirhem miktarı İzmir siyahi üzümü usaresi izafesi olunursa ziyade lezzet verir be-şart-ı anki (şu şartla ki) gayet kalıl (az), söyleki hiss olunmaya, esrar-ı mektûmedendir (gizli sırlardandır). minhu

[14b] kor üzerinde meks eyledikten (bekledikten) sonra gayetü'l-gaye istimâli latif ve leziz olur.

Nev-i diğer: Cümle yahnilerden tekelliüflü (zahmetli) ve cemi' et'imeden (bütün yemeklerden) lezzetli olup meselâ türlü türlü nefâyis taâm cem' olsa yine bu yahniye tabiat meyl eyleyeceğinde iştibah yoktur. Evvelâ bir iki semiz tavuğu ba'de't-tathir iki vakîye miktarı dahi kıvırcık koynu etinin kol tarafını alup

bir vâsi' tencerede miktar-ı kifaye tuz ile, köpüğü alup tavuk pişmeğe karib olunca(yaklaşincaya kadar) kaynadıktan sonra tencereyi indirüp üzerine gelen yağını başkaca tencereye alup bâdehu tavukları ayırup ve etleri dahi sudan alup birbüçük vakıyye miktarı ince doğranmış soğanı kızarınca kavurup ve etleri dahi bir miktar ol yağıda kavurduktan sonra miktar-ı kifaye suda nak' olunup kişi izale olunmuş (haşlanıp kabuğu çıkarılmış) kabak nohudun(u) ve İzmir siyahı usaresinden bir fincan miktarı üzere koyup ol et suyundan üzeri örtülünce koyup kor üzerinde mihter olunca (şisip kabarıncaya kadar) ahreste ahreste tabh olununca dura. Bâdehu tavr-ı mezkûr üzere tirit ile sahanda dahi bir miktar korda durmak kaide-i mukannenedir (şasmez kai-dedir). Bundan âlâ yahni olmaz ve tabbahların (aşçıların) itina idüp birbirlerin imtihan eyledikleri tavırdır.



Zîr olunan mahalli bulunmaz ise her ne mahallinden
olursa vech-i muharrer (yazılan tarz) üzere amel olundukta
yne latif olur. minhu

—• 93 •—

Yaka yahnisi: Kılıç balığının başı ile gövdesi arasında olan mahaldır ki balıkçılar ol mahalle yaka ta'bır ider. Gayet yağlı ve leziz yeri olmağla ashab-ı tabayı' (tabiat sahipleri) ol mahalden bir nazik vâdide taâm tabh idüp (yemek pişirip) ol isimle müş-hurdur. San'atı: Evvelâ ol mahalden miktar-ı kifaye alup ber-kaide (kaide üzere) doğrayup ve tuzlayup yağıda nimçe (yarı, yarımcı) pişürüp bâdehu dört beş baş sarımsak tanelerini kişirden izale idüp ve bir şaklem (salkım) yediveren koruğunu dahi taneleyüp pâk yaykayup sarımsak daneleriyle karıştırıp bir vüs'atlı (geniş) kebir (büyük) sahana bir kat balık ve bir kat sarımsak tanele-riyle mahlût (karıştırılmış) ol korukdan koduktan sonra bir fin-can miktarı koruk suyu koyup tekrar sahanı kor üstüne koyup ahreste ahreste suyu çekilüp yumuşayınca dura. Bâdehu istimâl

buyurulur. Gayetü'l-gaye hoş-hor olup bunun vaktinde kılıç balığının başkası olmaz.

Paça yahnisi: Evvelâ miktar-ı kifaye paçayı kaide üzere ba'de't-tathir pişirdikten sonra beş on baş soğanı hurde doğrayup cüz'i rugan-ı sâde ile kavurduktan sonra kifayet miktarı kişi izale olunmuş nohud ile soğanı ve mezkûr paçanın suyu ile kendisini tekrar tencerede kor üstünde tamam mıhter olunca (şışip kabarıncaya kadar) tabh olundukta kaide üzere tirit ile sahana koyup tekrar cüz'ice korda durduktan sonra istimâl oluna. Bu dahi acaip nev-zuhûr gidadır ki cümleye galibâ galiptir.

Tavşan yahnisi: Tavşandan bir nekre (tuhaf, garip) taâmdır. Egerçi türlü türlü pişürüler amma bu nev'i gayet hoş-hor olmağla tahrir olundu. Evvelâ tavşanı pâk doğrayup bir iki defa yaykadık- tan sonra dört beş saat [15a] dahi suda dura ki demden (kandan) eser kalmaya. Bâdehu beş altı baş soğanı ince doğrayup miktar-ı kifaye tuz ve soğan ile ma'en (birlikte) tencereye ba'de'l-vaz' (koduktan sonra) üzeri örtülünce su koyup bir miktar tabha karib (pişmeye yakın) oldukça ateşten indirüp tavşanı sudan ve soğandan ayırup söylece dura. Bâdehu bir iki baş sarımsağı ayılayup beş altı fincan sirke ile doğdükten sonra ol sarımsaklı sirkede tekrar tavşanı nisfi kalınca(ya kadar) tabh eyledikten sonra ol soğanı dahi ayırup bir iki kaşık sâde ya  ile bir hoşça kavurup tavşanın üstüne koyalar ve bâki kalan sudan dahi bir miktar koyup tekrar suyu ve sirkesi murad üzere kalınca kor üzerinde tabh oluna. Gayet latif olacağına iştibah (şüphe) buyurulmaya.

Tarak yahnisi: Deryanın gayet pâk yerlerinden ve taşlı ve kumlu mahallerinde zuhûr eder. Deryada cemi' ekl olunan nev'ilerin cümlesinden âlâ ve zarfi dahi pâk ve beyaz ve ince ince şikâfi (yarık ve yırtığı) olmakla tara a teşbih idüp (benzetip) ismini dahi söylece deyüp, sâirleri gibi çirkin isimle müsemmâ (isim-lendirilmiş) değildir. Velhâsil tarik-i tabhi: Evvelâ matlûb olduğu miktarı alup birkaç defa üzerini yaykadıktan sonra ayırup içinde

olan şeyinin bir yerinde olan siyah nesneciği kesüp attıktan sonra cumlesini bir iki defa yaykayup bir münasip sahana koyup yirmi otuz diş sarımsağı ve beş on parça maydanozu köklerini ba'de't-tathir (temizledikten sonra) içine koyup üzerine çırınca su ve bir miktar tuz koyup kapağını kapayup kor üzerinde gereğî gibi pişince dura. Ba'dehu indirüp bir miktar biber ve tarçın ve cüz'i limon sıkup istimâl buyurlar. Gayet latif şeydir.



Badıncan kebabı: Halebiler *Tencere kebabı* tabir idüp bu tavr üzere amel ve tabh iderler. Gayetü'l-gaye leziz ve hoş-hor taâmdir. San'ati: Evvelâ badıncanları keskin bıçak ile soyup ikişer üçer pare idüp tuzlu suya ilka' ide (birakila). Ba'dehu kırvırcık koyun etinden ince ince kiyup ve içine bir iki baş soğan centüp ve miktar-ı kifaye tarçın ve biber ve bir miktar nane ve maydanoz ve tuz izafe idüp gereğî gibi birbirine mezc eyledikten (karıştırdıktan) sonra cevz-i rûmî (Anadolu cevizî kadar) bir miktar dakik-i hâs ile yuvarlak köfte yaptıktan sonra ibtida tencerenin dibine etten kalan kemikleri dizüp kemik yok ise pâkça kamışlar dizüp ba'dehu zikr olunan badıncan ve köftelerden kat kat didzikten sonra üç dö(r)t fincan etsuyu, bulunmaz ise sâde su koyalar. Belki hiç su vaz' olunmaksızın mutedil ateşte tencerenin (kapağının) muhaddeb (tümsekli, dışbükey) tarafını kapayup kapağın içine bir miktar su koyup etrafına dahi yaş pâk astar konulsa üç dört saatte tabh olur. minhu

—• 95 •—



Badıncan paçası: Evvelâ badıncanı dejirmi doğrayup tuzlu suda bir miktar durduktan sonra dakik-i hâsa bulayıp sâde yağda bir hoşça kızartup ba'dehu üç beş diş sarımsağı iki üç fincan sirke ile döögüp yani *tarator* misali yapup bâki kalan yağ ile karıştırıp badıncanların üzerine koyup kor üstünde yarım saat miktarı durduktan sonra tenavül edeler, gayet latif olur. minhu



Badıncan dolması: Gerci badıncan dolması malûmdur
amma ednâ (peki az) amel ile lezzet ve letafetine bâis olur.
Bu dahi *Halep dolmasıdır*. Badıncanın tepesinden bir
miktar kesüp ve içini bir hoşça çıkarup tuzlu suya koya-
lar. Ba'dehu semiz etten kıyma idüp bir miktar soğan ve
biber ve tarçın ve nane ve zağferân (safran) ve cüz'i tat-
hir olunmuş pirinç dahi izafe olunup gereği gibi karıştır-
dıktan sonra badıncanlara doldura. Lakin doldurmayıp
meselâ sülüsâni (üçte ikisi dola) ve sülüsü (üçte biri) kala.
Zira beherhâl pirinç kabarır. Velhâsil kesilen tepeleri yerine
kapayup tencere altına ibtidâ kemikler var ise dizüp üzeri
örtülünce koruk suyu koyup mutedil ateşte tâ ki yağlıca
suyu kalınca tabh oluna. minhu

—• 96 •—

Kavun dolması: Pâk kıymalı etten miktar-ı kifaye kıy-
mayı ve bir iki baş soğanı bir kaşık rugan-ı sâde ile kaide üzere
kızdırıldıktan sonra bir fincan miktarı pirinci dahi ba'de't-tathir
miktar-ı kifaye tuz ve biber ve tarçın ve badem ve fistık ve kişişi
dahi izafe olunup cümleyi bir yere karıştırıldıktan sonra bir müna-
sip kavunun sap tarafından kesüp çekirdeğini ve içinin dahi bir
miktarını izale eyledikten (giderdikten) sonra ol mahlutu (karışımı)
ince koyup ve kesilen şeyi yine iki üç pâk çöp ile rabt idüp
bir müناسip güveç yahut bir sahan ile firında kemal üzere pişüre-
ler. Gayet leziz olur deyü Zihne'de Müezzin Çelebi'den istima'
(iştirip) ol dahi bir Hindu'dan görüp istimâl olunduğunu nakle-
der. Ve bu tavri balkabağından ekseriya evlerde yaparlar. Lakin
beherhâl cüz'i amel ile gayrı lezzet olmağla bunda dahi kavun
ile amel oldukça elbette nev'i âher (başka türlü) lezzet kesbede-
ceğinde iştibah olmaya.

Mülebbes (kuyılmış) dolma: Badıncandan mamûl tekel-
lüflü (zahmetli) dolmadır. Evvelâ miktar-ı kifaye badıncanı soyup
ve içini çıkarup tuzlu suya ilka olunduktan sonra semiz kıymaya
[15b] bir miktar tathir olunmuş pirinç ve hurde doğranmış soğanı

ve tuz ve biber koyup badıncanları mutedilce doldurup kesilen tarafına yine ol parçaları kapayup bâdehu beş on yumurta çal-kayup bol sade yağda, ol badıncanları yumurtaya bulayup kızar-talar. Bâdehu tencerenin altına pâk kamışlar koyup nizam üzere dizüp üzeri örtülünce etsuyu, eğer etin kemikleri altına konul-duysa su, koyup mutedil kor üstünde cüz'i suyu ve ya ı kalınca tabh oluna. Gayet leziz olur.



Tarla balığı badıncandan mamûl bir hoş-hor taâmdır:
Evvelâ badıncanı ince doğrayup tuzlu suda bir müddet dur-duktan sonra dakik-i hâsa bulayup yağda bir hoşça kızar-dıktan sonra iki üç baş soğanı ince doğrayup evvel yağda kızarınca kavurduktan sonra bir iki fincan sirke koyup ba-dıncan ile mahlüta (karışım) sahana nizamlıca koyup tek-rar bir miktar korda (ateşte) dursa dahi latif olur ve bir na-zik şey olup ve fî'l-hâl tabh olmağla mâ-hazar (önceden hazırlanan) makulesidir ( esididir). minhu

—• 97 •—



Cevgânî: Micmer dahi derler. San'atı: Pâk koyun etin-den ince kıyma kıydıktan sonra beş on yumurta ve may-danoz ve cüz'i tuz ve biber koyup gereğı gibi karıştırıp mahsus göz göz tavada kızarmış yağda pişürüp gayet latif gıdadır. Eğer ol tava bulunmaz ise âdetâ (sıradan) tavada dahi olur. minhu

Köftelerin altına etin kemikleri var ise koyalar ve'l-lâ (yoksa) kamışlar konmak gerektir ve dahi maydanoz kökleri konsa dahi âlâ olur. minhu



Susuz pilav: Bir vakiyye pirinci ayılayup dört defa yayka-dıktan sonra nisf vakiyye kuzu yahut koyun etinden doğrayup tencerenin dibini örtülünce nizamlıca koyup üze-rine pirinci dahi koyup miktar-ı kifaye rugan-ı sâde ve bir

iki tane sakız ve bir iki parça tarçın koyup tencerenin kapığını mün'akis (tersine dönmiş) koyup içine bir miktar su koduktan sonra etrafına bir pâk yaş astar örtülüp mutedil kor üstüne koyup bâdehu ateşe zulmet geldikçe (kararınca) âher mahalden yanmışınca kor koyup âheste âheste üç dört saatte dil-hâh (gönlün istediği) üzere pişer ve gayetü'l-gaye leziz olur. Kerrâtla tecrübe olunup istimâl olundu. minhu



Böğrülce pilavi: Evvelâ iki üç baş soğanı ince doğrayup bir iki kaşık rugan-ı sâde ile kızarınca kavurup miktar-ı kifaye böğrülceyi bâde't-tathir tencereye ol soğan ile ve etsuyu, yok ise su ile bâde't-tabh miktar-ı kifaye yağ ile haşlayalar. Gayet [leziz] ve takviyette (kuvvetlendirmede) bi-nazirdir. minhu

— 98 —



Baş pilavi: İki üç kuzu başı, bulunmazsa koyun başı bâde't-tathir tencerede mihter olunca (şişinceye kadar) kaynatıp bâdehu matlûb olduğu miktarı pirinci ayılayup ve üç dört su ile yaykayup evvel başlardan kalan su ve miktar-ı kifaye rugan-ı sâde ve tarçın ve biber ve sakız izafesiyle pilavi tabh ideler. Şöyle ki yağ haşlamak lâzım değildir. Zîr olunduğu vech üzere birden tabh oluna. Baâdehu ol başların beyinlerini çıkarup ve bir sahanda ezüp yoğunup yoğurt misali ola ve ol pilavi bir münasip tepsîye yahut bir kebir sahana koyup tamam nizam verdikten sonra ol tepsî üzeri bir hoşça sıvanıp tekrar fırına koyup üstü kızarınca tabh olunduktan sonra ol gömleği (sivanan gömlekçik) çâk (kesip, kırıp) ve tenavül istimâline pâk mübaşeret oluna. Gayetü'l-gaye latif ve kuvvet-i bâhda (şehvet kuvvetinde) bi-nazirdir. minhu

Badıncan micmeri: Badıncandan mamûl bir acâyip tavır üzre pişürüler. Kifayet miktarı badıncanları tûlânî (boyuna) yarup içini güzelce çıkarup ol içleri hafif tuzlu su ile cüz’i kaynatup suyunu süzeler. Sonra bir miktar kıyma ve bir baş soğanı hurde doğrayup yalda kavurduktan sonra cüz’i maydanoz ve biber ve ol içleri dahi koyup ve üç beş yumurtayı bir hoşça çalkayup mecmû’unu bir yere getirip çalkadıktan sonra ve karıştırıldıktan sonra bâlâda (yukarıda) zikr olunan badıncanlara andan koyup bir kenarlı münasip tepsisi cüz’i yağlayup badıncanları birbirine münasip dizüp fırında yahut tepsisinin üzerine bir münasip kapak kapayup fevk ve tahtına kor koyup tabh ideler. Gayet latif ve istimâli hafif olur.

Badıncan kayganası: Bu dahi badıncanın içinden mamûl ve latif ve hafif icâletü'l-vakt tabhı âsân (süresi çabuk pişmesi kolay) bir nazik gıdadır. Evvelâ çekirdeksiz badıncanların içinden miktar-ı kifaye alup ve cüz’i tuzlu suda haşlayup ve ince kiyup ba’dehu beş on taze yumurta ile karıştırıp gereği gibi çalkadıktan sonra tavada, gayet kızmış yalda iki tarafını kızartalar. Hazır kavrulmuş kıyma bulunursa bir miktar izafe olundukta dahi güzel olur.

—• 99 •—

Kıyma büryanı: Kivircık koyun etinden miktar-ı kifaye keskin bıçak ile âdetten ince kiyup ba’dehu bir derince sahana koyup eğer maydanoz kökü var ise birkaç tane doğrayup kifayet miktarı tuz ve biber ve bir iki tane sakız izafesiyle çokça su koyup kor üstünde mihter olunca (kabarincaya kadar) tabh ideler. Ba’dehu indirüp tekrar tarçın ve biber ve eğer murad olunursa cüz’i limon suyu dahi izafe olunsa bir nev’i dahi çâşni peydah ider. Hele zâhirde bir şey değil görünür lakin acâyip ve leziz tekellüfsüz taâm (zahmetsiz yemek) olup belki lohumatın (etlerin) envâ'i tabhından latif ve yücûhla hazırlı hafif ve perhîz taâm olduğunda iştibah buyurulmaya.

Susuz köfte: Ahbâbımızdan Edirneli Murad Ağa, Keşfi Mustafa Ağa bazı mahaller[de] tenavül buyurup (iyiyip) tarik-i

tabḥı (pişirme şekli) dahi müzakere ve tecrübe olunup birkaç defa dahi tabḥına muvaffak olduk, hak budur ki gayet nefis ve [latif] tabḥ olur. San'atı: Evvelâ pâk ince **[16a]** kıymış kıvırcık koyun etini tuz ve biber ve tarçın ile yuvarlak köfteler yaptıktan sonra bir tencerenin vasatına (ortasına) cüz'i su ile bir tas koyup etrafına ol köfteleri koyup tencerenin kapağını örtüp etrafına yaşı astar koyup mutedil ateşte pişireler. Gayet latif olur.



Ol pirince cüz'i biber ve tarçın koyup ba'dehu suyuna bir iki tane sakız konsa dahi âlâ ve latif olur. minhu



Badıncanlı pilav: Gayet leziz ve latif pilav olur. Evvelâ bir iki baş soğanı ince ve hurde doğrayup ve bir iki kaşık sâde yağı ile kayura kızarınca. Ba'dehu taze tohumsuz badıncanların kışrını izale idüp (kabuğunu soyup) cevz-i bevvâ (hindistan cevizî) miktarı doğrayup kaynar suda haşlayup süzdükten sonra kavrulmuş yağlı soğan ile ani dahi kavurup ba'dehu miktar-ı kifaye su koyup kaynatarlar ve pâk yaykanmış pirinci dahi koyup bir iki kaşık zeyt yağı koyup itidal üzere biber ve tuz ve tarçın ve sakız koyup eğer murad olursa bir miktar dahi za'ferân (safran) koyup filhakika latif ve hoş-hor pilav olur. Kerratla tabh olup istimâl olunmuştur. minhu

Nev'i äher: Yalancı keşkek derler. *Heriseye müşabih* (herse'ye benzer) bir latif şeydir. Belki müşabih-i *sadriyye*-dir. San'atı: Evvelâ bir miktar rugan-ı såde ile miktar-ı kifaye dakik-i hâsi meyane pişürür gibi bir miktar tabh eyledikten sonra su ile gereği gibi tabh olunmuş semiz etten ve suyundan izafe olunup tekrar bir miktar daha pişürüp tokmak veya hüt kepçe ile gereği gibi doğup birbirine süzülmüş mertebesinde mezç ola. Vâkia *sadriyye* kıvamında ve belki andan latif bir hoş nazik şey olur. minhu



Keşkek: Buğdayı pâk yakyup bir gece suda nak' idüp ertesi (gün) miktar-ı kifaye, meselâ bir vakiyye buğdaya yüzelli dirhem miktarı, semizce et ile ma'en müheyŷâ (hepsi hazır) olunca ba'de't-tabh kepçe yahut keşkek tokmağı ile gereği gibi doğdükten sonra kevgirden süzüp tamam oldukta tekrar tencerede tahrîk iderek (kimildatarak, oynatarak) kıvam hadd-i itidale gelince ba'de't-tabh sahanlara konulup üzerine summâk ve kimyon vaz' olunup istimâl oluna. Filhakika leziz ve latif ve emr-i bâhda (şehvet işlerinde) fevkü'l-mâ'mûl (umulanın üstünde) şerif (mübarek) ilâctır. minhu

Yağsız pilav: Evvelâ iki üç gayet semiz tavuğu ba'de't-tathir (temizledikten sonra) doğrayup miktar-ı kifaye su ile tencerede kemikleri etten ayrılinca pişürüp ba'dehu pâk astardan ol etleri süzüp ve gereği gibi suyunu aldıktan sonra tekrar tencereye koyup ol suya miktar-ı kifaye pirinci ba'de't-tathir izafe olunup bir iki tane sakız dahi izafe olunsa gayet latif ve istimâli hafif pilav olur.

—• 101 •—

Def'a pilav: Bu pilav enva' pilavlardan leziz ve latif olup ancak bir hoşça nizam verilmeye muhtaçtır. Meselâ kıvırcık koynun yahut kuzu kuyruğundan bir iki tane ve bir kuzu başı tavuklar ile ma'en ve azca su ile meselâ iki tavuk ve üç kuyruk ve bir baş tencereye kondukta bunların üzeri örtülünce su koyup ale'l-fevr (defaten, birden) köpüğü alındıktan sonra mihtera olunca (kabarincaya kadar) ba'de't-tabh kevgirden süzüp ba'dehu etleri dahi astardan sıkup ikibuçuk (ölçü) suya bir ölçü pirinç konup ve üzerinde dahi iki parmak su var iken tencereyi ateşten indirmek şarttır. Sakız gibi lüzücteli (yapışkan) latif olmağa bâis olur.

Sade pilav: Evvelâ bir vakiyye pirinç ba'de't-tathir ve't-tanzîf (temizlendikten sonra) miktar-ı kifaye tuz ile bir kebir tencereye dört beş vakiyye su ile pirinç yumuşayınca kaynatup ba'dehu suyu gereği gibi kevgirden yahut astardan süzüp tekrar

tencereye kapaksız koyup mutedil ateşte bakıyye suyu çekilince yağını kızartıp haşlayalar. Ba'dehu cüz'i meks eyledikten (az bekledikten) sonra tenavül oluna. Bu vadide pişen pilavın pirinci ga-yet uzayıp büyük olur. Bu pilava *köse pilavi* da denir.

Tarak pilavi: Tarağı ber-minval-i muharrer (yazıldığı tarz üzere) derun ve birununu (iç ve dışını) tathir (temiz) eyledikten sonra kifayet miktarı pirinci dahi kaide üzere aytlayup ve yay-kayup şöyle dura. Ba'dehu bir iki baş soğanı hurde (ufak) doğ-rayup cüz'i tuz ve bir kaşık sade yağ ile kavurup ba'dehu ol pi-rinci dahi içine koyup bir miktar karıştırdıktan sonra bir tarağın içine ol pirinçten koyup tamam oldukça bir münasip tencereye nizam ile koyalar. Ba'dehu miktar-ı kifaye zeytun yağı ve üzerine çıkışınca su koyup ve açılıp perişan olmamak için yassı pâk kaymak tabağını üzerine koduktan sonra tencerenin kapağını ka-payup mutedil ateşte suyu mahvolunca (kalmayınca) ol dahi pi-şer. İndirüp istimâl oluna. Meşhur olan *midye pilavi*ndan leziz olduğu ashab-ı tabâyi'e (tabiat sahiplerine) malûmdur. Bazıları bu tekellüfî itmeyüp [16b] heman tarağı ba'de't-tathir sair pilav-lar gibi tabh iderler. Lakin bu çashni ve bu nizam olmamağla ta-rağın içleri çıkışup pilava karışup kişri lübbünden cüdâ (kabuğu içinden ayrı) olmağla ve ol tarakların sıkleti (ağırlığı) olmamağla zevki dahi olmaz.



Çilbur: Yumurtadan bir nazik taâmdir. Evvelâ miktar-ı kifaye soğanı ince ve hurde doğrayup, cüz'ice tuz ve bir iki kaşık rugan-ı sâde kızaრınca kavurup içine koyalar. Ba'dehu bir büyük tavaya su koyup gereği gibi kaynadıkta miktar-ı kifaye yumurtayı içine kırıp üzeri tabh olanda çı-karup ol soğanın üzerine dizüp kor üzerinde tutup cüz'i tereyağı kızdırup üzerine ilka olursa (konursa) dahi latif olur. Ba'dehu icâleten (aceleye) biber ve tarçın eküp tenavül buyuralar. minhu



Kavurma enva'i olur: Ancak susuz tabh olan nev'i cümleden leziz ve latif olur. San'ati: Koyun etinden miktar-ı kifaye alup ve itidal üzere doğrayup iki üç baş soğanı dahi kabından ayırıp ikişer parça idüp miktar-ı kifaye tuz ile mutedil kor üstüne koyup tencerenin kapağını münakis (ters) koyup içine cüz'i su koyup gâh ü bigâh (sıralı sırasız) tencereyi tahrik idüp silkeler. Üç saat miktarı zamanda gayet yumuşak pişer. Suya hacet olmaz. Belki suyuna tirit olmak kabildir. minhu



Ciger micmeri: Kuzu ciğeri ise siyahı ve beyazı, koyun ciğeri (ise) yalnız siyahı ola. İbtida suda cüz'i pişürüp ve ince kıydıktan sonra miktar-ı kifaye tuz ve biber ve tarçın ve fistik ve kuşüzümü izafe ettikten sonra kuzunun içyağını ki Türkçe *derb* dahi derler andan alup parça parça kat' idüp fincan böreği gibi yapup bir tepsiye cüz'i yağ tilâ idüp (sürüp) firında tabh oluna. Bazılar bütünce yapup tencerede tabh iderler cüz'i yağ ile ve gayet nazik olur. minhu

—• 103 •

Medfune: Diyarbekir taâmlarından ve badıncandan mamûl olup bu isimle meşhurdur. San'ati: Badıncanın tazelerinden kifayet miktarı alup kabuğunu soyup cevz-i rûmî miktarı doğrayup tuzlu suda haşlayup süzdükten sonra bir kiyye semiz koyun eti ve bir iki baş soğanı dahi hurde doğrayup mezbur badıncan ile kat kat tencereye koyup nîfî (yarısı) su ve nîfî-ı âhiri koruk suyu üzeri örtülünce koyup müheyyâ (hazır) olunca tabh oluna. Diyarbekrî Merâmî merhum ile tabh olunup ve anlar diyarlarında summâk ve ekşî nar sularıyla tabh ederlermiş. Bu diyarda limon ve koruk ile kerratla tabh olundu, gayet hoş-hor (yemesi hoş) taâmdır.

Marmarine: Cezire-i Mora taâmlarındandır (Mora Adası yemeklerindendir). Isfınahı (ıspanağı) ba'de't-tathir haşlayıp

suyunu süzdükten sonra ince kiyup ba'dehu bir tepsiyi cüz'i yağlayup bir iki yufka koduktan sonra merkum ısfinahı yufka üzerine yayalar. Ba'dehu taze peyniri iki üç yumurta ile karıştırup ısfinahın üzerine parça parça kaşık ile koyup firında tabh ideler. Gayet hoş olur derler.

Herise: Meşhurdur. Ekseriya mevlevihanelerde Ramazan-ı şerifte tabh iderler. Kabuğu çıkmış keşkeklik buğdayı bir gece mukaddem suda ıslatup ba'dehu bol su ile kaynatup gereği gibi yumuşak olduktan sonra kevgirden sözüp miktar-ı kifaye tuz ve siniri ve kemiği çıkup yumuşak pişmiş etten miktar-ı kifaye ko'yup kepçe yahut mahsus keşkek tokmağı ile doğup tekrar mezbur etin suyundan izafe eyleyerek itidal üzere kıvama gelince tabh olduktan sonra sahana koyup üzerine summâk ve kimyon eküp tenavül buyurlar. Gayetü'l-gaye latif ve istimâli hafif ve ziyade mukavvî (kuvvetlendirici) olduğundan iştibah olunmaya.

— • 104 • —

Kabak bastı: Ve *kabak kalyesi* derler. Meşhurdur lakin Aydin içinde Nazilli nâm mahalde bir nazik vadide tabh itmeliyle hattâ Rumeli kaleminde kuzattan (kadılardan) Muhyid-din Efendi bazı kibar ulemâ ile mesireye gittiklerinde kendisinden niyaz idüp ol kabak bastırı pişirdiler idi. Filhakika gayet latif ve midede sıkleti olmamağla ziyade hafif taâmdir. San'atı: Evvelâ miktar-ı kifaye kıvırcık semiz koyun etini doğrayup etin nisfi vezni (yarısı kadar) soğan dahi ince doğrayup ve miktar-ı kifaye tuz ve biber ile cümlesini bir yere getirüp karıştıralar. Ba'dehu taze dolma kabağını kaide üzere kişrını ve cevfini (ka-bağunu ve içini, boşluğununu) giderüp itidal üzere anı dahi doğrayup pâk yaykadıktan sonra bir vâsi' tencereye ibtida lahmân (etin) kemiklerini dizüp ba'dehu kabaktan bir kat koyup üzerine yine lahm-ı mezburdan [17a] bir kat koyup bu minval üzre tencereye vaz' eyledikten sonra üzeri örtülünce pâk saklayup süzülmüş koruk suyu koyup mutedil ateşe tabha karib (pişmeye yakın) oldukça üzüm ve katı ise nîf vakıyye olmuş üzüm suyu,

bulunmaz ise bir iki kaşık asel (bal) yahut şeker ilka oluna ve bir baş sarımsağı bir miktar su ile gereği gibi doğüp tamam müheyŷâ (hazır) olunca piştikte sahana koyup üzerine yine nane-i mezbûr-dan bir miktar eküp istimâl oluna. Filhakika birkaç türlü taâm lezzeti olmağla her zâika (tat, tadım) ashabı (sahipleri) mahzûz olur bir hoş-hor taâmdır.

(Ciğer) Amel eylemek: Evvelâ semiz koyun kuyruğundan yüz dirhem ve yüz dirhem dahi karaciğerden alup ciğeri yayka-yup ve bir miktar suda tabh eyledikten sonra ikisini birden taş havanda gereği gibi doğüp cüz'î tarçın ve biber ve miktar-ı kifaye tuz koyup bir hoşça mezc eyledikten (karıştırdıktan) sonra mü-nasip kamışlara doldurup tencereye nizam üzere düzüp üzerini örtecek miktarı etsuyu koyup eğer etsuyu bulunmaz ise bir iki parça kemikli et koyup vech-i muharrer üzre bir miktar su koyup tencerenin kapağını kapayup nerm (yumuşak) ateşte iki üç saat miktarı zamanda tabh olur. Baâdehu pâk sahana kamışlardan sö-küp tekrar üzerine tarçın ve biber ekip istimâle şü'rû' oluna.

—• 105 •—

İsfinahtan (ıspanaktan) olur: Türlü türlü taâm yapar-lar lakin cümleden nefis bu vâdide tabh olandır. Evvelâ miktar-ı kifaye ıspanahı bir defa cüz'î kaynatıp ve suyunu süzüp sıktıktan sonra bir hoşça koyup baâdehu bir iki baş soğanı ince doğra-yup cüz'î yağ ile kavurduktan sonra zikr olunan ıspanaha koyalar. Baâdehu kifayet miktarı yumurtayı çalkayup anı dahi içine koyup gereği gibi birbirine karıştırdıktan sonra bir tavada cüz'î yağ kı-zartıp üzerine dökeler. Tamam bir yanı kızardıktan sonra çevi-rüp olbir (öbüür) yanını dahi kızartalar. Bazilar hazır ve müheyŷâ kavrulmuş kryma bulunur ise bir miktar izafe ederler. Daha âlâ olur velhâsil hayli tekelliüflü ve nefis vâdidir (tarzdır).

Şeyhü'l-mûşî: Halebîler meyanında bu isimle meşhur dolma envâ'îndandır. San'ati: Taze çekirdeksiz badıncandan ki-fayet miktarı alup sap tarafına karib (yakın) dörder pâre idüp içlerini bir miktar çıkarup tuzlu suya ilka oluna. Baâdehu pâk

kıvırcık koyun etinden miktar-ı kifaye ince kıymaya bir iki baş soğanı ince doğrayup bir kaşık yağı ile tavada kavurduktan sonra cüz’i biber ve nane ve maydanoz ve tuz koyup cümleyi gereği gibi bir yerde karıştırıp badıncanları [17b] ol kiyma ile mutedil su doldurup maydanoz saplarıyla bir hoşça sarup iptida etin kemiklerini tencerenin dibine koyup ba’dehu badıncanları dizüp üzeri örtülecek miktarı etsuyu, bulunmaz ise sade su koyup ibtidâ keskin ateş ile bir saat miktarı kaynadıktan sonra mutedil ateş üzere cüz’i su ve yağı kalınca ba’de’t-tabh kifayet miktarı süzülmüş yoğurda iki üç sarımsağı dakk (dövüp) ve mezc eyledikten (karıştırdıktan) sonra dolmaları sahanâ koyup ve yoğurttan itidal üzere üzerine koyup yoğurt soğu(ma)mak için sahanâ kor üstüne bir miktar koyalar. Filhakika gayetü'l-gaye hoş-hor dolma, merhum ve mağfur Sultan Feyzullah Efendi dâiresinde kerratla istimâl olunmuştur. Hak budur ki gayet leziz taâmdır.

— 106 —



Yoğurdu tencereden almayalar. Altında kalan yağlı suyla mezc itseler (karıştırsalar) dolmayı soğutmadığından başka yoğurt dahi ... (kesilmiş) olmayup cümle ile imtiyaç itmiş olup badıncanı dahi kor üstüne vaz'ına hacet kalmaz. minhu

Evvelâ şalgamdan: Bir miktar alup ve kişrını izale ve ince doğrayup mutedil tuzlu suda yumuşak pişürüp süzdükten sonra dakik-i hâssa bastırıp tavada yağ ile bir hoşça kızartıp ba’dehu etsuyu var ise üzerine koyup sahanâ kor üstüne koyalar ve süzülmüş pâk yoğurttan üzerine bir iki kaşık cüz’i suyla ezüp koduktan sonra tekrar iki üç kaşık sâde yağ ile pilav haşlar gibi üzerini haşlayup tevekkuf olunmadan (beklemeden) gayet ıssiken (sıçakken) istimâl ideler. Gayet latif ve hafif olur.

İncik yahnisi: Gayetü'l-gaye latif ve cemi' lohumattan (büttün etlerden) hafif olup sair et'imededen (yemeklerden) akvâ (çok

kuvvetli) ve hoş-hor gıdadır. Evvelâ koyunların inciklerinden kifayet miktarı tedarik idüp ve gereği gibi tathir ittikten sonra bir tane semiz tavuk ve bir vakıyye dana yahut semiz sığır eti ile ma'en bir tencerede tabha karib olunca kaynatup ba'dehu tavuk ile eti tencereden alup bâki kalan su ile ol incikler müheyŷâ (hazır) olunca tabh oldukta pâk hâs etmek (ekmek) yahut francile dedikleri etmekten ince doğrayup ol suyun üzerine gelen yağıdan yahut bir kaşık tereyağıyla ol etmekleri kızartup sahana miktar-ı kifaye koyup yahut incikleri üzerine koduktan sonra bâki kalan yağlı suyu dahi koyup hafifçe kor üstünde dahi bir miktar durduktan sonra münasip ahbâb ile tenavül mübaşeret oluna (yemeğe başlana). Gayet nefis ve latif ve cemi' et'imeden hafif olup ale'l-husus mukavviyât (kuvvetlendirme) taliplerine bundan âlâ ve akvâ (kuvvetli) ve devâ olmaz zira gıda devâ olmak herşeye mümkün olmaz. Eğer münasip şarâblar ile istimâl olunursa emr-i bâhda (şehvet işlerinde) bundan kuvvetli ilâç ve taâm bulunmaz.

—• 107 •—

Papaz yahnisi: Bir latif tabhtır. Galiba zeyt yağı ile soğanı kavurup öylece tabh olup keşiş ve papazlar perhiz yemeği olmağla ol isimle meşhuredir. Her nev'i balıktan olup [18a] ekseriya urskorbit dedikleri balıktan ve kayabaklıından yaparlar. Evvelâ kaide üzere balıkları tathir eyleyüp cüz'i tuzlayup ufak balık ise bütün, büyük balık ise doğrayıp söylece dura. Ba'dehu bir iki baş soğanı ufak doğrayup zeyt yağıyla kavurduktan sonra üzerine bir kepçe sirke ve bir kepçe su koyup gereği gibi kaynarken balıkları dahi içine koyup bir hoşça pişince dura. Bazılar sirke koymayup heman cüz'i su ile ve yağlı soğan ile tabh idüp sonra murad iderse limon sikup istimâl iderler.

Nev'i diğer: Ekseriya hurde kefal balıklarından tabh iderler. Balıkları kaide üzere tathir eyledikten sonra tuzlayup cüz'i sirke ve suda balıkları bir hoşça pişürüp ba'dehu suyunu süzüp ol suya cüz'i dakik-i hâs izafe idüp tekrar dakiki bir gayrı taraftan cüz'i

tabh eyledikten sonra ol suya bir iki yumurtayı kaide üzere alıştırip yumurta kohusu(kokusu) gidince tekrar pişürüp ba'dehu balıkları içine koyup cüz'i kor üzerine koyup üzerine biber ve tarçın eküp sahanın kapağını kapayalar ki gerek ol suyun ve gerek tarçın ve biberin lezzeti balıklara sırayet ve tesir etmekle letafeti gele. Eğer ekşi murad olunursa limon sikup istimâl oluna, haylice hoş olur.

Uskumru balığı yahnisi bundan âlâ olmaz: Uskumru balıklarından alup ba'de't-tathir tuzlayalar. Ba'dehu bir tencere içine bir miktar su ve sirke ve balıkları ma'en (birlikte) koyup bir taşa (taşım) kaynatıp indireler ve der-akab (hemen) suyunu döküp üzerine soğuk su koyalar ki pâre pâre olmaya. Ba'dehu bir tepsi üzerine yayup soğuya. Ba'dehu vâfir (çokça) soğanı hurde doğrayup zeyt yağı ile bir tavada kavurup kızarmağa karib indireler ve içine vâfir maydanoz doğrayup tuz ve biber kararınca koyup karıştırırlar. Ba'dehu mezcur balıkları kılıçlarından ayırup kılıç eseri kalmaya ve bir derince yumurta tavasının içine bir kat soğanlı maydanoz ve bir kat balık döşeyip vech-i meşrûh (açıklanan tarz) üzere tava dolunca döşeyeler ve soğanlı tava içine miktar-ı kifaye su koyup üzerine çırkıncı ve bir miktar su çekilince ateşten indirüp bir yumurtayı üç limon suyu ile gereği gibi çalkayup üzerine dökeler ve bir miktar daha kaynatıp indireler ve üzerine tekrar biber eküp istimâl ideler. Eğer bir miktar tarçın ekilirse rayihası âlâ olur, âdemî kat'a incitmez. Daima böylece tabh olunup ekl olunurdu. Men lem yezuk lem ya'rif (tatmayan bilmez).

ALTINCI FASIL
Salata ve Turşuların Enva'ını ve
San'at-ı Tarikini Beyan İder

ریزه مطلوب ایسه یکم یا خود سر که اضافه اولنما باید
اطعمه بیان کند کوئه النوائی چو دلجرنی نظر قیبله برینه طام د
بشقه لصفات و اسم اسملر نزدیقی مفارقت او نوب یکنیه یکور هلم لو نش
غ غایة الغایه قزر و قد نصکه لو ملی همان نمی در عادت الوقت صفتی هنلار هقدار دیتی خاصه برای کی قدر
یار که قبار مسنہ باعث اولو منه و برای کی یکور هله اضافه اولنوب کی کی یونود و ب بول یا غده قرار داد
مرور رای تکلم فاسد اولمیوب غایت یوم شوی وجود کن و آنکی کی طعام اید
صنعتی او لا طبخیده به مقدار کفایه صوقوب قایتمعنیه باشمه دیتی خاصه
غیر و نکن راغع ای بوجام فارشدیره بعده ایندرو ب ایکی ادج فاسق اکنی یو غزت ایله مقدار کفاره
لسنک صورتی بوكونه بعده تازه یکور هله او ن بسی یکور هله فوپوب تکار لومه قواننه گلخ و
تید دل بنیری واقی بوز اوز زینی اور نوب ایکی ساعت تا خیردن صکره با ک تحنه یا خود کنی اولسته جرس
و بر قیمه دیتی عاص مطلوب اولادیق و جادزده فقط اید و ب بول قابس و چو غی غذیه بیشوره لرغت
ایندا بنیری پاره نوع آخر یکور هله لو تی دیلو هقدار کفایه دیتی خاصه چجزی طوز نوب یکور هله
تره با عنیه قارش در بوره اسلوب سایون اوز زده نمودن ایه بیشتره ایه بیشتره ایه بیشتره ایه
در کن افضلیه اکریتی بولی باب دیتی غذیه ایه بیشتره ایه بیشتره ایه بیشتره ایه بیشتره ایه
صوالیه کورنی اوز زنه دیتی غذیه ایه بیشتره ایه بیشتره ایه بیشتره ایه بیشتره ایه
ر ساعت مقداری ترک ایده لر بعده برتابه به دوغان ساده قیوب غایة الغایه قرار دقد
صکه اول حیردن بکیر جه قاشق ایتند تابه طولیخ قوره لر بعده مهار ایکی طاه فرنی قدر
صکه اخلح ایده لر بیوک لنکه قیوب اوز زنه زن
یده لر بوندن اعلادیه اولم



Marul salatası: Egerçi herkesin malûmudur lakin sarayda ve bazı mahallerde yaparlar, hak budur ki hoş-hor olur. Meselâ bir miktar taze körpe salatanın yapraklarını ikişer üçer parça idüp ve cüz'i nane ve maydanoz dahi kezalik (bunu da öyle) saplarından ayırup anı dahi irice doğrayalar ve eğer bulunur ise cüz'i turak otu (dereotu) [18b] ve kerefsi (kerevizî) ince doğraya ve cümleyi bir yere karıştırırlar. Ba'dehu miktar-ı kifaye sirkeye kifayet edecek miktarı tuz koyup bir hoşça karıştırıp süzdükten sonra ol mahlüt (karıştırılmış) salatanın üzerine itidal üzere rugan-ı zeyt koduktan sonra sirkeyi dahi üzerine koyup tekrar süzüp yine üzerine koyalar. Bu vechile üç dört defa sirkeyi tersyüz idüp altından alup yine üzerine koyalar. Şöyle ki tamam cümle berklere (yapraklara) sirke ve zeyt sirayet eyleye. Bu vechile amel oldukça üstünü ıslatmayup tamam gevrek ve latif ve nazik olur. Eğer bulunur ise gül ve erguvan ve ayva çiçekleri dahi zammoluna.

Havyar: Bu dahi salata aksamından ve hardal makulesidir (sınıfindandır). Balık yumurtası enva'ından olup gayet âlâsı uzaktan gelir. San'atu: Evvelâ elli dirhem miktarı havyara iki baş soğanı rendeden geçirüp ve bir fincan zeyt yağını dahi zamm idüp (ekleyip) bir münasip zarf içinde ağaç havaneliyle yahut bir kavı kaşık ile gereği gibi birbirine karıştırıp ba'dehu tasfiye olunmuş iki üç limon suyunu az az koyup tamam süt gibi olunca halleyedikten sonra kil elekten yahut bir seyrek astardan süzüp geçirüp

bir münasip tabağ'a vaz' idüp icâleten istimâle âgâz oluna (acele yemeye başlanan).



İcâleten dedikleri malûm ola ki her şeye ki soğan izafe oluna bir miktar zaman mürûr itse rayihası müntin (kokmuş, bozuk) olup nazik mizaçlar istinkâf iderler (yüz çevirirler). Hattâ lahana turşusuna dahi böylededir. minhu (Yazma nûshada bu not 18'a'dadır.)

Gayet hoş-hor ve safrayı kat' idüp (kesip), bâhî (şehvetle ilgili) dahi ziyade kuvvet verir.

Urus turşusu: Lahanadan mamûl olup fi-nefsî'l-emr (asında) gayet sarı ve latif olur. San'atı: Miktar-ı kifaye lahanayı gayet hurde doğrayıp baâdehu ince dakk olunmuş (dövülmüş) Kefe tuzundan zarfin dibine koduktan sonra bir kat lahanadan koyup baâdehu cüz'i ol tuzdan eküp yine bir kat lahana koyup yine cüz'i tuzdan üslüb-u sâbık üzere tamam zarfin ağzına gelince doldurduktan sonra ol zarfin ağzına münasip gelecek merkebe asma çubuğundan halka yapup üzerine koduktan sonra bir ağırca taş ile bastırlar.



Yazılan nûshada Eflâk tuzu tahrir olunmuş, münasip görlümemekle Kefe tuzu tercih olundu. minhu (Yazma nûshada bu not 18'a'dadır.)

Şöyle ki dembedem (zaman zaman) gözeler. Yani hergün ol lahana sinüp aşağı indikçe ol taş dahi zarfin ağzından bile ine ki hâsil olan su daima lahananın üzerine gele ki üzeri fâsid olmaya. Eğer tezce olması matlûb ise ocak başına koyalar. Lakin gâh ü bigâh zarfi çevirmek lazımdır. Hâsılı kelâm beş on günde olur ve gayetü'l-gaye sarı ve suyu limon suyu gibi olur.



Bu turşunun zarfi gayet sırlı olmak gerektir. Hattâ hâsil olan su taşra tereşuh (sızma, sizıntı yapma) eylemeye ve ibtidâ (başta) dibine dahi bir miktar asma çubuğu konsa münasiptir ve beş altı gün mürürunda cümle lahanayı boşaltup tekrar üstü altın gelmek için yine zarfına yerleştirüp üslûb-u sâbık üzere çubuğu ve taşı koyup ekşiyince dura. minhu (Yazma nûshâda bu not 19a'dadır.)

Sardalya salatası: Sardalya balık envâ'ından gayet hurde (ufak) balıktır, yaz mevsiminde ateş ile sayd iderler (avlarlar: Bir kayıkta ateş yakılıp, yüzeye çıkan balıklar ikinci kayıktaki ağıla çevrilerek avlanır). Baâdehu tuzlayıp hifz iderler. İstanbul etrafi sevahilinde (sahillerinde) ve sair cezirelerde (adalarda) ismi turşudur amma Frenkistan'dan küçük kavanoz ile iki türlü gelir. Bir risine *sardalya* derler ve birine *anhuye* tabir iderler. Bu nev'i bir miktar sardalyadan iricedir. Lezzet ve taâmi birbirine müşabih belki hiç farkı yoktur. San'ati: Evvelâ ol balıklardan miktar-ı kifaye alup ve sirkeye koyup baâdehu âdetâ sirke ile üzerini kaziyu yaykayup gereği gibi bir iki defa sirke ile tathir eyledikten sonra başını koparup iki tarafını alup tabağ'a koduktan sonra miktar-ı kifaye [19a] zeytin yağından bir kâhseye koyup sirke yahut limon suyundan az az üzerine koyup bir kavîce kaşık yahut ağaç hananeliyle süt gibi olunca oğup baâdehu balıkların üzerine dökeler ve murad olunursa bir miktar maydanoz ve ince doğranmış soğan koyup istimâl olunsa gayet latif ve nazik olur.

—• 113 •

Hiyar turşusu: Taze körpe hiyarlardan matlûb olduğu miktar aldıktan sonra pâk yaykayup bir sırlı kavanoz yahut bir küçük fiçinin altına bir miktar taze râziyâne (rezene) koyup baâdehu ol hiyarları bir hoşça nizam vererek zarflara koduktan sonra üzerine dahi kezalik ol râziyâneden vaz' eyledikten sonra itidal üzere tuzlu suya koyup baâde't-tâsfiye ol hiyarlının üzerine çıkışınca koyup zarfin ağzına müناسip bir ağırcâ pâk taş koyup iki

üç gün güneşte durduktan sonra bir serince yere kaldırıp birkaç gün mürûrunda ekşi olmağa istimâle şayeste olur. Eğer bir seneye dek durması murad olunursa ol hiyarları gayet keskin sirkeye koyup bâdehu bir aydan sonra tekrar ol sirkeyi szüp bir âhir sirkeye konur ise bir seneye dek belki daha ziyade fasid olmayup (bozulmayıp) alâ hâlihi (olduğu gibi) durur ve eğer daha tez olması matlûb olur ise mezkûr hiyarları soyup ve tûlânî (uzunlamasına) ikişer yahut dörder nisftan aşağı yarup üslûb-u sâbık üzere pâk tasfiye olunmuş tuzlu suya koyup bir iki günde ekşiyüp tenavüle sezâ olur.



Tez olmasına bâis olduğundan gayri fâsid olup (bozulup) çürümesini dahi men' ve hifz idüp itmek için evvelimirde hiyarları gayetü'l-gaye ıssı (sıcak) suda haşlayup bâdehu soğuduktan sonra zikr olunan vech üzere amel ideler. minhu

—• 114 •—

Kabak turşusu: Dolma kabağından miktar-ı kifaye alup üzerini soyup ve içini çekirdekten pâk idüp âdet üzere doğrayup yumusayacak mertebe suda pişirdikten sonra gereği gibi suyunu szüp soğuyunca bir sini yahut bir pâk tahta altında bastırıp kemâl mertebe suyu giderile. Bâdehu taze nane ve maydanozu doğrayup miktar-ı kifaye İzmir siyahi (üzüm) yahut kişmiş ile mezkûrları karıştırıp bir sırlı kavanoza ol kabaktan bir kat koyup bâdehu ol mahlûtta bir kabza (avuç) koduktan sonra yine bir kat dahi kabak ile ol mahlûtta koyup tamam oldukça üzeri örtülünce pâk leziz sirke koyup ol tarafın üstüne münasip bir pâk mermer vaz' idüp birkaç gün mürûrunda istimâle şayeste olur. Eğer bir seneye dek hifz olunması matlûb olur ise yirmi günden sonra sirkesini tebdil ideler. Bâdehu bir aydan sonra tekrar sirkesini tecdid (yeniler) ve tebdil iderlerse (değiştirirlerse) bir seneye dek fâsid olmayup hâli üzere durup nazik olur.



Bu dolma kabağının âlâ turşusu henüz parmak gılzetinde (kalınlığında) yani taze hiyar miktarı iken bir miktar te-darik eyledikten sonra zikr olunan hiyar turşusu gibi amel olunup istimâl olunsa hiyardan latif ve hafif olduğunda iş-tibah yoktur. minhu

Kumbusta: Bu dahi lahanadan mamûl bir turşudur. Bos-nevice kumbusta derler. Evvelâ lahanayı pâklayıp dörder parça eyledikten sonra kaynar suda haşlayıp suyunu süzüp ve sıkup bir münasip zarfa nizam üzere koyup fevk ve tahtına (üst ve altına) döгülmüş hardalı birer çikin ile koyup üzeri örtülünce(ye kadar) sirke koyup, birkaç gün duruktan sonra istimâl olunur.

Şalgam turşusu: İbtida su koyup ve doğrayup ve yumuşayınca (ya kadar) suda pişirdikten sonra sudan çıkarup soğuynca dura. Ba'dehu ol suya döгülmüş hardal koyup bir hoşça karıştırup [19b] bir iki saat miktarı duruktan sonra süzüp nîfi (yarısı) ol sudan ma'adâsı (kalanı) sirke olmak üzere karıştıktan sonra cüz'ice yani hissolanacak mertebe şeker yahut asel ve pekmezden ol suya vaz' olunup mezbûr şalgamı sırlı kavanoza koyup üzeri örtülünce ol sudan koyup birkaç gün mürûrunda istimâline mübaşeret oluna. Gailesiz latif olduğundan başka hazma ve bâsira (göze) kuvvet verir.

—• 115 •—



Egerçi bu nev'i haşlamaksızın da amel iderler ama ráyihası sakil ve istimâli hoş olmaz. Ancak tez fâsid olmayup beş altı ay belki dahi ziyâde durmasına bâisdır gayri lütfu yok-tur. minhu

Sarımsak turşusu: Henüz baş bağlamış taze sarımsaktan kifayet miktarı alup ba'de't-tathir matlûb olduğu vech üzere doğ-rayup cüz'i yumuşayınca süzeler. Ba'dehu miktar-ı kifaye kişmiş

bulunmaz ise İzmir siyahî üzümden bir iki kabza (avuç) mahlûtu bir sırı kavanoza doldurduktan sonra üzeri örtülünce sirke koyp hifz oluna. Bir iki gün mürûrunda istimâle şürrû' oluna. Gayet latif ve hoş olup mide ye hazma kuvvet verir.

Biber turşusu: Kırmızı biberin gayet yeşil ve hurdelerinden miktar-ı kifaye tedarik idüp sapları kesilüp ba'de't-tathir kaynar suda cüz'ice haşlayup çıkardıktan sonra iki tahta arasında bastırup gereği gibi suyu süzüle. Ba'dehu bir miktar nane ve maydanoz cem' idüp (toplayıp) saplarından ayırup biberler ile mahlûtu bir sırı zarfa doldurup üzeri örtülünce pâk sirke koyp bir mahfuz mahalde birkac gün terk eyledikten sonra istimâle mübaşeret oluna. Eğer bir iki defa sirkesi tebdil olunur ise bir seneye dek belki daha ziyade fâsid olmayıp alâ hâlihi (olduğu gibi) durur.

Badıncan turşusu: Gayet ufan ve hurde badıncanlardan miktar-ı kifaye cem' eyledikten sonra saplarını kesüp dibine karib (yakın) mahalle dek ikişer yahut dörder pâre şakk edip suda yumuşayınca tabh eyledikten sonra çkarup iki pâk tahta arasında aşırca taş koyp tamam suyu gereği gibi gidince(ye kadar) baskida dura. Ba'dehu pâk taze kerefs (kereviz) ve maydanoz tedarik eleyüp saplarından ayırup hurde ve ince doğrayup ve kifayet [20a] miktarı sarımsaklıları dahi pâklayup ayrıca dişlerini ikişer pâre idüp zikr olunan kerefs ile karıştırup mezbûr badıncanların içine doldurduktan sonra kerefsin münasip dallarıyla her birinin ortasını sarup bağladıktan sonra bir sırı kavanoz(a) bir hoşça ni zam ile doldurup üzerine çıkışınca(ya kadar) keskin sirke koyp beş on gün mürûrunda istimâle âgâz oluna (kullanılmaya başlanila). Eğer bir sene kâmile (bügün, eksiksiz) durması matlûb olur ise evvelâ yirmi gün mürûrunda ba'dehu bir ay mürûrunda iki üç defa sirkesi tebdil ve tekrar olunur ise belki seneden ziyade bilâ-fâsit meks ve ârâm ider (bozulmadan durur).

Turşu-yu mahlût: Gayet hurde hiyar ile kezalik dolma kabağının dahi ufanları ve kavun ve karpuz dahi gayetü'l-gaye

hurdelerinden matlûb olduğu mertebe bâde'l-cem' (topladiktan sonra) cümlesini tathir eyledikten sonra kaynar suda cümlayı cüz'ice haşlayup bâdehu sudan çıkarup suyu süzüldükten sonra hilâl (kürdan; ince uçlu âlet) ile üçer beşer yerinden delüp bir sırlı kavanoz yahut bir münasip fiçıya yerleştirdikten sonra üzeri örtülünce sirke koyup bir mahfûz (korunaklı) mahalde terk oluna. Beş on günden sonra istimâle şayeste olur. Eğer bir sene kâmile durması matlûb olursa sirkesini bir iki defa tebdil(e) muhtaçtır.



Ve bu mahlût (karışık) turşunun içine hurde yeşil biber,
havuçtan dahi konsa anlar dahi latif olur. minhu

Balık turşusu: Bu nev'i turşu aslında ser-eti'bâ-yı hâssa (saray doktorlarının başı) merhum ve mağfurün-leh Nuh Efendi Hazretlerinin ihti'râ'ı (buluşu) olmağla ol hanedandan şuyû' bulmuştur. Evvelâ levrek balığından miktar-ı kifaye alup kaide üzere tathir idüp doğradıktan sonra tuzlayup bâdehu gayet ıslah (iyileştirilmiş) zeytinyağında pişirdikten sonra on dirhem tarçın ve bir dirhem karanfil ve bir dirhem kakuleyi bâde's-sahk (dövdükten sonra) ince elekten geçirüp hazır ideler ve defne ve mersin ve biberiye yaprakları ile eğer bulunur ise limon ve turunçun taze yapraklarından dahi tedarik eyledikten sonra miktar-ı kifaye sarımsak alıp diş diş idüp ve her bir dişi fistık gibi üçer beş(er) parça idüp hazır ideler ve kifayet miktarı kuşüzümü ve çam fistığı ve siyah biber dahi tathir edip hazır eyledikten sonra bir top-ruk tencereye ibtida zîkr olunan yapraklardan bir kat bâdehu ol balıktan üzerine güzelce nizam vererek koduktan sonra ol meshûktan (dövülmüş olandan) eküp bâdehu üzümü ve fistığı ve biberi dahi serpüp andan sonra yine bir kat yaprak bir kat balık ve mezkur meshûktan ve üzüm ve fistık ve biberden tamam olunca ol vech üzre nizam verdikten sonra kifayet idecek

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMET EFENDİ

mertebe sirkeye miktar-ı kifaye bir iki saat mukaddem nak' olmuş zağferan suyundan ve bir iki kaşık asel-i musaffadan koyup cüz'ice kaynatıp ba'dehu mezbur balığın üzeri örtülünce ol sirkeden doldurup bir pâk taş ile bastırıp kapayalar. Ba'dehu bir iki gün mürûrunda istimâle mübaşeret oluna. Kış günlerinde bir aydan ziyade, yaz günlerinde onbeş yirmi gün miktarı durup fâsid olmaz belki daha ziyade letafet kesb ider (kazanır).



Bu vechile tabh olundukta yaprakları ibtida bir münasip lengere ba'dehu balıkları üzerine nizam ile koyup ol meshûktan (dövülmüş olandan) dahi üzerine eküp ve ol sirkeden dahi bir iki kaşık vaz' idüp kor üstünde bir miktar kapalıca dursa rayîha-yı tayyibesi cümlesine sırayet idüp gayetü'l-gaye latif ve leziz olur. Filhakika sîçağı et'ime-i nefiseden (çok güzel yemeklerden), soğu(ğu) turşu aksamından olup hoş-hordur. Bir latif taâm olmağa ashab-ı zâika (zevk sahipleri) gayet hazzetmişlerdir. minhu

YEDİNCİ FASİL
Hoşâblar (Hoşaflar) Enva'ı ve
San'at ve Tabhını Beyan İder

اَطْوَبَهُ بِيَارَنَهُ دُوكَمَهُ اَنْوَاعِي جُودَقَدِّيجَنِي اَصْرَفَ اِلَيْهِ بِرِيشَةِ طَامِدَه
بِشَقِّ لَطَافَتْ وَاسْمَلَرَنَهُ دُخَنِي مَغَارَتْ اوْلُوبِكِيَّتَهُ يَمُورَطَهُ لَوْلَشِ
غَيَّابَهُ الْغَلَبَهُ قَزَرَ دَقَدِنْسَكَهُ لَوْلَمَدِي هَلَانَوْقَمِ دَرِلَمَادَتَالَوْقَنَهُ صَفَنِي هَنَلَابَهُ مَقَارَدَهُ دَقَنِي خَاصَهُ بِرِايَهُ قَنَهُ
يَلَرَكَ قَبَارَمَسَنَهُ بَاعَثَ اوْلُونَهُ بِرِيشَهُ يَمُورَطَهُ اَصْفَادَهُ دَنْوَبَهُ كَكَيْ كَيْ يَوْغُورَدَهُ بَولَ يَاْغَدَهُ قَزَارَدَهُ
صَنْعَتَهُ اَوْلَاجَنِيرَهُ بِهِ مَقَارَدَهُ كَفَاهُ صَوَّبَهُ دَيْنَمَعَهُ بَاَسْلَمَعَهُ دَقَنِي خَاصَهُ
فَارِشَدِرَهُ بَعَدَهُ اِينَدِرَهُ بَوكَيْ اَوْجَ فَاسِقَهُ اَكَشَنِي يَوْغَرَتَهُ اِيدَهُ مَقَارَدَهُ كَفَاهُ
لَسَنَلَهُ صُورَتَهُ بُوكَونَهُ بَعَدَهُ تَازَهُ يَمُورَطَهُ اوْنَهُ بَشَنَهُ يَمُورَطَهُ تَكَارَلَوْمَهُ قَوَاعِنَهُ كَلْجَنَهُ
تَيْمَدِيلَ بَنَهِرِي وَاجِبَهُ اُوزَرِي اَوْرَبِتَهُ بَكَيْ سَاعَتَ تَاخِيرَدَنَهُ صَكَرَهُ بَاَكَنَهُ تَعْنَهُ يَاْخُوكَسِي اوْسَرَتَهُ جَسَنَهُ
وَبرِقَمِ دَقَنِي خَاصَهُ مَطَلَوبَهُ اَلَابِنِي دَجَادِرَهُ دَقَنِي دَقَنِي دَقَنِي دَقَنِي دَقَنِي دَقَنِي دَقَنِي
اَسْدَهُ بَنَهِرِي بَارِهُ نوعَ اَخْرَي يَمُورَطَهُ لَوْقَي دَرِلَمَادَهُ كَفَاهُ دَيْنَمَعَهُ بِسَشُورَهُ لَرَقَي
تَرَهُ يَاْعَنَهُ قَارِشَرَهُ بَعَدهُ اَوْسَلَوبَهُ سَابِقَهُ اُوزَرَهُ دَخَنَهُ دَنَهُ
رَكَنَهُ اَفْصَسَنَهُ اَكْرِيَبَهُ بَلَهُ يَأْلُوبَهُ بَجَنَهُ دَلَمَغَنَهُ
صَوَالِهُ كَوْرَهُ اُوزَنَهُ فَارِشَرَهُ بَعَدهُ اَوْلَاقَاعَدَهُ اُوزَرَهُ
فَارِشَرَهُ كَوْرَهُ كَوْرَهُ وَاطِيقَهُ
سَوَدَهُ دَشَنَهُ دَشَنَهُ



رَسَاعَتْ مَقَارَدَهُ تَرَكَ اِيدَهُ لَرِبَعَهُ بَرَتَابَهُ يَدِ دَوْغَانَ سَادَهُ قَيَّوبَهُ غَيَّابَهُ الْغَلَبَهُ قَزَارَدَهُ
صَكَرَهُ اوْلَاحِيرَدَنَهُ كَبِيرَجَهُ قَاسِقَهُ اِيدَهُ تَابَهُ يَهِ طَوْبَجَنَهُ قَوَرَهُ لَرِبَعَهُ عَمَارَهُ اَكِهُ مَاهَهُ قَدَنَهُ
صَكَرَهُ اَخْنَجَ اِيدَهُ لَرِبَيُوكَهُ لَنَكَهُ قَيَّوبَهُ اوْزَرَهُ دَنَهُ





(Taze kızılcık hoşâbı): Taze kızılcık dahı bu vechile amel olunsa belki vişneden leziz ve latif ve vişneden ziyade gailesiz ve kaide-i tb üzere kalbe ferah verir ve rengi bunun daha güzel ve gülpenbe olup hayli nazik hoşâbdır. minhu

—• 121 •—

[20b]

Taze vişne hoşâbı: Ashâb-ı tabâyi' meyanında (tabiat sahipleri arasında) cümleden leziz ve âlâ olmak üzere meşhurdur ve filhakika nefsinde renk ve taâmî cemi' hoş renginî ve elezz (hoş renkli ve çok lezzetli) olduğundan iştibah olmayup nefsiü'l-emrde (aslında) taze meyve hoşâblarının gayetü'l-gaye âlâ ve ranâsidir. Birkaç türlü tabh olunur lakin bu tavrı cümleden leziz olur. San'ati: Evvelâ bir vakiyye vişnenin âlâsını ayırup bâki kalan ufaklarını ezüp astardan süzeler. Ba'dehu âlâsını cüz'i suda kabuğu çatlayacak miktarı bâde't-tabh (pişirdikten sonra) bir küçük kil elekten döküp suyu süzüle. Ba'dehu evvelki usare ile bu suyu nisf vakiyye şeker ile bir iki taşa (taşım) kaynatıp yine astardan süzip hifz ideler. Ba'dehu murad olduktta bu şekerden bir kâhseye (kâseye) koyup tatlîca şerbet idüp ol pişmiş vişneden itidal üzere üzerine vaz' idüp istimâl oluna.



Vişne yalnız suda pişmekle dahi olur ammâ nev'an (biraz) lezzetsiz yollu bir şey olur ancak ol suya cüz'i asel (bal) izafe olunup meyve tabh olunsa lezzetlice olur ve bu tavrı üzere yapılan hoşâblar bilcümle meyveleri üzerinde olup her ne hoşâbı ise müşahede olunmağla (görülmekle) havassı hamse-i zâhire (beş duyumuz) gâliba teknilen safâ ider ve ol şekere gülâb ve çiçeksuyu misillû latif ve rayihalı âb-i mukattar (damitilmiş su) ile cüz'i misk dahi izafe olunsa daha âlâ olur. minhu

— 122 —

Taze kaysı ve erik hoşâbı: Bu dahi vişne gibi amel olunur ammâ vişnenin hurdelerini ezüp astardan sıkmağla olur ammâ bunun beş on tanesini bir miktar su ile gayetü'l-gaye müheyŷâ olunca (hazır oluncaya kadar) ba'de't-tabh (pişirdikten sonra) astardan sıkup evvel ol suyla şekeri kaynatıp tekrar ba'de't-tasfiye hıfz olunup evvelâ pâk ayrılan kaysıları dahi kabuğu çatlama mertebelerinde kaynatıp ve sudan ayırup bir münasip şeye meselâ bir yassi sepete yahut keyvir ve kıl elek gibi şeylere koyup suyu gereği gibi süzüle. Ba'dehu ol su ile mukaddem (önceyen) yapılan şekeri itidal üzere tatlıca şerbet yapup kaysılardan miktar-ı kifaye üzerine koyup istimâl buyuralar.



Bu makule (sınıftan) hoşâbların meyveleri üzerine gelmekte san'at, biri meyveleri suda yahut tatsızca şerbette pişirmek, biri dahi hoşâbin şerbeti âdetten bir miktar tatlı olmaktadır. Biri elbette meyveler başka susuz durmaktadır. Bu vechile amel olundukta kabta elbette meyveler üzerinde durup her neden yapılmış ise malûm olmağla tabiatla hoş gelir. minhu

Taze elma ve amrud (armut) hoşâbları: Bu meyvelere ve sair taze meyveler bil-cümle (hepsi) mukaddema tahrir

olunan misillû amel olunur ancak bunlarda usare iktiza etmez. Heman suda yahut tatsızca şerbette yumuşayınca pişürüp suдан ayırup ve süzüp evvelâ su ile miktar-ı kifaye şekerini giderüp başkaca hıfz oluna. Vakt-i hâcette üslûb-u sâbık üzere amel olunup istimâl oluna.



Taze misket elması yahut Canik elması dedikleri nev'inden hâsil-ı kelâm elma gerek amrud (armut) tatlı olmak gerektir ekşiden olmaz, olsa dahi pâre pâre olup letafetsiz olur. minhu

Mardin eriği hoşâbı: Mardin diyarında keçi tulumlarıyla hediyye gelir ve ekseriya Saray-ı hümayuna gelüp kilâr-ı hâssede (sarayın kilerinde) nefis-i nefis-i hümayun için tabh olunan vech üzere taşrada tarik-i tabhı dahi bir hoş bilmeyip heman sâir yâbis (kuru) meyveler misillû tabh itmeleriyle gereği gibi lezzet ve taâmi malûm olmaz ve tabhı sâir meyveler aksamından tekellüfi (zahmetli) ve asîrdir (zordur). San'ati: Evvelâ bir iki defa pâk su ile yaykadıktan sonra üzerine sıcak su koyup bir gece ol su ile terk olunduktan sonra ol suyu ayırup tekrar bir gayrı su koyup pâk kapaklı bir tencerede nerm ateşte bir miktar kaynatıp bâdehu indürüp yine öylece kemâl mertebe soğuyunca terk olunup eğer tamam mertebe yumuşayıp tazeliği hâlinde kabarmış ise üslûb-u sâbık üzere ol alınan suyu ile şekerini şerbet idüp tanelerinden üzere vaz' idüp istimâl oluna ve illâ bir defa daha kaynatıp tamam şışüp kabarınca böylece idüp tahrir [21a] olunduğu vech üzere amel idüp istimâl oluna.

— 123 —



(Buz yapma): Eğer kar bulunup buz bulunmadığı hâlde miktar-ı kifaye kar çentüp içine bir iki avuç tuz koyup ma'en karıştırıp dura. Bâdehu mukaddem zîkr olunan tûtiyâ (çinko) kâse içine su koyup bir büyük zarf içine kâseyi oturtup ve etrafına mezbûr tuz ile karışık kardan

basa basa kâsenin ağızına beraber doldura ve mukaddem
zarf sığacak bir çukur kazup hazır ide. Andan sonra ol
zarfi çukur içine koyup ve üzerin yoğurt örter gibi örte-
ler ki hava almaya. Ba'dehu birkaç saat mürûrunda (geçti-
ğinde) çıkaralar ki kâse içinde olan su dolu küp buz kesil-
miş. Çıkarup mahalline sarf ideler. Maden kâse bulunmaz
ise eski maden ve fağfur kâse dahi olur derler. Bizler tec-
rübe etmedik velakin kalay ile kurşundan mamûl kâse
olsa kat'a şüphe yoktur. Karlık yapan dökmeçiler cüml-
lesi yaparlar ve zarf ziftli karlık kutusu olsa kâfidir. Don-
durma dahi öyle olur. minhu

Ali Fakih eriği hoşâbı: Mamure-i Rumeli'nde Yenişehir Fenar dedikleri şehirden gelir filhakika gayet latif ve ekse-riya hediyeye gelir, karşılık ve pazarda satılık nadir bulunur. Bu-nun dahi tariki Saray-ı hümayunda kilar-ı hâsda ranâ yaparlar. Taşrada yapılandan leziz ve her bir tanesi kabarup piliç yumur-tası mertebelerinde olur. San'ati: Evvelâ bir iki defada yaykayup ba'dehu vâfirce (bolca) su koyup bir defa kaynatup soğuyunca terk idüp ol suyu süzüp dökeler. Ba'dehu yine su koyup tekrar kemâ-fîl-evvel (evvelki gibi) kaynatup soğuduktan sonra ol suyu dahi süzüp döke. Ba'dehu bir defa daha su koyup tâ bir hoşça kabarup şîsince(ye kadar) kaynatup ol suyu alup ve erikleri dahi üslûb-u sâbık üzere bir sepete koyup hifz iderler. Ba'dehu ol su ile miktar-ı kifaye şekerini kesdirüp başkaca hifz eyledikten sonra vakt-i hâcette vech-i muharrer üzere şerbet idüp eriklerden itidal üzere koyup istimâl ideler.

Mardişe eriği hoşâbı: Bu erik Cezire-i Sakız'dan çöml-ekler ile gelir hak budur ki cemi' eriklerden âlâ ve gayetü'l-gaye leziz ve latiftir. Bunun dahi tariki ve ameli bâlâda mezkûr olan misillû olup lakin bunun hamzı (ekşiliği, kekreliği) kalil (az) ve hadd-i itidalde olmağla erikleri ibtida pâk tathir eyledikten

sonra bir tencere-i toprağa (toprak tencereye) koyup üzerine sıcak su koyup bir gece durduktan sonra ol su ile bir defa kaynatıp ve ol suyu alup vech-i meşrûh üzere(açıklandığı biçimde) şekeri anınlâ kesdirüp vakt-i hâcette ber-kaide kâselere yapılup istimâl olunur.

Rezaki üzümü hoşâbı: Türlü türlü tabh olunur amma cümleden tekellüfî ve gayet leziz ve latif ve inkibaz (sıkıntı; kabızlık) ve rihden (romatizmadan) ari ve nazif (temiz) olup istimâli ve tenavülü dahi kemâl mertebe nazik ve gailesiz nefis ve leziz bir hoşâbdır. Evvelâ pâk yaykayup ba'dehu kabarınca(ya kadar) kapaklı tencerede kaynadıktan sonra ateşten indirüp soğuyunca terk ideler. Ba'dehu suyunu süzüp üzümleri aldıktan sonra iğne ile çekirdeklerini ihraç ve kabuğunu dahi kalemtraş (bıçak) ile nezaketle alup tamam oldukta süzülen su ile şekeri kezalik kaide üzere kesdirüp vakt-i hâcette tathîca şerbet idüp üzümleri üzerine koyup istimâl buyurlar. Bundan âlâ hoşâb olmaz, demi (kanı) tasfiye idüp (temizleyip) ciğeri tazeler.

—• 125 •—

Amrud kurusu hoşâbı: Amrud kaki derler. Âlâsi Kankırı (Çankırı) ve ol havaliden gelir. Ol tarafta ahâlisi *oyma* derler, gayet latif ve rayihası tayyib ve kumdan âri ve çekirdek yeri az olup taâmî cümleden leziz ve güzelce olundukta taze amruddan mamûl zannolunur ve oyma dediklerinin aslı kalemtraş (bıçak) arkası miktarı tûlânî (boyuna) ince ince çekirdek evine dek keserler. Ba'dehu bütünce kurutalar ve hediyye gelir, satıldığını görmedik. Bütün tabh olundukta [21b] şışip ter (taze) debûs (topuz) gibi ve yumurta miktarı belki daha büyük kabarup şîşer. Lakin ekli (yenmesi) suûbetli (zor, güç) olmağla münasip vech üzere doğrayup tabh olunsa latif olur. San'ati: Evvelâ yaykayup ba'dehu doğrayup sıcak su ile toprak tencerede bir gece durduktan sonra tamam ol su ile eklé sâlih olunca (yemeye uygun oluncaya kadar) ba'de't-tabh (pişirdikten sonra) kemâ-fî'l-

evvel (evvelki gibi) suyun süzüp aldiktan sonra ol suyla şekeri kivama getirüp ber-minval-i muharrer ol şekerden şerbet yapup amruddan miktar-i kifaye üzerine koyup vakt-i hâcette istimâl buyular. Bu cümleden menfaatlı gailesiz taâmi mbdu? ve mideye kuvvet verüp buharı (buğuyu) men' etmekle atrafil macunu makamına kaim olur.



Kuru erikler bu vechile suda bir gece nak' olunsa (ıslatılsa) kemâl üzere kabarup gereği gibi letafete bâis olur. minhu
Ve sâir erikler meselâ Amasiyye ve Yojiga (Yozgat?) eriği ve sâir bilâddan (beldelerden) gelen erikler bil-cümle ol vec-hile tabh olur. minhu

Sâir amrud kakları dahi bu vechile amel olunur. Filhakika bu hoşâb cümleden ziyade gailesiz ve nâfi' (faydalı) olduğundan şüphe yoktur. minhu



Dondurmanın tarik-i ameli: Evvelâ yarıv vakiyye miktarı güherçile ve bir ol kadar ola tuzu ikisini muhkem sahk ve dakk edip hazır ideler. Ba'dehu bir leğen içine su koyup mezburları su üzerine serpüp bir miktar durdukta kaymaklanup donar. Andan sonra kalay ile kurşundan mamûl maden bir kâse içine su koyup mezbûr leğen içine oturta. Leğen içinde olan güherçileli su kâsenin boğazına çika. Bırkaç saat mürîrunda ma'en donar buz olur. Ba'dehu çıkarup hoşâbların içine koyup nûş ideler (iceler). minhu

Portakal hoşâbı: Egerçi portakaldan her yerde yaparlar ammâ gereği gibi taâm ve lezzetine nizam veremeyüp heman bir miktar portakalı aytlayup şeker şerbetini üzerine koyarlar ammâ nev'i mâ (bizim çeşit, bizimki gibi) lezzeti olmaz. Bir

hoşça yapılsa hayli latif ve hoş-hor olur. San'atı: Evvelâ portakalı kesüp içini alup üzerinde olan zarını ve içinde olan çekirdekle-rini çıkarup her bir dilimleri ikişer kesüp söylece dura. Ba'dehu üç beş portakalı sıkup suyunu aldıktan sonra nîf vakiyye şe-ker ile ol suyu karıştırıp bir vakiyye su dahi zamm idüp (ek-leyip) bir miktar kaynadıktan sonra astardan geçirüp hıfz ide-ler. Vakt-i hâcette hadd-i itidalde ol şekerden şerbet yapup zikr olunan portakalları üzerine koyup istimâl ideler. Bu tavır üzere amel olundukta rayihası latif ve taâm ve lezzeti hoş olur.

Anar (nar) hoşâbı: Bu hoşâbı dahi her yerde yaparlar. Âsân olmağla fi'l-hâl tedarik iderler ammâ kemâl üzere lezzet olmaz. Bunu dahi bâlâda mezkûr olduğu üzere yani tanedar (ta-neli) olanlardan ma'adasını ezüp ve astardan geçirdikten sonra meselâ nîf vakiyye anar (nar) suyuna nîf vakiyye şeker ve yarıv vakiyye dahi su koyup bir defa kaynatup astardan süzdükten sonra bu mamûl şekerden miktar-ı kifaye şerbet yapup kâhseye koduktan sonra anardan dahi bir iki fincan dolusu üzerine ko-yup istimâl oluna. Lezzet ve taâmi kemâl üzere olur.

—• 127 •—

Şam fistığı hoşâbı: Bunu dahi her yerde yaparlar ammâ bazı mahallerde gayetü'l-gaye latif yaparlar. Evvelâ Şam fistığından miktar-ı kifaye alup üzerinde olan zarları izale eyledik-ten sonra bunun dahi kirilmiş hurdelerini bir miktar güllâb ve su ile mermer havanda gereği gibi dakk ve sahk idüp (dö-vüp) tamam mertebe hâlloldukta vaz' olunacak şerbetten dahi az az tamam nisâbına (haddine, derecesine) gelecek merte-belere dek mezç idüp (karıştırıp) bir latif badem beyaz heri-resi yollu şerbet oldukça kâseye koyup üzerine mukaşşer (so-yulmuş) fistıkları koyup [22a] tenavül buyurlalar. Gayet nefis ve latif hoşâb olur.



Suyuna çiçek suyu yahut güllâb konsa gayet güzel olur.



(Portakal hoşâbına dâir):

Bir portakalın çupuğunu doğrayup su ile şeker kaynar iken ma'en kaynatıp ba'dehu süzültüp rayihası gayet latif olur. minhu

Aytlanmış portakalları sonra portakal suyu ile kaynayan şekere bir münasip küçük sepet ile yatırıp cüz'i meksinden sonra ihraq ideler yahut heman öylece bırakıp ba'dehu delikli kevgir ile alup şekerini süzülmek için bir yassi sepele vaz' ideler. Bu vechile oldukta lezzeti daha ziyade olup nâ-puhotelikten (pişmemişlikten) dahi halâs olur (kurtulur). minhu



(Taflan hoşâbı:) Trabuzon'da *karayemiş*, Farisi'de *loher*, Yunanî'de *taflan*, Türkî'de *guci* (Gürcü) *kirazı* diller. Bilad-ı hârrede (sıcak memleketlerde) olmaz. Evvelâ ağacında olmuş ve kurumuş taflanı düşürüp bir çârşâb (çarşaf) üzerine yayup üç gün şemste (güneşte) durup kuruuya. Ba'dehu külli suda bir gece islatıp ertesi (gün) su'dan çıkarup iki defa mâ-i sâfi (saf su) ile (tathir) olunup reçel kivamina gelince(ye kadar) asel (bal) yahut şeker ile tabh olunup hifz oluna. Hin-i iktizada (gerektiği zaman) miktar-ı kifaye kâse içine koyup hoşâb olacak miktar su katup istimâl oluna. Velakin şeker ile ma'en tabh olunmağla taneleri yüzüne çıkmayup dibine çöker ammâ elezz ü leziz ve latif olur.

Çam fistığı hoşâbı: Bu dahi evvelki gibi amel olunsa olur hattâ bu fistığı bal şerbetiyle etmek raşedâr (titreyen, titrek) kımesnelerin raşesini giderir deyu müfredat kitaplarında ve sâir müdevven (tedvin olunmuş, derlenmiş) kitaplarda ziyade medh idüp yazarlar ammâ gayet dühniyyetli (yağlı) âb (su) olmağla

kesret istimâli (çok kullanılması) mideyi ifsâd ider deyu havf iderler (korkarlar). Ancak bir münasip tepsi ile firında kızarmağa karib karıştırarak meks itseler (bekleseler) bir gaileden beri olur hattâ findik ve bademi böylece itmeyince nazik mizaçlar istimâl itmezler. Hattâ şekerli mülebbes (kıyılmış) bademi kavrulmamış olsa çöklük tenavül itmezler.

İncir hoşâbi: Egerçi bu incir hoşâbını herkes yapar ammâ asıl nezaketini bilmeyüp doğrarlar. Kimi kaynatır kimi su ile bir gece ıslatır ba'dehu karıştırır. Yarısı dökülp suyuna karışmağla bir çırkin şey olur. Hâsılı latifi: Evvelâ bir defa pâk yaykadıktan sonra sapını kesüp igne yahut ince hilâl (kürdan) ile beş altı yerinden delüp ba'dehu bir kâseye koyup üzerine, tezce olsun denirse sıcak, acelesi yok ise soğuk su koyup bir gece terk oluna. Bu vec-hile amel oldukta iki üç gün dursa fasid olmayup (bozulmayıp) belki daha latif olur, taze incir gibi yumuşak olur ve gayet letafet kesb ider ve suyu dahi ra'nâ ve berrak olur ve şeker ve asele muhtaç olmayup belki daha su izafesine muhtaç olur vesselâm.

—• 129 •—

Temmet

Mim

Hacı Ahmed Paşa'nın Balık Çorbası Terekibidir ki Zikr Olunur:

50 adet yumurta, 20 limon, 22 dirhem zağferan, 4 adet kefal balığı, 20 dirhem rugan-ı sâde, 15 dirhem rugan-ı zeyt, 50 dirhem sirke, 5 adet soğan, 1 kabza (avuç) midenüvâz (maydanoz), 20 dirhem tarçın. İbtida yumurtayı beyazından ayırup yalnız sarılarını bir pâk astardan süzüp ve zağferanı soğuk su ile islatup ve süzüp yumurtaya karıştırı. Ba'dehu balığı midenüvâz ve sirke ve sirke miktarı su ile ve merkum (bahsedilen) tarçın ile kaynatup kabuğu soyulmağa başladıkta çıkara ve tepsİYE yaya. Ba'dehu limonların mukaddem kabuklarını soyup ve sıkup süzüp suyunu ala. Ba'dehu rugan-ı sâde ve rugan-ı zeyti ateşe koypup ve beş soğanı ince doğrayup yağ ile kavurduktan sonra balık pişen tencerenin içine vaz' olunup kaynadıktan sonra süzüp suyunu ala ve tuzuna baka.

— 130 —

[22b] Eğer tuzu az ise bir miktar tuz daha koya. Ba'dehu yumurtaya limon suyunu karıştırı, ba'dehu balık suyunu karıştırı ve yüz dirhem miktarı dahi bayağı su koya ve ateşe bindirüp nerm ateş ile durmayup karıştırı. Tâ içinde ateş sönmeyince kadar kaynaya. Kivamı olur ve balıkları kılçığından ayırup ve pâk astar ile kuruttuktan sonra tabağa dizüp üzerine terbiyeyi döke ve tekrar üzerine doğülmüş tarçın eküp bir gün miktarı dura. Gayet nefis ve leziz olur, mücerrebimizdir (denedik).

Temmet

**İşbu Helva-yı Hakanî Dahi
Hacı Ahmed Paşanındır:**

400 dirhem rugan-ı sâde, 600 dirhem pirinç unu, 146 dirhem dakik-i hâs, 68 dirhem nişasta, 108 dirhem badem-i mu-kaşşer (kabuğu soyulmuş badem), 668 dirhem şeker-i mükerrer, 600 dirhem süt, 108 dirhem kaymak, 50 dirhem gülâb, 1 adet limon. Rugan-ı sâdeyi eritüp ve süzüp ve şekeri üç yumurta be-yazıyla kestirüp ba'dehu bir limon suyunu şeker kaynar iken dö-keler. Bir beyaz köpük dahi gelüp anı dahi alup ocak üzere nerm ateşte kaynar dura. Ba'dehu sütü kaymak içine koyup ve pâk ten-cere ile ateş üzerine koyalar. Ba'dehu süzülmüş ruganı helvacı tenceresiyle ateşe bindirüp kıvamını buldukta dakiki (unu) vaz' ideler. Kaynar iken pirinç ununu pabça pabçın koyalar. Meyane-si geldikte nişastayı koyalar. Tekrar meyanesi geldikte, mukad-dem badem-i mu-kaşşer (önce ayıklanmış badem) doğrulmuş ol-mağla anı dahi meyaneye koyup kemâlini buldukta kesdirilmiş şeker nişf miktarı meyaneye konup ve sütü tavaya vaz' ve baki kalan şekerin dahi bi't-tamam vaz' ideler ve güllâbı dahi vaz' idüp ve kapağını kapayup sıcak kül tüstünde bir miktar demde dura ve ba'dehu karıştırıp tabaklara kotaralar. Gayet nefis helva olur, mücerrebimizdir.

→ • 131 • ←

Temmet

Mim

29 Recep-i şerif 1241

17 Mart 1329

Mevlevi Salâheddin





SONSÖZ

Ağdiye Risâlesi kitabımdır baskıya girdiği sırada, merhum Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'in kızı Sayın Gülbün Mesara beni arayarak, babasının eski boş cilt kaplarıla eski miklep ve tek kitap kapaklarını sakladığı çekmecede bir klasör poşeti içinde, soluk ebru kapaklı ince bir risâle bulduğunu, ilk yaprağının üst köşesinde babasının elyazısıyla "yemek kitabı" yazdığını haber verdi. İlkimiz de çok heyecanlandı. Çünkü ben beş senedir, birçok yazma yemek kitabı meraklısı ise çok daha önceden beri, Prof. A. S. Ünver'in, *Tarihte Elli Türk Yemeği* (İstanbul 1948) kitabındaki tarifleri aldığı *Ağdiye Risâlesi*'nin nerede olduğunu merak ediyorduk. Daha önce, defterlerin durduğu dolapları ve notların bulunduğu çekmeceleri aramış ama kitabı bulamamıştık.

—• 133 •—

Prof. A. S. Ünver'in *Ağdiye Risâlesi* nüshası, adeta son anda ortaya çıkıp, bu kitapta ele aldığımız Kütahya M. Yeşil Kütüphanesindeki eserin de *Ağdiye*'nin ikinci bir nüshası olduğunu doğruluyordu.

İki nüshayı karşılaştırdığında, küçük istinsah farklılıklarını dışında, derkenarlarda iki, metinde üç ve risâle bittikten sonra eklenmiş olan iki tarifin Kütahya nüshasında olduğu halde Prof. A. S. Ünver nüshasında olmadığını veya eksik yazıldığını; buna karşılık Prof. A. S. Ünver nüshası derkenarlarındaki altı tarife metindeki üç tarifin de Kütahya nüshasında bulunmadığını tespit ettim.

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMED EFENDİ

Yayinevinin oluruyla, bir sonsöz yazarak, bu farklılıklarını kitabımızda göstermeye karar verdik.

Tarihte Elli Türk Yemeği'nde Prof. A. S. Ünver'in "Aziz dostum kitapçı Raif Yelkenci bize 18. asra ait bir Ağdiye Risalesi verdi." diyerek andığı bu eser, 214x130-140x65 mm.+ derkenarlar ölçüsünde, suyollu, taç ve harf filigranlı, krem ve sarı renkli kâğıda, kırmızıyla numaralanmış 5^a-42^a varaklarında yazılmış; sırtına kahverengi pandizot yapıştırılmış, kenarları aşınmış deri, miklepli, çaharkuş ebru cilt içindedir. Kap ebruları solmuş, miklebin ebrusu daha iyice durumdadır.

Hocamızın, seçerek dörtte birini yayımladığı bu risâlenin arasına koyduğu, kendi elyazısı eski harfli yemek adları listesinin ilk sayfasına yazdığı gibi "*Bu eser milli tabhımızın hazine-lerindendir.*"

Kitabımızın 45. sayfasındaki *Çarşıda satılan su muhallebi*; 82. sayfadaki *Diger furun kebabı*; 113. sayfadaki *Sardalya salatası*'nın başındaki açıklama (*sanati*'na kadar); 125. sayfadaki *Amrud kurusu hoşabı*'nda baştan on satır; 128. sayfadaki *Çam fistığı hoşabı* ile 130-131. sayfalardaki, risâle bittikten sonra eklenmiş olan *Hacı Ahmet Paşa*'nın *Balık çorbası* ve *Helva-yi Hakani*'sı Prof. A. S. Ünver nüshasında bulunmuyor.

Ayrıca 124. sayfadaki *Mardise eriği hoşabı*, Prof. A. S. Ünver nüshası 40^a'da *Bardاشa eriği hoşabı*; 105. sayfadaki (*Ciger*) *Amel eylemek* ise aynı nüsha 32^b'de *Amel-iilik* olarak geçiyor. Metin aynen yazılmış ama sonuna: "Fillâkîka ilîge şebih (benzer) olur. Bir iki defa tabh idüp bazı abhâb ile ekl olundu." cümlesi eklenmiştir.

Kitabımızda 78. sayfada yer alan *Kuşbaşı kebabı* ocağına ait derkenardan, Prof. A. S. Ünver nüshasında yırtılıp onarıldıktan sonra boş kalan yerdeki eksik kısmı, Hocamızın yazmanın arasına koymuş olduğu mühürlü kâğıda, kurşun kalemlle yazarak tamamladım.

Prof. A. S. Ünver nüshasında olup Kütahya M. Yeşil Ktp. nüshasında bulunmayan, derkenarlardaki altı tarifle metindeki üç tarif ise, yazmadaki varak numaralarıyla birlikte aşağıda yazılarak nüsha farklılıklarını gösterilmeye çalışılmıştır:

10^b üst derkenar:

Yumurta lokması: Yumurta 10 adet, nişasta bir yumurta ağırı ola. Yumurta ile nişayı bir kaba koyup çalı süpürgesinin kalın çöpleri ile muhkem çalkıyalar. Şu vakte değin kim süpürgeyi kaldırdıkta yumurta bile kalkup ve süpürgeden uzayup düştükte doğru durup iki yanına düşmeye, kararı budur. Ba ’dehu gayet kızmış yağa kaşık ile döküp pişüreler pek latif olur.

15^b üst derkenar:

Helva-yı latif: Şeker 1 kkiye, mukaşer badem 1 kkiye, kaymak 1 kkiye, leben-i hâlis (hâlis süt) 1 kkiye, mermer nişastası 1 kkiye, pirinç unu 1 kkiye, rugan-ı såde 1 kkiye, misk çekirdek 2, hâlis gülâb 50 dirhem. İptida ruganı eridüp nişastayı ve pirinç ununu rugan-ı mezkura koyup bir miktar karıştıralar, andan sonra bademi koyup meyane vaktine dek karıştıralar. Ba ’dehu kaymayı koyup yine karıştıralar. Meyane geldikte sütü ve şekeri kesilmiş ola, koyup tepsî ile kapayup iki dakika miktarı meks olunup (beklenip) ba ’dehu miski koyup karıştıralar. Tamam halloldukta gülâbı koyup tekrar bir miktar kapayalar gayet ra ’nâ olur.

—• 135 •—

16^b üst derkenar:

Helva-yı Hakani: Rugan-ı såde 150 dirhem, buğday unu 100 dirhem, pirinç unu 100 dirhem, nişa 100 dirhem, leben-i hâlis 300 dirhem, asel 300 dirhem. Evvelâ rugan-ı såde içinde unları ve nişayı meyane idüp ba ’dehu süt ile haşlayup ba ’dehu asel ile tamam ideler. Ra ’nâ helva olur.

19^a üst derkenar:

Terkib-i sükkeri paluze: Balık tutkalı 1 dirhem, kesira 1 dirhem, zamk-ı Arabi 1 dirhem, karniyârik 1 dirhem, şeker 1 kkiye. Bu

eczalar gülâb ile ısladılıp lu 'âbı (salyası, akişkanı) alına. Ba 'dehu şeker kesdirilüp lu 'âb ile ateşte tabh oluna. Âlâ paluze olur.

21^a alt derkenar:

Terkib-i Revani: Rukan-ı sâde 1 kkiye, pirinç unu 1 kkiye, şeker 1 kkiye, yumurta 25 (adet) beyaz ve sarısı bile ola. Derun-ı kitapta (kitabın içinde) tahrir olunduğu vech üzere amel olunur.

22^a üst derkenar:

Müluki biber terkibi: Fülfül (karabiber) 5 dirhem, karanfil 5 dirhem, tarçın 5 dirhem, gül kurusu 5 dirhem, yenibahar 5 dirhem, kakule-i sagir 5 dirhem. Bu cümle eczalar sahk olunup (dövülpü) hin-i ta 'âmda (yemek sırasında) biber yerine istimâl buyular.

Prof. A. S. Ünver nüshasında 26^{a,b} yaprağında metin içinde *Balık külbastısı* ile *Koyun eti külbastısı* arasında yer alıp, Kütahya M. Yeşil nüshasında bulunmayan üç tarif:

Nev'i diğer: Her balıktan külbasti olur amma kefal ile uskumru balıklarından murad oldukta [26^b] ibtida kaynar sıcak suda cüz'i haşladıktan sonra sudan alıp ıskaraya konsa balık rayihası gitmekle daha güzel ve çâşnisine letafet gelür. Bunlardan her kangısı ise ba 'de 't-tabh (piştikten sonra) bir iki kabza (avuç) ma 'danosu sahana ince doğrayup balıkları üzerine koyalar. Ba 'dehu bir iki fincan sirke ile bir iki fincan su koyup tekrar kor üzerinde cüz'i su kalınca pişüreler. Gayet latif ve hoş-hor olur.

Lüfer balığı külbastısı: Evvelâ miktar-ı kifaye tedarik ve gereği gibi tathir olunduktan sonra ufak ise bütün, iri ise iki üç parça idüp i 'tidal üzere tuzlayup dakik-i hâsa basdırıp ıskaraya koyup sıkça sıkça bir meşe ile çevireler. Tamam kızarup piştikte iki üç baş soğanı ince doğrayup sahana koyup balıkları dahi üzerinde dizeler. Ba 'dehu üzeri örtülü mertebelerine karib (yakın) sirke ve su koyup tekrar murad olunursa cüz'i limon sıkup istimâl oluna. Bu dahi gayetü 'l-gaye latif ve nazik olur.

AĞDİYE RİSALESİ

Tırhoz balığı külbastısı: Ateş ile sayd olunan (avlanan) hurde (küçük) balıklardır. Gayet leziz balıktır. Andan miktar-ı kifaye alup ber-kaide tathir eyledikten (temizledikten) sonra ıskaraya birbirine karib sıkça dizüp tamam bir yanı piştikte öbür yanını dahi çevirüp tamam ol dahi piştikte ince doğranmış hâza müheyŷâ olmuş piyazın üzerine sıcak sıcak koyup bir miktar limon sıkup istimâline rağbet buyurular gayet latiftir. (yanda:) Bu dahi matlub olursa cüz’i sirke ve su ile kor üzerinde dursa bir gayrı çasni bağlar.

Tarihte Elli Türk Yemeği ’nde Prof. A. S. Ünver ’in yayımlamış olduğu 5^a fibrist, 18^b *Badem herisesi* ve *Güllac paludesi* sayfalarıyla kitabımızda olmayan metin içi tariflerin yer aldığı 26^a ve 26^b sayfalarının tipkibasımlarını da Sonsöz ’ümüzün arkasına ekliyoruz.

Arşivi ve ikibin kadar basılı kitap ve makaleleriyle araştırmacılarla ufuklar açan merhum Hocamıza nur içinde yatsın diyor; Sevgili kızı Gülbün Mesara ’ya, dostluğu ve Süleymaniye Kütüphanesi Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver Koleksiyonuna bağışlayacağım *Ağdiye Risalesi* ’ni bulup, tam zamanında beni haberدار ettiği için, gönülden sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca kitabın basımında gereken özeni gösteren İşaret Yayınlarına ve titiz çalışması için DBY Ajans ’tan Sayın İrfan Güngör ’e teşekkür ederim.

—• 137 •—

Mine Esiner Özen

15 Haziran 2015

١١٧٨ من سنه ايزه خبي بهذه المقادير
جور بالركان زاعنة وتربيته وطريق طبع ليني بيان الديه

حیردن یا پلادن بعضی نواظهور اطمینانی هایان ایدر

منقبه غریبہ بیان ایدر

حلوا الرك انواعي وقضايا ينقولوا وقىاعقلى
سرى اتكى وسائل حلوبات مثل طعامرك طبع وتربيته لينه
بيان ايدر

کبابلر ک انواعىنى و يالان طماوق
وطوشان ايلمۇزىن مهول اوازان
طهاهمار كوكولىاستىلە ئانلىغىنى
وطريقى طيپخ لەپى بىان ايدىر
٢١

خوش‌آبلوک انواعی
و صنعت و طبخ‌لری
تفصیلاً تحریر و بیان آید
۳۹

بادلجان وقباق وسائى
سبعين لدن طحاؤلنغان اطمه
انقى ناز طریق طبھلەنچە تەرىپىش
لىپىتى سيان ايدر و انواعي طریقى
ۋازىدر ٣٥

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMED EFENDİ

٤٧ ٢٦٤

بکول بکتی شورمکده در لود روز نزدیک است اید رس
 شنای ملکیه غذه شنیده قدره جو بیدار بکه دیگر بعد او پنهان
 اکر زنای آنچه همچو که بیدار با خود چیزی ایشان نهی
 میخی صیغه اسماهان اید رس با خود چیزی ایشان نهی
 وجوازه همچو مکرات صوپی ایشان پر لود
 مخدعه ایکی و کرد طاوون و سر ایشان مکرات که ایشان
 گرگن کوکنی او خوش بکی کوکنی ایشان طاوون
 و پاش طفیل نیز بر صوفی همچو طاوون
 و آج من اینسته ایشان طاوون و غذا ایشان طباخ پر لود
 تورک و طبقه ایشان باخت و باد رس
 اید رس قلیچ محی اولان بکر بزیر چزو رس طوز و بور قویوب
 ایشان ساعت طور دیده ایشان طبیه طوز و بور قویوب
 صیغه براک و هشت بند جو بکه در مکانی کشیده کشیده قویوب اوز رس
 اور نویخ طاوون صوفی با خود ایشان طبیه طوز و بور قویوب
 پنجه که بیوم شناق او نجی طبخ ایده ایشان کول باستی در لود رلو
 او لور آنچه ایشان طبیه طوز و بور قویوب ایشان
 ایشان کشیده قاعده ایشان طبیه طوز و بور قویوب
 بار و ب ایشان طبیه طوز و بور قویوب و طبیه
 یور حاصلی بود خی صفحه صیغه جو رس و مکرات قیق خاصه ایشان
 رکوزل اولور و مقدم دفین خاصه با صدر و ب بعده ایشان
 وضع ایشان دخی اعلان اولور فیام پش کده مکانی قویوب یعنی
 مطلوب ایشان طبیه طوز و بور قویوب ایشان
 کول بکتی اولور اما که ایشان طبیه طوز و بور قویوب ایشان

266

ابنداق بنا صحابه صوده جرئاً حاشد قد رصکه صوده ایوب اسفرة
 قوسه بانی رای بحسر کمکل دخی کورل و چشنه سنه لطافت کلور بونزند
 هر فغضی ایسه بعد الطبع بر کی قبضه مده نوس صعنه اینج طو غریوب
 بالقدر او زرینه قوبه لر بعده برا کی فخیل سرکماید بر ایکی فخیل صوفیه
 تکرار قوراوزرنده جرئاً صوفاً بخیل شوره لرغایت لطیف و خوش
 اولور لور با الغیل کول بستسی اوا مقدار کفه بندارک و کریکه بظیر
 اوندقد رصکه اوفاق ایل بتوکم بر ایکی اوچ پارچه اید و ب
 اعندال او زره طوز بیوب دیقون خاصه با صدر و ب سفره یه قوبه
 صوفیه صفحه برش ایل جویزه لر قام فزاروب پشکده ایکی اوچ بش
 صوغانی اینج طو غریوب صحنه قوبه بالقدر زنی او زرینه دزه
 بعده او زر اور توکلور مرتبه لرینه قرب سرک و صوفیوب تکرار صو
 چکلچ قوراوزرند طوره بعده ایندروب ککر عزاد او لوز رجز
 بیوکه صفویه استعمال اولن بودخی غایت الفایه لطیف و نارک
 اولور شخوز باعی کول بستسی آتش ایاصید او لند خرم بالقدر
 غایت لزند بالقدر آندز مقدار کفه ایوب بر قاعده نظریه بلکه
 رصکه سفره ببرینه قرب صفحه دیزروپ عام بر یان پشکده ایور
 یانه دخی جویزه فام اول دخی پشکده اینج طو غرفه حاضر
 همبا اولش بیاز مر او زرینه صحابه صحابه قیوب بر مقدار بیونز
 صفویه استعماله رغبت بیوره لرغایت لطیفه قیوب ایکی کول
 بستسی چیلکه هلو مید اینج ساده جی بیوره بستی ایل بکد
 بشهد رلود رلور تریه لسی اولور اولاً اینه و بصیغه پارچه ر طوز بیو

بولا ایلخ دیلکه مده قورا طیخ ایون نداشت
 تندوار در دیتوله من هم زنگ معرفه فیلدوز
 ایانت الله تعالی دنده غوطه ایون نداشت
 لندوه هم علوم مداد تکریز بیوره هچه هر کو
 بیوب بیوره خوبیه ایلد فیلدوز بر کل عیا مه
 اینده شکوش ایون

— 141 —

بیوره طلوب ایوکه جرئی سرکه صوایله
 قوراوزرند طوره ببرینه چیلکه چشنه باشد



Metinde Geçen Şahıs Adları

Ağazade Efendi (Rumeli kaleminde serlevha-i yemin)	78
Ahmed Ağa (sabıkenn Efrenc gümrükçüsü, 1764'te İzmir'de).....	38
Ahmed III (Osmanlı padişahı)	20, 33, 78
Ahmed Paşa (Hacı)	130
Arabzade Abdurrahman Efendi (1730'da Bursa'da)	60
Azizzade Abdurrahman Efendi (Bursa'da)	57
Diyarbekri Merami.....	103
(Dürrizade Mustafa Efendi, 1702-1775): Şeyhülislâm	
Paşmakizade Efendi'nin damadı.	63
(Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, 1724-1778): Şeyhülislâm	
Paşmakizade Efendi'nin torunu; Ağdiye Risâlesi'nin müellifi.	63
Elhac Beşir Ağa (Darüssaade Ağası)	45
Feyzullah Efendi (Sultan).....	106
Hindu (Hintli biri)	96
İbrahim Paşa (Damad-ı Şehriyari)	78
İmam-ı Şehriyârî (Sultanın imamı) Efendi (1730'da Bursada)	60
Keşfi Mustafa Ağa (müellifin ahbabı)	99
Mehmed Kethüda (Damad-ı Şehriyari İbrahim Paşa'nın damadı)	.78
Mirza Efendi (Edirne'de suyolcular kethüdası)	20

DÜRRİZADE NURULLAH MEHMED EFENDİ

Muhyiddin Efendi (Rumeli kaleminde kuzattan “kadılardan”)	104
Murad Ağa (Edirneli, müellifin ahbabı)	99
Müezzin Çelebi (Zihne’de)	96
Nakib Efendi (Bursa’da oturuyor; Evinde yapılan Helva-yı Ishakiye’yi kimse taklit edemiyor.)	60
Nev’izade Efendi (Mevali-i zâmdan “büyük âlimlerden”; pelteyi çok güzel pişirdiği için Pelteci Efendi diye isimlendiriliyor.)	65
Nuh Efendi Hazretleri (Ser-etibba-yı Hassa “Saray doktorlarının başı”)	117
Özbek Hacı Şerif	70
Paşmakızade Efendi (Şeyhülislâm, vefatı: Konya 1732): Müellifin dedesi.	63
Şeyh Mehmed, Eş(ref)zadelerin akrabası (Bursa)	57
Şumnulu Veli Dede (Hacı Bektaş Veli köçeklerinden)	91
Yıldırım-zade Mehmed Ağa (Bursa)	57
Zihne âyânları	80

Metinde Geçen Yer Adları

- Amasiyye 126
Anadolu 32, 79, 95
Arabistan 43
Âsitâne-i Saâdet 76
Aydın 104
Baltalimanı 76
Beykoz 52
Boğaziçi 76
Bursa (mahruse-i Bursa: Bursa vilâyeti) 57, 60
Cendere boğazı 64
Cezire-i Sakız (Sakız adası) 36, 124
Çankırı. bk. Kankırı
Çekmece-i Kübra (Büyükçekmece) 81
Çene suyu 64
Diyarbekir 103
Edirne 20, 32, 33, 64, 78
Eflâk 112
Efrenç 38
Frânce 76
Frenkistan 113
Halep, Halebi 96
Hindistan 96
İstanbul 43, 61, 76, 82, 113
İzmir 38, 92, 93, 114, 116
Kankırı (Çankırı) 125
Kefe 112
Kısıklı 64
Kiyık (Edirne'nin bir semti) 32
Mardin 123
Mısır 64
Midilli (Cezire-i Midilli: Midilli adası) 36
Mora 20, 33, 35, 103
Nazilli 104
Rumeli 32, 67, 69, 70, 71, 78, 80, 104, 124
Sa'dabad 64
Seglan (Seylan) 62
Şam-ı Şerif 43
Şumnu 91
Trabuzon (Trabzon) 128
Tuna nehri 82
Yenişehir Fenar 124
Yojığa (Yozgat) 126
Zihne (Rumeli'de) 61, 80, 96

—• 145 •—



Metinde Geçen Tarifler

Akitma 32
Ali Fakih eriği hoşâbı 124
Amrud kurusu hoşâbı 125
Anar (nar) hoşâbı 127
Aşûre 53
Badem heriresi 62
Badem kurabiyesi 68
Badıncan dolması 96
Badıncan kayganası 99
Badıncan kebabı 95
Badıncanlı pilav 100
Badıncan micmeri 99
Badıncan paçası 95
Badıncan turşusu 116
Balık çorbası 23
Balık Çorbası 130
Balık külbastısı 85
Balık turşusu 117
Baş pilavı 98
Betule 35
Beyaz kadayif 45
beyaz yahni. *bk.* Sahanda tavuk
Beyaz yahni tariki 91
Biber turşusu 116
Bohaça 30
Bosna yahnisi. *bk.* Sahanda tavuk

Böğrülce pilavi 98
Buz yapma 123
cangi. *bk.* Yengem duymasın hel-
vası
cızlama. *bk.* Akıtma
Ciğer Amel eylemek 105
Ciğer çorbası 26
Ciğer kebabı 83
Ciğer micmeri 103
Çam fistığı hoşâbı 128
Çevgânî 97
Çılbur 102
Def'a pilav 101
derb. *bk.* Ciğer micmeri
Dondurma 126
Ev kadayifi 47
Faluzec 63
Francile kadayif 43
furun kebabı 82
Furun kebabı 83
Gaziler helvası 58
Gelin ödü 70
Gurabiye (Kurabiye) 67
güci (Gürcü) kirazı. *bk.* Taflan
hoşâbı
Güllâc paluzesi 63

- Güveç balığı 83
Halep dolması. *bk.* Badıncan dolması
Haşlama 60
Havyar 111
Helva-yı âsûde 53
Helva-yı güllâbiyye 60
Helva-yı Hakanî 56, 131
Helva-yı İshakîye 60
Helva-yı me'muniyye 59
Helva-yı sâbunî 55
Herise 104
Hiyar turşusu 113
Hoşmeri 67
hoşmerim. *bk.* Hoşmeri
İsfinah (ıspanak) 105
İncik yahnisi 106
İncir hoşâbı 129
Kabak bastı 104
kabak kalyesi. *bk.* Kabak bastı
Kabak turşusu 114
Kadayif 43
Kadayif micmeri 48
kadıboğaz(n). *bk.* Revani
kadıngöbeği. *bk.* Revani
Kadın göbeği 71
Kalkan balığı ciğeri külbastısı 84
Kalkan balığı tavası 80
Kapak böreği 31
karayemiş. *bk.* Taflan hoşâbı
Kavun baklavası 62
Kavun dolması 96
Kavurma 103
Kaymak baklavası 49
Kaymaklı kadayif 46
Kaymaklı saray ekmeği 51
Keşkek 101
Kılıç balığı kebabı 81
Kırma tavuk kebabı 77
Kırmızı yahni 92
Kyma büryanı 99
Koyun eti külbastısı 85
köse pilavi. *bk.* Sade pilav
Kumbusta 115
kurabiye-i kadayif. *bk.* Kadayif
micmeri
Kuşbaşı kebab 78
kuteyfe. *bk.* Kadayif
Kuteyfe 43
küneyfe. *bk.* Kadayif
Lalanga 30
lâlenk. *bk.* Lalanga
la'lîn gıda. *bk.* Lalanga
leb-i dilber. *bk.* Helva-yı âsûde;
bk. Yengem duymasın helvası
loher. *bk.* Taflan hoşâbı
Lokma 29
mahzar kebabı. *bk.* Kuşbaşı kebab
Mardin eriği hoşâbı 123
Mardişe eriği hoşâbı 124
Marmarine 103
Marul salatası 111
Medfune 103
Micmer. *bk.* Çevgânî
Micmeri tavada ev kadayifi 47
midye pilavi. *bk.* Tarak pilavi
Mülebbes (kiyılmış) dolma 96
Mülükî sakız helvası 51
Nohudâb 23
nohutlu yahni. *bk.* Sahanda tavuk
Nohutlu yahni 92
oyma. *bk.* Amrud kurusu hoşâbı
Özbek helvası 70
Paşa yahnisi 94
Pâludan. *bk.* Faluzec

Papaz yahnisi 107
Pelsesin (peltesin) 62
Peynir hoşmerimi 38
Peynir lâlengi 31
Peynir lokması 35
Pirasa böreği 35
Portakal hoşabı 126
râhatü'l-hulkum 66
Reşidiye helvası 54
reşidiyye. bk. Helva-yı âsûde
revani. bk. Kadın göbeği
Revani 69, 71
Rezaki üzümü hoşabı 125
sâbûnî. bk. Helva-yı âsûde
Sade pilav 101
Sahanda tavuk 91
Sakız böreği 36
saray aşiresi. bk Aşûre
Saray kadayifi 44
Sardalya salatası 113
Sarımsak turşusu 115
Soğan böreği 37
Sucuk ahvali 86
su muhallebisi 45
Susuz köfte 99
Susuz pilav 97
sündürme. bk. Peynir hoşmerimi
Süt böreği 36
Süt kebabı 75
Şalgam turşusu 115
Şam fistığı hoşabı 127
Şeyhü'l-mûşî 105
taflan. bk. Taflan hoşabı
Taflan hoşabı 128
Tarak külbastısı 87
Tarak pilavi 102
Tarak yahnisi 94

tarator. bk. Badıncan paçası
Tarhana ameli 26
Tarla balığı 97
tas. bk. Kapak böreği
taş ekmeği. bk. Akıtma
Tatlı lokum 37
Tavşan kebabı 80
Tavşan yahnisi 94
Tavuk böreği 37
Tavuk ciğerinden külbastı 84
Tavuk kebabı 75
Tavuk külbastısı 85
Taze amrud (armut) hoşabı 122
Taze elma hoşabı 122
Taze erik hoşabı 122
Taze kaysı hoşabı 122
Taze kızılçık hoşabı 121
Taze vişne hoşabı 121
telmuş. bk. Peynir hoşmerimi
tencere böreği. bk. Kapak böreği
Tencere kebabı. bk. Badıncan kebabı
Terkib-Nuriyye 38
Turşu-yu mahlût 116
Urus turşusu 112
Uskumru balığı kebabı 81
Uskumru balığı yahnisi 108
Yağsız helva 55
Yağsız kadayif 63
Yağsız pilav 101
Yaka yahnisi 93
Yalancı keşkek 100
yassı kadayif. bk. Kadayif
Yengem duymasın helvası 61
Yılan balığı kebabı 81
Yufkali kadayif 48
Yumurta lokumu. bk. Lokma



AĞDİYE RİSALESİ TİPKİBASIM



لهم إني أنت معلمي و أنا طالب علمك
لهم إني أنت معلمي و أنا طالب علمك
لهم إني أنت معلمي و أنا طالب علمك

اک طوره ای ایسه بر عقد او طوز دخی قویه بعده یور طیم یلوو صوبینی قارشده بعده بالحق
صوبینی قارشده و یونزه رهم مقداری دخنی باعنه چو قیه و آتشه بندی رو ب نرم آتش ایله
دوره میوه قارشده تایاچنخ آتش سو چنخ قدر قنایه قوای او لور و بالقله عقل
چیفندن ای برو ب وبال استار ایله قور و نزه دنضک طباغه دوز بآوز دینه ترمه فی
دو کم و بکار او زدینه دوکولشن دار چین اکوب بر کو نمقدار کی طوره غایت نفیس

ولذید او لور چیز پمزه در

اشبھلوای حاتا فی دخنی حاجی احمد پاشانکر

روغن ساده برخ اونی دنی حاصن نشا صته بادم در هم ۱۴۶ ۶۸ ۶۴

شکمکد سرمه قیمی کلوب ایله دوغن ساده ۶۹
ارید و ب و سوزب و شکر اوچ یور طم بیاضله کسد بر قب بعده بر لیمون صوبینی
شکر قنار ایکهاد و کل بر بیانن کوکه دخی کلوب آقی دخنی آلو ب او جاق او ذره نرم
آتشن قنار طوره پهنه سوده قیمای ایچنخ قیوب وب بالک طبیه ایله آتشن او زدینه
قویه ل بعد سوز و ملش روغنی حلوا تجربه سیلم آتشه بندی رو ب قوامی بوله قنها
دقیق وضع ایده ای قنار ایکن برخ اونی بچم یا چیه قویه ل میانه سی کلدکن نشا صته
قویه ای تکار میانه سی کلدکن مقدم بادم مقتشر دوکولشن ولملقد آقی دخنی میانه
قویوب کالنی بولد قن کسد بر ملش شرک نصفه مقداری میانه یه قویوب و سوده
تبایه وضع و بایه قلان شکر دخنی ایتمام وضع ایده ل و کلوب دخنی وضع ایده
وقبا غنی قیابوب پیچنی کول او سنده بر مقدار دمدم طوره
و بعد قارشدر رو ب طبا قلم قوتاره ل
غایت نفیس حلوا او لور

چیز پمزه در

۱۴۶
۱۴۷
۱۴۸
۱۴۹
۱۵۰



مکتبہ جگہ سعید
بایجود بیکویں
فوجیں عائیں
کوزن اور

بیوقدار غایت نفیس ولطیف خوشاب اولو رج **ستخاشا** بود خیلی کمی همان اولنده
او لود حقی بوفستی باش شریعتی اینکه رعشه دارکسند رک رعشه سی کیلهه رو دیومغونه
کتابیزین و سارمه دون کتابلهه ذیاده ملح ایده بیازار اسلام غایت دهنیلی آیا و فلم
کثت استهانی معده بی افساد ایده رو خوف ایده لایخون بخوبی بخوبی بخوبی بخوبی
قیوب قریب شد رارق مکث اینسی لر بمقام دون بری او لود حقی خذین و یاده بولیم اینسی
نانزه خراجل استهانی اینتر رحی شکلی ملتسی باد بی قاور لامش او اسی جو قلی شاؤ
اعن رایخیه حرشا ب اکچه بولیخیار خوشاب ای هر کس پیا راما اصل زنگنه بیلیوب
طغزار لکی قنادریر کی صوابیلر پر کیه اصلاد بیر بعد فارشیدر بیارسی دوکلوب میتو
قارش قلم بجید کین بشنی او لور حاصلی لطیفی اوله بوده دهد بالا پایقده دن فکر
صابنی کسوه اینکه با خوده بایخ خلاں ایلد بش المی بردن دلوب بعده بر کاسیه
قویوب او ز دینه ترجه اولو سون دسون رسه صیحو بخلم اسی یوق ایس
صوی صو قو قو ب پر کیم ترکه او لنه بوجهم علی اولد قده
ایک اوجکندا طوره فاسیده او لیوب پلکه و خی لطیف او لوز تازه
اجیر کی یوسق اولود و غایت لطفافت کسب بیدر و صوی
دخت رعناء بر ایق اولو رو شک و عسله خناج

حجاجي احمد باشانك بالعچور باسے ترکيد رکه ذکوا لفوار
یونطه یعنون دعفوان کفاف بالقى روزغىن ساده دوغۇن زىت
سېرىك مۇغان مۇھەنۋاز دارچىن ابىداڭىز ئەظىپ بىياضىنىڭ ئايلىوب
بالقى سارولۇنىڭ بىراڭ استارادن سودۇزى دارچىن دەغلىنى صواليه اصلدۇپ
دىسوزب گۈرەپ ئەردىرى بىشىرى دەبعى بالقى مۇھەنۋاز دەرگەم سەركە مقدارى صواليه وەقى
دارچىن ايلە قىنادۇپ بىقۇغى صوپىلۇغا پىقارەت پىسىمە ياي بىعىدە ئەھۋاتلار
مەسىھ بىقۇقلۇنى صوپىلۇپ و صەقۇپا دەيۈن الە بىعە روزغىن ساده روزغىن
رۇنىڭ ائشىم ئۆپۈپ دېشىن صوغانلىقىن بىياغ ايلە قارىز دەدىپ كەنچەن
جىچى دەنگ اېمىتىپەن دەنگەن دەنگەن سۈزب صەفيتى لە و ئەطۋەز نە باقات

پیور نقا لای چی چو عنی طو غلوب همینه
فکر قنار ایکن هما فنا دوب بعنی راجه کی
تات لطیف بو زلوب او وور **من**
کلا ای تلش پور نقا لای همکن پور نقا لای همه
پا و زلای ای نشکن همانس کوچک سبیل
باد و زلای میکشند نه صکن اخراج آنها لر
ایله الی بشکنی ای زلک ای خوب بعنی دلکی خنده
و من ای ای زلک ای خوبه ای خوبه ای خوبه
زیاده او و لوت ناشد لکدن دخی خلو من
او وور **من**

طوکر زم زنگ طردی علی او لور مس
 مقدار کی کوه خلد و بار اول فور اول
 طور زی ایکی کی خشم سخن ده اید و ب
 مذبور لری بوز زن سوچن صوق و ب
 طور دنده فقلنوب طونا راند نفر ک
 پلای بار قوز شوند سهول معدن را رکاس
 ایچن صوق و بیمه مذبور لکی ایچن او ورده
 لکی ایچن او لان کوه هر جملی صوکانه
 یو غاز نیچه سیمه برقان ساعت مردین
 معاطونار بوز اول و بعد هفقار و ب
 خاشبلر را پنجه قوب فوزن لان رامه

قوری از ایکل و بچل صوده و چم نفع فلس
 کان او زره فبارون کی کی کی ای طافن

رساز از بکل مشتا و اماسته و بوز نغم
 ارسکی و سار بلو دن کلون ایکل
 با جمله او بچلم طرح اولور مس

سار اموده چاقله دخی بوجعه بخل
 او بوز نی حقیقته بخشش با حمل و نا
 پیاده غلبه سر و نفع ای دلیضند
 بشهد بوقدر مس

شمشیر دبرس کی و بورده مقدار بلکه دخی بیوب فبار و ب شیشم ایکل صعبه
 او مغلمه مناسب و جا وزره طور زی ب طبخ و لئیس لطیف اول و صنعته او لور بیمه
 بیوب کی صولیم طبران طبیه ده بیکی طور دقد نصکه تماه اول صولیم کله صالح او لجه
 بعد الطبخ کافی الدق صوین سوز و بالدق نصکه اول صولیم شکر بیمه کور و ب بمنوال
 خیر اول شکر دن شربت یا بیوب احر و دن مقدار کله ایه او لور بیمه قوب وقت حاجت
 بیوره لبیو جلد و منفقه غایله ستر و طعامی مبد و ق دمعه بیمه وقت در و ب بخاری منع
 ایکله اطیف محوی مقامه ده خانه اولور بیمه قاب خد شا به اکجه بور قاب دن هر زی
 پیار را تماکن کی طهم و لئیه نظمام و بیمه بیمه همان ب مقدار بور قاب ایتمیو شکر شتی
 او زده نه فور امانو عمالذی او میاز بیخوبی بایلسه جملی لطیف و خوش و لول صنعتی او ل
 بور قاب کیفیتی خیزی او بی او زده اوله زاری و بیخزه او لان جک و کلین چفاری
 هر زده بیلاری ایکی سوسو شیط طوره بعد اوح برش بور قاب مصوبه صویی الدق
 صکن نصف و قید شکر ایله اول صویی فارشی و ب و قیده صود خی ضم اید و ب
 بر مقدار قناده نصکه استار دن کیو د و ب حفظ ایه ل وقت حاجت دن خدا عندی
 او شکر دن شربت یا بیوب ده کراون دن بور تها لری او زده نه قوب استهان ایه لر بیو
 او زده عمل و لئیه قدم رایخ کی لطیف و قدم و لئیه خوش و لور انار خد شا به بو
 خوش بی و خی هر زده پیار را انسان اول قدم فی الحال تدارک اید را اسماکی او زده
 لذت او میاز بیون دخی بالاده مذکور ایله بی و زره یعنی دانه دار او لان دن ما
 عدی ایه از بی و استار دن کیو د کدن نصکه مثل و نصف و قید ایار صوین نصف
 و قید شکر و بیاده و قید دی صوق بیور ب دفعه قناده بی استار دن سوز د کدن نصکه
 بومعول شکر دن مقدار کفايه شربت یا بیوب کاهه سر بی قود و دن نصکه انار دن
 دخی بیکی فیحان طولیسی او زده نه قوب ایه لشن دن و طبعی کان او زده او ل
 شم فتنی خد شا به بیون دخی هر زده پیار دن افضل خالله ه غایه الایه لطیف
 پیار لی او لاشاه فستیغدن مقدار کفايه ایه او لور زده ایه او لان زار لری از ال
 ایله د کدن نصکه بوند دخی قیش خرمه لری بر مقدار کله و ب صولیم مرها و بیه
 کر کی کی دی و سخن اید و ب تماه مرتبت حمل آوله قدم وضع اولناجی شربت دن دخی
 از آن غام نصاینه کله جکه هر تیل دلکه هرچ اید و ب بر لطیف بادم بیاض هر ز
 سی بیلل و شربت او لدقن کاسه بی قوبه او زده مفتر فستیغدنی قوبه

اوپنی و چه از دره هم اید و ب استغای او نه علی فقیره ایکھو شاپ معنوده تو وه ایلین
یکی شفیر خناد دید کاری امشیر کلور ف لحقیق غاییه لطیف و اکثر با هدیه کلور جا کش و بزار
صانع تند نادر بلوتو و بونک خی طریق سری های این گلور مخصوص رعنای پار لطف ده
یا پسیلندن لذت و هر برداش کسی قبار و بی طیخ یو و ظلمی مرتب لینه اول و صنعت اوله برایکی
دفعه ده یا یقینی بید و فیض صوفی بید و فیض قاینادوب صو خی بر کلیده اول صوبی بوزن
دو کم لر بعدی ینه صوفی بیستن ر کاف الاول قاینادوب صوفی و قاصکن اول صوفی دخی بوزوب
دو کم بعدی بردهم دخی صوفی بید نای خوش قبار و بی سخن قاینادوب اول صوفی ایوب وارکلی
درخواصه سایی او ذره بکسره قویوب خفظا ایده لبعد اول صولم مقدار کفاها شکری
کسیده بشقیح حفظ ایله که پسکن و قت حاجت ده و جم خی او ذره شست ایده بوب ایکلین ایله
او ذره قویوب استه ایله ایده لاراده ایکھو شاپ بوار کج زیره شاقدن جو مکلور ایله
کلور حق بود کم چیم ارکلدن اعاده و غایه الغایه لذت و لطفیدر بونت دخی طریق
و علی بالاده مذکور او لوان مثلوا اولوب ایکن بونت حوضی قلبل و حد اعد الداله ایله
ارکلی ایستد بایکن نفعه ایله که پسکم ب طیخه طیاره قویوب او زینه سخنی هم بود و
برکھ طور دقدن پسکم اول صولم ایله ایستاده و ایل صوفی ایوب و چه مشروخ او ذره سرک
انکله کسیده بوقت حاجت بیسته کاسه ایه بایلوب استغای دلنو رزی او ذرى
خوش ده دلوب در طیخ او لر ایمه ایله ایمه طلخی و غایت لذت و لطفید و ایقیاض و دیدن
عاری و نظریف دو ب استغای او نادی و دخی کمال عربت نازک و غالم سری قلسی و لذت
بخوش ایله ایله بایقینی بیده قبار بیچم بناقی طیخو ده هناده قلضکم ایشنه اینه و
صو خیم ترک ایله لبعد صوفی بودنیه او زملری الادق دنسکم ایشکه لجه که کلخیخت
آخر دبغی غنی دخی قلم ایشنه باین کلمه ایله دلوقت سیزی بی مولاشکی کاکلاک
قاعده او ذره کسیده بمه و قت حاجت بی طایخه بیت ایله ب او زملری او ذره بیم قویو
استغای بیوه لر بوند اعلو خوش ایله ایله ده قصیم بیده چکم کی تازه لارم و د
قویی خوش بی اخیز و دقی دیر لام علاسیه کانفری کاول خوالید کلور ایله فنده
اها لیسی دیده دیر لی غایت لطفید و دیکم سی طیب و قویمدن عاری شکر که بیه
آن اولوب طیخ جمی دن لذت و کوچکم اولند تدقیق تازه اخیز و دن مهللطن ایلند
قاویع دید کارینه اصلی قلم زیش ارقة سی مقداری طولانی ایم ایم جکرد که اونه
دلک کسر بیوه بسته بخی تو ریه ل و هدیه کلور صالت لایقی که در مدک بیون طیخ اولند

دشنه ياكه كرسوده بشمه كلود
اما نوغالد لذسته تو لورونه
اول صويچن في عسل اضا
سيما طبع او لونه لمن تلخ
طور او زده يابيلونه خوار
مينا لري او زرنه او لوره
السم من كلوده او لغفه
خنه ظاهه غالي بيا شكله
واول شكه كالوب و يحصل
متللو لطيف رايچن في اد
جيئي مسلت دخني اضا
دخني اعلا او لوره

بومقوله خوش بلکه بیمه زد
لهم کن صفت بری میمه از
ظاهر نویم زینت انتورمال
خاشابک شرمنی عادندن یعنی
اول لقدر بری استه میمه از
صوصتر طوز مقدربو و حمله علی
قابل استه سعی لازم زدن
هرندن پایانش ایس معلو
طیعته خوش کلور **مس**

نافذ مسکنها سه با خود جایگزین میشود که
کلری نو شدن حاصل کلو المکر که
امروز طبلو اولتی کدکرد را کشیدن
او میان اولسوس و پاره باره اولوب
نطاف نسوز اولور

نازه و شنید حوت باز اصحاب طبایع میانش عده دن لذیذ و اعلاه اولق او زده
مشهور در فلسفه فتنسته و نیک و طبعی جمیع خوش ذکری والذا ولد گفندن است بناه
او باید نفسی الارمه نازه میو خوش ابلک غایه الفایه اعلور عناسید بر راچ دور لو طیخ
الملوک اکنی بو طوری اجلد لذیذ اولور صنعتی اولو برو قیمه و شنید نیش اعلوکنی آیرو ب ما قله
او فاصله زیر از دن ب استاردن سوزه ای بیرون اعلوکنی هرچه فی صوفه قبوغ چالیمه جات مقواری
بعد الطیخ ب روکات قل اکدن د کوب صوفی سوزیل بعد او کنی عصاره ایل ب صوفی نصف
و قیمه شکر ایل ب ایکن طاشن قاینندوب پنه استاردن سوزه ب حفظ ایم ای بیرون ایاد اعلدن
بو شکردن بر کاهسه ایکن طاشن بوصه شرب ایل ب اول پشم و شنید دن اعتمدان او زده
او زده نیه وضع اید و ب استاردن اولنه نازه قصی ایکن حوت باز بیرون و شنید کنی عمل ایل و قوراما
و شنید نکت خرده لرچی از دوب استاردن صدق عالم ایل اتابوند بیش اون دانه بی و مقدار
صوماله غایه الفایه میه ای و لیخ بعد الطیخ استاردن صقوب اول اول صوالیه شکری قاینادوب
ترکار بعد التصفیه حفظاً و لونب اول اباباک ایل ب ایل قصیلری دخی صوالیه قبوغ چالیمه رتبه
لرچ قاینادوب و صودن ایوب ب مناسب سینه مثلا و قیمی بسیج یافته کنکیده قل اکن
کنی شیل و قیوب صوفی کنکی بیکنی سوزیل بعد اول صوالیه مقدار بیل بشک اعتمدان او زده طا
لرچ شربت بیلوب قصیلردن مقدار کفایه ای و زرینه قیوب ب استاردن سیوره نازه الما
واهرو و حوش نیک یومیو لر و سار نازه میع لر بالحمد مقدار ماشر ای اوننان مثلا و عمل ایل و قوراما
اچنی بو تلر د عصاره اقصا اغفاره ای صوده با خطا قنسه و شربتی بوسایپ بیش و ب صودن
ایروب بیزوری و لاصوله مقدار کفایه شکری کیده بیوب ب شقجه حفظ اولت وقت حاججه
اسلس بیسانی او زده هنل اولنوب ب استاردن اولنه ماره بیا ایکن حوت باز ماره بی دیار دن
کی طول طلایم هدیه کلور و الکڑی اسرای هاده کلوب گلر رخاسته و نفر نیقی هنلوب بیخون
لرچ اولنان وجداور طشع ده طریق بیخون بیخون بیخون هراسار بیا بس میو لشکل
طیخ همیلریه کرکچو لات و طبع ملود و اعذن بیخون بیخون لاقسا امندن تکلیف و عسید در
صنعت او لولا را کنی مفعه باک صوالیه یانقد قد نهاده ای اوز دنیه صیحه و قویوب برچی اول صوالیه ایل
اولند قدر نصکه اول صوالیه آی بیزوره تکار بر عیون بیخون بیخون باک کنی تاکی طیخون ده نه ایشیت و مقدار
قاینادوب بعد ایسدو و بینه ایلی کانی هر یه صوفی بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون
حالنی قیار من ای اسلوب بسانی او زده اول النا صوفی ایلم شکری نیتیت بید و بعدها لرند ایل و قوراما
وضع اید و ب استاردن اولنه و لر و قوراما بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون بیخون

مقداری صرمسا قلچ دخی یا کلچیو: اینچه دیش لینی یکی شرباره اید و بذکر اولن ان گفنس ایله
قرشدیر یعنی مذکور باد بخانلاره ایچینه طوله ره قد نصکه که فسک مناسب دالری هر بینک او و ناش
صاروب با غلد قد نصکه برسنی قوانوس یز خوش چشم نظاهر ایام طوله و ره باؤز زینچه کسکنک سر
قویوب بیش اون کون مردین استهال اغذا اولن اک بر سنه کامل طوله و سی طلبه او لایه ایسه او لایه
کون مردین بعض رای مردین ایکو اوح دفعه سه که کسی تیبل فکل ای افون رایس بکه که زدن راه
بلاق ساد مکث و آراهید رئشی **خطه** غایت جزده خیار ایلم کذلت طوله باغلث دخی اهاری
وقاون و قاربیس دخی غایة القای خرجه لزندن مطلوب ایلاینی خرمه بعد الجع جمله ای نظریه برایله
که نصکه یعنی صوده حمله بخیچ خا شلیو: بعد صودن جیهاروب صوی سوز لذک نصکه
خلو ایله او چریشتر برندن دلوب برسری قوانوس با خود بمناسن جویی برایش عکس نصکه او
او رویخ سره قویوب بر حفظه حمله زلک اقامه بشی اون کوندن صکه استهاله شایسته دلور
اک بر سنه کامل طوله سی طلوب ایلوره سر که سنه یاریکی دفعه تبدیل خواجه دایی **زیش** اونه
رشی صلنخ سراط ایهای خاص موجود و معمقوله لوح ایندی حضارت بین احتراعی اعلمه اول
خاندانه شیخ بیلشید را ایلورک بالعذرین مقدار کفایه ایلوب ایه اونه نظریه براید و بی
طوغزاد قد نصکه طوز بیو: بعد غایت صلح نیتون پا خدن بیشود که نصکه اون درهم دات
بردهم و قفل و برد هم قفله بی بعد الحق ایمه الکن کچور و خاضه ایله ایله و دفنه و جسین و بوریه
یا برادری ایله اک بر نور ایسیه لیتو و تر خک ایه ایله ایلورک بیلکن دخی تارک ایله که نصکه مقدار
کفایه صارمشن دلوب دیش و بیش: بی دیشی هستن کمی و جدش پارچه اید و ب
حافظه لوه کفایت مقداری قوش اذونه
شیخی و سیاه بیور دخی نظریه برایله و بحافیه ایله
که نصکه بطریق طیخه یه ایله ایله که ایله ایله بیلکن بر قت بیرون اول بالعذر اوزر زنکو زن
نظام و می و که قدر قد نصکه اول سر که دن اک بر بیوت اذونه و سیخی و بیور کادخی سر بیوب
اونن صکه بینه بر قت یا براق بر قت بال و مذکور رسیه تندن او زمه و فستیق و بیور دن عام
اولین اول وجدا وزر هنطا و میره که نصکه کفایت یه جل و بیرسه که یه مقدار کفایه اید و بی
ساعت مقدمة صوده نفع اهلش رنفزان سویندن و بی ایکی قاشن علی مصادفان قرون
جزیمیه قایندوب بعد مذکور بالفک اوزری او رنیخ اول سر که دن طوله و دوب بر پائی
طاشیله با صدیر و بی قیامه لر بیعه بی ایکی کون مردین استهاله مباشرت ایله هشی کونه زن
بیلکن زیاده یازنکونه اون بیش یکی کون مقداری طور و بی فاسد اولن بلکه دخی زما
لطافت کسب اید دیه بخی و فضل جو شاپل اقایی و صنعت و طخفی بیمه اید ز

بوده طبع اولند قرنی یا راطری لش
یمناس لکن بعده بالقرن او زیرین
ظاهر آن به قویوب اول سخونه دخی
او زیرین اکوس واقع سوکه دن دخی رایخ
فاسنی و وضع ایدوب قوزا و استنی و مغوار
قیامی طور اس را کم طبقه کی جهانسته کو ای
ایدوب غایه القاء طبقه ایدیا اول لوری
الحقیقی بحقی طبقه اینسانی و صویعی
درستی انسانیه ایدوب خیزور در رطیف
طی و لفظ ایجاد ای ای ای ای ای ای ای
ایشلر در صفت

این کتاب در مقدمه ایشان
آنکه این کتاب در مقدمه ایشان
آنکه این کتاب در مقدمه ایشان

برای کم همایت مقدار که طور دقت نص که سوز و بدنصی او لسودن ماعداً سر که اولق او زره
قرشد دقت نص که خیثیم بینه حسن اولاد چون ورتید شکر یا نو عسل و یکندن اول صوبه وضع افتو پزرو
شل غیری سری قوالوسه قوی با وزری اور تیخی او لسودن قویوب بر رفاج که مرد زن است تعاله
مباشرت ماقله غایه اذایه خالد ستر لطیفه او لدقنند باشقة هضم و باصره قوت و بر رادجا
ترشیس غایت اوفاق و خرد باد بجانلدن مقدار کفا یجع ایلدکن نص که صابرین کسو
و دیدینه قریب محل دلک ایکی شریادر در باره شقی ای دوب و صوده یوشیخ طبع ایلدک دقت نص که
چیقاروب ایکی با ای تخته ای اسنده بارغیر طاش قویوب نام صوبه کو زدک دقت نص که تازه کرنس
و معدنویس تدارک ای دوب صابرلندن ای دوب و ای خم قیوب و کفایت مقدار کی صار مصافاری
دختی با کلینی ای بکم دیشلری ایکی شریادر باره ای دوب و جه دکار افنان کرنسن ایل قرشد دیتمد بور نادجا
ندر ای ایچنه طول در دقت نص که کفسات مناسب دالار ایلم هرینه ای اور تاسی صار و باغل
دقت نص که رسی قوانس قطع اوزره وضع ای دوب و اوزرینه چیخنی کسکین سر که قویوب بیش
اوئن کوین مرد زن است تعاله اغاز اولنه اکه بمنه طولی ای طلوب اولویس او لولیکی کو زره و زن
بعد برای مرد زن ایکی ایچ دفعه بر که تریل ای طلبه و تکار تیدی ای افلدو رسه بکشند زیاده بلا فساد
مکث و ارام ای دوب صرمسا ق ترشیس هنوز باش با غلشن تازه صار مصافرن کفایت مقدار کفایه کشش
شل هم طلوب ای دینی و جه اوزره طور ای جه جه یومشایی سوزه یعنی مقدار کفایه کشش
با ها ای زر دلک هم خلاط بر طاش قوانزه طول در دقت نص که اوزری اور تیخی
سر که قویوب سفت اولنه برایکنون قوانزه سه عالش قیم خاشیخنی چیفار دقت نص که ایل هم
وهضی قوت و ری بور ترشیس قیمی بیشتر که قایت بیش و خرد لرندن مقدار کفا یه
تدارک ای دوب صابرلک کسلی ایل ایل هم بر قینار دسته خاشیخنی چیفار دقت نص که ایکی تخته
ای اسنده با صدیربوب که کی صوبه اوزله بعد به تر ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
اروبه دور ایلم خلاط بر طاش طول در ور ای اوزری اور تیخی بالا سر که قویوب بر
حقوط خلیم بر رفاج کون ترک ایلدک دقت نص که است تعاله مباشرت و قذ اکی ای دوب سر که سر
تیدی ایلند ایسیه بکشند دک بشکه دخی زیاده فاسدا اولیوب علی حاله طور بار بیچاره
غایت اوفاق و خرد باد بجانلدن مقدار کفا یجع ایلدک دقت نص که صابرین کسو و بینه قیس محل
دک ایکی شریاخه ده در باره شقی ای دوب و صوده یومشایخ طبع ایلدک دقت نص که چیقاروب ایکی
با ای تخته ای اسنده ایچ جه طاش قویوب نام صوبه که کی دخنی با صیدا طوره بیعنی بالا
تازه کرنس و معدنویس تدارک ایلیوب صابرلندن ای دوب و خرد و ای خم طور ایچ و کفایت

زیتون یا گلابی بر کاهش سرمه با خود یا خوشی و نینه آن از اوزرین قویوب بر قویجه
 قاشق یا خوش اغاج هاده الیکسندر کی ایلخان او غوب بعی بالقاره اوزرین و کهار و مردہ اولنوره
 بعقدر صعلکیں دایخ طوغانیز صعنان قویوب استهای ولنن غایت لطیف و نازک **دلور خوار**
ترشیس تراوه که در بخاراردن مطلوب اولیعیم قدرا الدقدن نیک پاک یا یقیه بر سرمه قولوزناینو
 بر قویجه فوجونک التئم مقدار نازه رازیانه قویوب بعد اول بخاراری بر خوش نیما ویرک طرفه
 قوقدن نیک نیک اوزرینه دخی کذالت اول رازیانه دن وضع ایلدک نیک ااعتل دزره طوزل صوبه
 قویوب بعد التصفیه اول بخارارک اوزرینه چیقیه قویوب طرقه اغیزینه مناسب بر اعجم پاک طاس
 و قویوب یا چکوون کوشن طوره قدصک اوزرینه بیره قالدیرو برعایح کون عرب و زبان اکشی اولندر
 استهای ام شایسته دلور اکی یزنه دک طور مس مراده اولنوره اول بخارارس غایت نیک سرمه
 قویوب بعد برایدن صکه تکرا اول سرمه بی سوز و برخ سرمه قویوب ایسیه برسنید دک بلکه دخی
 زیاده فاسه اولیبو عال طور راک دخی ترا اولیس مطلوب اول بخاراری صوبه
 و طولا ف ایکیشی با خود دور در دنسته اشیعیار و بآسلو **ترشیس** طوله باغه
 او یختن طوزل صوبه قویوب برایکی کونه اکشیه **ترشیس** تراوه سزا اول دلوره **ترشیس** طوله باغه
 مقدار کفایه آلو با اوزرینه صوبه بریجیه چک دکن پاک ایلوب عاده اوزر طوغانیو
 یوشیجی هریم صوده بشوره کرد که بکی هوبنی سوز و غیجی بری یا چیه برایک تخته ایشان
 با صدیر و بکال هریم صوبه که بکی هوبنی سوز و غیجی بری یا چیه برایک تخته ایشان
 یا چوکشمیل مذکور رای **ترشیس** برایک قولوزه اول بقاردن بر قویوب اول خطاو
 بر قضه قوقدن نیک نیک بقت دن **ترشیس** برایک مر و ضم ایده برعایح کون عرب و زبان استهای
 اذیدن سرمه قویوب اول طرقه **ترشیس** شایسته دلور اکی یزنه دک طیل مطلوب اول بعد ایسیه بکی کوندن صکه سرمه کی خانی
 ایله بعد برایدن نیک تکرا سرمه کی خیجید و بدل ایلور ایسیه برسنید دک فاسدا و طبیعه
 حالم اوزر طوره نازک اولد قمبوسته **ترشیس** و دخی لا خنده دن مهول بر تریشیده بر سویجه
 قومبکت دیر لار اول لا اعتمدی پاکیه دور در بارجه ایلدک نیک فینا صوده خاشلیو
 صوبنی سوز و وصیقویوب بر مناسب نظره ظلام اوزر طوره قویوب بر رایح کون طوره دن صکه اسسته اول تو
 بر دچقنه ایلم قویوب اوزری اول بلخ سرمه قویوب بر رایح کون طوره دن صکه اسسته اول تو
 شلم **ترشیس** ابتدا صویبه قویوب و طوغانیو و یوسما شایه صوده بشوره که دن نیکه
 چیقادر و بی صویبه طوره دن اول صوبه دوکلش خرد دل قویوب بر خوش تارش بر و ب

ور شنک طفح غایت سرمه اول طبع کدر
 حقیقی اول اولن صوط شن رشیعه
 دایخ دینه دخی بر مقدار اصم چیزی و نیز
 مناسبه در برش ایشی کون عرب دن جمله و چیزی
 برش ایشی و بکرا اول کی ایشی کون عرب
 یعنی طفره برش ایشی و بکرا ایشی ایشی
 چیزی ایشی و بکرا ایشی و بکرا ایشی
 بکرا ایشی و بکرا ایشی ایشی
ترشیس

زاویسته باعث ایل دن عذری فاسد
 ایل دن عورتی دخی فیع و عطفه ایل دن دوب
 ایل کیون اول ایل ده خداری غایت ایشان
 اشی هموده خاشلیو بی عربه صویکود دن
 نیک دک اول ایشان وج اوزره محاله ایل
 برش ایشی ایل ایل ایل ایل ایل ایل
 غلطه بی عیان خیاره مقداری ایشان
 مقدار تکرا کی ایل دک دن که ایل که ایل
 خیاره دن بی عیان خیاره مقداری ایشان
 ایشانه بی عیان خیاره مقداری ایشان

وکه فیمی بجهات طویل و محدی بر پیره فاکشیده لر بعده مقدار کفا یه سرکم به کفایت اینجا جکه مقداری
طوز قویوب شیر و میاسونه که دنده که اول خلخله صلتنه نکه او زینه اعدال او زده و عن
زینه قود قدنه سکمی دخواز و زینه قویوب تکار سوزوب ینه او زینه قویوب لب و جمله اوج
دور قد دفعه سه اللند آنوب ینه او زینه قویوب لرشیده کم تما مجدد بر کله سرکم
ورت سرایت ایله سلمه قویوب تما کودک و لطیف و تازکه اولور و اکروز
ایسکل و ارغوان و ایو پچسل ادی خم دنه **حواری** بود خی صلتنه اقسامندن و خرد القو
سید بالق نیور طرسی ای اغاعدن اولوب غایت اعلاسی از آقدن کلور صنعتی ولد الی در هم
مقداری حاویار ایکی بلکه صوغانی ارسانی کچوروب و بفتحی زینه باعنه و خی خرماید و ب
مناسب ظرف یخنچ اغاج هاون الیل با خود بر قوی فاشون الیل که که کمی بر پرینه قریشیده و ب بعد
تصفیه اولمش ایکی اوق نیونا صویی آراز قویوب تما کوت کمی و لجیح حل ایلد که دنده که قبل الکه
یاخود بر سایر ک استاردن سوزوب کچوروب بر مناسب طبق وضع اید و ب عجاله استهم
اغاز او لمه غایت خوش خورد صفرای عظیم اید و ب با هر دخی زیاده فوتی ویرا و کن ترشیم
لاهند دن معول ادوب فی نفس الام غایت صار و لطیفنا اولور صنعتی مقدار کفا یه لاهن
غایت خوده طوغنی قوی بعده ایخه دی اولمش که طوز دن ظرف ک دینه قود قد دنده که بر قات
لاهند دن قوی بعده جزی اول طوز دن اکوب ینه بر قت لاہند قویوب بینه جزی طوز دن اسلوب
سابق او زره تما ظرف ک اغزینه کلیه طول در دقد دنده که اول ظرف ک اغزینه مناسب کل جکه
مرتبه اصیل بیرون خلفه یا بیو با او زینه قود قد دنده که راغب طاشن الیل با صدیع ایشیده که دنبیده
کوزه لرینه هر گون اول لاہند سیسته بشقی ایدکه اول طاشن و خی ظرف ک اغزینه کی سلایم که حاصل
او لمه صوغا عالاہند نکه او زینه کل که او زینه کل که ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
او جاق بلند قوی لر کن کااه و بکاه ظرف چویمکه و مرد حاصل بیلیم بیش اون کونه اولور و غایت
الغایب صار و صوی نیون صوی کی او لور سرمه الیم صلتنه سرمه آلیه صلتنه کی بالق اغاعدن
غایت خوده بالقدر بیانه کو سندن انتشاره صید ایدر لجه لجه لجه لجه لجه لجه لجه لجه لجه
اطرافی سوحلن و سارجزی از واه اسی ترشید رامانی نکساندن کو جکت قو انوی ایلی ایکی دلو
کلور برینه سر دلیم دیر لوه بینه اشویه تعییر ایدر لبو نویی بر مقدار سرمه ایم دایر چم
لذت و طعمی برینه مشابه بکه هیچ قرقی قویود رصنعتی اند اول بالقلده ن مقدار کفا یه الوب
وسرکم بر قویوب بعده عاد تاسکه ایله او زینه قنیوی یا یقیعه کو کمی بیانی دفعه سرکم ایله
قطله هیا میل دکه دنده که باشند قویاروب ایکی ظرفی آنوب طبا غد قود قد دنده که معدار کفا یه

اکثریاً و رسق عورت دید کلی بالقدن و قیا بالغندن پارساواه قاعده اوزره بالقلدر
 نظره باید بجز طوز لیو با دهانی بالقی ایسه بتون بیوک بالقی ایسه طوغز ایوکش و خم
 طوره بعد برایکی بلشن صوغانی افغان طوغزابوب زیت یاغی بله قادره قدن صکه او زیره کفر
 سکه و یکچه صوغوب کلکی پستانکن بالقلدر دخی اینه قوب بخوشی بخش طوره بعضاً سرمه
 فرمیو. همان جزئی صولیه دیاغل صوغان ایل طیخ بیلوب سکم حدادید رسه لجه مسیفو باسته
 ایلر نوع دیک اکثریا خوده کفان بالقلدرن طیبیدار بالقلدر قاعده اوزره نظره بیز
 ایلدکدن صکه طوز لیو جزئی سرمه و صوده بالقلدر بخوشی بیش و بعده صوغوب زون
 اول صوغی جزئی و قی خاص اضافه ایلوب تکرار دقیق بر غیری طوفدن جزئی طیخ ایلدکرن صکه
 اول صوغی پرایکی بیور طیخ قاعده اوزره الشدربوب بیور طهر خوشی کلخ تکرار بشوره بیز
 بعد بالقلدر اینه قوب جزئی قی او زرینه قوب اوزرینه بیور و دارجین اکر بمحمله قما
 عنی تایه رکه کر که اول صوغیک و کلکه دارجین و بیور که الذاف بالقلدر سایت و تایه بیکل طایه
 کله اکلکشی حدا و اوزرسه لجه صیقو باسته اولنه خیلی خوشی طوره اسفری بالقی یخیسی
بوزن اعلاه اولان اوسقوه ری بالقلدرن ایلوب بعد الطیخ بیطوز لیم لبعده برجیه
 اینه مقدار صوغیک و بالقلدری معاوقیوب برطاشه قیعاده بیاند و ره و در عقب
 صوغی دوکن با وزرینه صوغی صوغیک و بیان اولیه بعده بیزی او زرینه با پیوه صوغی
 بعد و افزایه صوغانی خرد طوغزابوب زیت یاغی ایلر تبارده قاده بوب تزار مقدار قوب ایندیه ل
 و اینه آفنه عدی طوغزابوب طوز بوب بر قارچه قوب تار شریه بعده مذکور بالقلدر
 پلکلرندان ایلوب قلچی اثی کالیه و بیور طیخ داشت بسته اینه بیزی و صوغانی عده
 و بر قات بالقی دویشیو. وجه مشروح او زره تایه طیخ داشت بر و صوغانی تایه اینه
 مقدار کفایه صوغیوب با وزرینه بیزی دی مقدار صوغیک اشتدان ایندیه بوب بیور طیخ اوج
 لجه صوغی بله کلکه بیچ جالقیه او زرینه دوکلر دی مقدار ده قیعاده بیاند و ره و اوزرینه
 تکرار بیور اکوب استه ای ایده ایاک بر مقدار دار پیا اکلوره دایکی اعلاء طوره آدی قطعاً
 اینه تزد ای ای بیل طیخ اولنه بک اولنوردی ن لعنی وقی لمیرون البخی فضل صلت
 و ترشیل که اینه اعنه و صنعت طریقه بیان ایده مارول صلت سی اکچه هر کسک
 معلومید لکن سایه و بعض محله و بیار رحمت بود که خوشکه اولر مشلور مقدار تازه
 کو دیه صلت تک پاسا قلدری ایکیشرا و چه بارچه اید و بعنه نفخانه و معنده دخی کدک
 صابر بینه ایلوب آنی دخی ای بیل طوغز ایلر و اکر بولنور ایسه جزئی طوراً اوت

عالم دیکی معلوم او لکه هر کشیده
 اضافه او نه بمقدار زمانه فروزانه
 ریگه کی منن او لوب نازک فرزخ استه
 ایلر سی لاحظه زنسته دخی بیولکه در
سلمه
 یازنلاز نخه و نه که هودنی خبر را دهنی
 مهانه
 بیچ ایلخونی
سلمه

برقت قیوب بمنوال اوزر طبیعته یه وضع ایدکرد نسکه او زری و زلخنی باک صقلیوب
سوزیش فورق صوی قیوب معتقد آتشده طبیعه قیبا اولدفعه اوزم وقتی ایسید نصف و قیه
اولشن اوزه صوی بولمنی ایسه برایکی فاشنگ علی با خود شکالقا اولنه و بر باش صرسیه
بر مقدار صوابله که کی دوکوب و سوزنیه ایه قیوب قیود قدر نسکه برایکی بتضم فوری نهاد
دھی قیوب تمام همی اولخیر شد که سخن قیوب با اوزرینه نهان غزیوردن بر مقدار
اکی با استعمال اولنفی الحصیق بر قایح دورلو طعا هر لذت قاتاول خدمه راهنمه اصحابی
خطوط اولور بر خوش خور طعام در عمل ایلمک^۱ اولا سوز قیون قور و عندن بوز در حم
وز در هم دھی قیع جکرن الوب جکری یاد قیوب و بر مقدار صوده طبع ایدکرد نسکه
ایکی کنی بردن طاش هوانه کی کی دوکوب جزئی دارجین و بیدر و مقدار کفا طیور
قویوب بر خوش خیز ایدکرد نسکه مناسب قامشان طودری و بطبیعته یه نظامه اوزر
دیزوب اوزنیه اور تجلی ایت صوی قیوب اکان صوی بولمن ایسیه ایکی
پارچه مکمل ایت قیوب و جد ختر اوزره بر مقدار صوی قیوب بتجهیز نهان قیاغنی یعنی
پوب نرم آتشده ایک اوج ساعت مقداری زمانی طیع او لور بعد^۲ پاک سخنده قشیده
سکوب تکرار اوزرینه دارجین و بیدر اکوب استعمال شرع اولنه اسفلاظ^۳ او لور دلو
دورلو طعام بیار لمک جملون دغیس بیو و دیده طیع او لاندر اولا مقدار کفایه
اسفناخی بر دفعه جزئی قیاده ب صوی سوز قیوب ایلر قیود قدر نسکه بر خوش بخ و قیوب
بعد^۴ برایکی باش صویانی ایه بر جزئی یاغ ایلمه قاورد قدر نسکه ذکر اولناف
اسفناخ قویه ل بعد^۵ کفات شماری بیور طه فی جانعیوب ایه دھی بچینه قیوب
کی کی بی برینه قرشیده قد نسکه بر تابه ده جزئی یاغ قزاده ب او زنده دوک
لر تماه بریانی قرار دند^۶ چویوب اول بریانه دھی قرارده لبعضیار جان
ومهیا قویه لش دیمه دها خدا ایسیه و مقدار اضافه اید رله دھی اعلاه او لور دحال
خیلی تکلفی و دغیس دادید شیخ الموسی^۷ خلبیل میانه بواسلم میمشهور
طولا افغانند ندر صفت^۸ تازه جکر دکسته با دجخاندن کفایت مقداری الوب صاف
طر فنه قیوب دور در بیاره ایده ب ایچاره ب مقدار چیقار و بطنوزلو صوی بالقا
اولنه بعد^۹ پاک قور چوی قیود اندن مقدار کفایه ایچه دیمه ب برایکی بلن صویانی
ایچخ طوغزاییوب و فاشنگ یاغ ایلمه تابه ده قویر دقد نسکه جزئی بیدر و نفخه د
معدنور و طوز توپیو بحدبی کی کی کی بی بریده قارشیده ب قارشیده ب صایلیه علیهم بادخانه

مکتبہ دینی وجہ ایڈیشنز
ناظم اولور مصلحہ

هان طغز بعد انتقام سار بیلدو لکی طخ ایدر لکن بوجه کنی دین قدام اول ماقمل طراحت
اچلر جیه قوب بیلدو و فاریشوب قشر کی لبندن جد اول مقدم داول ظر فلر کت نقلتی اهل
دو خی اول ازار مد قونه دیار یک طعام لردن و بادجاندن معمول اولوب بواسمه شادر
در صفحی با دجتانث تازه زدن کفایت مقدار کی اولوب قبو غنی صویوب جوز روی
مقدار کی طوفر ایوب طوز لزو صوده خاصلیق سوزد کرد فضکه بر قید سر قیون ای و بر
ایکی بلکن صوغانی دخی خرد طوفر ایوب منور بادجان ایله قت سنجیویه قوب باضی
صویو ضیف آخی تو در ق صوی اوزد را در تلخ قوب مهتی اولجی طخ اوله دیار بکری
حرامی حصوم اید طخ اولنوب و اندر دیار لر زه سماق و اکشنی ارسنل ایلد طخ ایدر لر مش
بود دیار ده لمون و قور قیم کر تلخ اوله دی غایت خوش خوش طعام دیار مار پنه جزیره موره
طعام لرن ده سفناحی بعد انتقام پر خاصلیق صوی سوزد کرد فضکه اینجی قیون بینه
ترسی بجزی یا غلیوب رایکی بوقلمون قدن مکه مرقوه اسفناحی بوقف اوزرینه پایه لر
بعد تازه پیش کی ایکی ایچ عور مل ایله قارش در و ب سفناحات اوزرینه پایه بار قیاشن
ایله قوب فریز طخ اید ر غایت خوش اولوده رل هر دیس میشوره را اکثر تایمولوی
خانه لده رمضان شریف طخ ایدر ل بقو غنی جیفسن کشکلک ایه بندی بر کجه مقدم صوده
اصل دوب بعد بول صاویله قاینادوب کوکی بکی بوشان اولدقد فضکه نکفیکو دن سوزه
مقدار کفا به طوز و سکری دکوک جیه قوب بیه مساق بـه
کیم با خود حضوسن کشکلک طق قی اید و کوب تک رده
بع صویندن اضافه ایله
رک اعده ای او زره قوامه کلچی طخ اولدقد فضکه سخن
زرینه سماق و کیو اکـه
تناول بیوره ل غایتا لغایه الطیف و سفناحی خضیف و زـ
تی اولدقد فنده اشنـ
او نهیه قیان بکـه و قیق قایلیه سی دیر ل شهور دـه
بر ناز لـه و ادب طخ ایمـل بـه عـتـی درـوـم ایـلـی قـلـنـعـ قـضـانـدـهـ بـجـیـ اـلـیـنـ اـفـذـیـ بـعـضـ کـیـاـرـ عـلـاـهـ
ایـلـهـ مـسـبـهـ یـهـ کـدـ کـلـنـعـ کـدـ وـ لـشـنـ نـیـاـزـ بـیـدـ بـیـاـلـ قـیـاـقـ بـلـکـیـ قـیـاـشـ دـلـدـیـدـهـ فـیـ الـقـیـقـ
غـایـتـ اـطـیـفـ وـ مـعـدـهـ دـهـ نـقـلـتـیـ اـعـلـاـمـ قـلـمـلـ زـیـادـهـ خـیـفـ طـعـامـ دـرـ صـنـعـتـ اـقـلـاـ مـقـدـارـ
کـفـایـتـ خـوـجـیـ سـبـزـ قـشـوـ اـتـیـ طـوـغـ اـلـوـبـ اـلـتـ رـضـیـ وـ زـنـ صـوـغـ اـلـوـغـ اـیـوـ:ـ وـ مـقـدـارـ
کـفـایـتـ طـوـزـ وـ بـیـاـلـجـلـمـ بـهـ بـرـیـهـ کـنـرـ وـ بـهـ قـیـشـدـیـهـ لـهـ بـعـدـ تـازـهـ طـوـلـهـ قـبـاعـنـ قـاعـدـهـ اـوـدـهـ
قـشـرـ وـ جـوـجـنـ کـنـدـ رـوـبـهـ عـنـدـ اـلـ اوـزـرـهـ آـنـ دـخـیـ طـعـنـ اـیـوـ بـاـکـیـ بـایـدـ قـدـ فـضـکـهـ بـهـ رـوـاسـعـ طـبـیـهـ
اـسـدـلـلـکـ کـوـکـارـیـ دـرـ زـوـبـ بـعـضـ قـدـنـ بـرـقـتـ قـوـیـاـ وـ زـرـینـ بـنـهـ طـحـنـ بـورـدـتـ

پیش قوی جمیع قیون این طرز و بید و دارچین ایله بوارت کنونه اری باید قدرن صحن بیکاره
 و سلطنه جزئی صولای برطاس قیوب اطرافه اول کوفته اری قویوب طبیعت منکه فیاضی اند نیست
 اطرافه میانشی سار قتویوب معدنکه انشی بشوره لغایت لطیف اولور باغن سبلاد او لاه
 ایکی افع غایت من طاویع بعد الطیبه رطوغاییوب مقدار کفا به صولایم طبیعه و ده کوکلاری
 اندن زیر یخی بیش روی بده ماک استاردن او املری کا وزب و کرکی که جزوی فی الدقد
 صکع تکیه طبیعه بقویوب اهل صوب مقدار کفا به صولایم طبیعه ایضا فی اتفاق و اتفوب بر
 ایکی ذانه ساقی دخی اضنا فی الدنسی غایت لطیفه واستهای ای خصیفه بیلا و الوور
 دفع بیلا و بیلا و افع بیلا و لردن لازی و لطیفه ولو بیچو بخوشیم نظامه و بیکم فیا
 جدر مرثا و قوی جمیع قیونه یاخود قوزی قوی و ختنه برا یکی دانه و بقوزی بکشی طاویله
 مفأ از جمه صولایم مثلا و ایکی طاوی دفع قور و قوق و بیکار طبیعه بقوی قدره بیون کفر
 او زری و زلجنی سقویوب علی اللعور کوکلک اند قد نصکه هنر او بحی بعد الطیعه کفکیده
 سوزب بده املری دخی استاردن صفوی ایکی بحقی صوب برا و لحو بیخی قتویوب واو
 ذرنها دخی ایکی بار می صو و ایکی طبیعه فی اتشندن اید رمات شفطه رساتی کی
 لزوجلی اطیفه املعف باعث الورساده بیلا و اقله برقیه بیخ بعد الطیبه ای انتظاف
 مقدار کفا به صور ایله بکار طبیعه بی ده ده ده بش و قیه صولایم بیخ نیو مشایخه فینا و
 بعد صوبی کرکی کی کفکیده بیخها
 معدنکه انشی بیقیه صوبی جکلک
 سی بیلا و کریخ غایت او زری برواد
 طلاق بیلا و لطاعی بر منوال محتره درون
 قدری بر بخی دخی کایرعن او زرها ایتیپیو و
 پایقیه بسته بطوره بیعه برایک
 شاغی خرده طویل ایوب جزئی طرز و بیفاسنی
 بساده بیاع ایله قا و رو بیعه
 بیخی بخی قتویوب بر معکاره قارشیده قد نصکه
 بر طلاق لغایت ایچن او لی بخدن قوی به غام ایلدر قوی بر مناسب طبیعه بی نظاهر ایلم
 قوی بیعه مقدار کفا به زیتون بیاعی واوز زینه جیچیم صو قیوبی آجیا لو بربش اولما
 ایچون بیصی باک قیمان طباعی فی او زرینه جیچیم صو قیوبی آجیا لو بربش اولما
 معدنکه انشی صوبی خوا و لجه او دخی بیش ایند و ده استیعی ای افلمه مشهه و را لان
 ده بیلا و ندن لزید او لری غی اصحاب طبایعه معاویه مد ربع ضار بیکلی ایقیوب

اوله بخی بیلا و غایت لزی و لطفه بیلا و
 او لور اوله بر ایکی بکشی صو غایت ایکه و
 باد جانی بیلا و خود غایت لزی و لطفه بیلا و
 خوده طغری بیل و بر ایکی قاستی اضنا ده
 بیاع ایله قا و قریز ایکی قاستی اضنا ده
 باد جانی بکشی ایکی بکشی خوده خی خی
 میوزه کل غل غری قتویوب فشار صوزه هنر
 شلوبی سوزد کدن هنر کاره قا و ار لسی
 باغی صو غایل ای دخی کای دی و قوتوب سیم
 میوزه کاره سو تویوب دی و دخی کای دی و قوتوب سیم
 دیت بیاع قوتوب ایکی دخی قوتوب بیکار
 دار عین و ساقی قوتوب ایکی دخی قوتوب
 بیمقدار دخی نصفه بیاع قوتوب ایکی دخی قوتوب
 لطیفه دخی قوتوب بیلا و ایلور که المکه و خون
 استیکی ای اشتدر سیم نوع ایکی دخی قوتوب

پلچی ایکی دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 شند ایکی دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 خایی ای ایستاده دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 صو الکرک کی طبیعه ایکی بیکاره دخی
 بیوزان ای ایستاده دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 نیزه دخی دلر هر دیس ای ایستاده دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 دلکوب بیکاره دخی دلر هر دیس ای ایستاده دخی
 دلخا صدر ده دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 بیخون نازن ای ایستاده دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 کیلکه بیکاره دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 بر ایکی بکشی ایکی دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 رومه ایکی بکشی ایکی دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 ایکی دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 دلکوب بیکاره دخی دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 لکر و دن سوزه کل دلر هر دیس ای ایستاده لطفه
 بیکاره دلکوب بیکاره دلکوب بیکاره دلکوب بیکاره
 دلکوب بیکاره دلکوب بیکاره دلکوب بیکاره دلکوب بیکاره

ير مقدار نفله بیرون از نشی برخی خوده طوغایش صوغانی و طوز و پیر قیوب باد بخانلر
 معده بخی طوله دیوب کسالون طرفه نین اول بارچم لری پایوب بعد بشی دن یمود طجه
 لقوی بیول ساده باعده اول باد بخانلری یمود طجه بیولایوب قرارده لبینه طجه و نکته
 التنه بالمشد قیوب نظامه اوزره دیزوب اوزری اورتلنجی ات صوی اک ایله کوکله علت
 قولید نیسم صویوب معبدل قواره استنای جزئی صوی و بیانی با لجی طجه اوله غایت لذیند اوله
باد بخانلری باد بخاندن ممول بر بخانی طورا وزره بشوره لر لکفایت مقداری
 باد بخانلری طوله بیاروب و ایچی بی کوزلچی فیدار و با اولی ایچلری خفیف طوزلصوایلم
 جزئی قینادوب صویونی سوره ارکمه بمقداری قدم و براشی صوغانی خوده طوغایلوب
 پاغنی قاوره قدن سکه جزئی مودونوس و پیر اویل ایچلری دخی قویوب و ایچ بتن
 یمود طجه بخوچی جالصیو بخیونی بیریم کتو روب چالقد قدریضکه و قواره شدیده
 سکه بالاده ذکر اولنام باد بخانلری اندن قیوب بر کناره مناسبی بسی جزئی یا گلیوب
 باد بخانلری بیرین مناسب دیزوب فرنی یا خوه تپینک او زینه بر مناسب پیات
 پایابوب فوق وختن قور قویوب طجه ایل غایه الفایه لطیف و استهای خفیف اولور
باد بخانلری بود خی باد بخانلری ایچندن ممول ولطیف و خفیف و بخانلری
 الوق طجه اسان بر نازک ازاده اولاچک دکشن ایچندن مقدار کفایه
 ایلوب و جزئی طوزی صوده خاشم بوب و
 بی بعده بشی اون تازه یمود طجه
 ایلد قرشدیروب کرکی بکی چالقه قد نشکه نا
 بت قیزش یا غده ایکی طفحی قرارده
 حاضر قاوره لمشن قیمه علتو رس بر مقدار اضافه
 شی کوزل اولور قیمه بر **یاف** و قیمه
 قیون اندن مقدار کفایه کسکین چاق ایله اعاده
 بی قیوب بعد بر بخی صحنه قیوب
 اکی معدنوسی کوکی وار ایسه بر قاج دانه طوغای
 ت مقدار طوز و بیو و بی ایکم از
 صاف اضافه سیله چویه صویوب قواره استه
 تکاره ارجیان و پیر و اکی منه اولنور سه جزئی بیه
 دخچاشنی بیداه ادر هله طاهه دیزی دکل کورینور لکن بخانی
 دخچاشنی بیداه ادر هله طاهه دیزی دکل کورینور لکن بخانی
 اولوب بلکه خوماکت افعاع طخذن لطیف و جو هله حضنی خفیف و رهیز طخای
 اولد بینه استیاه بیور لمیه **صوسنک** قدره احیان زدن ادرنه براد افاکشنه مصطفی
 اغا بعضی از این احوال بیوروب طریق طجه و خی هذ اکی و جریه اولنور بر قاج دفعه دخی
 طخنه هوقی اولد حق بود رکم غایت نفس طجه اولور صفتی اولاک ایچه

مینه هنون قیم نظام و بیه کو نشکه اول کمال کی جاک و ننادل استهانه
 عوچم صوانه هناره قوره قیوب اکی ترا بخی طجه اولدند قدر نشکه اول بسته بوری ری
 بال میباشرت اونه غایه الفایه لطیف و قیمه باهله به نشخیر زرمه

دخ صوده طوره که دهدن از قالمیه بعد بنشن ای بکاره صوغافی ایج طوغایوب مقدار
 کفایه طوز و صوغان ایله معماجیه یه بعد الوضع اوذری او رتلنی صوقوب بر مقدار
 طخ قریب ولدقه اشدن ایندی و ب طوشانی صودن و صوفا ندن ایرو ب شویله طوره
 بعد برایکی باش صرساغی ایلیوب بش ای فخان سرکه ایله دک در نکه اول صرسا
 سرکه ده نک رطوشانی دسقی قابچه طخ ایلدکن ایلیکه اول صوفا دخی ایرو ب رایکی و ایتی
 ساده یانه ایله بخوبج قاویوب طوشانی اوسته قویلر و بیانه قولون صودن دخی بر مقدار
 قیوب هکار صوی و سرکه ایلیه اوذره قالیم قوار اوذر دنیه طخ اولنه غایت لطیفه اوله
 اشتباه بیدلیه طاق چینی در یالله غایت پاکیم لردن و طاشنی و قومی خالان
 ظهورا بیدر بیده جمع اکل اولنان نعلین جد سند اعلا و طرف دخی پاک و پیاض و
 ایچه ایچه شکله اوله طرا غد تشیبه اید و با منی دخی ایلیوب سار لری کی
 چرکین اسلامه مسما دکلدر والحاصل طبیعی طخی اولا مطلوبیا ولدیقی مقدار ایلو ب رفاج
 دفعه اوذرینی یا یقد قدنکه جده ایکی دفعه یا یقیو ب مناسب احنه قیو ب کری او قوز
 چکی کو ب اندقد قدنکه جده ایکی دفعه یا یقیو ب مناسب احنه قیو ب کری او قوز
 دیش صرساغی بش اون پاریم معد و لونی کوکلینی بعد النطه بیر چینه قیو ب او رین
 چفخم صوی بر مقدار طوز قیو ب قباعنی تیاوب قو اوز رنیه کی کی بی شخ طوره بعد
 ایندرو بی بر مقدار بیدر و دار چین و چینی لیون صقوپی استهان بیوره لر غایت لطیف
 شنیده قاون طلسی پاک قیم او ایله مقدار کفایه فهمی و برایکی بکاره صوغافی بر
 قاشت و خن نساده ایله قاعده او در چین بر قدنکه برجان مقدار ای برجی و خی بعد
 النطه ب مر مقدار کفایه طوز و بیدر و دار چین دبا و مهستی و کشخ دخی اضافه اولن جمله
 بی بریه قیش در قدنکه ب مناسب داونکه صاب طفرنی کسون چکده کنی و پیچنیان
 دخی بر مقدار اینی از له ایلدک دنکه اول خلخ طی یعنی قیوب و کسلن شنی یه ایک
 ایچ بیکجیو ایلد بیط اید و ب مناسب کوچ یا خود برسن ایله فرن کمال او زره بشوره
 غایت لدی اولوره بی ریختن ده مؤذن چلی دن استماع اول دخی بر هندیله کو دوب
 استهان اولندیغی فهل ایدر و بی طوری بای قباعنده اکثری اولرده بیار لر لکن به های
 جزی علی ایله غیر که لدت اولند بونه دخی قاون ایله عمل ولدقه بیش نفع اخراجیت کسب
 اید جکن اشتباه اولیمه ملتس طله بادجخاندن معول تکلفی طولدار او لامقدار
 کفایه بادجخان صویوب و ایچنی چیقاروب طوز طصیه القا اولند قدنکه سمنی قیمه

بادجخان کمال قیو بی دو و ب طوره دزه عل
 و طخ دزه زغا ایله ایله دزه و خوش ب طامد رضی
 ایله ایکه بکاره سکنی بیانه دخی و خوش
 قیون اندیه بی خوش بیوت دیخته ایله ایکه بیانه
 بندخون و ب مقدار که اید بی خوش بیوت و ب مقدار
 بیکن که جو جوز دی و ب مقدار ده قدره
 ایله ایچه کوکلی دزدوب کوکلی دزدوب
 ایله ایچه کوکلی دزدوب کوکلی دزدوب
 سوی و خن ایله ساده صویوب ایله ایچه
 ایله ایچه کوکلی دزدوب کوکلی دزدوب
 بیاوب قیاعنی ایچه بیکه ب مقدار صویوب
 دخی بیکن اک اسماز فرن نسیه و دود دن ساده
 دخی دلور مه بادجخان بادجخان
 دخی طوغایوب طوزی صوده بر مقدار
 بیکه بیکه دخی خاص بیلا و بیوب بر مقدار
 ایچه ایچه خن ایله دکون بیکه ایله دکون
 شنکی بیکن بیکن بیکن بیکن بیکن
 لون اوز زن قیو بیکن بیکن بیکن بیکن
 مقدار ایله دلوره دنکه ایله دلوره
 لطفه ایله دلوره دنکه ایله دلوره
 طکه بیکه بیکه بیکه بیکه بیکه
 ایله دلوره دلوره دلوره دلوره دلوره
 بیکه بیکه بیکه بیکه بیکه بیکه
 دلوره دلوره دلوره دلوره دلوره

ذکار اینها متعلق به نظر اسسه هر زمانه
نه و مقدار از زره عدال و لذت داشت
پنهانی اولور ملکه

فوار اوستن مکث باید که نصک غایة الغایه است عالی نطیف ولذت اولور نوع دیگر جمله خشنیده
نکلفی و جمیع اطمینان اذتنی اولوب مثلا در لود و رلو فنا رس طعام جمیع او شیوه خشنی طبیعت
میل باید جکن اشتباه بود را اولا بایک سمز طاوی بعد الطههه بایکی و قیمه مقداری دخی
تو رجیع پیون اشک قوی طرفی اولوب بر واسط طبیعت و مقدار کفا یاه طوزا باید بکی اولوب طاوی
بشمک قبی و بخی پیشاد قد نصک طبیعت بی ایندیر و ب اوز زین کلای ایندی بخی بخیه و ب اولوب
بعد طاویلی ایرو ب و ایلدی دخی صودن اولوب بر بخی و قیمه مقدار کی اینجی طوغان منص و مغافی
فوار بخی قا ور ب و ایلدی دخی بر مقدار اول باعده قا ور قد نصک مقدار کفا یاه صوده نفع
اولوب قشری اذ الم اولمش بقی خودن و از میز سیاهی عصار سدن بر بخان مقدار کی اذنی
قویو اول ات صویندن اوز ری اور تاخیم قویوب قواروزن بخی اول بخی اهسته
طبیخ او بخی طوره بعد طور مذکور اوز ره ترتیب باید مخفی دخی بر مقدار تو ره طور موق قاعده
مقنته در بوندن اعلای خنی اعلی و طبیعت این اعنای اید و ب بر لین امتحان ایلد کلری
طور در بیه خنی بخی قلیج بالغناه باشید بکوهه کی راسند اولون حمله رکی بالچیانی
اول حمله بقد تعبیر اید رغایت با غلی ولذت بی اول لغتم اصحاب طبایع اول حمله بر نازله
و اید طعام طبیخ اید و ب اول اسلامی مشیه و ورد ر صنعتی اول اول حمله مقدار کفا یاه
اولوب بر تاعده طوغرا بوب و طوز بیهه باعده بخی بودت بعد دورت بش پاش مرسیه
دانه زین قشر نینه ایله اید و ب بر شلم بیه و بر شترینی دخی دانه لیو بیه بایقیعه
صار مساق دا سندی و بوب بر سعنه کی بخخته بخت بالی و بر قت صار مساق
دانه لیل خلو طا او و قدن قود قد نصک بر بخان - قدر ایل قوی صوی قیوب نکار اینی
فوار اوستن قیوب آهسته صوی جکلوب بکی ایل طوره بعد است عالی بیور لر
غاایه الغایه خوش خواه بونک و قتنی قلیج بالغناه کی اولماز بچا خنی سی او لامه
کفا یاه بچایی تاعده او نزد بعد الطههه بر شور و دک نصک ایل و ب این باش صوغانی خرد طوغرا
بوب جزی روغن ساره ایله قادر و قد نصک کفا یات ستمانی قشری اذ الم اولمش مخود
ایله صوغانی و مذکور بچانک صوی باید کند و سئی تکرا طبیعت و مهه ایل قدم
طبیخ او لذت در تاعده او ذر ره ترید باید مخته قویوب تکرا جز بخی قورد طور دقدن صکع
است عالی اولته بود خی بجای ب نوظهور غداد رک جایه غالبا غایل ر طوشان خنی سی
طوشاندن بر نکه طعام دار آرچه در لود و لر ب شور لر ایما بونزی غایت خوش خواه دلخیزه
اولندی اول اطوشانی بال طوغرا بوب بایکی دفعه بایقد قد نصک دورت بیش ساعت

استهای این لطفنا و قوری تلذذن دخ اعلاه اولور لکن صرمساق و سرمه و کیمون قرمیو بساز
 خیر او لذان اجزای قیوب و پلکه برایکی باش صوغانی غایت یافته طوغایوبی بر قاشق پاک شده
 یا غای ابلی بر مقدار صوغانی قاوارد قدن صکن صحنه قیوب او زرینه کول پاستیلری قیوب و اوزری
 او رنجه صوقیوب قورا وزرینه تمام جزئی یا غای صوغی قالیخی مکث او لنسه جنت طهم لرند
 اولاً جعنه اشباہ بیودلیه هلاق کول باستی. بوجمله دن الدیز ولطیف بر نازک شد
 بر منوال مشروخ بعد الطیبه بر طرفه قانون لبته جزئی طوز و فیتون یا غای قیوب. اسقمه
 بمحکم قرار چم بعد الطیخ آبی جزئی دارجین و یون صقوب بجئی بجئی ناول او لنه غایی
 نفیسید **شنجی** فصل حوماتن چینلا و طولالار بر یاند و قادره و صوسن کوفته دفعه نوشه و ریده
 دقمه سپر زاده متفاوت او لندارک جمله نک تربیه و طبی و نوشه و راطعه ست اشت
بسانه در یعنی اکجه جمله نک معلوی مشهور طعام در اسما افزایی و طرقی
 طبی کیم او لغله طعم و لذتی بر بین خالف و بلکه اسیلری دخیغا یار او لوب جزئی نقصه ایله
 یکننه بیاضی یخنی و خودی یخنی و بوسته یخنی کس دیر و خودی افیلیو. سری های این دن
 زنفلیله مخصوصاً فلغم زنفلیله چینیسیه و یوم مشهور در فی نفس الامر غاییه لایه لایزه
بیاض یخنی طریق حد نک به کون بخچه ایکی یخنی در لکه بعضی صوغانی و قیلده قو
 میو. ایکه بش میست. **باقم غلم بیاضه** **خود یخنی** او لمه مقدار کفاهه ای
 طوغایوب بر قاج: نه ایقیوب جزئی طیه ایماده صوابله بر واسع طبیه ده کو پک
 اند قد نک که بر راهی قشایوب آتسنده ایماده دهه بر و جمله صوغیون سوزوب بر
 اخ طبیه یه کوکار پهه ری قیوب و آتش ایماده صوغانی و قایق طوغایوب و مقدار
 کفا یه صوده نفع او لشن خود ایله صوغانی او زرینه قیوب سو فیل صوغی دخ و ضع ایوه
 کوز او ستنه یا غای صوغی قایچه بشور و ب مناسب ترتیب المختتم قود دن نک جزئی قور
 او ستنه طوره دخ کوز ل اولور **فرنگی یخنی** صنعتی قویچه دیون اتنی طوغایوب
 پاک طبیه و هدینه ده و کوکین الوبی بر مقدار دخی قیساد قدن صکن ایندیه و ب اوزری
 کلایه ایغی بر آخ طبیه یه الوب ایکه اوزنی مقداری صوغانی خرده صوغایوب اول یا یاند
 قراویخه قاوارد قد نک که اتلری دخه صودن ایرو ب اول یا قدم بر مقدار ای و دخی قاوارد
 ننکه او زری او رنجه اول صودن و بر کفی صوده نفع او لمنش بیان خوده قدت
 کفایت مقدار که قیوب قورا و ستنه دیل خواه او زریه طیخ اولند قون نکه
 اسقمه ده ق اولش فراخیند امکنمل ترتیب یا قیوب صحنه دوش دکه نکار چن فی

بار چم بیچم بیلشیم فکه ای سانه اولور
 ایچ دهه علی قول دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه
 ایکی دهه علی قول اون درهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه قلهه
 بودهه صوصهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه
 دارجین بعد الدیق مقدار کفاهه ایه صوابله
 فیقاده دهه
 نک و زن دهه
 صوصهه دهه
 اولمه مهه

او لمه قلهه دهه دهه دهه
 صوابله بوجله طیخ ایلکه دنکه ای طا و غی جیقاریه
 و بخنه و قصه و صوصهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه
 قیزد و دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه
 دهه
 قویه هاین دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه دهه
 ایه دهه
 و قمه طا و غلک صوصهه دهه کوک ای اضافه ای ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه
 و غنیه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه
 دهی مقدار که ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه
 ایه لر غایت خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش خوش
 دهی کوکلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر کلر
 منکه لر مرمه

۱۰۰
 ۹۹
 ۹۸
 ۹۷
 ۹۶
 ۹۵
 ۹۴
 ۹۳
 ۹۲
 ۹۱
 ۹۰
 ۸۹
 ۸۸
 ۸۷
 ۸۶
 ۸۵
 ۸۴
 ۸۳
 ۸۲
 ۸۱
 ۸۰
 ۷۹
 ۷۸
 ۷۷
 ۷۶
 ۷۵
 ۷۴
 ۷۳
 ۷۲
 ۷۱
 ۷۰
 ۶۹
 ۶۸
 ۶۷
 ۶۶
 ۶۵
 ۶۴
 ۶۳
 ۶۲
 ۶۱
 ۶۰
 ۵۹
 ۵۸
 ۵۷
 ۵۶
 ۵۵
 ۵۴
 ۵۳
 ۵۲
 ۵۱
 ۵۰
 ۴۹
 ۴۸
 ۴۷
 ۴۶
 ۴۵
 ۴۴
 ۴۳
 ۴۲
 ۴۱
 ۴۰
 ۳۹
 ۳۸
 ۳۷
 ۳۶
 ۳۵
 ۳۴
 ۳۳
 ۳۲
 ۳۱
 ۳۰
 ۲۹
 ۲۸
 ۲۷
 ۲۶
 ۲۵
 ۲۴
 ۲۳
 ۲۲
 ۲۱
 ۲۰
 ۱۹
 ۱۸
 ۱۷
 ۱۶
 ۱۵
 ۱۴
 ۱۳
 ۱۲
 ۱۱
 ۱۰
 ۹
 ۸
 ۷
 ۶
 ۵
 ۴
 ۳
 ۲
 ۱

بکل باستیلر بپور مکه دور لود در لوز الکن
 ایدر لر مشدود طاملف باشند و قدر بجور و دلخون
 خاصدن هزق اک ریماز بچه هبجور و دلخون
 بولمه ایدر لر بعده او بلچ بچو بحی اسقیو
 ایدر لر با خود هبھر او لندیق وجہ او زر و
 صحنن نکوار صوی بیلطف ایدر بود خی هو
 او نک طاوق و سی طوماندن کوک
 کیا به کرد کوک بکسی او لشون ریکی کون
 او لک طاوعی تدارک دبلکل هردنی رکون
 صوونی فرمه اصوی طوره رمی و اینب
 مشابه نه او لدیق انجاب طبا پی بیلور فات
 لطیف و کورک او لسته باعث او لور منه

بعطره بیلطف او لانا بمعدنون بیلطف او لانا
 نه فرق وارد بیلور ایسه من نهندن لر
 بیرف بیلندن انشاء الله تکادن دفعه
 بیلطف او لندقها مطلع سما
 دتلی بی سوره لور و هم سرکه قومی بیلور
 صویق ایله دخیل شوره لر لکن نیکه صویق
 استش خوش او لمار صنه

او لور سه ماخ دکادر ندگه زیاده لطیف
 بر ایکی داشم خیزی کوک دلخون
 ملکه زیاده جه مکن ایمه و لر
 بچه و ملکه زیاده جه مکن ایمه و لر
 ملکه زیاده جه مکن ایمه و لر

اسقیره قیوب نم آتشه بیچه بیاله مشهه بایم جویر و بکار او زره بشد که بمحبین
 کو هم آتشه قیوب بعد آنکه بخته قویه لر او زرنده بو بود ارجین اکه قیاعه چنان
 بر ایکی دقت مقداری تو قدر ندگه خدا اهل عرصه او زرنجه بیلطف ایشیقو استه
 بیورد هر لالقان بالق چکر کوک باستیسی بوجلدجک لردن و جمع نفایسدن انفس
 بر نلذک و لطیف شیده که وصف و تعبره کلمن هان بالا ده مذکو رو دلخونی وجہ
 او زره بعد التلطیف بر منوال هجر و طیغ ایده شیخوچی تناول بیوردوب لدقیچا شنس
 سکه مذکوره ایده لم جنت طعام لرندن او لد و غذه اشتباه بیور بیلیعه همان قوزی
 وقتی مذکوره ایده ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه ایه
 دفعه باری هست او لنو بتدارک اید و بعل و جهد یاخود هجزی تریه یاعی ایله بایه ده
 بیشور و بی تناول بیوره لر یکات و غربتی لذیذ و غربتی بعد اد و بیاده بوندن الد و
 الطف نارک طام او لک طاوق کوک باستیسی سرتاج ده لوا لفه لور نکن جمله ده
 دعناده لران او لر رایکی بیکو طوطو تدارک او لنو طوطو طولافی او رته سندن پاره اید رکی
 پاره بعده کسکینه بیان لیلچ طفندن کوکلی اطرافی جزو لک جمیع کوکلی خیف
 اندن آیر و بیالکنی فالقدن صکع وجه مناسبه او زره او وج دوچه پاره اید و بیه
 قالیخی خیل اولان بیلینج و هجزی ط جه بیلر قیوب اوج شریعت طوره قد ندگه
 نم آتشن ایاسقه ده بیچه بیچه بیچه
 اور لکم طاوق صوی یاخودات
 او لکم طیغ ایله لر لیک کوک باستیسی
 نازه ستدن مقادره کفایه تدارک ایده ندگه قاعده او زره بعد التلطیف
 طلو زیوب و طولیست باد و بیه سقش بی بخوشی دزه لر بیعه یاعی طلمه مغم کلله
 قله جویر لر اصلی بود خی بیچه بیچه بیچه بیچه بیچه بیچه بیچه بیچه
 کوزل لور و مقداره دیقی خاصه باصدیر و بی بعد اسقیره وضع ولنسه دخی اعله
 او لور هم بشد که بخته قیوب ایکی صویق استه هم بیوره لر قیوب ایه کوک باستیسی
 جمله نات معلومید راهی ساده جه شود و ب استه هم بیلد کدن مشتمه ده
 دو لور تریه لیسی اولور اولا نجیم و بیضی بارجه لری طوله بیوب اسقیره ده
 جویره و کی بشود دک ندگه بر مناسبه خیه قویه لر بیعه بیشی لیتی باش صرسا
 غی بیک ایلیپیه او زده بیک قیوب بر ایکی خیه بیسرا که بیلمن صویق و بی مقدار
 صود خی حاصلی او زری او رت لکم قویه ندگه جزو بیور و بکیور و خی قیوب
 قور او زرنده نم مراد او زرده بینه مشابه بیوشه بیچه ایه لر بعد دارجین اکه

مکم اول پاره دهدن افزون و قیاسدن بیدون ظهوری همکلب نهایه قایقلایل باز رکافی کلوب
 الور و بعضی اول بلطفل کی نفع طوته ده کلک اوزره ذمم ایدر لحاصل کلام اول مکم دلایانی
 باشند نایمه در قدمه ده بولنان حاکم الشمر علی اعیان ایده اول دلایانه واقع فصر دعوت و اول بالقاله
 بر کباب پیار رحق بود رکه لذت ولطفانه تقریر و تعبیره مکل من لمیزق لمیزق قیبلندند بوقیر
 اول مکم ناین ناین الشمرین بولنوب اول خل دعوت و سید و مانشاسته دغبت اول مخف
 ایدی و جوهله بیان ایدنر و بالون لطیف اول ب هر چند طبقی ایده اول دلیل اول دلیل سید و مساعده
 بشکر بیوک باید ایدنر و دوت ساعده طبع ایدل رغایت نرم آتشده شان ایده رک بشود رل و مرا دلیل
 ایسه دفنه بایرانی قاعده اوزره هر بایرانی راسنه و هن اولنه و ایدن بایش طلاقی هن و بادن
 اولون چله ای بیون قور و غی طرفه واریخ عکسی چیقار ب اک لطیف بایران سوکی قالور و دن
 شکر که تیمی کی بکه اندن لطفه والد اول دهلم بالو ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
کوچ بالغی بالقلل ای
 بر بینه مختلف و مغایر اول رحاص کلام طبیر ایچ ایدل فرن بشمکل غایه ای ای ای ای ای ای ای
 حق ای
 ایسه بعد ای
 دخ ای ای ای
 اید زینه قیوب بعد بایه دلاین صوغات ایدز بایکی فیک ای سکه ای ای ای ای ای ای ای
 یاخود کوچک اوسسته بر مناسب قیایه قیوب قریه وخته قور قیوب بشوره لغایه ای ای ای
 اولور فرون کیا مقدار کفایه قیون ای قیم بندن ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
 بایکی قاشق رون عن ساده ایدل قید فکه قیه دخی بر مقدار قاره و دوب بعد کفایت
 مقدار ای طوز و بیر و مشق و کشندش اضافه اولنوب قوزیونک یاخود قیونک ایچ بایندت
 بایع بارجه کسو بیجان بوده کی صاروب بر مناسب بیسی ای قیوب فرن طبع ای ای ای ای
 لطیف اولو **کیا** قیوب یاخود قیون جکیک سیاهه دن معذبه طوغزابه طوز لذا قد
 صکه شیشه لجکه و قیوب اوزرینه ایچ بایعنی صاروب کرکی کی معتدل آشده بشد که نصف کر
 بر مخنی قیوب ایکی ایچ دیش سرمسانی بایکی بیجان ای سکه ای ای ای ای ای ای ای
 بر مقدار کوکلی آشده طور دقدن صکه استعمال اولنه بعضی اول سکه بی بر قاشق ساده
 بایغ و بایکی بیجان ای
 بود غریمش ولطفی اولو رکون باستیلک ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
چکندن کون باصیت بوجلد دن اسان مقدار کفایه طاوی و چکری اندارک و بر
 خوشج قطه بایلند کدن صکه بعض فالجه بایلینی کسکین بی ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای

قالقان بالفی کیا کیا تد ایالنی قلعه همودا طرا
 فندن او لان قلعه نان دار اماد اکوت
 طوز بیه لرینه سناون درهم دغفران
 بوز در هن خلودله صارع الم رنخان
 اصلود و بی خلودله کیانه دش رنخان
 یموق غزون کیکوب حاضریه لردن
 کور طلاقیا کی چندن قزو نه لونک نصک
 یا پوپ بالفی پکتاره او زرینه قزویه لونک
 نصف اخک بالقا او زرینه قزویه لونک
 دخما او زرینه بر رکی پا خود فخی طباعی
 بصدروت رکی ترکی ترکی او لانه بمنسی
 یا لان شفیلی یکشند بجھار و ب
 دو فای زن پا خور رونکان ساده
 ای چندن طبع یدوب کل او لانه اهل بخیز
 منقولدر منه

بر در هن زعفران صوده نفع ادویه
 لونک اضنا فی ایتسه لر رایمه کی هنی
 دلون دخی غایت بچیب اولور ممه

سر کم و صویق قویقہ بصیرت اولنوب
 ازغد و قمی لانند رشد بالقلک
 او زرینه جیمار جنر جنریه قتویه
 یعنی نقد راز او لانه الدننه باعین
 اولور فی فهم منه

بکباب محضر کبابی دیومشیه بوره طوشان کیا بی بر قاج دور لو او لوز لکن بو طود کی
 معوره دو مایلندن زخند عیانلر بسورد لر بر عجائب وادید را تو اول طوشانی بالک مراد او لند
 مقداری طوغایلوی واکی اوج یا یقد قدنک اوج درست ساعت مقدار کی صوده دخی
 طوره که تما دمدن عاری او له یدع جیمار و بی قاعده او زره طوز و بورایمه دخی بمرداد
 طوره قد نک کی ششیه کچور و بی نرم آش ده جود بیلورا یکن برشاون دینه صرساعی
 هوانج جزی طوز ایلدی وایکی فجان سک کا اضافه سیدل بیکی قاشو تره بیانی دخی قیبی ترم
 آتش بخوچیه فرج او لنویه شوبل طوره و کباب مرقومه آتش ده قزویه صویق طلیف باشلاع
 طاونک یکی پلادن کاه بیکا هطلا او لند و بور جمله بیکی دفعه او لونک کن بیانی اوج بیونی
 حاضراید و بی شیشی شش آلب طولیسند هر خلته ضرب ایدوب بند آتشه وضع او لنبوب بنه
 تکار طله مقد باشد لقمع معولیون سوریه بعد اشند آلب بنه جیوی ایلم بعد اضطری
 تمام مظلوم او لدیقی وهم و ذره بشکر بمحکم ششم جیمار و بقد نک کی باقی قلایانی سر کیه
 او زرینه دو کوب جزی قور او زرده اکسر کم زیاده ایسه بر مقداره خی طوره حاصیل هن ف
 سر کم دیاغ فایخ مکث اوله بعد استهان بیوره لر غایت اطیف و خوشخواه او لونه فی اخی بونی
 غایت اطیف او لور طوشان دن و قره و کیکن بور حفیه اکتر اعید او لونه دنکر او لانه ملودون
 هر قفسی قلور سه اول مقدار دخی غنک وزندن تدارک او لونب اعده او زره طوغ او لور
 طوز و بیرو بیکی بکش صوغانی بخی منوب بر زرینه قارشیده و بیوره لر مقدار طوره قد نک
 شیشل باندن و بطعم غذی کچور و بکار ایلندن اکرایخ بیانی و ایسیه او زرینه صاره لر واله
 آتشه وضع او لند قطع طله مقد باشد لقمع خار دنی جزی اکل لصاصل کام اوج رسن و قسم
 نم ملاد او زره بیشیه دیچی خاصی که لر بعد عحاله طبیعی جیمار و بیوره لر او سقو مری
 بالفی کیا بی تازه او سقو مری بالفندن مقدار کفای او لوب قاعده او زره نظریه ایلد کدن
 سکع ایکی شوارج بارج کشتو طوز لیوب بی مقدار طوره قد نک هر بیکنک او اسنه بر ونه
 یا رایم کچور و بجهی او زره شیشل کچور و بایدا غایت زره اتفکل بله بعد زیاده ایم و لش قرق
 دی یعنی منصه لر چویر و بی شوره لر جماله ایل اول بیوره تلخ بالفی کیا بی او لکی هم طلن او لدی
 وج او زره طوغایلوی و مقدار کفای طوز لد قد نک طورا تو اول او زره دفنه بیانی ایله
 شیشل کچور و بی معده آتشه کیا او زره طبعی جبوریلوب بعد بجاله طبیعه
 جیمار و ب مراد او لونر او زرینه لیم کصقو اس تهای بیوره لر لیون بالفی کیا بی
 بالقلک ای اعدهن کیاب قابلدر لکن بیلون بالفی کیا بی جمله سدن اعلو و هر دز عندن
 دعن اولنور على الحضور خواصه علیه نواحی سد جکم کیکر اد جسرو الاقربین و آقع دی

صوبی قیوب پساعت مقداری ترکایه لبعد شیشله کچور بابتد اغایت زمزمه شد مقصداً
چویر و بعدن تره باعنه طاوق یلکی ایده نامه شنجه طلبد انگدن خالی او لمیه لغایت لطیف و یوسف
اوسلنده باعث ولونی کوزل یلد رحی یود کچد کبابلدن الطف و تناول و استهانی سارلر
دنه اخف اوله ینه اشتباه بیورملیه توش باشند کا ب دوکباب غایه الفایه ب نظریه بلکه محو
ادرتیه شخصی و بلکه اتن دخی صوبیلیه کخداده سر زای مخصوص ایدی صدر و روم ایل قلننا
اشراف قضاة ذوی الاختیامدن سر لوجه یمین مرحوم و معمورده اماغذا ده افزی
اول وادیده که تلطف ایده روبه کاه و بیکاه داماد شهید باری مرحوم ابراهیم باشنا
داماد کی وختی در حروم خمر که زای کونه در لایدی حق و در کجیم بکابرلدن نفیسه
واعلا و یکه افعاع کبابلر که بادشاهم بیشنه لایق و سزاد حقی عزای مذبور رک
کوزل یاخی و قصریل غزیر کراسلفنی ولدینه بعض مصاحبه شهید باری در حروم و معمور
سلطان احمد شاه طاب شاه حضرت امینات بشکاه هایوندینه تقل و پیش اینه بید
طبع های افیلیه نوع اعمال و دعیت و اوله باعه بیشته ایا تماسا بر عنیت بیور
دقیلزه صاحب باعه اوله کبای ماحدض مقوله سر فیلانه فیضه کل یونه ایچون احصار
ولنان طعامه ملینه علاوه ایتمکله غایه الفایه هرچرا هایوندینه خوش کلکم بر قاج و فه
و خیضویه سایه هایونه ارساکی اوله شدر فی الحقيقة غایه نازل که بکبارد صفت او
مقدار کھایه قوزی یاخود قیون آنثه مهد دید کلیه چند جوز روزی هشلو ورینه
مطابق قطعه ایده بکشیدن صدره مقدار کفا به طوز و بیر و برایکه بخناه صوغان صوبی قیوب
برخوبیه قشدربوب اور تلار و حم و درفت ساعت مقداری زمانه هر دنها یخیه موزون
شیدشه له نشانه پیچ کچور و مهه ای انشتم قاعده اوذره متصله چویر مکه باشد و لیه
وطبلغم باشلار قرع جزوی دفتر خادم که ای ای خوش بکشید که اشدن الوب بالا لکریه
قیوب اوذرینه دارچین و مکیو اکه جو شتر راسته هایی بخوردل رفع دیک او و مقدار کھایه
قوزی یاخود قیون قوچیق اندن او بکیا به لادن اولادن چلندن بیور مطم مقدار دی
موذ و بخ طوغربوب ایکه اوح باش صوغانی ایچم جنتوب اعدامی وزر طوز و بیر ایده
بر بیده کنود و اوح برش عیک طور و قد نصرح شیشله موذ و بخ کچور و اوذرینه
قوزیتک یاخور و قیونه ایچم باعنه صاد و بیه ای خیفیه ای اشن یاخود زیاده جه ایش
فرشونه تانی ایده رکه چویر مکه باشلیو. والتنه مناسب برسی او بد و بخ و قلده
صوبی ضایع اولیه بیسی بظلمه بعد از ای ایش باقلشیدربوب او و مطلیه
سودن طاوق یلکی ایده کاچیه اوذرینه طله او لست غایت و شنی دلطینه اولور حی

تناول بیوره لغایت بیوشک و لطفی **لور سود کباب** بر قاج و بصلم نقل و بیان ایدار
 اکن بعض اجایز ده طبع اولنوب تناول اولن بوجه بد و دکه فوزی یا خود پیون اندن معdar
 کفایه طوغنوب و طوز و بید قیوب برایکی ساعت طور قد نصک که طبخه یه قیوی او زری
 اور تنج خالصی سود قیوی غام کوبی کلوس! لخه کی کی قیناند قدن صکه طبخه یه بند روز
 آنلی بیچاره دو بیچاره دو بیچاره دو بیچاره دو بیچاره دو بیچاره دو بیچاره دو بیچاره
 جویر مکد بشلد قدن صکه تکر خالصی سود تدارک ایدوب اش کاده کی طو
 طاوه یکی ایله کاده و بیکاه اذن طلا ایله لر طحله کی ذیاده او لدجی جزی دقو خاص
 اکل بوجصلم تما هر ق اروپ بشد کن در عقب بجهی بجهی طباغ قیوب صو خمسنی
 او زدینه دارچین اکوب تناول بیوره لغایت **دیگر** بوجه خالصی سود کباب بد طور
 عملی یا خود و کلی کباب دنگن لازم در این خر اولن اجع او قوز قرقی سبل استماع
 بر وجصلم اعتماد کلید یکذن ناش بخر بید خ دماغ اولن امام شیدی این خر بعد بعد
 استانه سعادت کادن ایلچیه اون بوعا ز این خر بالطه لیمانز مکث و اراده اراده
 ق این خر بچیستن که طبا خل ک تو نیزه چادر لایلم طعام ملیم طبع یار کن خر راینه چمن
 سوچک بینی نه و بصلم بشور و کلی بینی بعض نقا دن استماع او نهفل نوعاً اعتماد کلید
 صنعتی او لا بر کباب کشته سه بنده صاروب بعده غایت خالصی سوده جزی طور القا
 اولنقد نصک که کی کی پنجه ایچ و ب زم اش اش او زرده بر قاعده چور و ب و بودی
 چیکلوب قوریده طاوه یکی با خود بر مناس سب شتم که رتکی او مشل و بر آنکه و قمه
 سودی و لوح بصلم پنجه برآید و که نصک بر مقدار دخی و نسخه چور لد که نوعاً
 صاروب فیز منه باشل اول و قمع پنجه وزر شما بر منع غلطندی بالکه قیزش
 بر این طیف سو یلن که ب اولو طعم ولذت قابل خر بر و نکن بیهار و کلدر قمه طاوه
کباب بر کباب دخی مشهور ای اسلامی هایونها این خر طاو و قدن پادستا د
 غالبه نا آه حضر طلین خصوص و طبع همایون لبیته موافق او ملغمه و طبعی برای کی آم
 خصوص اولوی غیری طبا خل ل الدن کلن خالصی سوده جد طاو و غیب بعد
 النطیه بر یک مرد و دست ساعت مردن صکه هر بینی او رتاست دیار و قاعده
 او زرده بچیع کوکلی بینی اخراج ایلد کدن صکه کسکیں یه ایچ ایله ایچ قیمه کلندی
 طیغه کی ایدوب اکنین بعضا بر ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای ای
 ب مقدار کفا به طوز و بیز و دار بیز و بیز و بیز و بیز و بیز و بیز و بیز و بیز و بیز

شوره تدا و قیع خاص با خود بینی بعد
 و مده تما هر قیمه این خر طیغه کلندی
 شوره دیگری این خر طیغه کلندی
 خوش و اسماه ایلور **منه**

این خر قیمه کلندی ای
 ای
 زیاده ای
 دخی نفیس ای ای ای
 منه

بینه و ترکه ای ای ای ای
 دخی غایت مناسب ای ای ای
 ای
 منه

اور زہ ملخ ایڈر بعد مطلوب با ولہ بیتی و جہا وزرہ قطع ایڈوب طباقائے اخراج واستعمال پورہ لر
نوع آخر و ذن ایڈر یا پابولوسہ دینی خاص درہ ریوز درہ عمل اوجو زرہ درہ رون و غن سادہ ایڈر
درہ ریوز یور طریکی دانہ اسلوب سابق اوزرہ جلدی ایڈر مفرشیر و ب و کر کی جا لفیق ب طبع ایڈر
نوع دیکر رون و غن سادہ یوزرہ درہ عمل ایکیو زرہ یور طریکی دانہ یوز الٹی درہ مقداری
دینی خاص ایڈر رون و غن و عمل بعد التصفیہ جلدی سرہ قیوب زیادہ جم جا لفیقی بر کنارہ بندی
فروزنه یا خود سماج ایڈر نوق و مختنہ قورا ایڈر آہستہ طبع ایڈر لرد و ای چار سوہ یا پابولسیع
ایڈر منہو رآدم ک ترکیدیر کم ذکرا ولی بستایار موقیۃ رون و غن سادہ فی بر تکنہ لجینہ قیوب و آفجاہ
ال ایڈر بایاض اولینی کو پکت اولینی بعد اپھنہ بیش دانہ یور طریکی قیوب پنہ بیاض کو پکت اولینی
دکھ جا لفیقی لر اندن صکب بر و قیۃ علی ولہ غن و زرینہ آذان قیوب کرا رد خی جا لفیقی لر اندن صکب
اوڑینہ بر و قیۃ او مکت او نی آذان قیوب کر کی جا لفیقی چم و اعادوہ اکد دینی جوں
کلور سہ بر مقداری بینی قومیل رکہ لامنک خمیری کبی اولہ بنسی و زرینہ قونڈا دقع کند و کنڈینہ یا پلہ
صکب فروزنه بیشور و ب قام پشکن چیقاد و ب و زینہ الٹی درہ مقداری علی شریت ایڈوب
دوکلہنہ فروزنه صالہ لر شریت جنکد کن چیقاد و ب اکل ایڈر لرعیل برینہ شکر اضافہ اولش
دکھ لکھنہ ایڈر نیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ دیکنہ
و عملی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی ملکی
فرشیر و ب بعده بیکه کو لئے مسایہ شریب بینی اولو را ولر طوز اضافہ سیلہ غرابیتہ کنی
بیوار لیوی اور ترسنی تیصدیز و بیجزنی پاشنی پیسیبی هوار در زوب یا خود سوچنے
یا بوب بقلوار سمنہ بعد القطع فرنی پیش بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ
سچو پیچ بلکہ فورا و سمنہ حاشلیہ لر غایت بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ
طانلولہ نمسنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ
بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ بیکنہ
لر ک دخانی عن بیان ایدر طا قیکی بتر قاج دودل او لور مثلا بتون و طوغم و درمہ اولدر سون
نوعی او طواعنی بعد النطیب بر طوز نیویا یکی اوج ساعت طور و قایضک شیشه طاوب
معتدل فور فورا و سمنہ مستصلہ چویر و ب یا غن طبلہ مغہ باشد دقع جزئی دینی خاص کوپ
چویر کہ مشغول یکنی سنتہ طبلہ دقع تکارا و قیو خاص کہ لر بوجھدا اوج درت دفعہ
ایڈر کہ صکب آتشن دن قالدیر و ب ایچ درت طبق جرحوہ کاغذی صادر و ب بالک ایڈر بیٹھ
ب امکد خصکہ بکرا طیخ اولج بحالہ جوں و لر بعد کاغذ لری ایوب صحنہ قیوب صوغ مدن

کلین او دی رومانیک کلین او دی در در لطفی
طیامد ر د وانه ن شنیه او لایز او بود دعا
ساده و دو ابوجو دین خاصه غریب و قی او له
دیگه طیور مخصوص او را طوکو و لوسو جم
سن بیده فرندی دیه که بی چاله قیوب
الشقا ر کارانی بی سلیمانه دو کوب
فوترا پیشود و ب استهانه کلین اه
او زیلکل از بک های شنیدن منقدر
دی تیزناها و دیه اوزد علی ابر لر من اه
ر مقدار روز عنی ساده و مقدار دستی
خاصه دی مقدار شکر و غذا را ساده نهاده
اخشن و قوی ارید که دستی خاصه از نیز
او زین یوب بوده و دستی خاصه کلیز زیاده
تومه لر خشناش و قیمه مقدار غذانه
جها شکر شنیده ای دود از ازار ای او زین
قوی لر چویه دوکه لکه بی اغنه دی قدن ای
ای او زین باغنی سوز و بخواری طیور
ایشنه یوب اهل ولنه قطعاً بخدا باغ
اول دی غنده اوز زین صوده قریبله که
آدم بی بختیو بی رک و تازه نه نظره که
اول رخیه اول غفلم شرختم قید ولذت
مشکله
بضیله و قیه رینه فرخنده که کور کند
یا خود تم که کند بع الدق و نوب طایه
اک لر و کاشن رسیده قون با خون تو زنست
ایچ با شکه متنیت او زینه اونه نه از زرور
طشر لر و رئه در آنی صادر تردی
لطفیت اولور اک تردا کیه بیدر لر و اک
غایت کورد اول سون دیه عزاد و نور
طاعونی بی دلخی کری دورت ساعت
ترن کو زنن تک دلخی سکساهه مه زن
صکه که که اول غایت لطفیت اولور و کلک
التم منشیه اولور **مشکله**

دقيق خاص قيوب کی کبی دیغه لر بعد مطلوب اولینی وجها و ذرہ فرصل پایوب و پرسی
 جنیجہ یا غلیب او زرینه دیزوب فرن طبخ ایدر اک پارن اولو مطلوبیا بیه او ذریت
 کاخ او در توب **بلطف** ایدر و شکلیمای پلیم جداد افلون رایه الجھ سحق ولنس
 بر مقدار شکری که یعنی بر و قیه شکری بنه دوغن ساده به بعد اللاقا می خاصه ایله
 یو غروب قاعده او ذرہ عمل ایدر ل نوع آخر یوز درهم قیروق یا غنی الوب بر تکنیک اچشم
 قیوب و افجال قد ناباضن کوبکت او لبج بعده یوز درهم شکر و یا خود عمل او ذرینه
 قیوب تکریجال قیه لر تاکی کسی همچ اولوب کرب پارن کوبکت او لبج اندن بر مقدار
 المنش و قی خاصی آزاد او ذرینه قیوب قرشیر ل خیر او لبج اند نشکن مطلوب او ذرہ
 یا به ل غاییه بو ندنا **اعلا** او **ملاد** نصف و قید و عن ساده داوجیوز در هد **الکش**
 دقيق خاص قاعده او ذرہ غازیلر حلوی میانه سی کبی شیروب ایندره لر کی کی صور
 اندن صکع مذبور میانه بر کیه عاشق ایله جالقیه لر برصبیه جالقنه کم بپارن کوبکت
 اوله بعد بر و قیه شکری کی ایده وایحتم ایکی دانه جوز تو ادنی سحق اید و ب قیه
 لر خر و راغار من و کوبکت کلی علش همانی اچشم شکری آزاد اکوب کر کی قرشیر دیز
 خر کی اوله و او زلنوی داغلیمه حق مقداری او فرشکری ذیاوه کلوب بر مقدار بیلنه
 فالست اند نصکع مطلوب او ذرہ پایون نه از زنی دیزوب قیونه و ره لر در جرق طلوز و
 چیفاره لر پشم سنت علامی او لر کم غزاید **ای** سخ شوجه شوجه با ریور فامد دیرنه
 مر و رایله سه یوزن لر کفر و نه اک فر و نه زیاده طو **نار زیر امقدم** بیشند راجحی خرد
 صوین چکو قیو تقد و بکشید در هنر نه اغز نه السک داعیلیو رجارت
 غاییه کی کی کوشمن لا نظیر در کیمی همانه مرتی صالح طبیعت بر قاد شنید
 القوب و بچیه اولنی امشک حمل قید او لونک **روا ف** دو همایلنه و بیونه مه قاضی
 یو خازد مر لر در و آن دید کلری غیری طور ده یا پلوب قیانیه رسندی با خو تبری دوز
 پایوب بعد الطبع شکر و عالیم بقلو اکی جاستلر لر بوده بارده عزابیه و سمتی پایوب و دین
 کوبکی دیر ل غایت کورکت ولزیز دیر و بود سالم ده مذکور در صنعتی او زرده اولینی
 ساریزیم لر ده وزن ایده عمل ایده مل اولا ایکی او بچیه قیع خاص و ایکی او بچیه عسل و بیه
 او بچیه دوغن ساده و بر او بچیه بیور طاط ابتداع پیشی و بیاغی اید و بیه بالک استارون
 سوز دکت صکع دیقیعی آزاد قیوب قرشیره لر **بعده** بیور طاطی دیختی و بیوس ب قیچی
 نصف ساعت مقداری جالقیه لر **بعده** بر کناری بسی ه د و کوب قرنی اغز

باد هر غاییه کی
 ادلز و قیبادی بعد القشند و مروهون از نهانه
 القیاده و بعده روفیه بیانن نکشید و میور
 معاوضه طبق اولنکه حیر بیه و میوره نهانه
 دورت عدد غایات تازه خواره ایچی فون و بون
 بخوبی خارنچه دوک که نکشکی بر مناسنی
 او زرینه ریمک قیچار شود کا غدی کی و فور
 مطلوب اولنی مقداری نهاده خوردن اون
 بیارنوب خوب خیزی دیصد روب اول کا قدر لر
 او زرینه نظر همراهه دل زر دوت نهاده
 تکرار او زرینه دخیزی را لبی دشت غافل لردن و نهاده
 طبقه لر دخیزی بخیزی را خیزی دل را کا قدر لردن و نهاده
 دل زر طور ده بخیزی اولدقد نصیه و قیچاجنی
 نفکه و نلزند ایله (غایه نایار) فشار دهن
 دغداتی دادر باهنه بوندن اعلاد علاج
 اندن نهم غدا و هد و اور اور اینجی و قیچی
 و بمقدر اصاق اهاد اوند رایه کاری
 و معدوه ده همچی کی لر اولوب قیلت و رفون
 خیفی او رور بخیزی ای خوده ولنوره ای غایی قیونه
 بیانی رهم مقداری و ضراوات ده کالانیف
 بیانی دتوئی بای خوده ولنوره ای غایی قیونه
 و هضم گی ای اولم بای عاشد اولر فیور طاطی
 قیچاع او بیو بیاکن شکر لر داده و اولر ده و نهاده
 اولر ده جزئی نمسک رانکی خیانه هم دیکه
 ایلکی خیانه دیده باضناه ایلکه کی و بکشند دکت
 مطلوب ایمه کیمک لیشن قیزندن و بکم خیانه
 وضع اوند غایت خودک دیکه ایلکه
 دیقیع خاص بیمک دیکه ایلکه دیکه و لر
 اندن اولوب دخی مناسنی سیز دزافیه و بیز
 ایلکه دیکه ایلکه دیکه دیکه دیکه
 دیکه دیکه دیکه دیکه دیکه دیکه
 دل نوب مشاهد ایلکه خیری قیانه و لیفات
 اذن صورتیه ای زیاده قیاره سنی ایلکه
 اولور فضنه

پاشدن کهک بقدامندن پا پلدن نشادن پایه دلم غایمه الفایه بیاض ولو را تبر و قیمه بیاض
شکم دور برش و قیمه صوابی شریت یادوب فرق در هم مقداری نشایی دخی بر مقدار طلب
ازوب و قیل الکرن سوزد و بول شربه اضافه و لندقدن صکه اوج ساعت مقداری
زمانع متصله قارشند زوب ایندر دکدن صکه بر بخان خالص هملا. القا ولنا
غایله لطیف ولو رو طبا اقدره وبکد بکم و بیله قوز همتدل او لدو غذ بشقیرنی
ایچ محلته و قوغله تزیین طعام و صفره او لخلم باصره و ذایقه حظا بد و بکد جو
خشن بنامنه متدازد و صفا ایدر اکرجی کلز اطعم حکم او زیند معو و بکله صلن حکم او ای
وند بدریم عکل ولیجا دا ولنشد روتیبا وزده استعمال و شاوی دخی مشهد رح
بعضیلینه هر اعاف ولو را ^و بلت هنک و جو همل نظامه حمل کلبو بحد طعامه
او ز دینه بنسی قاعده طبیه هر اعاف او لمنشد رزرا طعامه بخارینه سدا و لیخون
ایجاد اهل خلم فی الواقع حاله ایچی استعمال ولو را کن سود اقسامه و جهان من لوجه
من عات و لنهی طعامه اول لرنی و یا چی استعمال و لنهی بجهان طبیه و اجی
ایکن صوغوند کلر ندن بشق تماز شیع کله کدن فک استعمال ایدر لایکی جه
خطا ایدوب افساد طعام ایتمکله بیکله افساد معده خارض ولو رسای
هایونع حاله اکثر و شریانه بیکله بیکله هسته می تند و بوب ایده جو بایع سخون
سود لی آتش و او زرینه بیکله بیکله هسته می تند و بوب بالوذه قدر ایام اور
عظامه نفعی زاده افتاده بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله
تعییر اول نماز حقی کند و خواهی بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله
والستاده اغایه بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله هایوندینه و از خبر
برای ایکن شریانی بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله
نظم بیو و مکر و لون بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله بیکله
الخلاقی و دخی هکار ایقت و نظم و روب اسلو فرم یا پله طرز و طور دن اعلو و عن
بیشتر و مبتدا و بر حمله الله تعالی الحقيقة اصحاب طبلیعه دن ذات محترم او لغلم احتیا
و اصد فاسنسته بالوذه دکل جانه دیر بر ذات ایدی حاصل کلام بالوذه بولیم
اما راحت للحلقه افشا ارجی تفیر و منعطف طبیعی همیز اول نور غایب است
یم و قیمه علی آتشند ایدوب استاردن سوز دکدن صکع بر دیده و غذ
یه دخی ایدوب و سورنی بر بینه فرشدی و بول قم حیری قوامه کلنجه

طبع یاره کلکن طبع یاره کلکن طبع یاره کلکن طبع یاره کلکن طبع یاره کلکن
 دل استهار جمله اینه خفته و در صورتی که اینه
 بسیاری زاده اندی حضرت پیر غوثه و حضرت حجت الامان
 خصوصی ادوب پدره مر جوهم و عقده دلم دلخواه
 اوئلی تغیریده بخوانه حقی دلخواه و لکل اونور
 دلی صنعتی (دسته) کلکن طبع یاره کلکن طبع یاره
 شرب ایدوب پدره سلام اشتن کماله بخخی
 دوره بر کماله بخخی باخود مکروطه تابه بخی
 سایه اوزرینه قبیله والتنه بکوره کلکن
 دلخواه و دلخواه منبعه بیندن رکچه
 قریب قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 اولشنه قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 قریب قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 دخخه و دخخه و دخخه و دخخه و دخخه و دخخه
 قم بالاوه قوانه کالدکه بیشه شربه شربه
 و دخخه قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 قیویشنه کالدکه بیشه شربه شربه شربه
 بالاوه قوانه حلبه بر لشیه لشیه لشیه
 اشند اشند اشند اشند اشند اشند اشند
 قریب قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 قشری از لاه اولش باده بیخویه از دزدین
 نظایریه و نظایریه و نظایریه از دزدین
 ستریه و ستریه و ستریه از دزدین
 لایه کلکن ایدوب قولنه دخخه دخخه دخخه
 طائسریه ایدوب قولنه دخخه دخخه دخخه
 ایدوب قم هضایه بولوب ایده دکه طوطیه
 اوزرینه بر اینه و تقدیره اینه که رو فوجه دخخه
 قریب قریب قریب قریب قریب قریب قریب
 بیکه کلکن طبع یاره کلکن طبع یاره
 قریب قریب قریب قریب قریب قریب قریب

قیوب طباقله دیره لرغایت فطاصلی کوکن اولورینه کمک طویلسون طواصه زینه که اکثری اولوه
 پیاره و اسمه جانکی دیره و استان بولوه بب دیلر دیره لرغایت الفایه لطیف و نازلکه حلواده
 صنعتی و قلار ایچخو خاص فشنایی ایکی ایچخو صوابله آشتیده و بعده اکدن سوزه لر و ایکی ایچخو
 علی دخی استاره دن ایدوب سوزه لر و فشن ایچخو و غن ساده دخی بر مناسب جلوچی
 بخچه سنه قیویه باع ظاهره ایچخو قبشدیه لر و فشن ایچخو کسی کیدوب تمام قوامه کلچه فریزه
 لر بوده انشد اینه دیوب و چه مناسب اذره بالک طبقله و قویوب استهاری ایده لر ده هرمه کسی
 اوله ایدا ولیه مقدار بیاده بی مقدار صوده فشاده و بق بتوخنی اذله ایدله که طاش
 هوانه کرکی بکی ازوب وب بعد صویله ازوب قل اکدن کچور ب اریه قادقه بند دقی
 ایدوب تکه ریزی صویله ناما جمله اکدن کچور بیله ایده لم بعد مقدار کفایه شکه و کلاوه
 قویوب بالک طبچه ده با خود ایریقدیه فشاده و بق ثعلب کسی استهاری ایده لرغایت اوله بینه
 بشق صدری یهوشده دیر و بیچ مرآق دخی نافعه دلی الخصوصیه ایچخو و لفشن سکله
 دارچین ایده استهاری اولنه بشیه بینه بوده خلیه کسی استهاری اولنه و سایه هایه بینه
 غایه الفایه خوشکواره و صنعنی برخانه دشتهای او و لوز برخانه صوابله ازوبه قل اکدن
 سوزه دکه فشکه لذت و برع جک مقدار ک شکه ایده دخی فشاده و ب و بایکی لیمون صوبیه بکه
 استاره دن سوزه ب آن دخی اعدال او زره قدره دن
 ایدوب بقلوار منده طبع اوله ده
 ثعلب فخانه بیله ایده لر قاده بقلاه
 صنعتی او لوه بر مناسب کناره بیه فیخ
 دن دان ایچخو ایچخو و فقدمه ده
 فشکه غایت طلای قادونه فاشقیه ایده ازوب
 ده ده ده ده ده ده ده ده ده ده ده ده ده
 برع عدد بوفه دخی اوزرینه قویوب اوزرینه
 استهاری ایده لر هیچ اوزرینه فونسسه دخی کوکن
 اوزرینه شکری چوچه اکوب تناول اولنه لذتی خوش اوله ده پیشکه هاییه ایچخو
 دخی کوکن اولور رفایه راغنسه قطایفه اوله قطایفه ایچخو و شرابه و شرابه
 قرقد فشکه اعدال او زده علن دیاخو شکه دشته بیاپه اوزرینه بیچیه قودکن
 شکه اوزرینه دوکلش باده و قدمه و جویز قویوب استهاری ایده بیه بوطره غایت ده
 اسکرچان لزه ده پیاره و افراخوچه اوله اکچه بوطره هجک دینور ایاده فهی ایچد بشمشه
 ساره وجده ایکی دفعه بیشیه دواشنه دیره هله هرند ایسے بریچاب نکه طوره رفالونج
 پاله دن دیره کلکلته دیده کل دیده فلتحیه لطیف شیده راتاش شیفیه شام

شولکه تابر مقدار صوفیه و خرد اولاد قدسه بسی ای با خود فتح طباغه و دوب صفا
ل حلوای مامونیه بود خوش برو حلا و دون او لو برق فوج عین اولور صنعتی او ل
بسیزد ره علی جنی صوایل اربادوب و بالا استاردن سوز دکن فکه
شونده لو قاعده اوزرده دوکلش لکش بخ افنده در نیوز ده هم اذ
اولنب ایچ بوزدرهم دو عن ساده ایله زه اتش دعا هریان طنه ظاهر او لجه
شونده ربیع اتش دیش بظاهره یه پا شما میاچون دمیده قرشیده ل غامشده
ایند رو و کنی و قاشق ایله الوب تکار فیز غنیت تابد پاخ ایله فیز آر دوب لفکی
ایله الوب طباغه دنیه ل برچاب حلا او لور فیج دیک بر اولی دو عن ساده یه
ایکی اولی برخ اونی قویوب حلا امینه کی معتمد اتش دیش بیشوروب بعد
بر اولی عسل ایله ایکی اولی سو داضناف الونوب بر بینه الشدر دقدیشکه نکار
فرنی دخی بمقدار طنج اید لحلوای کلا پیش مصفاره اولی نشسته ایله ایچ مسو
بر اولی دو عن ساده بیج اولی آدوهی ایش قویوب فیشاده بعده نمود
یانی قویه لر و ذکر اولنام ننشسته د خار و قوب قوشیده لر بیر مقدار منکشی با دم
و دله و منکه اضناه اولنوت غامب پیش قرشیده لر بعده بسی هد و قوب
پیصل دوب بثابه ایکی کسوواسته اید لحلوای اسحاقیه حلا اسحاقیه
غایه الغایه لطیف و کستو الجمله امالدن خفیف و خرسه بر و راهه یه حصو
کید و دس ارد دیار ده و خوب پایپو لارینه مذبوره پایپو لر
و اصل اولو امر خالی قبیله قریساصل کلام مدبله رف لعینه واند و حنی
هر خانه ده پایپو را یکن در حرم و مفقوده نقیب اه و حانه سن پایپلارینی
نقیلیده هنر زر و حرو و مفقوده امهم شهریاری اندزی عرب زاده عبد الرحمن
اعنده ایله بیکه بوز قرق ایچ سنه سمع مکث و اقامت اشناسن اول حمله
و حلا و مذکوری رای العین کور و قوب و تناول اید و بقی الحقيق لطیف و نازد
او لغم طریع طحنی شخص و سؤال ایلدکه چوایلینه بناء بیو حمله قید اولند
صنعتی او له بر و قید برخ اونی بوزاله و رهم دو عن ساده ایله معتمد قور
او سنند و ایکنی بوز رهم مقتنی را ده که دوکلش لوله معائب شوروب بعده ایکی
ددهم قیناد و ده برو و قید شک ایله خاشریبو بروح شم قرشیده لر بعدن فیصله

شیدر سنه

پاد مخات همکه ز تصریف در والد اید

روز و قید مقدار کیم

دوکوب و کری هی و قید مقدار میانه

بر بینه قور و قید و قید

آوز دینه غایت تحقیق و کوب قرشیده لر

بعاسایه و جهد زند

آوز دینه غایت تحقیق و کوب قرشیده لر

باده قاعده اوزر و هیچ ایدوب بیعی

اما باد مغایت همکه دهن اصل های عده

او لند قور نقلتی کید و بخیقیه او لور

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

لور عله قریه دهن اصل های عده

وقفه ایلده مقادیر درهم مقداری مقتضی
 بادر و غنیم باشد ترمه کی بخی طی این خرید
 فقره قدری دفعه قوه او بمناسبت این طور
 عصر اول خدمت اشتری قوه او بمناسبت این طور
 فرقه دهن صکره دفعه قوه او بمناسبت این طور
 ابروی بادر و غنیم باشد ترمه کی بخی طی این خرید
 کیفیت کیا بخوب طرفه نهاد معلم و غیره
 بخی هم میباشد باشد ترمه کی بخی معلم و غیره
 بخی رایم تغیره معلم اولیه و غیره معلم و غیره

انداده از اوزره غازی بخلاف این شرط
 و نکن تکری و ماخونی عادتی ایکی باشند
 طکه او که مکوه دن و افراده مضر او نهاد
 جقدر که طاشتر اولیه اول وقت قوه ایلده
 بوله اکر جلو ایچ و قوه ایلده مقداره اکر قوه ایلده
 بادر او باید قشن ازاله است که مضره بر
 مقدار آشناه قار و بند بمناسبت این طور
 خود ده لجه جکت قدر ده و این طور
 مذکونه همکاری بمناسبت این طور
 مقداری بخوب و دصیبی رقی باشند که این
 دسته با خود فراد اولیه و غیره
 فربن اکار روانی هست کی وزنی قار پنجه
 طوره بخوب و دصیبی رقی باشند که این طور
 در زد است اکار ایدن بخیل عاقیل از این
 اکر بخوب و دصیبی رقی باشند که این
 مکنه قلاصی افکار ایلده و مطهور ایلده
 داشته در ایلده و غیره مطهور ایلده
 علاوه و قوه با خود متفقی ایلده و غیره
 حلاوه و هسته دلوهه لطفه ایلده و غیره
 الحفظه لون اولدنه هر طالعه نازل و غیره
 مشوعل بخی و غیره قاعده طیه و غیره
 ایچ و غیره بعضاه و ده دخی ایلده
 استعما ایلده کی الواقع خی ایلده

نشاسته ایکی بوزدهم برخی اونی ایکی بوزدهم بر و قیه رو غنیم ساده باید
 طی خرید آتشه قوه قدیمه که دیگری قوه بمعتدل اشتد که ایلده متصاده قار شدیده
 میانه پسند که ایچ و قید عالم مصفا یا خود پاک کسیده بیش شک و ایکی و قید سوایله غایب
 قیمت اکار خاششیم طی خرید ایچ اوزرینی بخوشیم و دنوب پرچار که مقداری طوده قدیمه که
 اچ بخوب که کی قرشدیده دقدن صکه مطلوب اول دهی و جدا اوزره بتسی به با خو طبقه
 قیوب بایسته ایلده ایچ دنکه حرسه بوزدهم اش زاده لری افراده بایسته دیگه خود نام
 ذات خوده در حروم و مغفوره لد عزیزه ایلده عبد الرحمن افندیه محضر تبلیه محروم و مقدمه
 مکث و اقامه اوزره ایکی طی ایلده بیلاریه داده محمد اغا و ساطیله افشاره هدیه
 دیوار ایلده فی الحقيقة غایب بایض و غایبه الفای ایلده و لطفی واستعماه خفیه ایلده
 جلد میانه بسته دیده اولوب ترکیبی خدا و لم شد برخی اونی بوزری درهم دین خاص
 بوزدهم نشا ایلده درهم عالم مصفا در تیوزدهم سود ایکی بوزدهم دو غنیم ساده
 بوزردهم نشا ایلده درهم طریق طیخی بالاده مذکوره اول دهی و جدا اوزره اولوب ایکی پیش کسنه
 درهم مقداره ایلده اوزرینه یعنی اتفاقد و بخوبیه ایلده میونقایه ایلده
 هله بوزرکی ساره لون ممتازه اول دهی باید بسته و دیگر لکه وزن دهی دخی معلوم
 فاقیهه ترکیب دیگر و غنیم ساده ایکی بیعده دین خاص اونه قذا و ج درهم نشا ایلده
 ایچ درهم برخی اونی او تو زار ایچ درهم مصفا در تیوزدهم سود ایکی بوزدهم
 بادر ایلده درهم بود خی طبند و ساره جد دنیوی خسیره ایلده اوزره اولوب
 بونکه ایکی دیقیق دقت دیقیلکه وزن دهی ده دشنه و عمل و سود اول مهدار
 دیقیق چون کو دیستوری فنی لامر خی باید میانه بیسطه کوره بر و بجهه بخوبیه ایلده
 بناءه علیه بر ایکی دفعه بخی بطریق ایلده طیخی اول دهی ساره لون فی اولیه بکد دخی عنا
 اولوب دیقیلکه ایلده دخی لطفی و بخوبه خفیف اول دهی غازی بخی طلبه مهد
 معلوم اولوب طیخی دخی ایسان اول مهدار ایلده طیخی ایدر لون الحقيقة جمیع حلاله لون طیخی ایلده
 واستعماه لطفی و خوش خورد صنعتی و قیه رو غنیم ساده باید بوزدهم سود دکدن
 صکع بر جی و قید مقداره دیقیق خاص قیوب بمعتدل اشتد بلطفه ایلده قار شدیده
 مشغوله یکن و قید سود ایلده ایکی و قید عالمی قاعده اوزره و نصفیه ایلده
 ایش کهارینه حاضر و اماده ایده لر بعد تماه میانه بشد که عالی بده سود
 عجاله قیوب و طیخیه کنک قیاعنی او دنوب بر مدت ندن صکع ایکی بخوب که کی قرشدیده لر

اولنچش برای بیان روزگار ساده و فوجی طبقه به قوی قدر صکره طور قلی بر این بخش اشاره دخایی کنی
ابی طیحی صوابید بر خوشبازدید یا غنی اینچند دکوب و ایکی اولجی عسل یا خود شکر قویوب بر برینه
قرشید و بی انتشار وضع بلوفاصله مطلوب باشد یعنی عربیله کلی قرشیده لر مشابه خوده لند
که نصکه دخی بر مقدار قرشیده لر قوهوسی کر کی کی دکوب بر خوشبخت بشیر بده مفرج
طباقله قویوب دارچین و قوقل و حستک کلوب قونسه دخی کوزل و راهیه کی پیش از لور
هان زینه عایقیت اولون طور دیکر بودنی همان اول و آذینه در اتاوزن ایله
مقداری بیان او نشتر نشستادورت پوز در هم عسل و صفا التیور در هم رون
ساده ایکیوز بر وقیه صوابید نشایی الشد و بی بعد عسله قرشید و بی یاغ طیبه
ارید که نصکه جموعی اوز زینه قویوب قرشیده لر اکر عزادوزه خرد هنری سه مقدار
دخن نشستای او زرینه اکوب قرشیده لر بیچهای دخنه او زرها و فاصله و بخرده لور
بودنی و خواهی و خواهی اول از زر کلاب و دارچین اضافه و لشتر رعناء و لور حلوه ای صباوه
بودنی مشبه و رحلوالد نذر اماکن کفر یا چارشوده کوریلوب اوز زونه زینه و بکردن
او لدیغندن بشقابکه جلد حلوالد بقیه قلن حلوالری بر ره کنوروب بر مقدار
نشستایی صوابید قرشید و بی و نشسته ایله بشور و ب اینلخ رایخی منتن و اونی دخی
سیاهه هاتل بر شیر اتما هتمام پیاده دوات و مالنمه کی نفیس و بیک اولوب طبخنده
دخن دقت اولندقنه همان راست اتفاقه مایل مساوید ر منزه بیاغلی راحت الحلقه مدد
صنعتی او تلا سکسدار هم نشایی و قیه صوابید از زر لکن چوره لر بعد بر وقته
عسلی دخی اید و بیک استاردن سود و ب جمله ای بر حلوابی طبیخه سند قویوب معتقد
اشن اوز زن ناه قیوچه بلوفاصله اغاج کلیه ایل قرشیده لر بیده قرشیده رسی عیسر
شیخ اولد قنه پوز در هم مقداری ارسنوب حاضر لش اولون رون ساده دن بر زایکشتر
قومه باشلیده و پوز در هم مقداری مقتشریا باده دخی قویوب تماهیان بتجه و دجه
خره اوززه کاه و بیکاه قویوب قرشیده مقدان خالی اولیه لر بعد بر مقداره دخی بشور و
سنی یه دکوب بیا بیده لونه صورتنه قطعه مراد اولنر رایسه قطعه اید و ب مناسب
طباقله نظام ویروب استهی اولن حلوای حافا^۳ ب حلوانی الحفیق، تکلفلی اولوب
اسمی دخی حاقانه منسوب اولیق یاد یاریسته با خود پادشاهه با خود جمله
لر لک یادداشته دیکه اوله هله با کچک طبیخ اولندقنه جلد نازل و تر بر حلوادر
دواج دورت رونه در حمله دن مشهوری بود و دینه خاص ایکیوز در هم

بعضیل اکنہ طویلہ اول نشست نک طویلہ
رمعی خاصہ بدلہ واقعہ قاعدہ یعنی القاعدا
نشست الیک و قصہ مساوی مثلاً عالمہ و قصہ
و خ اس ای نشست ایکنہ ای نشست ایکنہ دلیل ای
دینیہ بدلہ ایکنہ ایکنہ ایکنہ ایکنہ دلیل ای
قدوم و لپھن دفعہ نشست ایکنہ ایکنہ دلیل ای
را غلام را اول دلیل ایکنہ ایکنہ ایکنہ دلیل ای
نشاست ایکنہ دلیل ایکنہ ایکنہ ایکنہ دلیل ای
البتدی داغیلہ شیر دلیل ایکنہ ایکنہ دلیل ای
مشہ

عائشوری

اوامقدار کفار قبیلی زالم و لئن شری خداوندی که نکو
پایپیو تقویه هم بیلد که نکو صدری رئیس طفیله
ایخنیه جویی مصوی ایم معاویه بوب اتشرل و ذریمه
و قمع بعنی فیروز بغا ای جاتان غم بمالدن دن
لکه ایله قاچش زیرید تحالی اول ملکیه غاممه هاکی
دعکمک شالد قن اوزدن گوک کیه و لوب
د تکرار ضوق صوقیه رق قناده دیا و لوب
بمقدار قلعون بعلیه ای تردا ایه در و رکونه
مقدار مطیع اول منش بخون و بقدم دیو کرد و تو
از روی دزرف اذونی حاضر و مهیتا
ایکه همه مذکوره ب مقدار کفایه عمل
مسفای خود شک اضافه اول لئن دن هکه
ذکر اولنا نمیشلری قیوب و چیز دخنی خنای
اینوره ل بعده صویغه قربیه ولدقه
کاه سرمه و طباکه قوی و قلن مفسریه
و فدیقی و شنی و جوین دن دخواه او و زه
از رزینه دنوب الکلبو و ده لر اک سری
عائشور که مراد و نورس بالکو هله ای خبر
دوئن دزونی هنوب و اندزه که قیوب
کفایت ایه هکت مقدار ایه رکز قاج فنی
کلوب قیوب ایه رکز مقدار ایه رکز قاج فنی
فارزند بوب ایه رکز مقدار فیوره لر و نور
طباقیه قیوب و قن
قویل سرای عائشور
بیوره لر مسنه

اولاً انگذرن بر داده آکوب اور تاسندن ایکی شو ایله دک دنکه ایکی طرفنده بو
ایچلی ایوب همان بوقله ای قالقدن نکه هر بینی بشقد بشقه بر قاعده قطایف
قطار دیر کمی بول یاغه قن آردوب بعده بچی صوالیه بر مقدار یا یقیه صوفی
سو زله کد دنکه بر داده سخن بنه کنار لی بتی ای قیوب کسد بر لوب نصفه
اول فرش شکردن اوزری اور تاجی قیوب، تمام اول شکری ایجند کد دنکه خان
قیمقدن مقدار کفایه اوزرینه قود و لانکه شو شنی ثانی بی دخنی بشقد بتی
شکری بچی کد دنکه آنی دخنی آنک اوزرینه قیوب بر بچی دخنی شکرده نکست
اوزرینه دیوب بر مقدار اتش طوره قد دنکه بچی با خود صوق استعی
ایده ل را تعالیه مخصوص بر نازک ولطفی غداده اما بی اثنا ده بعضه
رسیده و طریق جبلیه بالا و ده منکر او لون طوری و جو هم بکلف بیلو و هله
طبع و تناوله زحمت و نقلت اول بقیه تعقل بیلوه اول کیدن نازل و اعاده ایه
فقعه طیعه واستعماله مختن و نقلت اول اابو بود را و زره بر نازل طوره
طبع ایل دیاری الحقيقة اندن لطیف ترا ولدی فنی اصحابه ذاته امضا ایل دیار
و هر نوع امکن دعل ایل دیار مثلاً فرا جمله دن دسایر خاص و هر نوع اعکده
ایکی شن ایله ایه ایچنی جیماره قد دنکه بر داده بتی ایه بینی قیوب ایده
نصفه اول منش شکردن بر کفچه قیوب اول انگک ایچند کد دنکه بینه بر بچی دخنی
بوبیه بوبیه بر کنار لی بتی مقداری اول انگک بتوغی بایلوب و شکری تیغه
ایچر بیعه بر بینی دخنی اول و جعله بینی بر رکفچه کمی قیوب ایجند که بر دخنی قیوب
نمایه دنایی بول دنکه مطلوب اول و لوره ایکی سی بینه فیمی قویه لر دکل
ایسه ایکی سی بر بیمه کهوره شکری ایسیه بر مقدار دخنی قیوب استعمال
حلوی آسوده بر نازل حلواه و غایت بیز بیش و سقیانه بعض منافع دخنی
اسوده ایسیله تیمید اول شکر لکن صابون و رشدیه ولی دیلبره مشاهدہ
صنعتی را اولیه شاسته بوجی عل مضفه اولیه و عن ساده و بر اولیه صوفی
دقعه بر تابه یه قیوب معتدل اتش دن شاسته خوش که بچه متصلاً فر شدیه لس
و پیشمسی وضع اولنا نیاغ ظاهه کلکه با شکر بر مقدار دخنی فرش در بیعه
ایند و قیوب طبقه قیوب لر دشته طوکی اکچه مشهور و قدیم حلواد راماطیه
طبع معلوم اولیه و بر ایکی و جعله طبع اول غسل بخیر اول دیز ای اولاً نصفیه

مذکوری قویوب تکرا او زدینه دخی اولقد رو قوه وضع اولقد قدن صکه فرق الالی درهم
مقدار عار و غن ساده ایلدا او زرینی خا شلیو برقاج مخالن بحاج او جای ایلدرو قوب باع هر
واصل اولد بعده فرنی با خود قورا وستنده ساج التند کونیل بعد الطبع شکر با خود عمل
مصفا ایلک بچین بچین خا شلیو استشان ایندی و بچین وصوف استهانه مباشرت اولته
 نوع دیگر خالص قبقدن عمل اولنق مراد اولنوره مطلوب اولایقی مقداری قیمه کفت
سودن سوز وین اول سوده اوح دورت یکور طه نات آغئی قویوب کر کی بکی جالقینه
بعد قمی دخی قیو بحد سفی برخوشیم جل ایلدکن دشکع اسلوب سابق او زرده با غافلش
بتسی به وجه مشروح اوزه برقوقه لری قیوب بعد الطبع قاعده او زرده شکر با خود
علو صفا ایله خا شلیو برققدار صوص عدقه استهانی اولنه افع دیگر قمی بولنی
وقتن با خود ضمی طبیر دیو اجتناب اولنوره سود ایله برخچی کر کی بعد الطبع
قبل الکدن بکوروب برقاج یکور طه آغی اضافه اولنوره تکار نزه آتش او زرده آتبه مثالی
بعد الطبع مقدار کفایه شکر قیوب غاهر قمی قوانمه کلکده اسلوب سابق او زرده
عمل ایله بکور دخی لطیف ونازک برشید رفع دیگر بدفع دخی جلد دن اسان بردو ره
تقلیلسز و هضمی دخی سریع دل اولور بیانی اینچ طوغرا بوب صویه قیو بکچه
طور بوب طوزی کند کدن صکه کر کی بکی بوعوب برققدار بیاضن شکر اضافه اولنوره
اسلو سابق او زرده عمل اینچ ایله کمراد اولنوره هراج رش بدفع خلا لذت دکولش
مقشر باده وضع اینه دخی ایله کم ایسه چایه پس از نکت طوز سزی تو عنده
دخی عمل اولنوره باعیقلی ایله سرای هایون هست هایون ایچون خاص قریب
طبع اولناء اتمکه اند دید کلکه ایله اکافور و لری بسیار ایله اکچه فود وله
دید کلکه ایله دخی ایله منکار ایچون طبع اولناء ایله برقاج در لو در
برنونه دخی میار آخونه دخی که طشره ده طوغاجانه اتمکه دید کلکه ایله هیست
مشابه کسی وارد راما فایه ایله خاص در و مذکور ایله طشره ده طبع اولنق مکن
دکلدر زیر ایند ایک غایه الفایه اعلام سندن و کمال هر تبه نقطعه بایلد کلکن غیری
برنونه خصوص برساده تدقیق ایلوب کسورد لر و برنونه دخی خاصه بکفورد
صود کر مانند ۱۵ او کنور و بیضا لای دخی ایزاع اولنلم برقاج در لو سخن اعدال
او زرده برینه خلط ایلوب ایچه او کسورد و بیونه مقدار دخی غایت دقت ایتمیله
بنام ایله طبع اولند قد غایت بقار بوب سونکر کی کوز کوز اولور و ایک احصال

سل و سکریو

المنش و دکولشن بیاض شکردن اضافه اولنوب برخوشچ فرشد و قد نصکه تکرار بخوبی باشد
بشقه بشقه با صتدوره راق تینه و جزئی دخی نرم آتشه طور و قد نصکه برخوشچ چیقاره و
بروجه محترطقله نظامله قیوب استمای ایده لومطابق اولورست قطوله قتوپ دیار آخره
و سفرله و بعض حجا به کورد و بکونه ریلور قطعا صوکر مکله قشده اون بشن بکری کون و
یازلرده بشن اون کون طور رغایبیه مثالی بکوزل شید ربو جصله غربایه قضايف دینسه
لا بقدر قطا پعدن دور لود لوشیل اولور بوره کی و مقیمه سی دخی اولور و بر نوع دخی
باک شریتی و جویز و باده ایده یا پنهان استمای ایده لر **بوفقه قضايف**. رایکی دوره
پیار لر او لا بتسی بجزی یا غلد قد نصکه حاضر یا پیاشن یوفقم لردن بردانه سمن
دوشیپه بعد قضايفدن اعتدال او زرینه برخوشچ فضاه ویردک دن نصکه
تکرار بریوفقد دخی او زرینه قیوب اون او زرینه اوج دورت فاشق یا عفوند و قدر نصکه
بعض خاتند بجآق ایده یار که حیله طخنه یا غه رینه واصل اوله بعده فرنیه یاخو
قر او زرینه بشوره لرینه بو وادیع قطعه قطعه یا پاره مثده بر پاره بوفقد مطلوب
او لایفی مقداری قضايف قیوب حائلی یا خود طوفی یا پوچجه کی دو شر و ب تیسی هر
دیز لر بعضیار تکلف ایده بونوک اچمنه باده و فستق قیوب بشوره درل و احاصنل
بو طوره اکچه تکلف و نضرن وارد راما ایکی و جحمد لطفی دخی دار او لایق فیل و
غايت لطیف و ایکچی استمای حفیف اولور بلطفی دخی **بیاض قضايف استین**
بوفقد لرینه او زردن الدقده مطلوب اوله اون با متصد اعده **ولور فاین بفل آسی**
بر راجه نوعه او لوب حتی بیشتره من خالله دینه فله او زرده اول ملقد بوكچه بجزف
سوت ایده ترینه ایده دوب قا **لر** شیوه عمل و طیخ ایده لر فی المتعیه اقل امره فایمغه بشیه
پیشی او لور اصلن فاین دینه **لر** پیده کاری دخی بالکن قایعه تد نمکی او لمیو بالبته
ار پیوب بخواهی ایچون **لر** ناسبی شیضم و اضافه ایده لر یاخو خالصه سوده
وچه محتر او زرده بعض شتم سمع ایده دوب عمل ایده لر صنعتی او لوب بیاض بوكچه دن
مقداری کفایه الوب بمقدار سوایله بھی اولخن بعد الطیخ صوبنی سوز و بوب بوكچه بی
طیخه ده کفایه ایده کی ایکی از دوب کفکیدن یاخود قیل الکن کچور و بوب لبتنی الوب مقدار
کفایه سود ایده تکرار طیخه ده نرم آتشه او زرده صوی و کوده بخواهی طیخ ایده دن
نصکه ایکی ایچ بیور علم آعنی اضافه و منج ایده لر بعده قاعده او زرده بر بیتی یا غلیظ
پاله ایچه آچلش اون بشن بکری بوفقد بی یا غلمش بیسی یه قود قد نصکه مهمول

عبد العزى
بهر طرد تا پرسی دید کلاری خوشی تا پرس
قطابی بخوبی در وقت بایانی توپون
رخوبک بعد الطعن شکنند که دینضکه طبق
وضع اندرون هستی آنکه فرم رنارلا
ادید رو هر قوه باد و قوی بجهدی چامع
ملون ملکندر من
زار محظی به سراسر دخی مطولاً و شافعی حالی
ساید را ول رفت دخی همچو شناسی اشکی
تلایف بخوبی شناختی بدر شالش بر روز
لا صص او لوب هیئت و نظمها منه دخی
وارانی کلور من

صوصنارید و ب بال استاردن سوزوب چوچی او زرینه اعدال او زره قویوب
بر مقدار عالم جذب یاندکن صکه استهای سیوره لم بوقدیم طبع در اما قطایف کل اذانی
کمیو، اکجه برالت پراوست قز امش دیشمنش وادید را بخی ایچی دخی نوع مایش منشد
غایی بیاض کو رنگله طعن و حسنه و سور هله طعم ولذت با لاده ذکر اولنا لردن خوشخوار
اولور آمایش ط انکم آتشه چادر و ب پامیه لر زیر یانوق خوش یقیل ولدیعی جلد به معنو
قطایف چمری پور طرد چیدد اولوب بعض صیافلر ده استادا شیخمه طبع بید و ب
مفخر هیاتی و قفقو طبلده دزوب بلکه هرینک اوز زینه بشالن مقدار الیون
ورق و قنسه غایت نمایشلی اولور بوساقطا یقه کی شکر و عسل رقین اول ماغلم غرابته
و فنجان رسمی اولوب طبع اوله قفل خیل خوش نازک و طرزی نادیده و طوری باشنیله نیزه
احتراء در حق بود که بیاض و لطیف بشمش غایبیه کی نازک و کورکه برداید رصفی
اوله ایچم و کولوش قطایف دن کفایت مقداری اوب تکرار ایچم لرینه ایهرو ب برکنار لی
بنی اوز زینه برایکی قاشق روغن ساده اید معتدل آتش لی وزونه اوفاق اوفاق لی
ایله باره لیوب، کاه و بیکا یا یوب و اوستنی الشنہ کوره رکت نوع یا پیش کی و لدقن آتش دن
ایند بیوب بر مقدار قشری ازاله اولوب دکولوش باده و مر مقدار فرسن و غایت ایچم

طور قد يهدى ولوب لكن غايات يوم شئ وملغى هر كسر خطوطه او ليو سه كورك جان طابي اولان
دان خدمه ملطفا قاره تبتهيله وج آنی اوزره احتراع ايد و بسشور ديل صفتی بالاده
ذکر اولند بني کی قیاقیتی دوزن بوب دروغ عن ساده ی کما فی الا قل قویوب معیدل
فور اوزرینه المی قرار معنه ماشی اولدقن اشتدن ایندرو ب اکرجه بزیره قیاقم
یاغی قالمخی سوز لقاد نصک کر بین دخی بک صوی اینهیوب او پلیم قیوق ب جزیمه شاه
ایله دخی قایندوب استهیا اید ری فی الحقيقة دریج و ساقر کوی بیانه ضم او لوب خوشی
منظر وفاتی الطیف اولو اکرجه خصوص طبع اولان بیاض مرتبه لرینع اولیا زاما
بوکادخی بیاض اطلقا اولش جامز درز ایضا من دید کلی قطایف کا چیزی قیچی ضم
ایدر لر بر لرندن فرق اولخواز مرتبه لونه بیاض رقمقلی قطایف بشقہ دوانی اور
اور ناسنی فور لر یونات اوزرینه جهانی و ماد اهر با خود مستد بر قطع اید و ب قور لر
کوزل غایش در را با ای اولون تناول اید راد ز واپن ایسا که قیقی وضع اولنیا محظی
استهیا بیور دیاض قطایف بوجمله دن اعلا و سرا به خصوص ایدی بی عرض طبیعه
دخی بیضن بیز لرده طبع اولند کی اصلتی سر اید دخی او پلیوب در حومه و مغضوب که
تمود طاب مژا هضر تلی اطیعه و اشریه به دغتیلی اولوب بعض اعلیم و تبته
و بعض اشیا بیوله ولیمه دیلا که على الخصوص ولی ثقت ثرمانه تر و جروم و مغفورد
اغای دار اسعاذه اکجاج بشیرا غاصبی دخی اول خصوصه مشتری های اینه مطابق
او لفلم اشر ب واطعه د کمال دقت و طبا خلک لک کن بینه لرینه دغت و بخشش بش
ویرمکه بدل و سع قدرت بیور دغلى شه هربر کس دقت تا مر و مزید سعی و اهمی
اید و ب على قدر الطاق دیه رکا کاه ششیل کاه بیوله غاییه الغای بک بیاض قرار و فی
نفس الام و جو همل اطیف و غنک اول شد رصنعتی ولا غاییه الغایه معرفتی
و صنعتند ماهر قطایف بی بیصر سده یاخود تبیه قدر کفايت قطایف دو
بر و ب بعد ب مر و قبه مقداری تازه تره یا عنی اید و ب اول قطایفی ب مناسب
بسی این نظام و بر کدن سکه اول یاغن اوزرینه چیقار مرتبه قویوب معیدل قور
اوزرینه غایت تا ای اوزرده طبع ایله لر بعده هشام تبانتدن یاخو پیترشکنندن
بیوله اول مد بیه سورینه ما فی کاغذ لینک کیه بونعندن قاعده اوزرده کسد رد کد
صکی بیچو کچی قطایف ک اوزرینه چیز قیوب بشی المی دقيقه مقداری اشتد
مکشدن ضمکه ایند و ب شر بتنی چکنی ب مقدار تباخی اولن ب بعد کتمانی اولن

چاشور مصایرون صوحاتی کی بایمه کن
طريق بیوکیه بیچ اوون دیورت اولکن صوق صعوده اول
ایش و قم دورت اولکن صوق صعوده اول
رود چکیه بیچ اوونی ایچه محل ایلوب بیونه
کیه اولند قاد نصکیه کا شدر مدن حای اولد
اوزرینه کنجه ایله کا شدر مدن حای اولد
یدرق اوزرس کوزکوز اولج و بیچ ایلوب
ویسی لع دیکوبه صوغه و قاد نصکیه
اوزرینه کلا و بکنده کوی ب استهاله شمع
اولن مسنه

نکت بیاض اولم شطاقل تازه ته باخت
ایکن غایت مقدیل اتش و چیز کار بیاض
و اعله اولن کسکیه مان دقت و ایچه طریقه
تازه ایله طبع ایمکن مسنه

اکرید اولنور ایسه تقدیم بزی کی عزیز
بی قطع اید و ب اوزرینه نظم اوزرده و بزی
وینه و قدبی الفه اولنور غایت رعنی
اولن مسنه

اولاً تمازه تله پیش از بینت برای کی و قیه الی ب طبع خود اینجینه اوقدلیو قاشقایل معنده
آن شد فارس شده باشدیه لرنا که تکرار سعد مثابی اول در قم فاین بعد باشدند ته اول

وقت یکم در هم مقناداری دین خاص لقا اولنوب پیدربی فارس در موخانی اولمی لی
ستوله که پیش از شکری کی او ز آنوب وهیشی بالح طشره کلوچی دخی اول حلاله فارس ز

ترک اولن بعیا ب لطیف غذا اولور بعضیه اوبلی و بعضیه دخی نک و عل قلوب
استعمال پیدرل « اوجخ فصل جلوارک افعان وقطایف و فحاقی ملایمک مثلدو و سار

حلویات بیانده در قطایف انواعی طبعی اولوب اکن عرب استانه بونکا کیف ویصی به
قطایف دیرل والحاصل بود بار لرد مسنه ته بنا و تل قطایف سرای های بونه

وطشنده و بعضیه از اراده دور لود طبعی ایدرل و شام شریف دخی برد رل بو شور
اسمنیه قطایف دیرل رگابا کنیفه د غلطدر بونه دخی قطایف چیار مطلع اول در

پشود رل اولاده دخی ب رخوش طخدر و غایت اسان و فی ای اخصوله کلور فریسا و کلولور
فرایخیل قطایف اولاً فرایخیل دیدرکلر ای امکن غایت کسکین بجا غلمانچی خیان دملکو

بعد اینه مخصوص دوکلش قطایفلن برکار لیتی ببرقت دوش پوب بعده اول
کسلش دملاردن اوزرینه نظامی دوش دکدن صکه یشه قطایفلن فرایخیل کور غ

یچل فتبه یعنی اوج قت برینه مساوی اول بعده ایش و سوزلش رغان ساده
دن اوزر اور تل جلت وتبه قوب پعند قوارا وزن طره فیتنی قرار دوب بعده

عمل مصنفی با خود نشکری افتاده اوزد ه مطلعه لر قطایف شامده و استانبوله

قطایف طبعی ایدل کی مقناداری قطایفی بسبی با غو و برو اسم طبعی ب و ده کفایت مقناداری

روغن ساده ایدل آن ایدل باره پاره ایدل بیه قارس زیر درن معنده تو راستنده بشد کم
اکله شایسته اول چق مقناداری عمل مصنفی با خود نشکری دخی بمقلاط طبعی ایدل و بعده

محنیه با خود طبیق شعریه پیلاوی نشکنده قوب پلی ایده لر بر نکه وايدر کجیل خوش پارچه با پرسکوب دا و قلوا الیه بور لار فرم

واتنیه فی الجداة و طعمه برینه مغایر در اول مخصوصی ایچ سپد و سنبی یه دلخی
قطایفدر برکار لیتیه اعتدال اوزر دوش دک دنکر اوزری او تلخ رغان ر سوزکه قوبه لر کیانی کی کی و زریل بجه

ساده و طوفی نی بشد کم یاغنی سوزوب اول بعده کچق صوابی دخی بعهد عقد مصلش طنی نکر تو بی بجه بجه

د هنیه کید خ پایقم بر بعده عمل مصنفی با خود نشکری بله دخی بمقنادار قابند و ب
آتشدن این دوره لر و جزیه مروغود و بسته ای ایده لر نع دیک با اراده مذکور اولان لری ایچ بند برق لر غام شرکی بجه که هر چند

ترکیب نوریه
اسپیک ایکی و زنیش کنار بخشن ایمه
فامنیسی ایکی سایها افچن کیچی سی عده
اغاخان سنه المکانه ایلوب غایت طبعیه
خونک کلکله کلیم ایلوب دیکر ده نوریه
اسمهله کیم ایلند بخیر بخیر و برو و دموی
الیکل حامه اند زنی خیری و رخانه ده دهی
طبعی اولندیخی مسعودی اولند طباخ اولاده
حاجتی خیکر کوک و بیزه بزه جاره لر
برینه قلیم و مزبوره دخی برش اون ده
اذن اعلو طبعی ایکله خاطر ده بجه
ایچ ایش و مجموعه اند کناده و دهی و صدقه
طریقی و تریه و طبعی اشاره اولند
صنعنی اولا

ایکی ایکه است بایکن
مانیه یون عصادره ایکی و اون عدد بکوره
پیاضنی و عزوب و اللہ زنیزیت یاغ طلبیه
کیچی و عزوب خیری هاره ایکی بونز
اسه و ذوق صوی ایله و عزیله بجه
و زنکی بایضه مانیل کونل اولور سلی که قطایف بود دخی اوج نو عد ایکیه برینه متقارن دار
آتاینیه فی الجداة و طعمه برینه مغایر در اول مخصوصی ایچ سپد و سنبی یه دلخی
قطایفدر برکار لیتیه اعتدال اوزر دوش دک دنکر اوزری او تلخ رغان ر سوزکه قوبه لر کیانی کی کی و زریل بجه

آتشدن این دوره لر و جزیه مروغود و بسته ای ایده لر نع دیک با اراده مذکور اولان لری ایچ بند برق لر غام شرکی بجه که هر چند

بعد اوزرینه دخیش ون
دانه یوقنه دن فریوب

لکف اولیس طاو قلک کوکلری اند ن خود
ایروت و جمناسب اوزر طوغزابوب بکار
برهقدار صوغانه اید خی قاد و درن دیلو و منع
ار لش، غایت نقیس دلور **مهم**

بر و قدر تکری ایکی و قید مولده قاعده اوزر ه
کشکد روبکلوزه لرا کم علی اسسه بریچخ
وقید صولیل جرن قاتاد دی استاردن روز
لکه لری ایچمنه قویه لر **مهم**

پسی براکی قاسق یاغدیا غلبو اول خلوط سودی قیوب اوزری تو گافر ارجمنه فرنی پشووه
لطیف اولور و شاوه خفیف و نازک در بعضا می اول بنسیه ابتدا در دست بسی بوقم قیق بعد
سودی قیوب بشور رلر بودخی رکنی بچه بورک مشابه برشی اولور ساق بورک جزیره ساق
وجه آن اوزرها یا بلطف اول اسمایل معر و قد رصنعتی او لا قطایف خیر ندن صویچه دیق خاصه
مقدار کفایه صوالی خیری جالقویوب بعد فوته مو رساج اوزرینه کفی ایله دوکوب بوبله
مرآ اول لایق مقلا رای براکی بوزدانه یا باید قد نصکم بمناسب بنسی جزی یا غلیوب بش
اون دانه سی قود قد نصکه پالک ایتم قلیش و صوغان ایلد قوریلش قمه دن قیوبه دخی
اوزرینه جزی یا غ سروب فروزه یاخود ایکی ساج اراسنده المته و اوستنده مکور
الشی ای طیخ ایده هر فل الحقيقة بوفقه اول و ایده ایکی قعد بشمکل غایت بجیب جاشنی بد آه
اید رکن ایتم مشاهده و استیه ایل ولندی صوغان بورک مقلا رکفایه صوغانه خرد
طوغزابوب بعد جزی طوز ایله صوده براکی طاشه قناد و بکوزد کد نصکم ایکی قاشن
یاخود ایلد تا به نکار صوی کید خم بیشود دکن صک ایندی روب و دوت بشن بوقم
جالقویه ایچمنه آنی دخی لشید روب و جزی دخی بیشود بفوق و تختنه پاک آنجلیش
لردن قوشیاب جزی یاخود خی اوزرینه قیوبه فروزه یاخود ساجده قو اوزرینه طیخ اوله طاوه
بورک اولا براکی طاویعی بعد الطایه بمقلا رکفایه صوالی بوسایپ بشور دکد نصکه
بر و قید مقلا رکفایه صوغانی ایچمنه طوغزابوب و جزی طوز ایله او غروب و صوییه صیقوبیده
براکی قاسق یاخود تایده قاواره لر بعده دیق خاصه داچلش بوقم بش اون دانه بنسی
قوید نصک طاو قلکی دخی طوغزابوب و صوغانی قارش دقدن صکم بوقم نک اوزرینه
نکار اوزرینه دخی بش اون بوقم قیوب اوزرینه جزی یاخود سروب فروزه یاخود ساجده
قور اوزرینه بشوره لر **طاتلولو قسم** انواح جوقدر لکن بورجاییه تو عید رغایت کورت
و خوش خورد رصنعتی او لا برادری خود و غان ساده قزد روب اول بمقلا رکفایه دیق خاصه خن
قود دکن صک اعند الکلخی غایت سوزن لش طور بیو غزدی قیوب بیو غزه لر بعد **بر ایکی**
ساعت مقلا رکی اوزری او زلوب طوره بعد نکار جزی بیو غروب مرادی اوزره لوم بایخو شغافه
کی بیوار لوب زیاده قرمش یا غ قیوب نما آب شد که ایچق عل مصی بایخو شکه براغ لر طلسن
ایجد که کنکه ایله بر غنی طیاغ اخراج ایده لر شلا بر تابه لوقه دخی بشنیه طبلو ده طور روب
بعد اخراج ایده و طبلو کی حذل دکن صک فاعظ فور طبا قله نظا میچه دیزوب و قت حاجن
است عاله اولنه غایت لطیف اولو رسخه شر عی **جیبالر تلبوش دیور کلر سوندمه در لر طریق**

حن اولور او ملز او له بعض سیار و پلکان کل اید و بعض سیار مقشیر باده با خود قوی فیض
 دو کوب قاتلینه خدا عتماله آکوب سر بر لوب **بعد** او زرینه برمقدار بخوبی عسلی
 دو کوب کل اید ولایکن هر چی بشلچ شکر سر بیلیسه دخی نازلک اولور هله طبله
 تو نقصین اسقیا لد و چون خوش برشید جو شکم نوع مایه دن جو صست اخذ انکله
 خیل احتظی و ارد من له برق لم یعرف فاصمه **بر اصله بر کی** برای کی باش و خافی بر قاسوت
 دوغان ساده اید کوچک قاور و بب و مقداری کفایه بر اصله درخی بعد النظرها اینجی
 طوفرا بوب و صوفه برمقدار قیناد و بب کر کی بکی بوزوب و صوفه مذکور قاور و ملش
 صوغانیان چند قارشلر و بب بر مقدار دخی معاً فاورد قد نصکه بر قصه پیزد خی
 اضافه اولنه **بعد** بش اون یوفق دخی اوسننه قنوب برای کی فاسق باع دخی او زرینه
 قویوب قرنیه با خوش ساج ایلد و براز طبع اولنه **بعد** هوره جزینه سرع بعن اجها بمن
 تناول بدوی و صیف ای تکلیم خی اولنیش در **شله** لانکت خبرندن دیو خاصه مقدار
 کفایه خیری غایه لایه چالصیو طبراق ساج او زده دو کوب طرفی بشدکان نصکه
 هر برینه اوسننه مقشیر باده با خود جوز و فندیو وضع اولنوب بش المیقت
 او لاد فتن شطرنجی کندو بکار لی ترسی تدیکننے بر برینه ملاصق نظامه اید دزد کدن
 صکک عسل مصیف را خود شکار اید **بعد** هاشمیو هاشمیو هاشمی خفیفه طالعی
 الشیخ دو ره **بعد** استعما لانه باعی ایلما معلم خیل خوش اولور یونقل اید
 پیزد لوب **سرو** بود انجی بر صحاب اطیف احمد در کتابه الغایه از بذوقی الحقيقة
 تفاسیدن مودود او لما غلم شایسته بر نازلک **بعد** هاشمی هاشمی هاشمی هاشمی
 آما ازاد اولاده بوده طبع اولنه قابیله راهه ای مدل تازه لوردن پیار را بخی
 تازه چار پرس **بعد** وینه لور پیشترنک ملوزینی الدقدن صکک دخی اولنی تکندر
 و بود پیار لرد سلنان لور لور دخی اولور صعنی **اولا** تازه طوز سر لوردن بر
 مقدار بوب برق خاصی اون اضافه اید بوب **بعد** غایت قرمش ساده با غده طبع ایلد
 کد نصکه طتل اولنی و راد اولنور ایسه تصفیه و لمنش پیشکه با خود عسل
 براغیو برمقدار طور دقدن صکک چیهار و بطباقه و قویوب استعما لید رایخو
 دخی بخی ایدن او زرینه کتی اولنیش ای خیز کی قویوب قما عنی قیاده وینه درونه
 سرات ای تکل لطیف اولور برقیه خالص رو و ده بش المیقت همور طباشلر و
 الی درهم مقداری دیو خاصه قویوب کر کی بکی چالصیو **آشنده بر کناره**

ولم يعين بيك يوزيرجى في يدى كمسنة سنه حزيره موره سفرى تقرىي ايله مرحوم ومحفوظ له سلطان
ابن السلطان احمد حسان ثالث حفظ باركى دار النصر واليمنه ادرة المحبه تشريفلى انسانه
طرف هايوت نيمه مقارن ومناسب و مجلس هايوون شوكمقرون لرنه دخول وشوالد
مصلحه دند اول باع بعشت ابادى نقل و بيان اينلى يلد و عما سنه رغبت و سعادته
تشريف وغريبت بيزور و قلبيه و قومياع صاحبى الشئ لا ينتهى الا وقد يثبتت مفهومه
اچ شئى تله باي اندارو تلخا يكايى هايانلىزه عرض و تقديره و هزار بخراج و اقصا ايله تعظيم
شكىندى ايله ديكىدىن اينلىكى ذكر اولنان كباب و اقمهه ترسى دخني فادره الوقوع او لوپ ياد شاه
عليينا حضرت برينى هنوز او لوقتك كلكى بلكم مشاهده هايانلىزى او ليب على الحصون عما سنا
غير معهود و نيكى برىشى اول ملطف اول دخني شىزاده دمشهور و دللر ده داستا و مذكور اول خان
اچ دخني دل اقمهه ايله بيشكاه هايانلىزه ديده فقار و ناشنده اطوار ايله و صولده شەھىز
دكان اينلى يحضرات و سارخ خدا و مقدس بان و الحاصل اول خالده بولنان اول شخص اخجوبه
هېيتىك تماشى جمع او لوپ فى الحقيقة ندرت اوزره او لعلم هر كسى كورمك سكار او لو
مکرمىزى جرم و مكت طقسسا ياسىز مرد يائىش برقى و الداهى او لوپ بر قاعده صفاي و سيفي
اول ملطف اول كون هر كسى يز و سلوكدن واكل و شربدن فارغ او لوپ بائىق ماشاسىلا و قاتلدار
وغزبوره يوافلو تهار صد هزار دره في قىقىلا اعطى او لرلود دلبايدى سايسا الخسنان
ھارلوپى ئىشاره و بىنها اول ملطف مسسى و راكانه لرسينه عزود و رجعت ايليم الى اخر المدى بشاه روی
زمىن و سېمىز دكان عاشق خلخاله بىلە خضرانى دعوات خيرتى يە منشقۇل و موابلەت و لە
چەنلىنى سورىپ يەكمى باشىلدى و الحاصل اقمهه تلە مەسىتى او لا بروقىه دېقىق خاصى يەقىي باز
مولى نصف و قىئە كۆلى قىشىز دوب كۆئى كەنلى خولا و دوب اچىم استاردن سوزى دىكىن سكى رەقى
تەبۈرى بىراسىع طېخىن ده اول ساده سواليه معتدى بىلە **مەڭدە** لانك خىرى شكلنىڭ يابىپ و
اىرى دەرە مقدارى خىرى مايدى اى ضاوه او لوپ كەنلى يەقىي او زانه سوپىلە كە او زانه
مەڭدە او زىرىنى يەخۇشىچ او روپ مايدى كەنلى **مەڭدە** اوج دورت ساعت مقدارى دووره اىن
شكى طباق ساج او زىرنە كەنلى كېچى دە كوب اللى فز آرى يو اغاوا لە قدە او كى دخنى بر قاعده
شىۋىپ بر مناسب كوركىت مئلى شىشىلا لوپ بىرسۈلە لانك قىوب بىلە يەرىنى دخنى دوكىلر
وابىتا كوكجەت صحانىز تە رە باغى ارىدوب و بىر بالىك قوشى يەكمى حاضرا يدوب ياخىن جىزىچىم
و زىرىنە طبلايدوب قىبا يەرلەنلىكى سپايدا او زە رىزە جىزى قور او زە طور دەرب
باحدى كې شىۋىتىلىك او لېخىنە غۇميمە وەرىستە نەت او زىرىا قىچى با غلنە شەط انكە

اکنچه راهکاری ملتفتہ
جنہ یوغری لشیں اولیہ
حسل و کشیده
بریکی فخان
بشن ساعت ترک ایله لیاں مل
اندن اضافه ایله لمشی

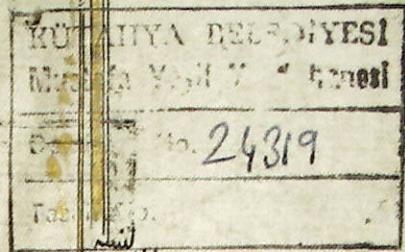
کفایت مقداری اولیه بعده دقت خاص ایله لوقت خیری قوامته کلینه یو عن د
قد ندستک غرایتی و سمند غایت قربانیه القاید و بخطاب این لطفناور اراده اند
او زرینه شکر با خود عسل القاید طفیل و نازل شنیده **فنا بورک**
وطاس و طبیعی بوده کی دخی دیر اولاً بر مناسب طبیعی قیاعنی جزئی با غلظت
بعد آینه آجلش بش اولن یونقمی قوه قدن صدر پاک ایچینه قیلشن
قیتوں اتنی برایکی پاش خرده قیلشن صوغان و برایکی قاشقیانه ایله قاعده
او زره قاورد قد ندستکه جزئی بپرو دار چین و فستق و باده موکشخ اضنه
اولنوب اول یوفق لر ل او زرینه قود قدن صکن یوفق نک زناده لری اوزری
برخوشی قیاپو بمناسب بنسی یلخو کحن فوق و مختنه معتمد قویوت خوشی
فرار بخیزی ایده لرهیت و طوری یعنی منتظر سی کوزل درجی اس ابر نازل بورکه مقدار حصوده طوش ریختی
دو وادیه بر فاج نزهه دخی عمل اولنور رسار و آرد مثلاً قیمه یوننه توڑی الله برایکی پاش صوغانی قا و و رب برخی **زمیه**
وطا و قیکلر ندن برجزو هماعدا اسی ایله صوی ایله دیر چیز دشمنش پلا و دن اضنه جزئی فنا شد برو جلدیه قیشدیه **زمیه**
اولنوب اسلوب سایق او زره عمل ایده لای خود برایکی پلیج و طا و عنی ابتدا صوده
پشور و بی بعد بش اون پاش صوغانی اینه طوغی بیو برایکی قاشقی ساده ایله
قاورد و بی طا و قدری دخی پاره لیوب صوغان ایله مخلوطا وضع ایده لای خود
نفاست عراده ایده و بی مه صفر ندانه بیو بیاوه و فستقی ایده وضع ایده لای و بعضی
ضیافتکه لطفیه چون اول یوفق لر ل بکمیر طبیعی ده او رناسنے بر هنلیب
بیش طاییه منعکس یو یوب اول یوفق لر بر منوا محن پشند کدن صکن طاسه
ایوب بر مناسب لندکه بیدر دی پلیج یاخود کو کچین قویوب ادل بوره کی او زه رینه
پیاپو و قتدیه سیه یه قویوب کلمه شروع اولنده قده به جاک حکم دن حیوان پروانه
اغازیه لود قتا داینمکم باعث و ضحک و سر و را علور آتمه انا طولیده جنلم
و دوم ایلته اقم دیر ل برخی در ل او لور لکن فنیسی بروز ل او لوب اکادخی افاطو
لدر طاش ایکی در ل رادنه ده غایت لطفی و نازل شیبار لر علی الحصو صوی پلیار
کند کی وحی مارزانک حانه سنده جمل د اعلا و رعنایا پالمگام و محیم و قیمه که
کند و یه حفصه بیو قوش پاشی کیا و دخی الو ب و کند و کی قیم سمند همسار
اول غلام و لطفیه برمیور و ممتاز کراسل ایله حشیه و ایاع او زو ملر ایله معین و بی
فظیل قصر لری و متعدد صدقه لری لولوب بین الاهیان والاعیان مشیه و رو معلو

اکسالٹ زیاده مطلوب استه که اضافاً ولندا **فصل خیرین** مقول یعنی
 اطعه بیانه دلخواه انواع جو قد رجی نظر فایله بر برینه طعم ولذتی مخالفه ولوب هر زمانه
 بشقد لطافت و اسمادرن و دخی مغایرت ولوب کینه مورطه لونقی کینه یا غلی و قدر یعنی
 همان قدر در عادتاً لوقتی صفتی متلاز مقدار و دقيق خاصه بر ایکی فاشی روز عن شاده
 و بر ایکی مورطه اضافاً ولنوب کی کی یوغور و بول با غده فزارده لرقع آخر بر مدت
 مرور یا تکله فاسد او تلیوب غایت یوموشی و جور کن و امکن که طعام ایله استهای اولنوب
 صنعتی او لامطیره به مقدار کفایه صوقوب فاینمغه باشلمغه دقيق خاص قویوب قوامه کلخی
 فارشیده بعد ایندربوب ایکی اوح فاشی اکشی و غرفت ایله مقدار کفایه طوز لیمیونغه
 بعده تازه مورطه اون اون بشن مورطه قویوب تکار لونه قوامنه کلخی یونغه و طیخی
 او زرینی او روتی ایکی ساعت تاخیردن صکره باک تحنه یا خوکسی اوسته بجهقاروب
 مطلوب اولینی وجدا و زرمه قطعه ایدوب بولقابیده و جوق یاغد بیشوره لرغایت بچایت
لرقع آخر مورطه لوقتی در لرمقدار کفایه دقيق خاصی جزئی طوز لیمی مورطه ایدبیونغه
 در همین راه می برقیه و دقيقه نهاده در همین راه می برقیه بر ایکی پاره
 لدارکه او اسلوب ایله ایندربوب کورک و لطفی او لور
 لیغ و اونغه و تر و می غنه قارشیه بعده اوسلوب سایه اوزرمه افعه و بخته و بودنی خایت قباروب کورک و سود و خود آمد
 اوزرینه فور لرقع آخر مقدار کفایه دقيق خاصی غایت قیمار روغانه ساده ایله جزئی طوز
 ایدبیونغه و بعضاً مطلوب با اولینی وجدا و زرمه قطعه ایدوب بحق یاغد طبع ایده لر بودنی کورک بر لوم
 اولور و بعضی جزئی عسل و باشکرا اضافه سیده بیغروب طبع ایده لر بیونغی جددن اندیده و لطف
 اولور لاندم ولانله ولعلین غلاده قیوب بر رفاج فوع اولور ایکی جددن اعلاسی او لاقاعده او زر
 برد رجیه با مقدار کفایه صوقوب ایچینه بشن آنی مورطه قیوب چالقیه بعده دقيق
 خاصدن آرز قویوبه تکار قویله جه قالقیه: ماها وزلنوب قوامه کلادکن صکع بر ایکی بتصدر
 طلوبه بینیری و جزئیه آکشنی خیر مای سی قیوب فارشیده دقدصکه او زرینی قیابوب
 برساعت مقداری ترک ایده لر بعد برتابه به روغان ساده قیوب غایه الفایه فزاره قد
 صکع اول حیردن کبیرجه، فاشق ایده تابه بیه طولجه قویه لر بعده ماها ایکی طره فی فراره
 ایده لر بوند اعلاسی او لمسنیز لانکی اولاً تله بینیرندن یاخود تازه مجاپینه
 ایله لر بوند اعلاسی او لمسنیز لانکی اولاً تله بینیرندن یاخود تازه مجاپینه

سوچه بچینه ایچه بیشته
 دلکن صکع بچایت فور من
 بقله ایسمند کسوع اولنه بخت
 بعده ایچیه اکلن شوچ اولنه
 از و منه کوره طوز رخیه
مهم

بعضی نارکه همچو اولاد نجندان حفظ آن بقیه علی المخصوص یخوره اهدن نظر ناید
 طبع فراجه کوره و فی نفسی لامر قلای او لدیغی ظاهر اول غلاد بر تازه بخ دخی اختراع
 اولنوب خیره اول نشید رصفتی بال قبوچ چشم شکنکاره ندای پایی قیوب منعی
 مقدار کفایه مثلاً ایکی و قیمه بگردی اوج دورت و قیمه صوابله این باد و بوب جاتلگه
 باشد اقدام که فی ایله متعاقباً قشیده از تاکه دینه یا پشمیه بعد قبول غرش باشد
 اوزرین صاف سندن اوج بشش کفچ آند قلی برینه ینه صوصاصاف اولنکه که کوره اول غریب ایکی
 بشر هم همه کی زیاده اول و اول حاصل بیچاره اوج دورت دفعه دن صکم ترک اولنکه زیاده
 بعد اوقل النان همه کفایت یخرسه باقی طجیه دن اخدا لنوی الکدن یا خود دی و دسمعی اول مشتر
 برسیز ک استاردن سوز دک نصکم تکرا آتشه قیوب قیوب بخ قشیده دکن طبع اولنکه کوند زیاده
 ینه بالق پشندیکی صوغانی سرکه لی آزرا آز رقویه لر تام قویله دن بشش اون طب دوست کون یا زن کون
 و بشش اون مصقی اول نشیم لیم صوبی بشش ای ددهم زغفران لوق اصاف اول لنوی طور دلزینه فرع تا لذت و طعمه
 تکار یخورطه رایخ کی کید بخ طبع اولنکه دن صکم طوب اول اوزره بالقلعی طباعه

دیزوب اوزرینه طبع مرقومدن قیوب اوزر لرینه بول دار جاین اکوب بشش اون
 ساعت مقداری ترک اولنکه بخود دی اس عمال اولنکه تر جانه علی
 بود رکه اول پاک فرا جیل ایله دن اصل اون اکوب مقدار کفایه مقداری
 ایچلزندی بر قیه مقدارینه بوزد ای ای ای دی بیو غوره دی قیزلو ب طاش
 دیسکه چشیده آیله که کی کچ حل ایله دن ب طجیه ده طا و قیا خود آت
 صوی ایله آهسته آهسته از دوب دل آتشی اوزرینه بر ایکی ساعت بشوره
 بعد ینه اول انکار دن تر میاغنده بکی کسو و قیار دوب اوزرینه قویه لر
 تمادن با خود سود دن بر مقدار دخی اصاف اول نور سه زیاده لطیف اولویک
 چور بکی قوزی چکری بول ناز سه قیون بکی ندن مقدار کفایه صوده بشوره و ب
 بعد رایخه قیوبات صوی بیوق ایسه بر بایش صوغانی بر قاسنی یاغ ایله غایت
 قاور و ب اوزرینه صو قویوب تکار کر کی کی بعد الطبع ایکی اوج یخورطه صارکی
 الشدر دوب بیور طه رایخ کی کید بخ طبع اولنکه برمقدار بیسک و معدن دوس و غنام
 اصاف اولنکه بعد طاسله وضع ایله دک نصکه اوزرینه بیرو دار جاین قویوب



مخصوص ببرطاون ایلین او
رخی زیاده اطیف و لذت دارد
اگر فصل جور بالد انواع و تربیه و طریق طبخ لوله بیان ایدر خوداب مخدود دن
دل جور بادر غایت لطیف و زیاده مقوی دد صنعتی او لاخودی صوده نفع
ایدوب فشری از آن ایله دکدن صکن نفع اولنان صوابه طبیعت ده تمام یوسما شایخه بنیوی
وصویی سوزوب کفه ایله کی کی سخن یدوب کفکیردن پکوروب بعد طائق صوییه
ات صویوایله تکرار اعیان الکھن بشوره لر منوال خزر فشری ازاله اولاد قدصکه خودی
فور و ب بعد ها وند دتی ایدوب الله دکد فضکه دخی خسرا ولندی و وجه او زره طبخ
لور ایچو طور و قمه محتاج او لکسی آسان دفعه اولور بالچوری اسی او لایکی
اق و بد نورک یاخود کفه ایلندن آلب قاعده او زره نعله هایله و ب طوز لیه لر بعد
برقه عغایی ایچینه طوش آیوب الله المتش در هم بالک زیت یاغی ایله بر طبیعت ده مقدار
که ایله طوز ایله ب مقدار قاورد ب بعد بر قصد نفاع و بر قصد معلمه نوسی بعد القاهره
و کل سرمه فودینی شاهزاده بود که ایله طوز ایله ب مقدار که ایله طوز ایله ب مقدار که
برای چند رهیم تویوب ایچینه طوغه ایوب ایلندی دخی صوغان الله معاشر ده ب مقدار دخی فاور دقدصکه
پاچه دار چند سوزوب بر قصد کس کیون سرمه ده اوز زرمه فوره بی فناهه لر بعد پال استار دن سوزوق
اششان اند بیزوب ایچینه اعلا و صفویوب تکرار برسیو جک طبیعت ایله اشتله ایلوب وبالقلدی دخی ایچینه برآغوب تمام بر
خوشی بشد که بالقاری چیقاد و ب اول سویو تکرار استار دن سوزه لر وبالقلدی
قالچهارندن او زرن دن ایلندن آیوب بیلک استار ایله هر پاچه لر کی بشل
مقدار ایلوب طبله دزه لر بعد یوز الله بیلک ایکیویز یور طصار و سی بر طرفه که کی کجا ایقیق
و کر حسن اولنیه حق و نیزه طبعاً ذکر اولنان سوزی لش صویه قویوب نرم اشتد بیور طه نکت رایح سی کیده جان مقدار
تیز رضا ف او لنسکه و یکم غلک طبخ اولند و یکم ایونز لمونک بتصفیه او لمنش سویوند دخی اصادف اولد و بش آن
و لر لر طبیعت و لذت فخریه درهم خالص رعنفاتکه لوئنی قویوب بعد اشتد ایندروب بالقلدین او زرین
صویوی لر و لذت فخریه قریه لر و ایندرو و کلش دار چیزی دخی او زرین چوچه قویوب بش اون ساعت مقدار
او زرین خطه اولنان مقدار و بیسته ملا دفعه دفعه دفعه

EDİRNE
IL HALK KÜLTÜR NESLİ

ع اردن
ج ایاده
ب بتن

۱۹۴۷ سال میلادی می خواهد که از این روز
کتابخانه ملی ایران را با این نام خواهد داشت
که در این سال ایران با این نام خواهد داشت

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

卷之三

Okuyucu tarafından ödünç alınan kitabın
kütüphaneye geri getirileceği TARİHLİ gösterir listedir.



