

MELCEÜ'T-TABBÂHÎN

AŞÇILARIN SİĞİNAĞI

MEHMED KÂMİL



TÜRKİYE
YAZMA
ESERLER
KURUMU
BAŞKANLIĞI

MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

Aşçıların Sığınağı

MEHMED KÂMİL

TÜRKİYE YAZMA ESERLER KURUMU BAŞKANLIĞI YAYINLARI: 57

Tarih ve Toplumbilimleri Serisi : 4

<i>Kitabın Adı</i>	: MELCEÜ'T- TABBÂHÎN Aşçıların Sığınağı
<i>Müellifi</i>	: Mehmed Kâmil (ö.1844'den sonra)
<i>Özgün Dili</i>	: Osmanlı Türkçesi
<i>Hazırlayanlar</i>	: Prof. Dr. Günay Kut Boğaziçi Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi Turgut Kut Araştırmacı - Yazar
<i>Son Okuma</i>	: Yazma Eser Uzman Yrd. İsmet İpek
<i>Arşiv Kayıt</i>	: Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Hz. Nasûhî Dergahı, No. 396 (Şaban 1260 baskısı)
<i>Kapak Görseli</i>	: 19. Asırdan Bir Aşçı Gravürü
<i>Kitap Tasarım</i>	: Yüksel Yücel
<i>Yemek Fotoğrafları</i>	: Necdet Kaygın
<i>Baskı</i>	: Pasifik Ofset Cihangir Mh. Güvercin Cd. No: 3/1 Baha İş Merkezi A Blok Kat: 2 34310 Haramidere / İstanbul Tel.: 0212 412 17 77 Sertifika No: 12027
<i>Baskı Yeri ve Yılı</i>	: İstanbul 2015
<i>Baskı Miktarı</i>	: 1. Baskı, 2000 adet

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI

Library of Congress A CIP Catalog Record

Mehmed Kâmil
Aşçıların Sığınağı, *Melceü't-Tabbâhîn*

1. Yemek Kültürü, 2. Yemek Tarifleri, 3. Mehmed Kâmil, 4. Günay Kut, 5. Turgut Kut
ISBN: 978-975-17-3805-9

Copyright © Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı. Her hakkı mahfuzdur.
Bütün yayın hakları *Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı*'na aittir. Başkanlığın izni olmaksızın
tümünü veya kısmen, hiçbir yolla ve hiçbir ortamda yayınlanamaz ve çoğaltılamaz.

T.C. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı
Süleymaniye Mh. Kanuni Medresesi Sk. No: 5 34116 Fatih / İstanbul
Tel.: +90 (212) 511 36 37
Faks: +90 (212) 511 37 00
info@yek.gov.tr
www.yek.gov.tr

MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

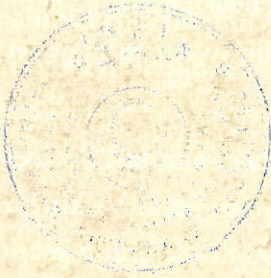
AŞÇILARIN SİĞİNAĞI

(İNCELEME - METİN - TIPKIBASIM)

MEHMED KÂMİL
(ö.1844'den sonra)

Hazırlayanlar

Günay Kut - Turgut Kut



TÜRKİYE
YAZMA
ESERLER
KURUMU
BAŞKANLIĞI

TAKDİM

İnsanlık tarihi, akıl ve düşünce sahibi bir varlık olan insanın kurduğu medeniyetleri, medeniyetler arasındaki ilişkileri anlatır. İnsan, zihnî faaliyetlerde bulunma kabiliyetiyle bilim sanat ve kültür değerleri üretir, ürettiği kültür ve düşünce ile de tarihin akışına yön verir.

Medeniyetler, kültürler, dinler, ideolojiler, etnik ve mezhebî anlayışlar arasındaki ilişkiler kimi zaman çatışma ve ayrışmalara, kimi zaman da uzlaşma ve iş birliklerine zemin hazırlamıştır.

İnsanların, toplumların ve devletlerin gücü, ürettikleri kültür ve medeniyet değerlerinin varlığıyla ölçülmüştür. İnsanoğlu olarak daha aydınlık bir gelecek inşa edebilmemiz, insanlığın ortak değeri, ortak mirası ve ortak kazanımı olan kültür ve medeniyet değerlerini geliştirebilmemizle mümkündür.

Bizler, Selçuklu'dan Osmanlı'ya ve Cumhuriyet'e kadar büyük devletler kuran bir milletiz. Bu büyük devlet geleneğinin arkasında büyük bir medeniyet ve kültür tasavvuru yatmaktadır.

İlk insandan günümüze kadar gök kubbe altında gelişen her değer, hakikat farklı bir tezahürü olarak bizim için muteber olmuştur. İslam ve Türk tarihinden süzülüp gelen kültürel birikim bizim için büyük bir zenginlik kaynağıdır. Bilgiye, hikmete, irfana dayanan medeniyet değerlerimiz tarih boyunca sevgiyi, hoşgörüyü, adaleti, kardeşlik ve dayanışmayı ön planda tutmuştur.

Gelecek nesillere karşı en büyük sorumluluğumuz, insan ve âlem tasavvurumuzun temel bileşenlerini oluşturan bu eşsiz mirasın etkin bir şekilde aktarılmasını sağlamaktır. Bugünkü ve yarınki nesillerimizin gelişimi, geçmişimizden devraldığımız büyük kültür ve medeniyet mirasının daha iyi idrak edilmesine ve sahiplenilmesine bağlıdır.

Felsefeden tababete, astronomiden matematiğe kadar her alanda, Medine'de, Kahire'de, Şam'da, Bağdat'ta, Buhara'da, Semerkant'ta, Horasan'da, Konya'da, Bursa'da, İstanbul'da ve coğrafyamızın her köşesinde üretilen değerler, bugün tüm insanlığın ortak mirası hâline gelmiştir. Bu büyük emanete sahip çıkmak, bu büyük hazineyi gelecek nesillere aktarmak öncelikli sorumluluğumuzdur.

Yirmi birinci yüzyıl dünyasına sunabileceğimiz yeni bir medeniyet projesinin dokusunu örecektir değerleri üretebilmemiz, ancak sahip olduğumuz bu hazinelerin ve zengin birikimin işlenmesiyle mümkündür. Bu miras bize, tarihteki en büyük ilim ve düşünce insanlarının geniş bir yelpazede ürettikleri eserleri sunuyor. Çok çeşitli alanlarda ve disiplinlerde medeniyetimizin en zengin ve benzersiz ürünlerini ihtiva eden bu eserlerin korunması, tercüme ya da tıpkıbasım yoluyla işlenmesi ve etkin bir şekilde yeniden inşa edilmesi, Büyük Türkiye Vizyonumuzun önemli bir parçasıdır. Bu doğrultuda yapılacak çalışmalar, hiç şüphesiz tarihe, ecdadımıza, gelecek nesillere ve insanlığa sunacağımız eserleri üretmeye yönelik fikrî çabaların hasılası olacaktır. Her alanda olduğu gibi bilim, düşünce, kültür ve sanat alanlarında da eser ve iş üretmek idealiyle yeniden ele alınmaya, ilgi görmeye, kaynak olmaya başlayan bu hazinelerin ülkemize ve tüm insanlığa hayırlar getirmesini temenni ederim. Aziz milletimiz, bu kutsal emaneti yücelterek muhafaza etmeyi sürdürecektir.

Recep Tayyip Erdoğan

T. C.

Cumhurbaşkanı

SUNUŞ

Tarih boyunca kültür ve düşünce üretme gücü, büyük medeniyetler inşaatmenin en önemli unsuru olmuştur. Uzun soluklu ve evrensel nitelikte bir medeniyet üretebilmek ise geçmişten miras alınan birikimin geleceğe taşınabilmesi ile mümkündür. Tarih öncesi çağlardan itibaren köklü medeniyetlere beşiklik yapmış olan coğrafyamız; köklerinden bilgiye, hikmete ve irfana dayalı gelenekler çıkarmıştır.

Her kültürün sahip olduğu klasikler ve başyapıtlar, başka kültürler tarafından takdir edildiği ve kabul gördüğünde medeniyetler arası etkileşim ortaya çıkar. Medeniyet coğrafyamız ise tarihinde üç temel karşılaşma ve etkileşime şahit olmuştur. Bunlardan birincisi ve en önemlisi Bağdat'ta gerçekleşen yabancı milletlere ait Grek, Süryani, Hint, Fars vb. düşünce ürünlerinin İslâm medeniyetine kazandırılmasıdır. Böylece Müslüman düşünürler başta tıp, matematik, astronomi, felsefe ve ilâhiyat olmak üzere pek çok alanda şaheserler ortaya koymuştur. Endülüste ise ikinci karşılaşma olarak İslâm düşünürlerinin eserleri Yahudi ve Hristiyan topluluklar tarafından kabul görmüştür. Üçüncü ve son karşılaşmada ise Osmanlı'da İslâmiyet, Hristiyanlık ve Yahudilik yan yana kültür ve düşünce üretebilmiştir. Nitekim içerdği zengin nakışlarla oldukça zengin bir kilim gibi olan Anadolu coğrafyamız, bu dönemlere ait, etkileşim ve karşılaşmanın örnekliğini tasvir eden sayısız el yazmalarına ev sahipliği yapmaktadır.

“İlim ve sanat iltifat görmediği yerden göç eder” sözü ile İbn Sînâ, bin sene önce hikmet ve irfan nehrinin aktığı mecrayı dile getirmiştir. Coğrafyamızın hak ettiği ve tüm unsurlarıyla insanımızın arzu ettiği istikrar; bizi biz yapan değerlerden güç alarak, ilim ve sanatın her dalına hak ettiği kıymeti vererek yola çıkılan yeni bir medeniyet tasavvuru ile mümkün olacaktır. Bu ufuk ile hareket eden, Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı

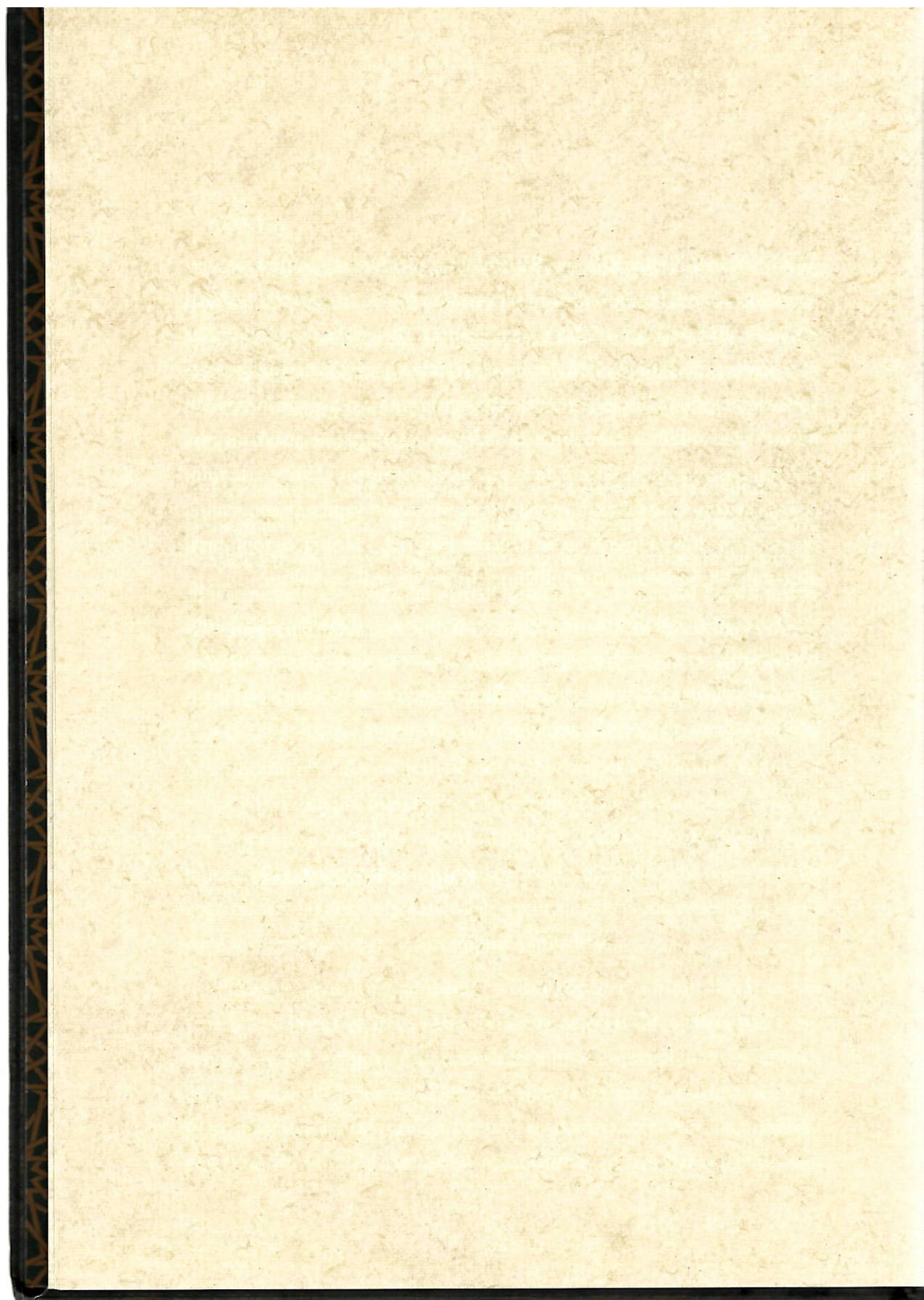
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı; medeniyet mirasımıza ait eserlere sahip çıkarak bu eserleri etkin bir şekilde yeniden inşa etmeyi hedeflemektedir. Buhara'dan Endülüs'e, Semerkant'tan Belgrad'a, Bağdat'tan Kazan'a kadar geniş bir bölgede kalıcı bir etki bırakıp medeniyet coğrafyamızın kodlarını oluşturan, insanlığın ise ortak mirası olan yazma eserlerin yeniden bilim, sanat ve kültür camiasının istifadesine sunulması ile ancak bu inşa faaliyeti başarıya ulaşacaktır. Kültür ve medeniyetimizin klasik eserlerinin; çeviri, çeviri yazı, tıpkıbasım ve eleştirmeli basımının yapılması sonucunda bu eserlerin ihtiva ettiği bilgi ve değerler bilimsel, kültürel ve toplumsal düzlemde bir özgüvenin, özgünlüğün gelişmesine vesile olacaktır.

Medeniyet coğrafyamız üzerinde yaşayan toplumların ürettiği bilim, felsefe, sanat, din ve tarih gibi geniş ihtisas sahalarını ilgilendiren temel metinleri okuyucuya ulaştırma gayesi, kadim zamanlardan beri medeniyetlerin kesişim noktası olan coğrafyamıza yeni bir ruh ve güç katacaktır.

Yalçın Topçu

T. C.

Kültür ve Turizm Bakanı



İÇİNDEKİLER

TAKDİM	4
SUNUŞ	6
KISALTMALAR	17
ÖNSÖZ	18
GİRİŞ	
Melceü't-Tabbâhın Üzerine	21
<i>Melceü't-Tabbâh</i> 'den Sonraki Arap Harfli Basılı Yemek Kitapları	27
<i>Melceü't-Tabbâh</i> 'in Kaynakları	28
Tarihte 50 Türk Yemeği	29
Yazma Yemek Kitapları ve Mecmualarda Rastlanan Yemek Tarifleri	31
<i>Melceü't-Tabbâh</i>	39
<i>Melceü't-Tabbâh</i> 'deki Düzenleme	40
<i>Melceü't-Tabbâh</i> 'in Takipçileri	45
Sonuç	49
KAYNAKÇA	50
Metin Yazımında Takip Edilen Yöntem	54

METİN

Fasl-ı Evvel	61
Çorbaların envainı ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder	61
1- Nohut Çorbası	61
2- Balık Çorbası	61
3- Nev'-i diğer	62
4- Tarhana Çorbası	62
5- Terbiyeli Ciğer Çorbası	62
6- Ekşili Çorba	63
İkinci Fasl	65
Kebapların envainı ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envain beyan eder	65
1- Âdi Şiş Kebabı	65
2- Tavuk Kebabı	65
3- Kıрма Tavuk Kebabı	65
4- Süt Kebabı	66
5- Kuş Kebabı	66
6- Muhzır Kebabı	66
7- Hacı Osman Kebabı	67
8- Tavşan Kebabı	67
9- Nev'-i diğer	67
10- Kıymadan Fırın Kebabı	68
11- Tas Kebabı	68

12- İçi Dolmuş Kuzu Kebabı	68
13- Ciğer Kebabı	69
14- Uskumru Balığının Kebabı	69
Külbastılar dahi kebaba mülhak olduklarından bu mahalde	69
zikri münasip görüldü	69
15- Tavuk Külbastısı	69
16- Koyun ve Kuzu Külbastısı	70
17- Dana ve Sığır Etinden Tencere Külbastısı	70
18- Haşlama Balık Külbastısı	70
19- Kılıç ve Palamut Külbastısı	71
20- Lüfer Balığı Külbastısı	71
21- Tarak ve İstiridye Külbastısı	71
22- Uskumru Balığı Külbastısı	71
23- Peynir Külbastısı	73
Üçüncü Fası	73
Luhûmâtıdan yahniler ve püryân ve köfteler envaı beyan eder	73
1- Beyaz Yahni	73
2- Kırmızı Yahni	73
3- Dana Etinden Papaz Yahnisi	74
4- Kızartma	74
5- Maydanozlu Yahni	74
6- Sarımsaklı Yahni	74
7- Kuzu Kızartması	75
8- İncik Yahnisi	75
9- Paça Yahnisi	75
10- Tavşan Yahnisi	76
11- Yaka Yahnisi	76
12- Domatesli Kızartma Yahnisi	76
13- Uskumru Balığından Papaz Yahnisi	76
14- Nev'-i diğer (Papaz Yahnisi)	76
15- Lisân-ı Efrencide İstofato kum patates tabir olunan yahni (Etli patates yahnisi)	77
16- İstofato kum makaronya (Etli makarna)	77
17- Yağsız Balık Yahnisi	77
18- Kuyu Püryânı (Büryan)	78
19- Püryân (Büryan) (Orman Kebabı)	78
20- Tavuk Yahnisi	79
Köfteler envaı beyan olunur	79
21- Kebap Köfte	79
22- Susuz Köfte	79
23- Maydanozlu Köfte	80
24- Terbiyeli Köfte	80
25- Kimyonlu Köfte	80
26- Maydanozlu Sıkma Köfte	80
27- Mücmer	81
28- Nev'-i diğer	81
29- Fasulye Mücmeri	81

30- Kadın Budu	81
31- Patlıcan Mucmeri	81
Dördüncü Fasil	83
Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar ve pilakiler beyanındadır	83
1- Et Tavası	83
2- Uskumru Balığı Tavası	83
3- Midye Tavası	83
4- Patlıcan Tavası	83
5- Ciğer Tavası	84
6- Hamsi Balığı Tavası	84
7- Dana Pilakisi	84
8- Kefal Balığı Pilakisi	84
9- Yağsız Uskumru Pilakisi	85
10- Diğer Balık Pilakisi	85
11- İstiridye Pilakisi	85
Beşinci Fasil	87
Hamurdan mamul börek nevinden olan eti' me beyanındadır	87
1- Yufka Böreği	87
2- Puf Böreği	87
3- Su Böreği	88
4- Sakız Böreği	88
5- Süt Böreği	89
6- Tavuk Böreği	89
7- Kol Böreği	89
8- Kapak Böreği	90
9- Türk Böreği (Alt üst börek)	90
10- Akıtma Sakız Böreği	90
11- Sac Böreği Tariki	91
12- Soğan Böreği	91
13- Paça Böreği	91
14- İnce Börek	91
15- Fincan Böreği	92
16- Tatar Böreği (Piruhi)	92
17- Âdi Lokum	92
18- Nev'-i diğer	92
19- Nev'-i Âher	93
20- Yumurtalı Lokum (Hacı Lokumu)	93
21- Vertika	93
Altıncı Fasil	95
Hamurdan mamul sıcak tatlı nevinden olan et'ime beyanındadır	95
1-Âdi Baklava	95
2- Kaymak Baklavası	95
3- Musanna Kaymak Baklavası	95
4- Kavun Baklavası	96
5- Pirinç Baklavası	96
6- Revani	96

7- Tertib-i diğer	96
8- Kadın Göbeği (Kadı Boğan)	97
9- Süngeriyi	97
10- Kurabiye	97
11- Nev'-i diğer	98
12- Nev'-i diğer	98
13- Âdi Tel Kadayıf	98
14- Kadife, Kenife	98
15- Saray Tel Kadayıfı	99
16- Beyaz Kadayıf	99
17- Kaymaklı Kadayıf	99
18- Nev'-i diğer	99
19- Âdi Yassı Kadayıf	99
20- Nev'-i diğer	100
21- Yağsız Kadayıf	100
22- Yufkalı Kadayıf	100
23- Nuriye	100
24- Ekmek Kadayıfı (Şam Kahki)	101
25- Fodula Kadayıfı	101
26- Saray Lokması	101
27- Gaziler Helvası	101
28- Sabuniye Helvası	102
29- Nev'-i diğer (Râhatü'l-hulkûm)	102
30- Reşidiye Helvası	102
31- Nev'-i diğer	102
32- Asude Helvası	102
33- Helvâ-yı Hâkânî	103
34- Nev'-i diğer	103
35- Pirinç Unu Helvası	103
36- Lamunya Helvası	103
37- Gülabiye	103
38- İshakiye	104
39- İrmik Helvası (Gaziler helvası)	104
40- Hurma	104
41- Vişne ekmeği	104
42- Nev'-i diğer	105
43- Yumurta Lokması	105
44- Cızlama	107
Yedinci Fasil	107
Soğuk tatlılar envain beyan eder	107
1- Tavuk Göğsü	107
2- Aşure	108
3- Süzme Saray Aşuresi	108
4- Elmasiye	108
5- İncik Elmasiyesi	108
6- Muhallebi	108

7- Şeftali Tatlısı	109
8- Ayva Tatlısı	109
9- Güllâç Baklavası	109
10- Kızartma Güllâç	110
11- Güllâç Paludesi	110
12- Sütlü Aş	110
13- Nazlı Aş	110
14- Pâlûzec (Pâlûde)	110
15- Elma ve Armut	111
Sekizinci Fasl	113
Bastı tabir olunur sebze taamları ve bazı perakende et'ime envainı beyan eder	113
1-Kabak Bastı	113
2-Nev'-i diğer	113
3- Bamyâ	113
4- Şeyhü'l-Mûşî	114
5- Medfûne	114
6- Marmarina	114
7- Herîse	115
8- Nev'-i diğer	115
9- Yalancı Keşkek	115
10- Çılbır	115
11- Yalancı İlik	116
12- Yoğurtlu Şalgam	116
13- Aside	116
14- Hoşmerim	116
15- Patlıcan Paçası	117
16- Patlıcan Kayganası	117
17- Türlü	117
18- Bütünce Kalkan Balığı	117
19- Güveç Balığı	118
20- Kuru Silkme	118
21- Kavurmalı Patlıcan	118
22- Paça	119
23- Ekşili Patlıcan ve Kabak	119
24- İmam Bayıldı	119
25- Sebzevat	120
26- Peynirli Kabak	120
Dokuzuncu Fasl	121
Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar envainı beyan eder	121
1- Mülebbes Dolma	121
2- Yalancı Balık Dolması	121
3- Halep Dolması	122
4- Yalancı Dolma	122
5- Vişne Yalancı Dolması	122

6- Kavun Dolması	123
7- Şalgam Dolması	123
8- Piliç veya Tavuk Dolması	123
9- Midye Dolması	124
10- Âdi Yaprak Dolması	124
11- Domates ve Frenk Patlıcanı Dolması	124
12- Patlıcan Yalancı Dolması	124
13- Balık Dolması	125
14- Mumbar ve Şirden	125
Onuncu Fasıl	127
Pilavların envainı ve tarîk-i tabhların beyan eder	127
1- Âdi Piriç Pilavı	127
2- Acem Pilavı	127
3- Köse Pilavı	127
4- Susuz Pilav	127
5- Yağsız Pilav (bıldırcın pilavı)	128
6- Nev'-i diğer	128
7- Domates Pilavı	128
8- Baş Pilavı	128
9- Lüfer Pilavı	129
10- Patlıcanlı Pilav	129
11- Midye Salması	129
12- Tarak Pilavı	130
13- Özbek Pilavı	130
On Birinci Fasıl	131
Hoşafların envainı beyan eder	131
1- Taze Vişne Hoşafı	131
2- Kayısı ve Erik Hoşafı	131
3- Misket Elması ve Akça Armudu Hoşafı	131
4- Ali Fakih Eriği Hoşafı	132
5- Böğürtlen Hoşafı	132
6- Bardaşa Eriği Hoşafı	132
7- Razakı Üzümlü Hoşafı	132
8- Armut Kurusu Hoşafı	133
9- Portakal Hoşafı	133
10- Nar Hoşafı	133
11- Taflan Yemişi Hoşafı	133
12- Şam Fıstığı Hoşafı	133
13- İncir Hoşafı	134
14- Çekirdeksiz Üzümlü Hoşafı	134
On İkinci Fasıl	135
Kahveden evvel tenâvül olunacak hulviyyât ve meşhur olan şuruplar ve bunlara müteallik bazı nesneleri beyan eder	135
1- Ayva Murabba'ı	135
2- Nev'-i diğer	135

3- Gülbeşeker Şemsiyesi (Menekşe)	135
4- Râhatü'l-hulkûm	136
5- Badem Kurabiyesi	136
6- Âdi Sade Şurup	137
7- Vişne Şurubu	137
8- Diğer Vişne Şurubu	137
9- Menekşe Şurubu	137
10- Menekşe Şerbeti	137
11- Sikencebin Sirke Şurubu	138
12- Badem Şurubu	138
13- Limon Şurubu	138
14- Çilek Şurubu	138
15- Demirhindi Şurubu	139
16- Kaba Koruk Tatlısı	139
17- Frenk Üzümlü Tatlısı	139
18- Gül Şurubu	139
19- Gülbeşeker	140
20- Vişne Tatlısı	140
Derkenarlarda bulunan salata, tarator, turşu vb.leri	140
1- Yeşil Salata	140
2- Domates Salatası	141
3- Karnıbahar Salatası	141
4- Döğme Hıyar Salatası	141
5- Çerkez Salatası	141
6- Hıyar ve Semizotu Taratoru	141
7- İstakoz Taratoru	141
8- Sardalya Salatası	142
9- İstakoz Salatası	142
10- Kaya Balığı Taratoru	142
11- Balık Yumurtası Taratoru	142
12- Uskumru Balığı Taratoru	142
13- Cacık	142
14- Rosbi Salatası	143
15- Bakla Filizi Salatası	143
16- Teke Salatası	143
17- Marul Salatası	143
18- Çiroz Balığı Salatası	143
19- Frenk Teresi Salatası	143
20- Patlıcan Turşusu	144
21- Hindiba Salatası	144
22- Hıyar Turşusu	144
23- Âdi Hıyar Turşusu	144
24- Turşu-yı Mahlût	144
25- Çağla Turşusu	144
26- Mayalı Lahana Turşusu	145
27- Havuç Turşusu	145

28- Biber Turşusu	146
29- Urus Turşusu	146
30- Pancar Turşusu Tariki	146
31- Kabak Turşusu	146
32- Diğer Kabak Turşusu	146
33- Balık Turşusu	146
34- Üzüm Turşusu	147
35- Şalgam Turşusu	147
36- Tertîb-i Hardal	147
37- Kuyruk yağının sağyağından farkı olmaz derecelerde terbiyesinin tariki	147
38- Yoğurt Yapmasının Tariki	148
39- Karadut Peltesi	148
40- Ekseriyâ hoşaf tanelerinin üzerinde durmasının tariki	148
41- Bir kâsede üç renk hoşaf yapma	148
42- Kar bulunup buz bulunmadığı halde buz dondurmanın tariki	148
44- Bamya Salamurası	149
45- Badem Harîresi	149
46- Pelteşin	149
SÖZLÜK	151
DİZİN	161
TANITILAN NÜSHALARDAN ÖRNEK YAPRAKLAR	170
TIPKIBASIM	187

KISALTMALAR

bkz.	: bakınız
Haz.	: hazırlayan
İAE	: İstanbul Araştırmaları Enstitüsü
kat.	: katalog
ktp.	: kütüphane
no	: numara
s.	: sayfa
st.	: satır
ŞR	: Şevket Rado
TDVİA	: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
yk.	: yaprak

KİTAPTA GEÇEN ÖLÇÜ BİRİMLERİ

Çekirdek	: kırat, tane, bir dirhem'in onaltıda biri= 0.2 gr.
Dirhem	: 0,003207 kg.
Kabza	: 1 tutam
Kantar	: 56,449 kg.
Kıyye	: 1,282 kg.
Kile	: 0,037 m ³ =37 lt.
Okka	: 1,282 kg.
Vakiyye	: 1,282 kg.



Nusretname, TSMK, H. 1365, 34b

ÖNSÖZ

Maddi kültürümüzün araştırma konularından biri de beslenmedir. Bu geniş konunun öğelerini oluşturan yiyecek, içecek, baharat ve yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, kap kakaklar hakkında ülkemizde yapılmış araştırmalar yeni yeni ele alınmaktadır. Bunun nedenlerini 18 ve 19. yüzyıldan kalma yazma yemeklerinin dışında geçmiş dönemler için araştırmacılara bilgiler sağlayacak arşiv belgelerinin de henüz yeteri kadar araştırılmadığına bağlayabiliriz. Ayrıca Türkiye’de yetişen sebze, meyve ve yenebilecek otların menşelerini yani yerli mi göçmen mi olduklarını, ne zamandan beri yetiştirildiklerini ve bölgelere göre aldıkları değişik isimleri de tam olarak tespit edebilmiş değiliz.

Çeşitli alanlarda ülkemize büyük değişiklikler getiren Tanzimat (1839), halkın yaşayışına, ev düzenine, giyim kuşamına birtakım yenilikler getirirken bu süreç içerisinde mutfığımızı da etkilemiştir. Bu arada basılı ilk yemek kitabı *Melceü’t-Tabbâhîn* de Tanzimat’tan beş yıl sonra 1260 hicri yılının şaban ayının evâhîrinde yani 20 -30. günleri aralığında (3 -13 Eylül 1844) basılmıştır. İstanbul’da taşbaskısı (lito) olarak hayata geçen bu ilk yemek kitabı Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne hocalarından Mehmed Kâmil tarafından basılmıştır. Halk tarafından ihtiyaç duyulan bu kitap 1844-1888 yılları arasında arasında altısı taşbaskı ikisi de tipo olarak sekiz kez basılmıştır.

Bu baskıda *Melceü’t-Tabbâhîn*’i kaynaklarıyla birlikte değerlendirmeye çalıştık. Ayrıca *Melceü’t-Tabbâhîn*’den sonra yazılan ve basılan iki eser üzerinde de bir inceleme yaparak bu iki eserin de kaynağının *Melceü’t-Tabbâhîn* olduğunu ve onun kullandığı yazma eser nüshaları ile mecmualarda tespit edebildiğimiz verileri ortaya koymaya çalıştık.

Mehmed Kâmil, kitabını nasıl hazırladığını, eski yemekler ve aşçılar hakkındaki düşüncelerini oldukça ağdalı bir dille yazdığı giriş bölümünde bize anlatmaktadır. Biz de önsöz niteliğini taşıyan bu bölümün kimi yerlerini sadeleştirerek yazımıza aldık. Yazar “zevk ve sefa ehline neşe verecek bir eser yazmaya iştahlı ve istekli olduğunu, İstanbul’daki kadın ve erkek aşçıların

temcit makarnası gibi eski yemeklerden başka yemek pişirmeye önem vermediklerini, masrafların da aşçıların ellerini yakıp hepsinin feryat ettiğini görmüş ve duymuş olduğumuzdan eski yemek risalelerini doya doya incelemiş, nadir ve lezzetli yemeklerin gereksiz yerleri çıkartılıp ayrıca bilinen ve bu konuda deneyimli olanlardan leziz yiyecekler de ilave ettiğini” söylemekte daha sonra da kitabını on iki fasıl üzerine yazdığını ve kenarlarına da salata, turşu, tarator gibi meze türünden yiyecekler eklediğini bildirmektedir.

Buna dayanarak 18. yüzyılda yazılan ve hemen hemen bir nüshadan istinsah edilen nüshalardan bir veya birden fazla nüshasını görmüş olan Mehmed Kâmil’in kaynakları bu baskıda tespit edilmiş ve ulaşılan nüshalar tanıtılmış, bazılarının ilk sayfasının tıpkıbasımı verilmiştir. Ayrıca rahmetli Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver’in yayınları ile başlattığı bu yeme ve içme kültürümüzü en azından risale, yazma yemek kitapları ve mecmualarda ele alındığı kadarıyla, bu konuyla ilgili araştırmacılara ve yemek meraklılarına sunmuş oluyoruz.

Son olarak çeviri yazıda kullandığımız yöntemi de okuyucularımıza açıklamak isteriz: Bugün artık Türkçeye girmiş ve halen kullanılmakta olan kelimeler bugünkü imla ile yazılmış, tamlamalar ve bugün kullanımda olmayan kelimeler ise tüm sesler ve uzunluklar gösterilerek yazılmıştır.

Bu kitabın basımı için bizi teşvik eden ve hazırlık aşamasında her türlü kolaylığı sağlayan Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanı sayın Prof. Dr. Muhittin Macit’e, Çeviri ve Yayın Dairesi Başkanı sayın Yrd. Doç. Dr. Feriuh Özpilavcı’ya, Millet Yazma Eser Kütüphanesi Müdürü Melek Gençboyacı’ya, eserin ilk halini bilgisayar ortamına aktaran M. Sümeyra Tuzcu’ya, yiyecek ve içecek indeksini hazırlayan ve devamlı bizimle irtibatta bulunarak gerekli düzeltmeleri giren Uzm. Yrd. İsmet İpek’e, kitabın tasarımını yaparak okuyuculara ulaşmasını sağlayan grafiker Yüksel Yücel’e teşekkürlerimizi sunarız. Çalışmamızı rahmetli Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver’e ithaf ediyoruz.

Günay Kut - Turgut Kut
Fatih - 2015

GİRİŞ

Melceü't-Tabbâhîn Üzerine

Hayatını devam ettirmek isteyen bütün canlılar için beslenmek bir zarurettir. Yine bu zaruret içinde olan insan, tarihin eski çağlarından beri yüzündeki bir çok canlıdan farklı olarak daha geniş bir beslenme kültürüne sahiptir. Bu kültürün başlangıcı da insanlık tarihi kadar eskidir. Ancak o günden bugüne yemek pek çok evreler geçirmiş, çok çeşitlenmiş ve artık bugün insan topluluklarının sosyal ve kültürel kimliklerinin bir parçası olmuştur. Lezzeti, çeşitli milletlere mensup insanların damaklarına hitap edebilen kimi millî mutfaklar evrensellik kazanmışlardır.

İşte bunlardan biri de Türk mutfağıdır. Pek çok yerde dünyada üç büyük mutfak olduğunu, bunların da Çin, Fransız ve Türk mutfağı olduğunu okursunuz. Peki Türk mutfağını bu denli ünlü kılan özellik nedir? Ülkemizden uzunca bir süre ayrıldığımızda özlem duyduğumuz şeylerin başında yemeklerin gelmesinin sebebi nedir veya uzunca bir süre yemediğimizde bazı yemekleri aramamız nedendir? Sadece damak tadımıza uygun geldiği için mi, bu tada alıştığımız için mi, yani annemizin yemekleri mi yoksa daha başka sebepleri mi var bu özlemin, beğenmenin altında? Tabii, Allah ağzımızın tadını bozmasın, muhakkak insan hayatında alışkanlıklar önemli bir yer tutar ama sanırım bütün bunların ötesinde sağlıklı gerekse etli ve zeytinyağlı yemeklerimizde, salata ve garnitürlerimizde gelenek ve göreneklerimizle de yoğrularak sofraya büyük bir özen ve zevkle getirilen yemeklerimizdeki lezzettir sözkonusu olan. Daha yemeklerin adını anarken ağzımızı sulandıran işte bu lezzetin altındaki sırdır.

Türk mutfağı ile uğraşanların çoğunun bildiği bir gerçek de bu lezzetin sulu yemeklerde, yani tencere yemeklerinde kullanılan soğan, et, özellikle kuzu eti; bakır tencere ve kısık kömür ateşiyle olan yakın ilişkisidir. Bunun yanı sıra o yemeğin yapıma ve pişirme adabı da unutulmamalıdır. Mutfakta yemekle beraber pişmeden yemeğin tam istenilen lezzette olmayacağını her halde annelerinizden duymuşsunuzdur. Yemek ve yemekle ilgili deyimlere ve hatta argoya bile yansımaları günlük hayatımıza öylesine girmiştir ki

her gün fark etmeden bir çoğunu kullanırız. *Ayvayı yemek, çiroz, düdük makarnası* belki sıkça kullanılanlardır. Deyimlerden ise *pilavdan dönenin kaşığı kırılın, can boğazdan gelir* ve de karşıtı olan *boğazdan da çıkar* da yine herkesin kullandıklarındandır. Türklerde diğer bir atasözü de yemek geleneğimizin sosyal ve toplumsal önemini vurgulamaktadır. “*Evvel taam sonra kelâm*”, “*Tatlı yiyelim tatlı konuşalım*” ya da “*Lokma karın doyurmaz muhabbet arttırır*” gibi. Hemen her fırsatta herkes kendi kesesine göre ziyafet verir; dostunu, ahbabını çağırır. Ya bir şey kutlar ya da ölümlerden sonra acısını bölüşür. Evlenirken, çocuk sahibi olunca, sünnette, bir evin yapımı bitince, uzak bir yerden evine, yurduna dönünce, bir musibet baştan savıldıkça ziyafet vermek atalarımızdan gördüğümüz gelenek-görenek içinde yer alır. Yukarıda sayılan maddeler insan hayatını aynı zamanda da o insanın toplumla olan ilişkilerini yakından ilgilendirmektedir. Hepsinin de yemekle, ziyafetle noktalanması Türklerin hem ne kadar sosyal olduklarını hem de kutlu bir olayın diğer insanlarla bölüşerek daha da kutsanacağı ya da paylaştığında acısı devam etse de kaybettiklerinin ruhunun rahatlayacağı inancında olduklarını gösterir. Ayrıca toplumumuzda bir de “*Tanrı misafiri*” kavramı vardır. Yaşı ellinin üzerinde olanlar ne demek istediğini anlamışlardır. Kapı çalınıp da karşınızdaki “*Tanrı misafiriyim*” derse, akan sular durur. Evin hanımı tarafından gelen kim olursa olsun yaşlı veya genç, iyi ya da kötü giyimli, hasta veya sağlıklı hemen içeri buyur edilir ve önüne evde ne varsa yemek çıkartılırdı. Eğer misafire ikram edilen yemek az veya makbul olmayan bir yemekse “*misafir umduğunu değil bulduğunu yermiş*” denilerek hem bir anlamda özür dilenir hem de misafirin gönlü alınmaya çalışılırdı. Bunlar da bizim toplumumuzun paylaşmayı bildiğinin, bundan büyük haz aldığıının göstergesidir. Yakın zamana kadar birilerinin önünde yemek yerken, özellikle yolculuklarda veya arkadaşlar arasında, karşımızdakine ikram etmeden yediğimiz şey boğazımızdan geçmezdi. Eskiler “*Allah kimseyi açlıkla terbiye etmesin*” bazen de “*Biri yer biri bakar kıyamet ondan kopar*” derlerdi.

Yüzyıllar boyunca değişen ve gelişen Türk mutfağı önceleri Anadolu'da sonraları Rumeli ve İstanbul'da zamanla zenginleşmiş ve gerçek bir yemek kültürü oluşturmuş bir mutfak haline gelmiştir. Geleneksel olarak bir sofr-

da sunulan yiyecekler başta çorba, etli yemekler, pilav veya makarna, börek, zeytinyağlılar, salata veya turşu ile tatlılardır. Bu yiyecekler dengeli yendiği takdirde bir insanın günlük kalori ihtiyacını karşıladığı gibi tekdüze olmadığı için yiyeceklerden alınan mineral ve vitaminler de yeterli miktarda olmaktadır. Eskiden yani o kadar da eski değil, elli sene öncesine kadar karpuz, kavun dışında meyve hemen yemeğin arkasından yenilmezdi. Özellikle akşam yemeğinden sonra sohbet edilirken yenir ya da misafirlikte *soğukluk* adı verilen meyve türleri ikram edilirdi. Şimdi tıp uzmanları da meyvenin yemekten iki saat sonrasında yenmesini salık veriyor.

Ülkemizin 16. yüzyılda tanıdığı kahveye gelince; sadece yemekten sonra içilmez pek tabii; ama yemekten sonra hazmettireceği düşüncesiyle kahve yapılması gelenektendir. Onun hatırı nedense büyüktür. Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı olduğunu unutmayalım. Hele şimdi pek çok çeşidi olan kahve, toplumumuzun vazgeçemeyeceği alışkanlıklardandır. Türklerin 16. yüzyılda tanıdığı kahve, diğer kahve türlerinin yanı sıra hâlâ tahtını korumaktadır. Şimdilerde yemek sonrası kahve yerine daha çok çay içilmektedir. Çayın ülkemize kahveden çok sonra geldiği hatta önceleri pek kullanılmadığı; ama tıpta kullanıldığı bilinmektedir. Şimdi ise çay üreten ülkemizde de sanırım çay tüketimi kahve tüketiminden çok daha fazladır. Ayrıca kahve ve çay üzerine yazılan yazma eserlerimiz olduğunu da belirtelim.

Türkler göçebe topluluklar halinde yaşarken et ağırlıklı yiyecekler yiyorlardı. Gerek av etlerini gerekse besledikleri hayvanların etlerini doğrudan ateşte yani ateş üzerinde çevirerek pişiriyorlardı. Çevirme denen bu et pişirme usulü hem kolaydı hem de yemekten alınan lezzet tartışmasızdı. Meselâ bir kuzu bütün olarak ortasından bir şişe geçiriliyor ateş üstünde çevrilerek her tarafının nar gibi kızarması sağlanıyordu. Asıl makbul kuzu olmakla birlikte at eti de dahil diğer bütün av etleri de bu şekilde pişiriliyordu. Çevirme etlerin hemen yanında hamur işleri de çevirmenin paralelinde Türklerce sevilen yiyeceklerdendir. Tutmaç adını verdikleri mantıya benzeyen bir hamur işi bu gün bile Anadolu'da yapılmaya devam etmekte hazır çorbalar da marketlerde satılmaktadır. İşte yüzyıllar boyunca özellikle Türklerin Anadolu'ya gelmesinden sonra çeşitli kültür ve medeniyetlerle birlikte olmaları yiyecek-içecek alışkanlıklarının da renklenmesini, çeşitlenmesini ve zaman

içinde rafine olmasını sağlamıştır. Ağzının tadını kendi mutfağında bulan Türkler ne yazık ki bu bilgilerini uzun süre bir kitapta toplamamışlardır. Durmadan anadan kıza, ustadan çırağa geçen sözlü ya da kâğıt parçacıklarına yazılan yemek tariflerinin çoğu zamanımıza kadar gelmiş ancak pek çoğu da zamanın eleği içinde kaybolup gitmiştir. Ama yine de elimizde geç devirde de olsa yazılmış olan birkaç yemek kitabı ile edebiyat verileri ve lügatler içinden ayıklanarak en azından isimlerin saptandığı yemek, tatlı ve şerbet çeşitlerini çıkarmak mümkün olmaktadır.¹ Özellikle padişah kızlarının evlilikleri ile şehzadelerin sünnet düğünlerini anlatan *sûr-nâme* adı verilen eserler bu açıdan bize bol malzeme verirler. Örneğin Kanunî Sultan Süleyman'ın oğulları Bâyezid ile Cihângîr'in sünnet düğünlerinde sunulan çok çeşitli reçeller, tatlılar ve yemekler gibi.² Bu düğünle ilgili bu belge daha sonra Semih Tezcan tarafından yayımlanmıştır.³ Belgenin içinde yapılan yemeklerle ilgili enteresan yiyeceklerle karşılaşılır. Bildircin kebabı, güvercin kebabı, tavus kebabı, keklik kebabı, kuzu tepsisi, mahmûdiye gibi. Mutfak ve yemek kültürü üzerinde çalışanlar için gerçek bir bilgi hazinesi olan *sûr-nâmeler* dışında mecmua adını verdiğimiz çeşitli eserlerin, şiirlerin bir araya toplandığı eserlerde ise zaman zaman yemek yahut şerbet veya tatlı tarifine rastlamak mümkündür. Yemeklerle ilgili en eski yazma olarak tanımlayabileceğimiz kitap 13. yüzyılda Arapça olarak yazılan 15. yüzyılda Türkçeye çevrilen *Tercüme-i Kitâbü't-Tabih*⁴ adlı eserdir.⁵ Eserin tercümesinin şimdilik tek nüshası Millet Yazma Eser Ktp. Ali Emiri, Müteferrik No. 143'te kayıtlıdır. Bu kitapta 159 yemek tarifi 11 ayrı bölümde verilmiş; daha sonra 77 yemek tarifi daha tercüme yapan Mehmed b. Mahmûd Şîrvânî tarafından eklenmiştir. Bu eser basılmıştır.⁶ Bu tercümeden sonraki yemek kitabı ise 18. yüzyılda ortaya çıkar. Yedi fasıldan oluşan bu yemek kitabında

1 Günay Kut, "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları", *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü* (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 1996), s. 211-224

2 Günay Kut, "Kanunî'nin Oğulları Sultan Bayezit ve Sultan Cihangir'in Sünnet Düğünlerindeki Kına Gececi Ziyafeti", *Acâibü'l- Mahlûkât: Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları* II, (İstanbul: Simurg, 2010), s. 137-141.

3 *Bir Ziyafet Defteri*, haz. Semih Tezcan, (İstanbul: Simurg, 1998)

4 Muhammed b.El.Kerim, *Kitâbü't Tabih Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, Giriş ve notlar: Charles Perry. Çeviri: Nazlı Pişkin, (İstanbul: KitapYayınevi, 2009)

5 Günay Kut, "13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı", *Yazmalar Anasında: Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları*, (İstanbul: Simurg, 2005), s. 347-360.

6 Muhammed bin Mahmud Şîrvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfakı*, haz.: Mustafa Argunşah - haz. Müjgân Çakır, (İstanbul: Gökkubbe Yayınları, 2005)

yapılışlarında ufak tefek değişiklikler olan nev'î- diğer, tavr-ı diğer, nev'-i âher ve terkîb-i diğer gibi yemek tarifleri dahil 150 tarif bulunmaktadır.⁷ Onlar dışında bu yazmada 128 tarif bulunmaktadır. Bu arada 18. yüzyıldan önce ele geçmiş olan bir yemek kitabının olmaması şaşırtıcı görünüyorsa da büyük bir ihtimalle bunun sebebi yemek pişirme geleneğini sürdüren kişilerin bu tarifleri görenek olarak bir sonraki nesle sözlü bir biçimde aktarmalarından veya henüz ele geçmemiş olmasından kaynaklanmaktadır. Yine tarihi 1828'de yani 19. yüzyılın ilk yarısına dayanan bir Rumeli tatlıları yazması ile karşılaşırız.⁸ 18. yüzyılda içinde 112 yemek tarifi olan ve Ağdiye Risalesi olarak tanınan yazma bir yemek kitabı daha bulunmaktadır. Bu risale alfabetik bir düzende değildir. Bu risaleye benzeyen ve rahmetli Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından istinsah edilen diğer bir yemek tarifleri yazması ya da Ağdiye Risâlesi, yine aynı tarifleri içermesi açısından büyük yenilikler veya bilinmeyen yemek tarifleri getirmemişlerdir. (Bk. Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Süheyl Ünver No. 232, No. 652; Yazma Bağışlar No. 3903, No. 4991 ve İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yazmaları ŞR No. 493⁹, Konya Mevlânâ Enstitüsü Ktp., No. 6766, Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14¹⁰, TBMM No., 11/1¹¹ ve İzmir Milli Ktp. No 1790/1)¹² Bu birbirinin tekrarı gibi görünen yemek kitaplarından sonra ilk basılı yemek kitabı olan *Melceû't-Tabbâhîn*'in 1260/1844 yılında ortaya çıktığı görülür. Tanzimattan 5 yıl sonra basılan eser bu yıllarda büyük bir boşluğu kapatmış olacak ki 1844-1888 yılları arasında yani hemen hemen yarım yüzyıl içinde sekiz kez basılmıştır. Gerçekten de 44 yıl içinde sekiz baskı yapan bir kitap hele o zamanki hayat tarzı düşünüldüğünde inanılmaz bir tablo olarak algılanmalıdır. Besbelli zamanının "best seller"i olmuş bir eser. Daha doğrusu gereksinime cevap veren bir eser. Kitap kenarlarında yer alan salata, turşu,

7 *Türk Yemekleri - XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi*, haz. M. Nejat Sefercioğlu, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985).

8 *et-Terkîbat fî Tabhî'l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, haz. Günay Kut, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986, 44 s. + 32 s. Tıpkıbasım)

9 *İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, Yazma Eserler Kataloğu*, haz.: Günay Kut, Zehra Toska vd. (İstanbul: Suna ve İnan Kıraç Vakfı İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, 2014), kat. No: 1038.

10 *Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi'ndeki Türkçe El Yazmaları Kataloğu*, haz.: İsmail Parlatur, György Hazai, (Ankara: TÜBA 2007) s. 511, kat. No: 811.

11 Bkz. 1. not.

12 *İzmir Milli Kütüphanesi Yazma Eserler Kataloğu*. Haz.: Ali Yardım, c. III, (İzmir: Milli Kütüphane Vakfı Yayınları, 1997), s. 401-402, kat. No: 3817

tarator kabilinden yiyeceklerle birlikte 13 fasıldan oluşmaktadır. Çorbalar, kebablar, yahniler, tavalar, hamur işleri, börekler, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar, pilavlar, hoşafklar, kahveden evvel yenecek tatlı ve içecekler, salata, tarator ve turşulardan oluşan ilk basılı yemek kitabı o zaman Türkiye’de bulunan yabancılar tarafından da kullanılmış ve elde tek basılı kaynak olması hasebiyle de kendinden sonraki yemek kitaplarına kaynaklık etmiştir. Mehmet Kâmil’in elimizdeki 8. baskısının ilk baskıdan daha değişik düzende olduğunu burada belirtmekte yarar vardır. 1306 (1888-89) baskısı olan bu 8. baskı *Ev Hanımı* adıyla basılmıştır. On dokuz fasıldan oluşmaktadır. Birinci baskıdaki kenarlarda olan salata turşu türünden tarifleri de fasıl olarak sona eklemiştir. Aynı zamanda birinci baskının kimi yanlışları da bu baskıda düzeltilmiştir. Birinci baskıdaki fasıllar daha makul fasıllara ve kenarlarda olan salata ve turşu türünden tarifler de fasıllara eklenmiş böylece fasıllar 19’a çıkmıştır. Bu baskı 130 sayfadır ve 286 tarif içerir. Birinci baskıdan farklı olarak dikkati çeken iki tarif bulunmaktadır. Bunlar s.113’te Etyemez Derviş Lokması ve onun bir başka şekilde yapılan nev’-i diğer tarifiedir. Başta Mehmed Kâmil’in Dibacesi ile süslü bir serlevha içinde Aşçı Başı yazılıdır. Kitabın başında 6 sayfalık bir fihrist vardır. Fihriste göre Fasıllar:

Fasl-ı evvel: Çorbaların envaı s. 2-7 (6 tarif).

İkinci fasıl: Kebabların envaı s. 7-14 (14 tarif)

Üçüncü fasıl: Külbastılar, köfteler envaı s. 14-18 (9 tarif)

Dördüncü fasıl: Luhûmâtan yahniler ve pürân s.18-26 (20 tarif)

Beşinci fasıl: Köfteler envaı s.26-31 (10 tarif)

Altıncı fasıl: Tavaların envaı s. 31-36 (10 tarif)

Yedinci fasıl: Hamurdan mamul böreklerin beyanı s.36-46 (26 tarif)

Sekizinci fasıl: Hamurdan mamul tatlılar s. 47-58 (25 tarif)

Dokuzuncu fasıl: Helvaların envaı s. 58-64 (17 tarif)

Onuncu fasıl: Soğuk tatlıların envaı s. 65-71 (15 tarif)

On birinci fasıl: Sebze taamları s. 72-77 (13 tarif)

On ikinci fasıl: Tuhaf taamlar s. 78-84 (13 tarif)

On üçüncü fasıl: Zeytin ve sağyağlı dolmalar s. 84-91 (13 tarif)

On dördüncü fasıl: Pilavların envaı s. 92-97 (12 tarif)

On beşinci fasıl: Hoşafkların envaı beyanındadır. s. 98-103 (14 tarif)

On altıncı fasıl: Kahveden evvel tenavül olunacak hulviyyât ve hoşafıların envai s. 104-113 (22 tarif)

On yedinci fasıl: Salataların envai s. 114-120 (21 tarif)

On sekizinci fasıl: Turşular s. 120-126 (15 tarif)

On dokuzuncu fasıl: Bazı şeyler tarîki s. 126-130 (11 tarif)

Baştaki fihristte verilen fasıl başlıkları metinde çoğu zaman unutulmuştur.

***Melceü't-Tabbâhîn*'den Sonraki Arap Harfli Basılı Yemek Kitapları**

Melceü't-Tabbâhîn'den sonra basılan *Yeni Yemek Kitabı* 1880-81 yılından 1924 yılına kadar 7 kez, Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabı 1882-1907 arasında 4 kez, Mahmut Nedim b. Tosun'un *Aşçı Başı* adlı yemek kitabı ise 1900-1927 yılları arasında 3 kez basılmıştır. Bunlardan en detaylı olan Ayşe Fahriye'nin yemek kitabıdır. 1890/91'de basılan ilk baskısında 23 sayfalık bir önsözle 448 sayfalık bir muhteviyat bulunmaktadır. Kitap, 35 takıma ayrılmıştır. İçinde toplam 887 tarif bulunmaktadır. Yukarıda verilen yemek kitapları çekirdek olarak muhakkak ki Mehmet Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn*'ini esas almışlar ama bu arada da Türkiye'ye giren veya mevcut olduğu halde *Melceü't-Tabbâhîn*'de bulunmayan yemek türleriyle de zenginleştirilmişlerdir. Ayşe Fahriye'nin kitabının bir özelliği de kitabın başında yer alan yemek pişirme ile ilgili genel bilgilerin bulunmasıdır. Zamanı için oldukça eğitici olan bu kısım yemek pişiren kişilere çok yararlı bilgiler vermektedir. Ayşe Fahriye bu kısımda tam 32 konuya temas etmiş bu konularda bilinmesi gerekenleri ilgililere aktarmıştır. Örneğin, kaplarla ilgili bölümde bakır kapların sık sık kalaylanması ve kalaydan geldikten sonra kepek ve daha sonra da sabunla yıkanması gereği hatırlatılmaktadır ki bu çok eski bir gelenektir. 15. yüzyılda Türkçeye çevrildiğini söylediğimiz *Tercüme-i Kitâbü't-Tabîh*'te de bakır kapların dikkatli kullanılmasının gereğine işaret edilmiştir. Ayşe Fahriye'nin kitabının diğer bir özelliği de kitabının sonuna aldığı sofrâ düzeni, sofrâ adabı ile ilgili verilen bilgilerdir. Bu kısımdan da artık Türkiye'de her konuda olduğu gibi yemek konusunda ve yemek adabında da alaturka ve alafranga tabirlerin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Sofra düzeni ile ilgili 6 şekil bulunan kitap ayrıca mutfak takımı cetveli ile kaba kiler ve ince kiler cetvellerini de içermektedir. Cetvellerde yer alan malzeme

mutfakta bulunması gereken alet ve edevat, kap-kacak, tava-tencere gibi şeylerdir. 1928 yılında, harf devrimine gelinceye kadar basılan diğer yemek kitapları, *Aile Aşçısı-100 Türlü Çorba Pişirme Usulü*, *100 Türlü Yumurta Pişirme* yiyeceklerle ilgili teknik konuları ele almışlardır.¹³

Melceü't-Tabbâhîn'in Kaynakları

Bütün bu yazma yemek kitapları¹⁴ ve mecmualarda kayıtlı yemek tarifleri incelendiğinde genellikle bizi bir kaynağa götürür. Yemek kitapları hep 7 fasıl olarak; mecmualar ise düzensiz olarak yemek, tatlı, şerbet vb. tarifleri verirler. Görülen bütün yazma yemek kitaplarında çoğunlukla kenarda yazılmış olan Nûriye tatlısı ve diğer kimi tatlılar tamamen aynı şekilde anlatılmış olduğu gibi kimi tariflerde, tarife geçmeden yemeğin veya tatlının hangi şehre ait olduğu hakkında bilgi bulunmaktadır. Daha sonra “sanatı” başlığı ile yemeğin veya tatlının tarifine geçilir. Yemek kültürü ile çalışmalar çok yakın bir geçmişe dayanmış olup Rahmetli Süheyl Ünver’in bu konudaki çalışmalarından ve bu arada Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Yazma Bağışlar Bölümü ve Süheyl Ünver’in aynı kütüphaneye bağışlamış olduğu yazmalardan, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü’nde, İzmir Milli Kütüphanesinde ve Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi’nde ortaya çıkan yemek kitaplarının düzeninin ve hepsinin genellikle yedi fasıldan oluşmasından ve yaptığımız karşılaştırmalarda yemek, tatlı vb. tariflerin aynı olmasından Mehmed Kâmil’in *Melceü't-Tabbâhîn* adını verdiği ve ilk basılan yemek kitabının kaynaklarının yukarıda verilen yemek kitaplarından birine dayandığı kesinleşmiştir. Ama arada Mehmed Kâmil’in yedi faslı, kenarlarda eklediği salata ve turşular dışında on iki fasla çıkardığını ve kendisinin de pek çok yeni yemek tariflerini de verdiğini kaydetmek gerekir. Buna çok belirgin bir iki örnek *Melceü't-Tabbâhîn*’de ilk defa karşımıza çıkar *domatesli kızartma yahni*, *lisân-ı Efrencîde İstofato kum*, *patates*, *istofato kum makaronya*, *fasulye mücmeri* (üçüncü fasıl), *domates ve frenk patlıcanı dolması*, (dokuzuncu fasıl) ve *domates pilavıdır*. (onuncu fasılda). Zira yazma yemek kitaplarının kaleme alındığı zaman Türkiye’de domates

13 Bu konuda geniş bilgi için bkz. A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985); aynı yazar, “Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)”, *Türk Mutfağı*, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008) s. 329-337.

14 Yazma yemek kitaplarına muhtemelen katalog çalışması yapanlar tarafından değişik adlar verildiği görülür. Çünkü genellikle bu yazmalar “nohudâb” çorbasıyla başlar. Yazmaların bir mukaddimesi ve esere verilen bir ad yoktur.

ve fasulye henüz bilinmiyordu. Diğer iki yeni yemek tarifinin Avrupa kökenli olduğu ortadadır. Mehmet Kâmil, İstofato kum patates (etli patates) tabir olunan yahni ile ilgili bilgi verirken henüz patatesin İstanbul’da diğer bir deyişle 19. yüzyılda bilinmediğine parmak bastığı gibi ayrıca “*patates tabir olunan bir nevi yer elması*” şeklinde de patatesi bilmeyenlere patatesin tanımını yapmıştır. (tıpkıbasım, s.33-34)

Şimdi önce aslını göremediğimiz ve Süheyl Ünver’in Tarihte 50 Türk Yemeği adı ile tanıttığı yazma ile yukarıda kütüphanelerde olduğu bildirilen yemek kitaplarının sırasıyla özellikleri anlatıldıktan sonra Mehmed Kâmil’in *Melceü’r-Tabbâhîn*’i ve kaynakları ile ilgili daha geniş bilgi verilecektir.

Tarihte 50 Türk Yemeği I (İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, 1948) adını verdiği 46 sayfalık kitabında, Süheyl Ünver bu yazmayı nasıl ele geçirdiğini şöyle anlatır: “*Aziz dostum Kitapçı Raif Yelkenci¹⁵ bize on sekizinci asra ait bir ağdiye risalesi verdi. İşte eserimizin esasını bu teşkil etmiştir. Bu risaleyi vaktiyle M. Cevdet de gözden geçirmiş. Meğerse ondan aldıklarını buradan çıkarmış. Ona derecesiz sevindim. Bizim daha başka kaynaklarımız olmalıdır. Fakat bugüne kadar elimize geçmemiştir.*” Süheyl Ünver örnek olarak verdiği 50 yemek tarifi (Aslında buradaki yemek vb. sayıldığında 49 tarif olduğu görülür.) dışında kitabın sonunda yazmanın kimi yapraklarının tıpkıbasımını da vermiştir. 43. sayfada yazmanın bir nevi fihristi bulunmaktadır. Bu sayfanın altında “Eserin esasını teşkil eden Et’ime Risalesi Fihristi” notu görülmektedir. Buradan ve diğer yazma yemek kitaplarından çıkarılan sonuç da yazma yemek kitaplarında genellikle kim tarafından yazıldığı söylenmediği gibi isim de verilmemiştir. Dolayısıyla Süheyl Ünver Hoca da başta bu yazmayı *Ağdiye Risalesi* olarak nitelemiş ve “ağdiye” kelimesini küçük harflerle yazmış ama 43. sayfada fihristin altındaki notta da *Et’ime Risalesi* olarak isim vermiştir. Ayrıca bu fihristin üstünde bir başka hatla yazılan nottan da 1178 senesinde İzmir kadısı Şeyhülislam Paşmakçızade Seyyid Abdullah Efendi’nin (ö.1145/1732)¹⁶ damadının mahdumu olan kişinin bu risaleyi hazırladığı anlaşılıyor. Zira hem bu risalede hem de diğer yemek yazmalarında Nûriye tatlısının tarifinde de tarife geçmeden önce “İz-

15 Kitapçı Raif Yelkenci (d. 1894 – ö. 1974) Ayrıntılı bilgi için bkz. Ahmet Güner Sayar, *Sahhaf Raif Yelkenci*, (İstanbul, Kubbealtı Neşriyat, 2012); Turgut Kut, “Mehmet Raif Yelkenci”, *TDVİA*, c. 43, İstanbul 2013, s.398-399.

16 Mehmet İpşirli, “Paşmakçızade Abdullah Efendi”, *TDVİA*, c. 34, (İstanbul, 2007), s. 185.

mir kadısının 1178 /1764-1765 yılında İzmir kadısı iken sabıka Efrenc gümrükçüsü Ahmed Ağa'nın hanesinde ekl olunup gayet tabiatı hoş gelmekle ismin sual eyledikte Nûriye ismiyle tesmiye olunduğunu haber verip ve mûmâileyhin hânesinden gayri hanede tabh olunmadığı mesmûumuz olmakla tabbâhı olan cariyeyi mahkemeye getirtip bizim cariyelerin birine talim ve mezburun dahi beş on defa ondan âlâ tabh eylemekle hatırdan çıkmamak için işbu mecmuanın kenarına vezni ve sanat-i târîhi ve tertip ve tabhı işaret olundu” açıklaması bulunmaktadır¹⁷.

Süheyl Ünver bu risalede 200'e yakın yemek tarifi olduğunu söylemekte ve içinden 50 yemek seçtiğini bildirmektedir. (s.5) Bu yazmanın da 7 fasıldan olduğu Süheyl Ünver tarafından tesbit edilmiştir. Bizim de gördüğümüz yazma yemek kitapları 18. yüzyıl içinde ortaya çıkmıştır ve yedi fasıldan oluşmaktadır. Tespit ettiğimiz yazmaları kısaca tanıttıktan sonra hepsinin bir ana yazmadan türediğini kanıtlamak için birkaç yemek ve tatlı tariflerinden örnekler verip son olarak da Mehmed Kâmil'in yukarıda adı verilen yazmalarda bulunmayan yani Mehmed Kâmil'in kitabına eklediği tariflerin ortaya çıkması için İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yazmaları ŞR 493'ün tariflerinin listesi ve tariflerle ilgili *Melceü't-Tabbâhîn*'de olmayıp yazmalarda yer alan bilgiler dipnotlarda verilecektir.



Topkapı Sarayı Müzesi

17 Burada okuyamadığımız bir kelime var. Aslında Süheyl Ünver de bu kelimeyi atlamış.

YAZMA YEMEK KİTAPLARI VE MECMUALARDA RASTLANAN YEMEK TARİFLERİ

1. Yemek Kitabı, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Süheyl Ünver No. 1128

250x180 (215x131) mm., 1+45 sayfa. Rik'a, değişik satır. Yemek adları ve başlıklar kırmızı mürekkeple, filigranlı Avrupa kâğıdı. Ciltsiz. Kenarlarda diğer yazmalarda da görülen ekler bulunmaktadır. Rahmetli Prof. Dr. Süheyl Ünver, kendi el yazısıyla kitaba "18. Asırda Yemek ve Tatlı Çeşitlerimiz" adını vermiştir. s.1'de fihrist bulunmaktadır.

Baş: (s.2) Evvelki fasıl: Çorbaların envain, sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhların beyan eder. Nohutâb: Nohuttan mamul şorbadır. Gayet latif ve ziyade mukavvidir.

Sonu: (s. 45) İncir hoşafı: Taze incir gibi yumuşak ve gayet letafet kesb eder. Ve suyu dahi rânâ berrak olur. Şeker ve asele muhtaç olmayıp belki dahi su izafesine muhtaç olur.

Eser yedi fasıl üzerinde düzenlenmiş olup içinde 171 tarif vardır.

Birinci fasıl: Çorbaların envainı ve sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder (s. 20-23). *Nohutâb çorbası* ile başlar. *Ciğer çorbası* ile sona erer. (5 tarif)

İkinci fasıl: Hamurdan mamul bazı nev-zuhûr eti'menin sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder (s. 3-8). *Lokumla* başlar *peynir hoşmerimle* sona erer. (20 tarif)

Üçüncü fasıl: Helvaların envainı ve kadayıf ve kaymaklı saray ekmeği misillü sair hulviyyâtın sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder (s. 8-19). *Kadayıfla* başlar *kadın göbeği* ile sona erer. (51 tarif)

Dördüncü fasıl: Kebapların envai koyun ve kuzu ve balık ve tavuk ve tavşan etlerinden mamul külbastıların dahi nevilerini sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder (s. 19-25). *Tavuk kebabı* ile başlar *tarak külbastısı* ile sona erer. (24 tarif)

Beşinci fasıl: Luhûmâtan yahniler, dolma ve büryanlar ve kavurma ve sulu köfte ve nev-zuhûr pilavlar, sebzevâta müteallik olanların cümlesinin sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını bazı nev-zuhûr et'ime-i şitâiyyeyi beyan eder (s. 25-34). *Yahni* ile başlar *uskumru balığı yahnisiyle* sona erer. (41 tarif)

Altıncı fasıl: Salata ve turşular envainı ve sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhların beyan eder (s. 34-40). *Marul salatası* ile başlar *balık turşusu* ile sona erer. (12 tarif)

Yedinci fasıl: Hoşafaların envainı sanat ve tarîk-i tabhlarını beyan eder (s. 40-45). *Vişne hoşafı* ile başlar *incir hoşafı* ile sona erer. (18 tarif)

Bu yazmada hemen hemen her sayfada der-kenârda tamamlayıcı bilgiler olduğu gibi tarifler de bulunmaktadır. Meselâ s. 7-9'da kenarda yer alan terkîb-i nûriye, s. 10'da yumurta tavası, s. 12'de mülûkî gaziler helvası, s. 17-18'de güllaç paluzesi, s. 18-19'da çarşıda yapılan revani terkibi, s. 19'da hoşmeri, s. 19-20'de badem kırması, s. 21'de gelin unu, s. 21'de Özbek helvası, s. 24'de sucuk ahvali, s. 27'de badıncan kebabı, s. 27'de badıncan paçası, s. 28'de badıncan dolması, s. 28'de tarla balığı, s. 29'da Çevgânî. Mücmer dahi derler, s. 29'da susuz pilav, s. 29'da böğrölce (börölce) pilavı, s. 30'da baş pilavı, s. 30'da badıncanlı pilav, s. 31'de Nev'-i âher yalancı keşkek, s. 35'de keşkek, s. 31'de çılbrı, s. 32 kavurma, s. 32 ciğer mücmeri, s. 41'de suyu buz dondurmak tariki, s. 42 meyveyi buz dondurmanın tariki, s. 42 erik hoşafı gibi.

2. [Yemek Risalesi] Aynı Eser, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü (İAE) ŞR No. 493

215x128 (145x70) mm., I + 34 + I yk, 19 st., rik'a. Ib, 1a, 34b ile son-daki 1a-b yaprakları boş. Başlıklar ve yiyecek içecek isimleri kırmızı mürek-keple yazılmış, cetvelsiz. Kenarlarda diğer yazmalarda da derkenarda mevcut olan yemek ve tatlı tarifleri ve tamamlayıcı ekler bulunmakta. Baştan 11 yaprak krem, orta kalın ve aharlı, diğer yapraklar nohudî renkte, ince, aharlı, mıstarlı kâğıt. Eser reddâdelidir. Battal ebru kâğıt kaplı karton kapaklı cilt. 1a'da latın harfleriyle eserin ismi ve "18. yüzyılda Türk Yemekleri h. 1178 / m.1764" sol alta ise "Ş. Rado 1970" kaydı ve İAE kaşesi bulunmaktadır.

Başı: (1b) Evvelki fasıl: Çorbaların envain, terbiye ve tarîk-i tabhların beyan eder. Nohutâb: Nohuttan mamul çorbadır. Gayet latif ve ziyade mukavvidir.

Sonu: (34a) Taflan Hoşafı: Şeker ile maan tabh olunmağla taneleri yü-züne çıkmayıp dibine çöker amma leziz ve latif olur.

Bu nüshada 169 tarif bulunmaktadır ve bir önce anlatılan nüshanın ter-tibiyle aynı olup yedi fasıldan oluşmaktadır. Bu nüsha daha sonra ele alına-cağı için burada sadece nüshanın fiziki özellikleri ile başı ve sonu verilmiştir.

3. Aynı Eser, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi. Yazma Bağışlar No. 4991.

238x173 (161x80) mm., I + 37 + III boş, 22- 23 st, cetvelsiz, nesih yazı. Başlıklar ve tarif başlıkları kırmızı mürekkeple. Krem renkli, filigranlı kâğıt, açık yeşil renkte miklepli cilt. İa'da kütüphane kaşesi var, 1a ise boş. Yazmanın alt kısmında hafif kurt yenikleri görülmekte. Yaprak kenarlarında tamamlayıcı ek bilgiler var. Sadece *Yumurta Helvası* tarifi 11a'da kenara yazılmıştır. Bu yazma yemek kitabının istinsah tarihi 37a'da 11 Rebiülevvel 1267/14 Ocak 1851 olarak verilmektedir. Diğer bir deyişle *Melceût-Tabbâhîn*'in hazırlayıcısı Mehmed Kâmil bu yazmayı görmemiştir ama bu nüshanın istinsah edildiği nüshayı görmüş olabilir. Bu yemek kitabı da yedi fasıldan oluşan yazmalar sınıfındandır. Ne yazık ki bu nüshada altıncı fasıl olan *salata ve turşular* faslı bulunmamaktadır. Bu nüshada 162 tarif bulunmaktadır. Başı daha evvelki iki nüsha ile aynıdır. Sonu farklıdır.

Başı: (1b) Evvelki fasıl: Çorbaların envain ve terbiye ve tarîk-i tabhların beyan eder. Nohutâb. Nohuttan mamul çorbadır. Gayet latif ve mukavvidir.

Sonu: (36b) Suyu buz dondurmanın tarîk-i ameli (37a) ... ve zarf dahi ziftli karlık kutusu olsa kâfidir. Dondurma dahi böyle olur.

Temmet fi 11 Rebiülevvel sene [1] 267/ 14 Ocak 1851.

4. Aynı Eser, Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi 11/1¹⁸

Metin 1b-40b arasındadır. 41a'da ise [Teşrifâtî] Naim Efendi *Terkib-i Yahni* adlı tarif vardır. Bu yazmanın kendisi maalesef görülemedi. M.Nejat Sefercioğlu'nun hazırladığı *Türk Yemekleri* adlı yayınından yararlanıldı. Sefercioğlu *Sözbaşı*'nda yazmanın numarasını her ne kadar 748 A 1948 olarak vermişse de *Türkiye Yazmaları Tıpkı Kataloğu*, I. Anıtkabir-Türkiye Büyük Millet Meclisi. (Ankara: Kültür Bakanlığı, 1979), s. 54'e gönderme yapmış fakat adı verilen katalogda yazma numarasının 1251/1 olarak verildiği görülmüştür. Ayrıca bu numaranın da değişip yeni numarasının 11/1 bir olduğu tespit edilmiştir.¹⁹ Bu nüshada 127+1 (Sondaki Teşrifâtî Nâim Efendi'nin tarifi) tarifle birlikte nev'-i diğer, nev'-i âher, tavr-ı diğer olarak adlandırılan aynı yemeğin bir başka türlü yapılışını veren tariflerle birlikte 150 tarif tesbit edilmiştir.

¹⁸ Baskısıyla ilgili bilgi için bkz. not 7.

¹⁹ Bu bilgiye ulaşmamda bana yardımcı olan Millet Yazma Eser Kütüphanesi Müdürü Melek Gençboya-cı'ya teşekkür ederim.

Eserin başı ve sonu aynıdır. Tarif sayısının diğerlerine göre daha az olması müstensihîyle ilgili olabileceği gibi istinsah ettiği nüshadan da kaynaklanmış olabilir.

5. Aynı Eser, Aşçı Kitabı²⁰, Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14²¹

227x153 (173x90) mm., 23 yk, 21 st., 19a ile 20a-b boş, Nesih kırma, ciltsiz, filigranlı kâğıt, başlıklar kırmızı mürekkeple, bakımsız durumda. Bu nüshanın başı diğer nüshalarla aynı olup sonu eksiktir.

Sonu: (23a) sarımsak turşusu: çıkarıp bir hoşça süzeler. Ba'dehu bir miktar kişniş, bulunmaz ise İzmir siyahından bir iki kabza.

Malesef bu yazmada sarımsak turşusunun bir kısmından sonrası mevcut değildir. Hoşafllarla ilgili kısmı da eksiktir. Diğer yedi fasıllık yemek yazmaları ile aynıdır. Toplam 132 tarifi ihtiva etmektedir. Kimi kenarlarda verilen tariflerle ilgili tamamlayıcı bilgiler ve seçenekler bulunmaktadır. Bu tür bilgiler diğer yemek yazmalarında da aynen mevcuttur. Örneğin Ib'de kenardaki Nohutâb çorbası ile ilk bilgi şöyledir: *Mahsus bir tavuk ile tabh olunsa daha ziyade latif olur.*

6. Yemek Kitabı, Aynı Eser, İzmir Milli Kütüphanesi No. 1790/1

İzmir Milli Kütüphanesi kataloğunda 1790/1 numaralı eser için Yemek Kitabı adı verilmiştir. Katalog bilgilerine göre²² 190 x 120 (120 x 70) mm, boyutlarında ve 1b -58b yaprakları arasındadır. 15 st. Nesih yazıyladır. Başı diğer yedi fasıllı yazma yemek kitaplarıyla aynıdır. Sonu 1 numaralı Yemek Kitabı (Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Süheyl Ünver No. 1128) ve Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi No. 11/1 ile aynıdır. Sonuna Teşrifâtî Naîm Efendi kebabı eklenmiştir. Yazı değişmediği için aynı müstensih tarafından eklendiği açıktır. Bu yazmanın tamamen M. Nejat Sefercioğlu'nun yayınladığı yazmanın (Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi No. 11/1) bir diğer nüshası olduğu karşılaştırma sonucunda tespit edilmiştir. Hatta unutulduğu için yazmanın 35b yaprağının derkenarına yazılan *koyun*

20 Yıllar önce sayın meslektaşım Prof.Dr. Mustafa Kaçalın'ın bize gönderdiği fotokopi üzerinden çalışıldı. Kendisine teşekkür ederim.

21 *Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi'ndeki Türk Yazmaları Kataloğu*, haz. İsmail Parlatur - György Hazai, (Ankara: TUBA, 2007), kat. no. 811. Fiziki tanım bu katalogtan alınmıştır.

22 *İzmir Milli Kütüphanesi Yazma Eserler Kataloğu*, haz. Ali Yardım, c.III, (İzmir Milli Kütüphane Vakfı Yayınları, 1997, s. 401-402, kat. no. 3817.) Bu nüshayı görme imkânımız olmamıştı. Eser neşre hazırlanırken son anda Abdullah Uğur tarafından bize ulaştırılan nüshayı inceleme fırsatını bulduk. Kendisine teşekkür ederiz.

eti külbastısı ile 41b'deki *tarak pilavı*ndaki derkenar düzeltilerinin M. Nejat Sefercioğlu'nun yayınladığı yazmada metnin içine alındığı görülmüştür. Gerek Sefercioğlu gerekse İzmir Milli Ktp. nüshasındaki tarifler diğer yedi fasıllı yemek yazmalarıyla örtüşmektedir. Muhtemelen birbiriye tamamen örtüşen iki yazma aynı koldan veya birbirinden istinsah edilmiştir; ama hangisinin diğerinden istisah edildiğine karar vermek ayrı bir çalışmayı gerektirmektedir. Diğer yedi fasıllı yazma yemek kitaplarındaki ekler ise belki de bir başka yazmadan eklenmiştir. Yani bu müstensihlerden en az biri bir başka nüshadan gördüklerini kenarlara ilave etmiştir. Yalnız İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Ş.R. 493 ve Süheyl Ünver No. 1128'de çoğunlukla kenarlarda yazılı yemek vb.leri bulunmamaktadır.

Sonu: [58a] Belki dahi su izafesine tab'en muhtaç olur. [58b] Tencerenin kapağı[nı] sıvayıp üç saat hafif ateşte ve tabh olunduktan sonra kepçe ile bir miktar kavrulup badehu on limon suyu yahut ol kadar koruk suyu tencereye vaz ve nısf saat dahi kor üzerinde tabh olundukta âlâ yahni olur.

Yazmanın sonunda iki bitiş notu vardır 58a'da biten ve temmeti (۲) konduktan sonra Teşrifâtî Na'im Efendi'nin "lahm-ı ganem" tarifi verilir. Bu tarif 58b'de sonlanır. Yazı aynıdır. Burada da mim (۲) harfi konulmuştur.

7. Yemek Hakkında Defter, Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Süheyl Ünver No. 652.

152x89 (123x70) mm., cetvelsiz, 51 sayfa, 19-20 st., yazılar sayfanın sadece ön yüzüne yazılmıştır. Rik'a hatla 20 Şubat 1964 yılında Süheyl Ünver tarafından istinsah edilmiştir. 1. sayfanın önündeki sayfada üstte yine Süheyl Ünver'in el yazısı ile Muharrem 1269 [15 Ekim-13 Kasım 1852] tarihi vardır. Daha sonraki notta yine Süheyl Ünver'in el yazısı ile "*büyük pederim Şevki Efendi merhum bu tarihte (1245-1269) 24 yaşında bir delikanlı. Muasırı yemeklerimiz. Bunlardan yaptırır ve yerdı.*" notu ile yine altında "*Büyük babam devri yemekleri*" yazılı.

1. sayfanın üstünde "*Yemekler Hakkında*" başlığı ve altında da "*Kitabım aziz dostum Râif Yelkenci Bey'den muvakkaten alınmış bir Mecmua*" kaydı vardır.

Bu yemek tarifleri tasnif edilmemiş ve fasıllara ayrılmamış 115 tariftten oluşmaktadır. İlk yemek tarifi *badıncan (patlıcan) mücmeri*, son tarif ise 50-51. sayfada *pilav lokmasıdır*. Sonda Süheyl Ünver'in istinsah tarihi olarak

27-28 VI 1964 tarihi ile *yavaş yavaş müstensihî* notu, altında da latin harfleri ile Süheyl Ünver yazısı görülmektedir.

Başı: (s.1) Badıncan mücmeri: Bir latif taamdır. Miktâr-ı kifâye badıncanları tulani yarıp ve içi güzelce çıkarılıp...

Sonu: (s.51) (Pilav Lokması) Ama kaidesi yalnız yağ ile tabh olunmuş pilav olmalıdır. Lahm suyu ile olmaz.

Bu yemek kitabı ile ilgili kimi notlar: Bu yemek kitabının özelliği tasnif edilmemiş olmasına rağmen yemek tariflerindeki bazı ilginç bilgileri ihtiva etmesidir. Şöyle ki: s. 2'de *Pancar Turşusu* anlatıldıktan sonra Süheyl Bey'in alta koyduğu "ben ilave ettim" notu, s. 6'da Lalanga tarifi verilirken "sonra üzerine şeker veyahut koyup" olarak verilen tarifte *veyahut* kelimesi üzerine bir (x) çarpı konarak boş olan sağdaki sayfaya Süheyl Ünver tarafından "x (tuz) olmalı derim" yazılmıştır. Bize göre bu, tuzdan ziyade bal da olabilir. s. 6-7'de yer alan *Ayva Köftesi* tarifi verildikten sonra sene (12)69 mim (*Muharrem*) *bâ tarîf-i Hâcî Hatîb Beyefendi der-Selanik* eklenmiştir. Bu da bize bu mecmuanın *Melceü't-Tabbâhîn*'den sonra yazıldığı veya kopya edildiğini gösterir. s. 19'da *Balık turşusu* tarifi anlatılırken sağdaki boş sayfaya *Hekimbaşı Nûh Efendi'nin*²³ *ihtirâ'ı (icadî) Balık turşusu* notu konmuştur. s. 34'te geçen Özbek pilavı tarifinin başındaki *bâ tarîf-i Hâce Mustafa Efendi*" notu bulunmaktadır. Diğer çarpıcı bir bilgi ise Tarhana Şorbası ve Nohutâb'ın s. 1'de değil s. 19'da verilmiş olmasıdır. Bu yemek tarifleri kitabı 19.yüzyılda derlenmiş olmasına rağmen daha evvel tasnif edilen ve 7 fasılda ele alınan yemek kitaplarına benzemiyor. Şimdiye kadar gördüklerimizde özellikle *Melceü't-Tabbâhîn*'de yer almayan bir tarife örnek:

(s.15) Badem ezmesi: Bir kıyye badem iki kıyye şeker, bir kıyye gül suyu, bademi, badem ezmesi kıvamında dakk edip bir tencereye vaz ve döğülmüş şekeri ve gülâbı koyup bir miktar tabh oluna. Hamur gibi olup ecza (s.16) birbirine mecz ola. Badehu bir tepsiyi ince döğülmüş [şeker] ile şekerleyip işbu hamuru ol tepsiye bir parmak kalınlığı bastırıp baklava resminde kat oluna ve üzerine dahi hayli şeker serpile. Soğuduktan kutulara vazedip hayli müddet tefekküh oluna. Bu dahi bir nev'-i latîf şeydir.

23 Nuh Efendi, II. Mustafa ve III. Ahmed döneminde yirminci hekimbaşı görevi yapmış Şaban 1119 [28 Ekim-25 Kasım 1707]'de vefat etmiştir. Ayrıca bkz. Nil Sarı, "Hekimbaşı" *TDVİA*, c. 17 (İstanbul 1988), s.162.

Son olarak *Melceü't-Tabbâhîn*'de 12. fasılda yer alan şuruplar. 7 fasıllı yazmalarda geçmez ama Süheyl Ünver'in bir deftere istinsah ederek bağışladığı bu yiyecek-içecek dermesi ve daha sonra anlatılacak olan aynı koleksiyonda 232 numarada kayıtlı defterde de geçer. Bunlar sırasıyla badem şurubu (s.39), bayağı şurup (s. 39), menekşe şurubu (s. 40), kaba koruk şurubu (s. 40), çilek şurubu (s. 46), gül şurubudur (s. 46). Ayrıca bu yazma defterde domatesli pilav ve domatesli yahniye de rastlanır.

8. Mecmua, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Yazma Bağışlar No. 3903

205x132 (121xbb) mm., 30 yk., çeşitli satır ve talik yazı iledir. Başta 4 yk. ve 11b ile 30a-b boş. 1a'da üstte "Yemek Kitabı" kaydı var. Yemek adlarının üstleri kırmızı mürekkeple belirlenmiş. Filigranlı açık krem kâğıt, beyaz karton kaplı cilt. 7b, 8a, 12a-20a ve 23b-29b arasında bu mecmuada yemek dışında bazı ilaç tarifleri, hicviyeler, tarihler bulunmaktadır²⁴.

23b'de sol altta "*Badem kurabiyeleri*" terkihi yer alır.

Bu mecmua içindeki yemek, börek, tatlı gibi tarifler 7b-29b arasında olup 106 adet tariftten oluşmaktadır. Fasıllara ayrılmamış tertipsizdir. Tarifler 7b-8a, 12a, 20a, 23b-29b arasındadır. 29b'de *Badem kurabiyesi* varsa da üzeri silinmiştir. *Badem kurabiyesi* 23b'de olup "*terkib-i sahîh*" ve "*tecrübe olunmuştur*" notu konmuştur.

Başı: (7b) Âdi pilavın taneli ve âlâsı iki ölçü su...

Sonu: (29b) pilav lokması... Amma kaidesi yalnız yağ ile tabh olunmuş pilav olmalıdır. Lahm suyu ile olmaz.

Mevcut tarifler aslında şimdiye kadar görülen 7 fasla bölünmüş yazmalarla uyuşmaktadır. Mevcut yazmalarda görülen tarifler *Melceü't-Tabbâhîn*'de Mehmet Kâmil'in eklediği tariflerle uyuşmamaktadır.

24 Mecmuada bulunan diğer malzeme ise şöyledir: 5a'da ters taraftan yazılmış kuzu veya koyun etinden yapılan bir yemek tarifi olduğu tahmin edilen 3 satırlık bir not varsa da ne olduğuna dair devamı yoktur. 6b'de İnşa tarzında 13 satırlık bir alıntı, 9a'da toprak doldurulan bir çanağa bezir yağı ve pamuk ipliğinden fitiller yapıp mürekkep yapma için 5 satırlık bir not, 9b-11a arasında terkib-i mürekkebe, altın gibi mürekkep, la'li mürekkep yapma usulleri, mide ağrısı ve nezleye ilaç ile 1247 yılına ait bir anı, 19b'de kenarda Şâh Selim'in kılıcının keskin olmasıyla ilgili bir tarih, 20b-21a'da Vehbi'nin Hacı Molla için yazdığı hiciv, 21b-22a'da Sürûrî'den Kaba bir hiciv, Fıtnat'tan bir tarih, , 22b-23b (kenarda) Refi ve Aynî'den tarih ve hicivler, 27b'de kenarda tarihler.

9. Mecmûa-i Fevâid, Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet K 224²⁵

Yemek ve tatlı pişirme tarifleri, bazı temessük suretleri, Hüdayî Tekkesi vakıflarına dair kayıtlar ve mütevellî defteri 1240-1250 / 1824-1835.

205x110 (b.b.) mm., değişik satır, rik'a hatla 30 yk. 3b-13b arasında 52 adet yemek tarifi bulunmaktadır. 3b'de *koyun külbastısı* ile başlayan tarifler 13b'de *ciğer pişmesi* ile sona erer. Tasnifsiz olarak verilen bu yemek tariflerinin daha evvel tanıtılan yemek yazmalarının birinden alındığı muhakkaktır. Yemeklerin ve helvaların bulunduğu bu tariflerden örnek olarak *Yengem duymasın helvası* (7b) bu çalışmada ve herhangi bir yazma yemek kitabındaki şekli ile karşılaştırılması üzere verildi.

Yengem duymasın helvası: Ekser evlerde yaparlar ve ismine Câneğî/ Cângî derler ve İstanbul'da *leb-i dilber* derler. Gâyetü'l-gâye nazik, latif helvadır. Sanatı: Evvela bir ölçü halis nişastayı iki ölçü ile alıştırıp süzeler ve iki ölçü asel dahi eritip astardan süzdükten sonra nısf ölçü musaffâ rûgan-ı sâdeyi dahi bir münasip helvacı tenceresine koyup bilâ-fasıla yağ zâhir olunca karıştırılar. Badehu (8a) gâh u bigâh dahi nişasta rayihası gidip tamam kıvama gelince karıştırılar. Badehu ateşten indirip vech-i münâsib üzere tabaklara koyup istimal buyurular.

Bu tarif M. Nejat Sefercioğlu'nun hazırladığı *Türk Yemekleri* kitabında (Türkiye Büyük Millet Meclisi Ktp. 1251/1 Yeni numarası 11/1) (s. 29); Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Yazma Bağışlar No. 4991'de 12 b'de; Macaristan, Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14'te 9a'da ve Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Süheyl Ünver No. 1128'de s.16'da, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR No. 493'te 14a-14b'de olan bu tarif bu yazmada *yengem duymasın helvası* olarak aynen geçmektedir. Konya Mevlânâ Enstitüsü Ktp. No. 6766'da, 19b'de bu helva *ninem duymasın* olarak kaydedilmiştir.

Yengem duymasın helvası: (14a) Zincan'da ekseri evlerde yaparlar, ismine Cânegi / Cângî derler ve İstanbul'da *leb-i dilber* derler. Gâyetü'l-gâye nazik, latif helvadır. Sanatı: Evvela bir ölçü halis nişastayı iki ölçü ile alıştırıp

25 Ayrıca bkz. *Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları Alfabetik Kataloğu*, haz. Nail Bayraktar, (İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 1998), s. 72, kat. no: 669.

elekten süzeler (14b) ve iki ölçü asel dahi eritip astardan süzdükten sonra nısf musaffâ rûgan-ı sâdeyi dahi bir münasip helvacı tenceresine koyup bilâ-fâsıla yağ zahir olunca karıştırırlar. Badehu gâh u bîgâh dahi nişasta rayihası gidip tamam kıvama gelince karıştırırlar. Badehu ateşten indirip vech-i münâsib üzere pâk tabaklara koyup tenâvül ve istimal buyurular. Gayet latif helvadır. (İAE ŞR No. 493)

Bu helva *Melceü't-Tabbâhîn*'de bulunmamaktadır.

10. Defter, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Süheyl Ünver No. 232.

162x110 (140x105) mm., değişik satır cetvelsiz. Yazılar sayfanın sadece ön yüzüne yazılmıştır. 32. sayfa kesik olup arka yüzü yazılıdır. Tarifler 39 sayfalık defter içinde 16-39. sayfalar arasındadır. Rik'a hatla Süheyl Ünver tarafından istinsah edilmiştir. Siyah karton cilt üzerine desenli kâğıt yapıştırılmıştır. 16. sayfada tarifler başlamadan önce birisi tarafından eklenen bir not bulunmaktadır: "11.-12. Hicrî asırda Üsküdar'da Aziz Mahmud Efendi imarethanesinin kayıtlarını havi defter. Muallim Cevdet Kütüphanesi'nde o zamanlar yemek tarzlarına bir misaldir. İmaret ve onun muhteviyatı cihetle de bu eser hâiz-i dikkattir" ve sağ tarafta da bu notla ilgili Süheyl Ünver'in şöyle bir açıklaması bulunmaktadır: "Bu kayıt şüphelidir. Zira bu defteri yani risaleyi Raif Bey'den aldım. Rahmetli Muallim Cevdet de bundan yazmış. Eski mekteb-i tıbbiye hocalarından Kâmil de..." neşretmiş. Süheyl Ünver'in böyle demesine rağmen Süheyl Ünver No. 232, Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Mecmuası No. 224 ile aynıdır. Muhtemelen Süheyl Ünver'in dediği gibi Muallim Cevdet de Raif Yelkenci'den istinsah etmiştir.

Bu defter içinde 46 adet tarif bulunmaktadır. İlk tarif *koyun külbastısı* son tarif ise çarşıda yapılan *râhatü'l-hulkûm*²⁶ terkididir.

Baş: (s.16) Koyun Külbastısı: Cümlelerin malumudur. Ancak sade pişirip etmekten başka türlü terbiyeli olur.

Sonu: (s.39) çarşıda yapılan *râhatü'l-hulkûm* terkididir: Şeker bir vakiyye, nişasta 75 dirhem mâ-i sâfi beş vakiyye...

26 Lokum

Süheyl Ünver, Mehmed Kâmil'in bu risaleyi gördüğünü söylese de bence bunu kesin olarak söylemek güç; ama bu defterin şimdiye kadar sözü edilen yazmalardan yararlanılarak yazıldığı veya böyle bir nüshadan istinsah edildiği ortadadır. Mesela *süt böreği* (s. 22) tarifi aynen Mehmed Kâmil'in hazırladığı *Melceü't-Tabbâhîn'de* (tıpkıbasım s.52) mevcuttur. Meselâ Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet K 224'te ve Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Yazma Bağışlar No. 4991'de (5a- son satır-5b), İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yazmaları ŞR 493'te 6b'de; Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi, Süheyl Ünver No. 1128'de (s. 6) Nejat Sefercioğlu yayınındaki (s.11) tariflerde tam bir benzerlik göstermektedir.

Son olarak Kadıköy'de sahaf İ.Bahtiyar İstekli'nin yerinde bir mecmua içinde yemek ve tatlı tariflerine rastladım. Bu da kimi mecmualar tarandığında yemek ve tatlılarla ilgili alıntılara rastlanabileceğini göstermektedir. Ama bu mecmuada kayıtlı yemek ve tatlıların eldeki yazma yemek kitaplarında mevcut olanlardan bir farkı yoktur.

Melceü't-Tabbâhîn 1260 / 1844

Türkiye'de ilk basılı yemek kitabı olup Tanzimat'tan (1839) beş yıl sonra 1260 yılı Şaban ayının evâhinde (son on günü 5-14 eylül 1844'te) İstanbul'da lito (taş baskısı) olarak basılmıştır. Ayrıca basılı bu kitaptan istinsah edilen iki yazma, Atatürk Kitaplığı K. 29²⁷ ve K 472²⁸ numarada kayıtlıdır. Eser, 1997 yılınca Cüneyt Kut tarafından çeviri yazısı ile basılmış, sonuna ilk baskısının ve Türebî Efendi'nin İngilizce çevirisinin tıpkıbasımı eklenmiştir.

Mekteb-i Tıbbiye-i Adliyye hocalarından Mehmed Kâmil'in bu kitabı 1844-1888 yılları arasında, altısı lito, ikisi de hurufatla sekiz kez basılmıştır. Kitap on iki fasıl (bölüm) üzerine düzenlenmiş 238 yemek, tatlı, hoşaf vs.nin tarifi verilmiş, ayrıca kitabın kenarına da salata, tarator, turşu tarifleri ve bazı teknikler eklenmiştir. Bu eklemeler 46 adettir. Böylece bu ilk yemek baskısı olan kitapta toplam 284 adet tarif bulunmaktadır. *Melceü't-Tabbâhîn* hazırlayıcısı Mehmed Kâmil eserini hazırlarken dibacesinde belirttiği gibi elde ettiği yemek kitaplarından da yararlanmıştır.

27 Atatürk Kitaplığı Belediye Yazmaları, Cevdet Paşa Yazmaları ve Kur'an-ı Kerim'ler Alfabetik Kataloğu, haz. Nail Bayraktar (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Başkanlığı, 1997), s38, kat. no.373.

28 Atatürk Kitaplığına Bağışlanan Yazma Kitapların İndeks Kataloğu I. haz.: Nail Bayraktar, (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi, 1991), s. 34, kat. no. 473.

Melceü't-Tabbâhîn'deki Düzenleme

Fihrist: s. 2-7

Dîbâce: s. 8-9

Fasl-ı evvel: Çorbalar s.10-14. *Nohutâb'*la başlar *ekşili çorba* ile biter. (6 tarif)

İkinci fasıl: Kebapların envainı ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envain beyan eder (s.14-26). *Âdi şiş kebabi* ile başlar *peynir külbastısı* ile biter. (23 tarif)

Üçüncü fasıl: Luhûmâtтан yahniler ve püryan (büryan) ve köfteler envain beyan eder (s. 26-42). *Beyaz yahni* ile başlar, *Patlıcan mücmeri* ile biter. (31 tarif)

Dördüncü fasıl: Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar ve pilakiler beyanındadır (s. 42-48). *Et tavası* ile başlar *istiridye pilakisi* ile biter. (11 tarif)

Beşinci fasıl: Hamurdan mamul börek nevinden olan et'ime beyanındadır. (s. 48-59). *Yufka böreği* ile başlar *vertika* ile biter. (21 tarif)

Altıncı fasıl: Hamurdan mamul sıcak tatlı nevinden olan et'ime beyanındadır. (s. 59-78). *Âdi baklava* ile başlar *cızlama* ile biter. (44 tarif)

Yedinci fasıl: Soğuk tatlılar envainı beyan eder. (s. 78-85). *Tavuk göğsü* ile başlar, *elma ve armut tatlısıyla* biter. (15 tarif)

Sekizinci fasıl: Bastı tabir olunur sebze taamları ve bazı perakende et'ime envainı beyan eder. (s. 85-99). *Kabak bastı* ile başlar *peynirli kabakla* biter. (26 tarif)

Dokuzuncu fasıl: Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar envainı beyan eder (s. 100-109). *Mülebbes dolma* ile başlar *mumbar ve şirdenle* biter. (14 tarif)

Onuncu fasıl: Pilavların envainı ve tarîk-i tabhların beyan eder (s. 109-115). *Âdi piring pilavı* ile başlar *Özbek pilavı* ile biter. (13 tarif)

On birinci fasıl: Hoşafaların envainı beyan eder. (s. 116-122). *Taze vişne hoşafı* ile başlar *çekirdeksiz üzüm hoşafı* ile biter. (14 tarif)

On ikinci fasıl: Kahveden evvel tenâvül olunacak hulviyyât ve meşhur olan şuruplar ve bunlara müteallik bazı nesneleri beyan eder (s. 122-132). *Ayva murabba'i* ile başlar *vişne tatlısı* ile biter.

Der-kenar: 46 adet salata, turşu, tarator, cacık tarifi.

Melceü't-Tabbâhîn'deki on ikinci fasıl ise genellikle şuruplardan oluşmaktadır. Bu eklemeler muhtemelen Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Süheyl Ünver 652 numaralı defter (?) veya aynı kütüphane Süheyl Ünver 232 numaralı defter veya o defterlerin geldiği bir koldan alınmış olabilir.

Çorba, yemek ve salata-turşu tarif başlıkları ile *Melceü't-Tabbâhîn*'deki tariflerin karşılaştırılarak *Melceü't-Tabbâhîn*'in kaynakları hakkında bilgi daha açık bir biçimde ortaya çıkacaktır. Ayrıca dipnotlarda *Melceü't-Tabbâhîn*'de olmayan yani Mehmed Kâmil'in almadığı fakat önemli görülen bilgiler de gösterilecektir.

Yedi fasıl olarak tertip edilen yazma yemek kitaplarından örnek olarak İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR. 493'teki tarif başlıkları

Evvelki fasıl: (Çorbalar): 1) Nohutâb, 2) Balık çorbası, 3) Nev-i diğەر, 4) Tarhana, 5) Ciğەر çorbası, (1b-3a). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de de evvelki fasıl olarak verilmiştir.

İkinci fasıl: 1) Lokum, 2) Nev'-i âher, 3) Nev'-i âher - yumurta lokumu, 4) Nev'-i âher, 5) Lalanga ve laleng ve la'lin gıda, 6) Peynir lalengi, 7) Kapak böreği, 8) Akıtma²⁹, 9) Pırasa böreği³⁰, 10) Petula³¹, 11) Peynir lokması³², 12) Süt böreği, 13) Sakız böreği³³, 14) Soğan böreği, 15) Tavuk böreği, 16) Tatlı lokumu, 17) Peynir hoşmerimi³⁴, (3a-7b). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de Mehmed Kâmil'in ekleriyle birlikte beşinci fasıl olarak geçer.

Üçüncü fasıl: 1) Kadayıf³⁵, 2) Francala kadayıfı, 3) Kadife, 4) Saray kadayıfı, 5) Nev'-i diğەر, 6) Terkiб-i nûriye³⁶ (der-kenar), 7) Beyaz kadayıf³⁷, 8) Kaymaklı kadayıf, 9) Nev'-i âher, 10) Ev kadayıfı, 11) Kadayıf mücmeri, 12) Yufkalı kadayıf, 13) Kaymak baklavası, 14) Nev'-i diğەر, 15) âşûre (der-kenar), 16) Nev'-i diğەر (Kaymak baklavası), 17) Nev'-i diğەر,

29 Anadolu'da cızlama ve Rumili'nde akıtma, birkaç türlü olur. Ana dahi Anadolu'da taş etmeği derler. (4b)

30 Metinde pür-hâssa yazılı. (5b)

31 Mora Cezire'sinde bir ahabının yediğini ve onun tarifine göre yazdığı kayıtlı (6a)

32 Midilli adasına mahsus olduğu belirtilmiştir. (6a)

33 Sakız adasında yapıldığı için bu adla anıldığı kayıtlıdır. (6b)

34 Çobanlar telmuş, yörükler sündürme derler. (7b)

35 Arabistan'da buna *kenife* ve yassı *kadayıf* derler. Şâm-ı şerifte pişirip ismine *kadife* derler. Galiba *kenife*-den galattır. (7b)

36 Bu tatlıyla ilgili s.29-30'da "Tarihte 50 Türk Yemeği I"e bakınız.

37 Bu kadayıf için "saraya mahsus idi, ba'dehu taşrada dahi bazı yerlerde tabh olındı." Kaydı bulunmakta ve devamla Sultan Mahmud'un "et'ime ve eşriheye" düşkünlüğü ile devam eder. Sonra "sanatı" anlatılır (8b-9a)

18) Kaymaklı saray etmeği³⁸, 19) Mülûkî sakız helvası (der-kenar), 20) Helvâ-yı âsûde, 21) Reşîdiye helvası, 22) Tavr-ı dîğer, 23) Helvâ-yı sâbûnî, 24) Helvâ-yı hâkânî, 25) Ağız miski tabir olunan, (der-kenar), 26) Nev'-i dîğer³⁹, 27) Terkîb-i dîğer, 28) Gaziler helvası, 29) Helvâ-yı ne'mûniyye, 30) Nev'-i dîğer, 31) Mülûkî gaziler helvası (der-kenar), 32) Helvâ-yı gülâbiye, 33) Helvâ-yı ishâkiyye⁴⁰, 34) Yengem duymasın helvası, 35) Tez pişti (der-kenar), 36) Badem heriresi, 37) Pelteşin⁴¹, 38) Güllaç paludesi⁴², 39) Kavun baklavası, 40) Yağsız kadayıf, 41) Fâlûzec⁴³, 42) Kurabiye, 43) Kurabiye-i nev'-i âher, 44) Hoşmerim (kenarda), 45) Nev'-i âher, 46) Bayram Kurabiyesi (der-kenar) 47) Nev-i dîğer, 48) Gelin odu, (der-kenar) 49) Revani, Çarşıda yapıp bey' eden meşhur adamın terkididir, 50) Kadıngöbeği⁴⁴, 51) Özbek helvası (der-kenar) (7b-17b) Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de altıncı fasıl olarak geçer.

Dördüncü fasıl: Kebapların envai koyun ve kuzu ve balık ve tavuk ve tavşan etlerinden mamul külbastıların dahi envain beyan eder.

1) Tavuk kebabı, 2) Süt kebabı, 3) Nev'-i dîğer, 4) Kırma tavuk kebabı, 5) Kuşbaşı kebabı⁴⁵, 6) Nev'-i dîğer, 7) Tavşan kebabı⁴⁶, 8) Nev'-i âher, 9) Uskumru balığı kebabı, 10) Kılıç balığı kebabı, 11) Kalkan balığı kebabı (der-kenar), 12) Yılan balığı kebabı, 13) Güveç balığı, 14) Fırın kebabı.

38 Tarife geçmeden önce bu etmek (ekmek) hakkında bilgi vardır: "Sarây-ı hümâyûnda nefis-i nefis-i hümâyûn için hâs fırında tabh olunan hâs etmek ki enderûn ağaları ona fodula tabir ederler. Egerçi fodula dedikleri etmek dahi üç türdür. Tabh olunan etmek birkaç nevidir. Bir nev'e dahi mirahor etmeği derler ki taşrada Tophane somunu dedikleri etmeğe müşabihir. (11a)

39 Mahrûse-i Brusa'da Eşrefzadelerin akrabasından Şeyh Mehmed nâm bir zât-ı muhterem merhûm Arabzâde Abdurrahman Efendi hazretleriyle mahrûse-i merkume de meks ve ikamet üzere iken tabh edip... (13a)

40 Mahrûse-i Brusa'ya mahsus gibidir. (s.14a) Ayrıca 1143/1730-31'de kimin evinde kiminle yediği de anlatılır.

41 Bu dahi salep gibi istimal olunur ve sarây-ı hümâyûna mahsus gayet'ül-gaye hoş-güvâr ve buharı dimağa su'ûddan men' eder. (14b)

42 Merhum Şeyhülislâm Paşmakçızâde efendi hazretleri hanelerine mahsus olup pederim merhum damatları olmak takribiyle bizim hanelerde dahi daima tabh ve ekl olunurdu. (14b)

43 Pâlûde derler ki pelte dedikleridir. Amma Şam-ı şerifte Şam nebatından ka'k buğdayından yapılan nişastadan yapmalarıyla gayet'ül-gaye beyaz olur. (15a-16a)

44 Rumeli'nde revani derler. (*Melceü't-Tabbâhîn*'de üç türlü yapılaş şekli anlatılır) (17b)

45 Bu kebab gayet'ül-gaye bi-nazir ve belki mahrûsa-i Edirne'ye mahsus belki anda dahi suyuolcular kerhûdası merhum Mirzâ'ya münhasır idi. (18b) Bu kebabın tarifine geçmeden Mirzâ'nın güzel bağından ve kasrından söz edilmekte ve bu "bâğ-ı behişt - âbadi" dolanması ve tamaşa etmesi için merhum ve mağfur Sultan Ahmed Hân-ı Sâlis'in oraya geldiğini ve bu yemeği çok beğendiği için birkaç defa sarây-ı hümâyûna gönderildiği anlatıldıktan sonra yemeğin sanatına geçilmiştir.

46 Birkaç türlü olur. Lakin bu tavrı ma'mûre-i Rumeli'nde Zihne âyanları pişirirler. (19a)

Külbastıların envainı ve terbiye ve sanatını beyan eder.

1) Tavuk ciğerinden külbastısı, 2) Kalkan balığının ciğerinden külbastısı, 3) Tavuk külbastısı, 4) Balık külbastısı, 5) Nev'-i diğer, 6) Lüfer balığı külbastısı, 7) Terhoz balığı külbastısı, 8) Koyun eti külbastısı, 9) Dana ve kuzu etlerinden dahi âlâ olur, 10) Tarak külbastısı, 11) Çarşıda yapılan râhatül-hulkûm terkididir (der-kenar), (17b-22a. Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de ikinci fasıldır.

Beşinci fasıl: Hamurdan yahniler ve dolmalar ve püryanlar (büryanlar) ... et'ime-i şettâ beyanındadır.

1) Beyaz yahni (önce yahnilerle ilgili bilgi), 2) Nohutlu yahni, 3) Kırmızı yahni, 4) Sucuk ahvali beyanındadır (der-kenar), 5) Nev'-i diğer, 6) Yaka yahnisi, 7) Paça yahnisi, 8) Tavşan yahnisi, 9) Tarak yahnisi, 10) Badıncan paçası (der-kenar), 11) Kavun dolması, 12) Mülebbes dolma, 13) Badıncan kebabı, 14) Badıncan mücmeri, 15) Badıncan kayganası (der-kenar), 16) Kıyma püryanı (büryanı), 17) Badıncan dolması (der-kenar), 18) Susuz köfte, 19) Yağsız pilav, 20) Def'a pilav, 21) Tarla balığı⁴⁷ (der-kenar), 22) Çevgânî⁴⁸ (der-kenar), 23) Sade pilav, 24) Tarak pilavı, 25) Medfûne⁴⁹, 26) Susuz pilav (der-kenar), 27) Baş pilavı, 28) Marmarina⁵⁰, 29) Herîse⁵¹, 30) Kabak bastı ve kabak kalyesi, 31) Badıncanlı pilav (der-kenar), 32) Börülce pilavı (der-kenar), 33) Nev'-i diğer (der-kenar), 34) Amel-i ilik, 35) Çılbır (der-kenar), 36) Kavurma, 37) Ispanak, 38) Şeyhül'-mûşî /mahşî,⁵² 39) Şalgam, 40) Ciğer mücmeri (der-kenar), 41) İncik yahnisi, 42) Papaz yahnisi, 43) Nev'-i diğer, 44) Uskumru balığı yahnisi, (22b-28b). Bu fasıl, *Melceü't-Tabbâhîn*'de üçüncü, sekizinci, dokuzuncu ve onuncu fasılların bazılarını alır.

47 Badıncandan mamul bir hoş taamdır. (25a)

48 Mücmer derler (25a)

49 Diyarbakır taamlarından ve badıncandan mamul olup bu isimle meşhurdur. (25b)

50 Cezîre-i Mora taamıdır. (26a)

51 Meşhurdur. Ekseriya Mevlevihanelerde ramazan-ı şerifte tabh ederler. (26a)

52 Halebiler meyânında bu isimle meşhur dolma envaindandır. (27a) "mahşî" stuffed, farced. Yani doldurulmuş ve dolma anlamındadır. F. Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, London, 1930, p.1187. krş. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri* (Ankara: AKM, 1985), s.61, Not 33.'de bu kelimeyi *muhşî* olarak önermektedir. Kelime nasılsa "mûşî"ye dönüşmüştür.

Altıncı fasıl: Salata ve turşuların envai ve sanat ve tarikini beyan eder.

1) Marul salatası, 2) Havyar, 3) Urus turşusu, 4) Sardalya salatası, 5) Hıyar turşusu, 6) Kabak turşusu, 7) Komposta⁵³, 8) Şalgam turşusu, 9) Sarımsak turşusu, 10) Biber turşusu, 11) Badıncan turşusu, 12) Turşu-yı mahlût, 13) Balık turşusu, (28b-31a). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de çeşitli yaprakların kenarındadır.

Yedinci fasıl: Hoşafaların envai ve sanat ve tarîk-i tabhı beyan olunur.

1) Vişne hoşafı, 2) Taze kayısı ve erik hoşafı, 3) Taze elma ve hoşafı, 4) Taze kızılıçık hoşafı (der kenar), 5) Mardin eriği hoşafı, 6) Ali Fakih eriği hoşafı, 7) Bardaşa eriği hoşafı, 8) Suyu buz dondurmanın tariki ve ameli⁵⁴ (der-kenar), 9) Suyu buz dondurmanın tariki ve ameli (der-kenar), 10) Razakî üzümü hoşafı, 11) Armut kurusu hoşafı, 12) Portakal hoşafı, 13) Enâr hoşafı, 14) Şam fıstığı hoşafı, 15) Çam fıstığı hoşafı, 16) İncir hoşafı, 17) Taflan hoşafı⁵⁵, (31b-34a). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de on birinci fasıl olarak yer almaktadır. On ikinci fasıl ise yedi fasıl olarak tanzim edilen yazmalarda dolayısıyla ŞR 493'te de yoktur. *Melceü't-Tabbâhîn*'in dördüncü faslı ile yedinci faslın bazıları yazma yemek kitaplarında mevcut değildir.

Sonuç olarak İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR 493'te kayıtlı yazma toplam 169 tarif içermektedir.

Melceü't-Tabbâhîn'in Takipçileri

Mecmû'a-i Et'ime-i Osmâniyye: *Melceü't-Tabbâhîn*'in basımından sonra ondan esinlenerek biri İngilizce'ye tercüme edilen biri de yeni bir istinsahla ve kimi eklerle tekrar yazılan iki eser bulunmaktadır. Tûrâbî Efendi tarafından derlenen ve İngilizce'ye çevrilen bu yemek kitabı aslında Mehmed Kâmil'in hazırladığı *Melceü't-Tabbâhîn*'e dayanmaktadır. İngilizce olarak 1864 yılında basılan bu yemek kitabının özelliği kitabın önsözünden önce ne amaçla yazıldığını önce Arap harfleri ve sonra İngilizcesiyle şöyle açıklanmıştır:

“İşbu mecmû'a-i matbû'a Tûrâbî Efendi'nin ma'rifet-i âcizânesiyle tasnîfât-ı nefise-i Türkiyye'den cem' ve tertib olunup târîh-i milâdın bin sekizyüz alt-

53 Lahanadan mamul bir turşudur. Bosnavice *Kombosto* derler. (30a)

54 Eğer kar bulunup buz bulunmadığı halde. (32a)

55 Trabzon'da karayemiş, Fârsi'de lûker, Yunani'de taflan, Türki'de Gürcü Kirazı derler. (34a)

miş iki senesi şehri-i temmûzînin on altıncı günü sâbık Mısır vâlî-i vâlâ-şânı merhûm Sa'îd Paşa Hazretleri taraflarından Voliç pîşgâhında feyz-i cihâd nâm vapurlarında i'tâ olunmuş olan ziyâfete med'ûv bulunan zevât-ı fehâmet-simât ve sâir âsilzâdegân-ı İngilizînin nâm-ı asilânelerine olarak bi-minneti te'âlâ bu def'a tab' ve neşrine muvaffak olunmuştur."

Ve bu izahın kısaca İngilizce tercümesi ve Tûrâbî Efendi tarafından ele alınan fasıllar her ne kadar *Melce* ile tutarlılık gösteriyorsa da kendi ekleri ile toplam 253 tarifî içerir. Bu İngilizce tercüme *A Manuel of Turkish Cookery* adıyla 1864 yılında yayımlanmıştır. Türkçe çevirisi ise Altay İlhan Aktürk tarafından yayımlanmıştır.⁵⁶

Tûrâbî Efendi, *Melceü't-Tabbâhîn*'in on iki ve derkenarlarla toplam on üç olan faslını on dokuza çıkarmıştır:

- 1) Ênvâ"ı Chôrbâlar – Soups (11 tarif)
- 2) Ênvâ"ı Kêbâblar – Kebabs, or Roast meats (16 tarif)
- 3) Ênvâ"ı Kyûl-bâstılar- Broil meats (8 tarif)
- 4) Ênvâ"ı Yâhnilêr ve pûlâkılêr- Fricasseed or Stewed Meats, etc. (22 tarif)
- 5) Ênvâ"ı Kyûftêlêr- Balls of Minced meats etc. (11 tarif)
- 6) Tâwâda Tıbkh Òlunân Taamlar- Fried Dishes (7 tarif)
- 7) Bûrêk Nêvindên Òlân Taamlar- Pastry, with meat, etc. (15 tarif)
- 8) Ênvâ"ı Bâstılar- Dishes made with meat and vegetables, etc. (16 tarif)
- 9) Ênvâ"ı Dôlmâlar- Stuffed dishes (14 tarif)
- 10) Ênvâ"ı Pilâwlêr- Pilâw, or rice cooked with meat, etc. In various ways (14 tarif)
- 11) Khâmırdan Mâmûl Sijâk Tâtlı Taamlar- Hot Sweet Pastry (43 tarif)
- 12) Ênvâ"ı Sôghuk Tâtlılar- Cold sweet dishes (16 tarif)
- 13) Ênvâ"ı Kâyghanalar- Omelets (9 tarif)
- 14) Ênvâ"ı Sâlatalar- Salads (11 tarif)
- 15) Ênvâ"ı Tûrshûlar (12 tarif)
- 16) Mèyvê Tâtluları- Stewed fruits (3 tarif)
- 17) Ênvâ"ı Khôshâblar- Various kinds of sherbets (9 tarif)
- 18) Ênvâ"ı şûrûblar- Syrups (10 tarif)
- 19) Ênvâ"ı rêchèllêr- Jam sor preserves (6 tarif)

⁵⁶ Tûrâbî Efendi, *Osmanlı Mutfağı*, Çeviren: Altay İlhan Aktürk, (İstanbul, Dönence Yayınları, 2005).

Bu kitapta ilk tarif *et suyu* son tarif ise *gülbeşek*dir. Mehmed Kâmil Efendi'de 238+46 (kenarda) toplam 284 tarif, Tûrâbî Efendi'de ise 253 tarif bulunmaktadır. Tûrâbî Efendi yemek tariflerinde değişiklikler yapmış, kimi zaman yeni tarifler eklemiş, kimi zaman da bazı tarifleri çıkarmıştır. Örneğin Tûrâbî Efendi'de mevcut olan *Somon balığı kebabı* ve *kûlbastısı* Mehmed Kâmil'de yoktur. Böyle değişiklikler olmakla birlikte daha önce de belirtildiği gibi çevirinin iskeletini Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn*'i oluşturmaktadır. 1864 ve 1884 yıllarında Londra'da iki kez basılmıştır. Kitabın 1873 baskısı ise Mehmed Sıtkı tarafından Arapçaya çevrilerek 1886 yılında Kahire'de yayımlanmıştır. Cüneyt Kut tarafından hazırlanan *Melceü't-Tabbâhîn* metin ile birlikte Tûrâbî'nin İngilizce çevirisi de yayımlanmıştır. (İstanbul: unipro, 1997)

***Mecmû'a-i et'ime-i lezâ'iz-bahş ve Letâ'if-i gûnâgûn-nümûn,*
Konya Mevlânâ Enstitüsü Kütüphanesi, No. 6766.**

208x132 (155x90) mm., 42 yk., 21 st, rik'a hatla. Cetveller ve başlıklar kırmızı mürekkeple. Sırtı kırmızı meşin, ebru kaplı mukavva cilt. Mavi renkte kâğıt⁵⁷ 1a yüzünde sene 1275/1858-59 post-nişin-i Mevlevihâne Edirne yazısının altında Ali Eşref'in mührü bulunmaktadır. Onun altında Konya Mevlânâ Enstitüsü'ne Tanrı rızası için Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk'un vakfidır kaşesi yer alır. Alttaki diğer bir kaşede ise Mevlânâ Enstitüsü Kütüphanesi No. 6766 kaşesi vardır. 42a'da sol altta el-fakîr el-hâkir yazısı altında Hâdimü'l-Mevlevî Ali Eşref mührü ile altta cetvel dışında aynı vakıf kaşesi bulunmaktadır. 1b - 2b arasında kareler içinde fasılları gösteren fihrist ile en alta *Dîvân-ı et'ime* yazarı Ebû İshak'a (Buşak) atıfla bu (yemek) mecmuasının Ebû İshak'ın yaptığı gibi aşçıların sanatını bildirdiği ile ilgili bir kıt'a vardır:

Kıt'a: Et'ime tab'ına dâir bu cerîde mecmû'
Bildirir san'at-i tabbâh misâli Bûşâk
Hâzıra Hû deyip ekl eyle Rızâ olma ekûl
Umduğun ekle çalışma yanar âteşle ocak

57 Elimizdeki fotokopi olduğu için yazmanın boyutlarını ve kağıdın özelliklerini tam olarak tespit mümkün olmamaktadır. Dolayısı ile yazmanın yukarıda verilen fiziki tanımı Feyzi Halıcı, *Ali Eşref Ded'e'nin Yemek Risalesi* (Ankara: AKM, 1992), s.VIII (Önsöz)'den alındı.

Bu yazmada toplam 213 tarif bulunmaktadır.

Baş: (3b). *Mecmû'a-i et'ime-i lezâ'iz-bahş...* Nohutâb. Nohuttan mamul çorba be-gayet latif ve mukavvidir.

Sonu: (42a) Kar ile suyu dondurmanın tariki ameli beyanındadır... Donmasında kat'en şüphe olmayıp dondurma dahi ol tarik ile hoş olur.

Bu yazmanın kaynağı yine *Melceü't-Tabbâhîn*'dir. *Melceü't-Tabbâhîn*'deki kimi fasıllar bölünerek 19'a çıkartılmıştır. *Melceü't-Tabbâhîn*'in de 1306 baskısının 19 fasıl olduğunu hatırlayalım. Bu nüshada dikkat çekici bir imla değişikliğinden söz edilecek olursa o da şimdiye kadar görülen yazmalarda *mücmer* olarak geçen kelime bu nüshada artık günümüze uyarlanan şekliyle *mücver* olarak geçer. Bu yazma Feyzi Halıcı tarafından *Ali Eşref Dede*'nin *Yemek Risalesi* adıyla (Ankara, AKM, 1992) yayımlanmıştır⁵⁸.

58 Bu yazma yemek kitabı Turgut Kut tarafından tekrar yayına hazırlanmaktadır.

SONUÇ

Bütün bu *Melceü't-Tabbâhîn* öncesi ve sonrası kaleme alınan yemek kitabı yazmaları ve mecmua içinde rastlanan yemek tariflerini eldeki malzemeler ile gördükten sonra *Melceü't-Tabbâhîn* için tek söylenecek şey toplumumuzun o zaman için artık daha kolay elde edebileceği bir yemek kitabına ihtiyacı olduğudur. Hele onun kısa sürede sekiz baskısının yapılması ve *Melceü't-Tabbâhîn*'den sonra o zaman için popüler olduğunu söyleyebileceğimiz yeni yemek kitaplarının değişik adlarla yeni bir anlayışla basılması da bu ihtiyacın bir göstergesidir.

Geçmişte ve hâlâ bugün gerek televizyon programlarında gerekse hanımların ve aşçıların yaptıkları yeni denemelerin tariflerini arkadaşlarına iletmeleri de insanların hayatları boyunca beslenmeleri ile ilgili her türlü yiyecek ve içeceğe ve bunların tariflerine ne kadar meraklı olduklarını göstermektedir. İşte bu açıdan *Melceü't-Tabbâhîn*'in ilk basımı geçmişten gelen birikimi iletmesi açısından büyük bir görevi yerine getirmiş olması bakımından toplumumuza büyük bir hizmettir. Yalnız Mehmed Kâmil'in daha önceki yazma yemek kitaplarındaki kimi önemli açıklamaları ve o tarifin nerede yapıldığı ve diğer detayları atarak doğrudan tarifleri vermesi bir eksiklik gibi görünse de bu tarifleri halka indirmesi de ayrı bir nitelik taşımaktadır. Kimi yemek, tatlı ve içeceklerin yazma yemek kitaplarında yemeğin saray-ı hümayun'da rağbet bulduğu veya hangi şehre ait olduğunu bildirmemesini de bir eksiklik sayarak bu çalışmada bu yazma yemek kitaplarından İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR 493'teki bu konudaki önemli görülen bilgileri de *Melceü't-Tabbâhîn*'in kaynakları bölümünde dipnotlarda gösterdik.

Sözlerimize son vermeden yine sarayda yapılan sünnet düğünlerinde bir gösteri olarak yapılan bir geleneğe ve bu geleneğin yazma yemek kitaplarındaki uzantısına değinmek gereğini duyduk. Bu sünnet düğünlerini günbeğün anlatan eserlerden ve edebiyatımızda *Sûr-nâme* adı verilen eserlerden bir örnek vereceğiz. Yapılan bu düğünlerin âdeta bir tutanak gibi tutulduğunu ve kimilerinin de ünlü nakkaşların minyatürlerini yaptıkları malumdur. Bu konuyu çok uzatmadan bu sünnet düğünlerinde halka ve yeniçerilere verilen ve *çanak yağması* adı verilen ve genellikle At Meydanı'nda (Sultanahmet) gerçekleştirilen bir halk ziyafetinden bir alıntıyı veriyoruz.

Bu *çanak yağması* 990/1582 yılında İbrahim Paşa Sarayı'nın önünde At Meydanı'nda yapılmıştır. Meydana binlerce kâse ve çanaklar, kâselere şerbet, çanaklara da pilav konulmuş ortaya da boynuzlarından toynaklarına kadar nar gibi kızarmış bir sığır getirilmiş ama getirilmeden biraz önce içine canlı hayvanlar konulmuş, hava almaları için de ufak hava delikleri açılmıştır. Yemeğe başlama emri ile ahalinin bu kızartılmış sığırdan parçalar koparıp yemek istediklerinde bu canlı hayvanlar kaçışmaya başlayınca insanlar şaşkına dönmüş; üstleri başları yağ içinde kalmış ama gülüşmelerle bir eğlence ortamı oluşmuştur.

Bu olay Gelibolulu Mustafa Âli'nin *Câmiü'l-Buhûr* adlı bu düğünü anlatan *Sûr-nâme'sinde* şöyle anlatılır:

Yer yüzini kâsehâ-yı rengin
Mânend-i peleng iderdi tezyîn

Büryân kılup bütün bütün gâv
Kıpkırmızı sanki âteşî kav

Hep içleri zinde gürk ü rûbâh
Envâ'-i vuhûş u cins-i gümrâh

Esnâf-ı tuyûr u cins-i asfûr
Olmışdı nezâket ile mestûr⁵⁹

Bu gelenek 18. yüzyıldaki yazma yemek kitaplarında görüldüğü gibi *Melceü't-Tabbâhîn*'de de yer alarak bu espriyi devam ettirmiştir⁶⁰. bu tarif aşağıda verilmiştir.

Melceü't-Tabbâhîn: kapak⁶¹ böreği: Sanat-i tabhı. Bir münasip tencere kapagını yağlayıp üzerine yoğrulma hengâmında içine yağ ve yumurta konulmuş hamurdan incerek açılmış yufkalardan beş-on adet yayalar. Badehu ince kıyılmış koyun kıymasını ve birkaç baş soğanı ince doğrayıp bir miktar tuz ile bir tavada cüzi kavurdukta içine tarçın ve biber ve kabuğu çıkmış badem ve fıstık izafesiyle mebsût yufkaların üzerine koyup üstünü baki beş-on yuf-

59 Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmiü'l-buhûr der-mecâlis-i sûr*, haz. Ali Öztekin, Edisyon kritik ve tahlil (Ankara: TTK.1996) s. 250.

60 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn*, s.53-54.

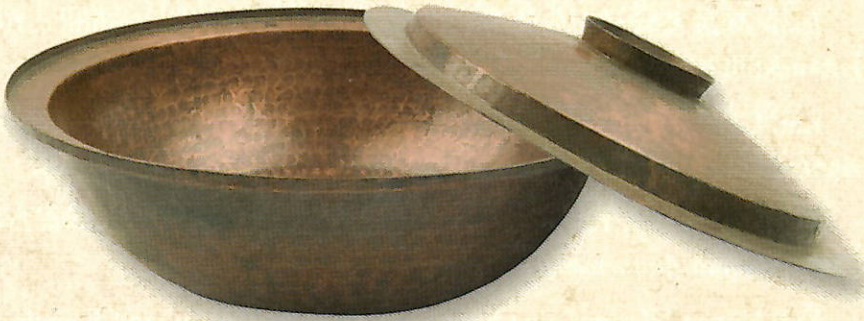
61 Bu börek bütün yazma yemek kitaplarında *kabak* olarak yazılmıştır.

ka ile dahi örtüp ve daha üzerine bir münasip sac veya lenger kapayıp altına ve üstüne kor dökerek tabh oluna. Bir nazik börek olur; yahut kıyma yerine bir miktar kuzu ve tavuk ciğeri ve bir miktar et suyunda pişmiş pilav ilave olunup sabıki vechiyle hareket oluna; veyahut zıkr olunan tavuk böreğinin içi vazolunur ve bazı ziyafetlerde latife için ol yufkaları bir büyücek tencere ortasına bir kebir boş tası münakisen kapayıp üzerine ber-minvâl-i muharrer vaz ile piştikte içinden tası alıp bir münasip tepsiye bir canlı güvercin veya piliç koyup üzerine tas gibi mezkûr böreği kapayıp ve birkaç ince menfes için belirsiz delip tamam sırasında ekle şurû' olundukta divane hayvan âgâze-gûne ses çıkardıkta bâ'is-i dahk olunur. Lakin bu türlü evân-ı ekle karîb kapayıp getirirler zira vakit geçse bunalması muhtemeldir.

Sözlerimizi insanlar için yeme içmenin ne kadar önemli olduğunu belirten iki Nasrettin Hoca latifesiyle bitiriyorum.

Hoca'ya "*Taamlardan hangi taamı seversiniz?*" diye sormuşlar. "*Baklavayla böreği*" demiş. Yine Hoca'ya "*Sazlardan hangi sazları seversiniz?*" demişler. O da "Tencere, sahan sazını" demiş.

Afiyet olsun efendim.



Dolmabahçe Sarayı Müzesi

KAYNAKÇA

Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası. Haz. Turgut Kut. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.

Ahmed Câvid. *Tercüme-i Kenzü'l-iştihâ, 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*. Haz. Seyit Ali Kahraman - Priscilla Mary Işın. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2006.

Ali Eşref Ded'e'nin Yemek Risalesi. Haz. Feyzi Halıcı, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992.

Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları Alfabetik Kataloğu. Haz. Nail Bayraktar, İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 1998.

Atatürk Kitaplığına Bağışlanan Yazma Kitapların İndeks Kataloğu I. Haz. Nail Bayraktar. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi, 1991.

Bir Ziyafet Defteri. Haz. Semih Tezcan. Simurg, İstanbul: 1998.

Gelibolulu Mustafa Âli. *Câmiü'l-buhûr der-mecâlis-i sûr*. Haz. Ali Öztekin. Edisyon kritik ve tahlil, Ankara : Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1996.

İmla Kılavuzu. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2009.

İpşirli, Mehmet. "Paşmakçızâde Abdullah Efendi". *TDVİA*. c. 34. İstanbul, 2007, s. 185.

İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, Yazma Eserler Kataloğu. Haz. Günay Kut, Zehra Toska vd., İstanbul 2014.

İzmir Milli Kütüphanesi Yazma Eserler Kataloğu. Haz. Ali Yardım, c. III. İzmir: Milli Kütüphane Vakfı Yayınları, 1997.

Kut, Günay. "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları", *Yazmalar Arasında Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları I*. İstanbul: Simurg, 2005.

Kut, Günay. "13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı". *Yazmalar Arasında Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları I*. İstanbul: Simurg, 2005.

Kut, Günay. "Kanunî'nin Oğulları Sultan Bayezit ve Sultan Cihangir'in Sünnet Düğünlerindeki Kına Gecesi Ziyafeti". *Acâibü'l-Mahlûkât: Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları II*. İstanbul: Simurg, 2010. s. 137-141.

Kut, Turgut. *Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası* (1844-1927)", *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara: 2008.

Kut, Turgut. "Mehmet Raif Yelkenci". *TDVİA*. c. 43. İstanbul 2013, s.398-399.

Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi'ndeki Türkçe El Yazmaları Kataloğu. Haz. İsmail Parlatır, György Hazai. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi, Ankara: 2007.

Muhammed b.El.Kerim. *Kitâbü't Tabih Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler, Giriş ve Notlar*: Charles Perry. Çeviri: Nazlı Pişkin, İstanbul: KitapYayınevi, 2009.

Muhammed bin Mahmud Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Haz. Mustafa Argunşah - Müjgân Çakır, İstanbul: Gökkuşbe Yayınları, 2005.

Osmanlı Mutfağı, haz.Türâbî Efendi. Çeviren: Altay İlhan Aktürk. İstanbul: Dönence Yayınları, 2005.

Sarı, Nil. "Hekimbaşı" *TDVİA*. c. 17, İstanbul: 1988.

Sayar, Ahmet Güner. *Sahhaf Raif Yelkenci*. İstanbul: Kubbealtı Neşriyat, 2012.

Steingass F. *A Comprehensive Persian- English Dictionary*. Sixth impression. London, Henley and Boston: Routledge & Kegan Paul 1977.

et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri). Haz. Günay Kut, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986.

Türk Yemekleri- XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi, Haz. M. Nejat Sefercioğlu, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985.

METİN YAZIMINDA TAKİP EDİLEN YÖNTEM

- Mehmed Kâmil'in önsözü, Mecnû'a-i Et'ime-i Osmâniye'den alınan örnek metin, kişi isimleri ve manzum kısımlarda asli uzunluklar gösterilmiştir. *Melceû't-Tabbâhîn* metni ise çeviri yazı ile verilirken kimi sözcükler dışında, bugünkü telaffuzu ile verilmiş yalnız noktalama işaretleri tarafımızdan konulmuştur.
- Kelimelerin yazımında Türk Dil Kurumu'nun 2009 yılında yayımladığı Yazım Kılavuzu esas alınmıştır.
- Aşağıda listesi verilen kimi sözcükler bugünkü yazılış ve telaffuz ediliş biçimleriyle yazılmıştır.

bağçe → bahçe

kefçe → kepçe

kefgir → kevgir

tâbe → tava

badencan → patlıcan

kangı → hangi

hoş-âb → hoşaf

emrud → armut

şâ'riye → şehriye

gurabiye → kurabiye

şâ'riye → şehriye

za'ferân → safran

- Arapça ve Farsça sözcüklerde genellikle sesler gösterilmemiş, ancak anlamca karışıklık yapacak sözcüklerde sözcükteki ünlüler üzerine uzatma işareti konulmuştur.

adet → âdet gibi

- Arapça sözcüklerdeki ayn (ع) ünsüzü ancak sözcüğünün anlamında karışıklık olması halinde kullanılmış, aksi takdirde ya hiç kullanılmamış ya da kendisinden evvelki ses uzun olarak yazılmıştır.

ba'dehu → badehu

vaz' etmek → vaz etmek

ra'nâ → rânâ

a'lâ → âlâ

- Bugün hâlâ dilimizde kullanılan Arapça ve Farsça sözcükler Türkçe kurallarına göre yazılmıştır.

murâd → murat

usûl → usul

tertîb → tertip

ta'âm → taam

mikdâr → miktar

tevzî' → tevzi

- Yazım kılavuzuna alınmayan ve artık günlük dilimizde kullanılmayan sözcüklerde ise bütün uzunluklar gösterilmiştir.

nîm, vâfir, tergîn... gibi

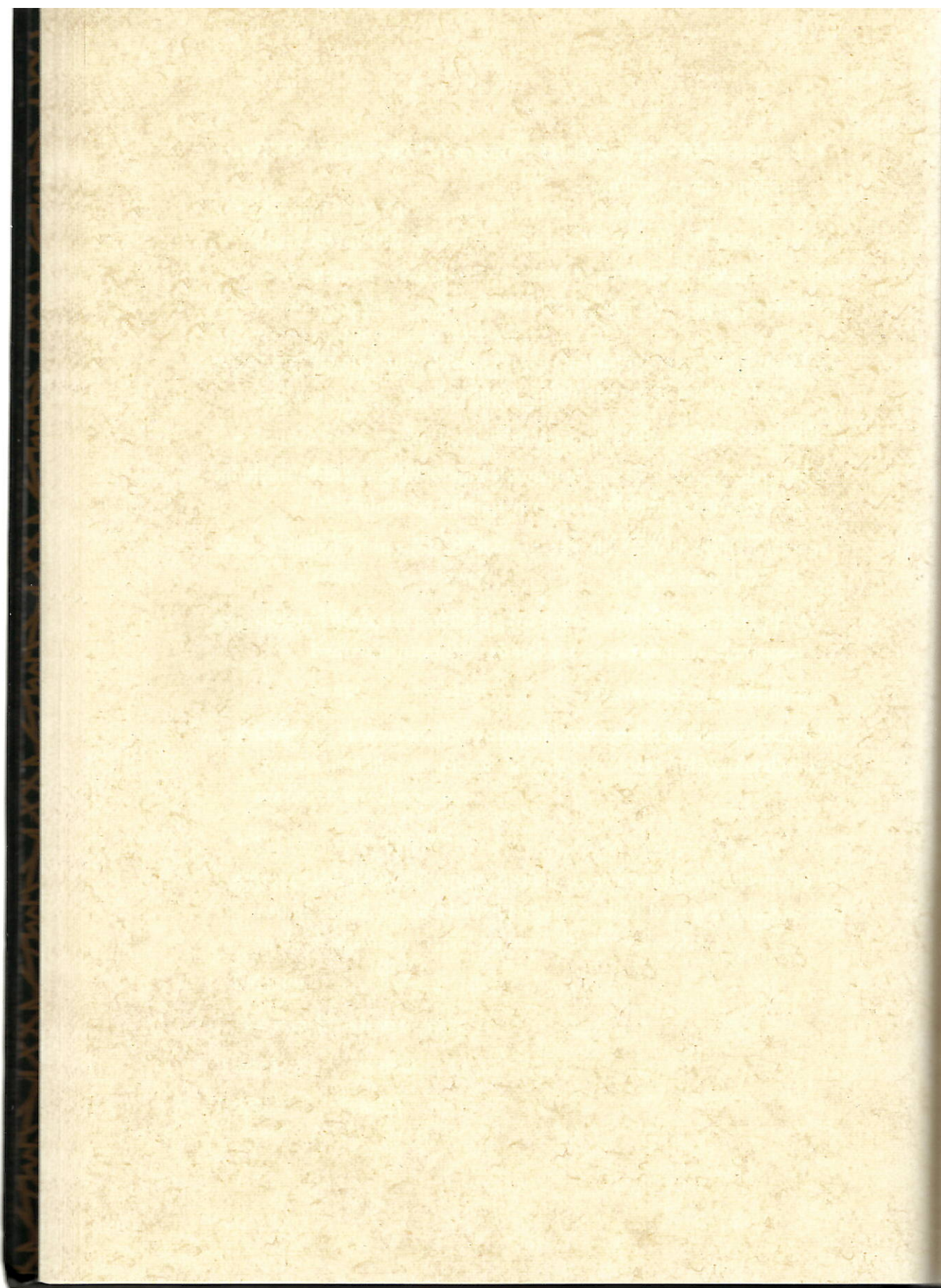
- Metinde Arapça ve Farsça tamlamalar bugün kullanılmadıkları için bu tür tamlamalardaki bütün sesler ve işaretler gösterilmiştir.

mikdâr-i kifâye, usûl-i tabh, rûgan-ı sâde, ba'de't-tathîr, matlûbu'l-mikdâr, ba'de't-ta'âm gibi

- Arapça sözcüklerin sonundaki b,c,d,g harfleri Türkçe'nin kuralına göre tamlamalar dışında p, ç, t, k şeklinde yazılmıştır.

murat, tertip, münasip gibi.

- Anlam gereği bir ekleme yapıldığında köşeli parantez [] tarafımızdan kullanılmıştır.



MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

METİN

Melceü't- Tabbâhîn

[s. 8] Hamd-i bî-şümâr ol mün'im-i Rezzâk'a cedîr ve ahrâdır ki rişte-i hayât-ı insânı ekl ü şürbe merbût ve sofrâ-hân-ı erzâk u ihsânı mutî' ve âsiye mebsût buyurmuştur ve salâvât-ı selâm-ı bî-pâyân ol mit'âm-ı cünd-i mürselîn olan Resûl-i makbûle elyaktır ki mâide-i pür-fâide-i İslâm ü îmân ile cey'ân-ı dalâleti dil-sîr ve na'mâ-i nefise-i Dâr-ı na'im ile ümmetlerin tefrîh ve tebşîr buyurmuştur ve dürûd-ı nâ-ma'dûd evlâd ü âl ve ashâb u etbâ'a ensebdir ki cümlesi mizyâf-ı fukarâ ve mesâkîn olmuşlardır.

Ba'dezîn bu abd-i hakîr Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından bey-ne'l- emâsil Mehmed Kâmil denilmekle şehîr bir bende-i kem-bidâ'a olup ziyâfet-hâne-i fânide edmiga-i ehl-i tabiata halâvet-bahş olur bir yâdigâr-ı şîrîn ve butûn-ı erbâb-ı zevk u safâya şib' verecek bir eser-i dil-nişîn cem' ve tertîbine iştiâ ve arzum efzûn olmakda iken Âsitâne-i saâdet-âşiyânede merd ü zen aşçılar temcîd makarnası gibi et'ime-i atîkadan başka yemek pişirmeye dikkat eylemeyip belki bildikleri ta'âmı dahi hakkı üzere tabh etmediklerinden [s. 9] masârifleri hebâ olarak sigâr ve kibâr, tabbâhların ellerinden yanıp feryâd eyledikleri meşhûd ve mesmû'umuz olmağla halkı şu nâ-puhtelerin nâz u imtinânından oldukça tahlîse medâr olur efkârıyla eski yemek risaleleri doya doya mütâla'a olunarak nevâdir ve nefâyisi tenkîh ve âdî yemekler dahi ilave olunup erbâb-ı tecrübe ve dikkatten tahkîk ettiğim et'ime-i lezîze dahi terkîm ve tavzîh olunmuş ise de luhûm ve ona müteallik et'ime yazıldığı evrâkın hâmişinde her türlü salata ve tatlı envâından olan ta'âmın hâmişinde turşular ve sucuk misillü niçe nukl-i latîfin nakl ve tahşiyesi tasvîb ve bu risale-i matbû'aya *Melceü't- Tabbâhîn* tesmiye olunarak on iki bâb üzerine cem' ve tertîb kılınmıştır.

Ancak tahrîr olunan et'ime ehl-i zevk hakkına olup yoksa *hayrû't-ta'âm mâ-bazar*⁶² diyerek bir iki çiroz balığıyla kûşe-i harâbâtta süvâr-ı zevrakçe-i neş'e olup ferdâsı

62 "Yemeğin en hayırlısı hazır olanıdır" anlamında bir vecize.

Yahnî kebâb u mâst-bâ⁶³ hergiz neyâyed pîş-i mâ
Ey tâli'-i bed-baht-ı mâ hep şûrbâ hep şûrbâ⁶⁴

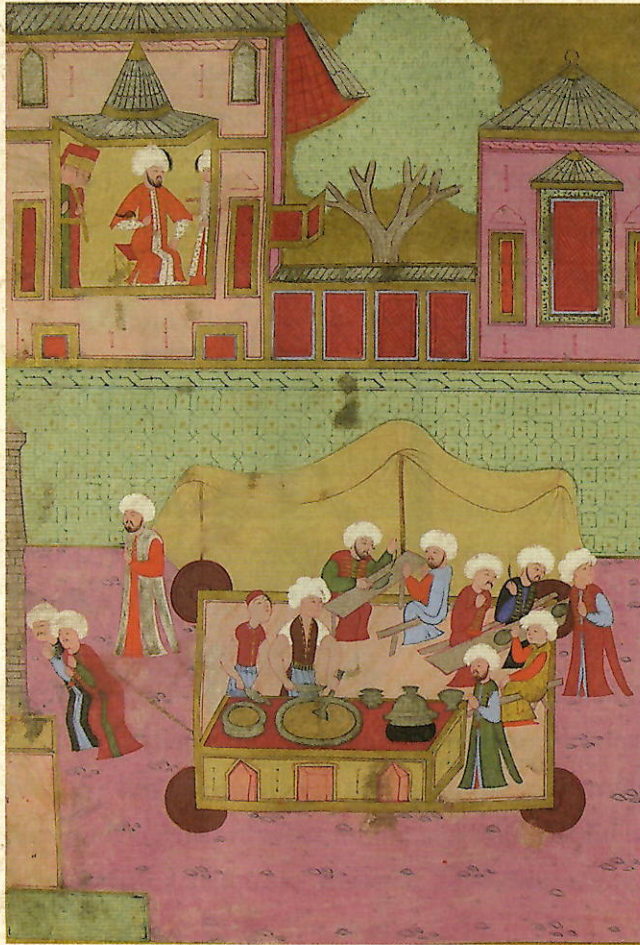
terânesini âheste beste ederek havsala-i kanâ'ati şikenbe çorbası ile lebrîz edenler işbu kayıtlardan vâreste oldukları bedîhî olduğu ifadesiyle tertîb ve beyân olunan et'imededen ekl edip zevk-yâb olan zevât ba'de't-teşekkür bu âcizi hayr ile yâd ve dil-şâd buyurmaları mercûdur, ve bihi'l-Müste'ân.



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi

63 Metinde mâstâ şeklinde olan kelime 1306 (1888-89) baskısından düzeltilmiştir. Mastbâ; F. Steingass'ta "a dish dressed with dried sour milk", Redhouse'ta ise "food prepared with sour curds" şeklinde tarif edilmiş bir yiyecektir. Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü'nde ise (cilt I, s. 659) "mastâve" olarak verilen sözcük "maruf bir aş adıdır, bazıları ona bozca aş derler" olarak tarif edilmiştir. Tercüme-i Kenzü'l-İstehâ da "bâ" kelimesi için "yemek muzâf olur, yoğurt aşına mâst-bâ ve kabak aşına da kedû-bâ denir" bilgisi yer almaktadır. Ahmed Cavid, Tercüme-i Kenzü'l İstihâ, 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü, Hazırlayanlar. Seyit Ali Kahraman - Priscilla Mary Işın (İstanbul. Kitap Yayınevi, 2006), s.12

64 Önüme asla yahnî, kebap ve bozcaaş gelmez / Ey kötü talih bizim bahtımıza hep çorba hep çorba mı gelecek?



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 263a

FASL-I EVVEL

[s.10] Çorbaların envainı ve tarîk-i terbiye ve tabhlarını beyan eder.

1-Nohut Çorbası: Nohuttan çorbadır. Gayet latif ve ziyade mukavvidir. Tarîk-i tabhı: Evvela nohudu suda haşlayıp kabuğunu izaleyledikten sonra haşlanan suyuyla tence-rede tamam yumuşayınca pişirip ve suyunu süzüp kepçe ile gereği gibi ezip kevgirden geçirip badehu tavuk suyu yahut et suyuyla tekrar itidale gelince pişireler yahut berminvâl-i muharrer kabuğu çıktık-tan sonra nohudu kurutup badehu havanda dakk edip elekten eledikten sonra tahrir olunduğu minval üzere tabh olunsada olur. Ancak bu tarz vakte muhtaç olup evvelki defaten olabilir.



2-Balık Çorbası: Âlâsı odur ki evvela bir kıyye miktarı levrek yahut kefal balığından alıp kaide üzere yıkayıp tuzlayalar. Badehu yarım kıyye miktarı soğanı ince doğrayıp kırk elli dirhem rûgan-ı zeyt ile bir tava içinde mikdâr-ı kifâye tuz ile bir miktar kavurup badehu bir kabza nane ve bir kabza maydanozu ba'de't-tathîr ince doğrayıp onları dahi soğan ile ma'an tavada bir miktar dahi kavurduktan sonra yarım kıyye miktarı keskin sirkeyi üzerine koyup gereği gibi kaynatılar. Badehu temizce astardan süzüp tekrar bir büyücek tencere içine koyup ateş üzerine ve balıkları dahi içine vaz birle tamam mutedilce piştikte, balıkları [s. 11] içinden çıkarıp ol suyu tekrar astardan süzeler ve balıkları dahi kılçıklarından ve üzerinde olan zarlarından ayırıp her paresini bir bir alıp nizam üzere tabaklara dizeler. Badehu elli kadar yumurtanın fakat sarısını alıp bir kap içinde çalkayıp mukaddem zikr olunan süzülmüş su ile karıştırarak hafif ateşte yumurtanın rayihası gidecek miktarı tabh olunup ve on kadar limon suyu dahi içine zammoluna ve iki dirhem miktarı safranı ılıcak su içinde bir miktar bırakıp ve süzüp fakat ol renkli suyu dahi izafe olunduktan sonra ateşten indirip tabaklarda muntazam dizilmiş olan balıkların üzerine dökerek tabaklara taksim edeler ve ince döğülmüş tarçını dahi üzerine ekip beş on saat miktarı terk edeler. Zira kemal ile soğumak şarttır. Badehu tenâvül eyleyeler. Gayet latif olur.

3-Nev'-i diğér: Bu dahi tarz ve tavırda, tabh ve amelde zikr olunan çorba gibi olup ancak çorba-yı mezkûrun cüz'-i a'zamı yumurta olmağla bazı nâzik-mizâc olan kimesneler çendân hazzetmeyip ve ale'l-husûs yumurtadan nefret eden tab' ve mizaca göre nefsü'l-emrde husûsâ eyyâm-ı hârrede sıkleti olduğu zahir ve nümayan olmağla bir tabh-ı diğér dahi ihtirâ' olunup tecrübe olunmuştur. Tarîk-i tabhı: Kabuğu çıkmış [s. 12] keşkeklik buğdaydan bir kıyye miktarını iki kıyye su ile kaynatıp buğday çatlamaya başladıktan kepe ile müteakiben karıştırılar ki dibine yapışmaya. Koyulmaya başladıktan üzerine gelen safisinden birkaç kepe alıp yerine yine su izafe oluna ki helmesi ziyade ola. Ve'l-hâsıl bu usul üzere üç dört defa alındıktan sonra terk oluna. Badehu ol alınan helme elekten yahut bir astardan süzülüp tekrar ateşe vaz ve koyulunca karıştırır iken yine mukaddemki tertipte zikr olunan balığın piştiği soğanlı ve sirkeli ve zeytli suyu azar azar koyalar. Tamam koyulduktan dört beş yumurta sarısını ve üç dört limon suyunu ve bir iki dirhem safran levnini bir yerde karıştırıp mezkûr helmenin içine koyup yumurta rayıhası gidinceye kadar pişirip tarz-ı evvel üzere tabaklarda dizilmiş olan balık parelerinin üzerine kararca taksim birle yine ke'l-evvel tarçın ekip birkaç saat serin mahalde terk edeler. Bu dahi nefis olur.

4-Tarhana Çorbası: Meşhur olan tarhanadan mamul olmayıp daha âlâ olur. Tarîk-i tabhı: Gayet has hünkârî francalayı sertçe kabuğundan ayırıp fakat içini bir kıyye miktarına yüz dirhem miktarı torba yoğurdu [s. 13] konulup taş dibekde çimşir el ile gereği gibi halledip bir gece terk ettikten sonra bir tencere içine vaz, badehu et suyu ile aheste aheste ezip mutedil ateşte bir saat miktarı piştikten sonra yine ol has ekmeklerden lokum gibi ufarak doğrayıp rûgan-ı sâde içinde kızartıp üzerine koyalar. Eğer süt ve kaymaktan bulunup bir miktar da vazolunur ise daha latif olacağına şüphe yoktur.



5-Terbiyeli Ciğer Çorbası: Tarîk-i tabhı: Evvela kuzu veyahut koyun akciğerini ufak doğrayıp bir miktar su ile pişirdikten sonra üzerine bir miktar et suyu vazoluna. Eğer bulunmaz ise bir baş soğanı gayet ince doğrayıp bir kaşık yağ ile kavurup mezkûr ciğerin üzerine konulup mikdâr-ı kifâye su dahi konula. Gereği gibi piştikten ateşten indirile. Badehu birkaç yumurta

sarısını biraz sirke veyahut limon ile bir kapta çalkayıp hafif ateşte koyulunca tabh oluna ve mezkûr çorbanın üzerine karıştırarak vazoluna. Eğer soğan kavrulur iken maydanoz ve nane dahi izafe olunur ise daha âlâ olur. Ondan sonra taslara taksim ve üzerine tarçın ekip tenâvül oluna.

6-[s. 14] Ekşili Çorba: Ekseriya düğünlerde pişirirler. Tarîk-i tabhı: Evvela koyun etinin yağlıca yerlerinden ufarak kuşbaşı doğrayıp kaç taslık çorba murat olunur ise ol miktar su koyup ocağa vazoluna. Tamam et pareleri piştikte hemen mikdâr-ı kifâye dakîk-i hâsı elekten geçirip bir miktar su ile bulamaç kıvamına getirip ol kaynayan tencerenin içine karıştırarak vazoluna tâ ki top top olmaya. Un kokusu gidinceye kadar tabh olunup badehu ateşten indireler. Sonra hemen birkaç yumurtayı vâfi sirke veyahut limon ile bir kap içinde çalkayıp hafif ateşte bir miktar karıştırarak az koyulunca pişirip ol tencerenin içine mukaddem un bulamacı konulduğu gibi tez tez kepçe ile karıştırarak aheste konula. Badehu taslara tevzi birle tarçın ve biber ekip tenâvül oluna. Âlâ olur.



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



Aşçı

İKİNCİ FASIL

Kebapların envainı ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envain beyan eder.

1-Âdi Şiş Kebabı: Meşhurdur. Evvela iki vakıyye âlâ koyun etini yumurta miktarı pare pare kesip üzerine soğan çentip kararınca tuz ve biber ve tarçın ekip bir iyice oğuşturalar. Birkaç saat üzerini örtüp terk edeler. Saniyen eğer bulunur ise yarım kıyye miktarı domatesi [s.15] sıkıp bir astardan geçirip hazır edeler. Eğer bulunmaz ise soğanın suyunu sıkıp tedarik edeler. Badehu mezkûr et parelerini usul üzere şişe dizip, hiç altına ateş dökmeyerek hararetı yanından vererek yavaş yavaş ol şişi çevireler. Tamam cüzi kızarmaya yüz tutdukta bir kaşık ile domates yahut soğan suyunu aralık aralık üzerine dökeler. Tamam gereği gibi piştikte bir tabak üzerine çıkarıp sıcak iken tenâvül buyuralar. Âlâ yumuşak ve leziz olur. Lakin acele lazım değildir. Her ne kadar aheste pişse ol kadar latif olur.

2-Tavuk Kebabı: Birkaç nevi olup ez-cümle birisi bütünce kebab olur. Tarîk-i tabhı: Tavuğu kaide üzere ba'de't-tathîr tuz ve biber ve tarçın ekip birkaç saat terk ettikten sonra bütünce şişe geçirip mutedil ateş üstünde muttasılan çevirip yağı damlamaya başladıkta cüzi dakîk-i hâs ekip yine çevireler. Hâsıl-ı kelâm üç dört defa bu minval üzere damladıkta dakîk ekip üzeri kızardıkta üstüne bir iki ince çârçûbe kâğıdını üzerine sarıp iplik ile bağlayıp yine aheste ateşte nîm saat miktarı çevirip tekrar tabh olundukta üzerinden kâğıtları çıkarıp tabak içine vaz birle soğumaksızın tenâvül oluna. Gayet [s. 16] yumuşak ve latif olur.

3-Kırma Tavuk Kebabı: Bu dahi meşhurdur. Tarîk-i tabhı: Birkaç adet tavuğu ba'de't-tathîr yirmi dört saat hiç olmaz ise on iki saat mürûrunda her birini ortasından yarıp kaide üzere keskin bıçak ile cemî' kemiklerini ba'de'l-ihrac irice kıyma şeklinde doğrar gibi dilip lakin birbirinden ayırmamak veçhi üzre katedip tuz ve biber ve tarçın ekip ve bir fincan miktarı soğan suyu serpip bir saat miktarı terk edeler. Badehu şişlere nizamlıca geçirip iptida gayet hafif ateşte muttasılan çevirip kızarmaya başladıkta bir miktar erimiş tereyağını tavuk yelegiyle tamam pişinceye kadar tılâ edip bu usulü terk etmeyeler. Gayet yumuşak olmasına bâisdir ve levni dahi güzel olup cümle kebablardan rânâ olur.

4-Süt Kebabı: Birkaç türlü olur. Bir nevinin tarîk-i

tabhı: Kuzu yahut koyun etinden mikdâr-ı

kifâye doğrayıp tuz ve biberleyip

bir iki saat miktarı terk oluna.

Badehu bir tencereye vazedip

üzerine çıkınca halis süt koyup

köpüğü gelince birkaç taşım

kaynadıktan sonra mezkûr et

parelerini tencereden ba'de'l-

ihrâc soğutup kaide üzere şişe

geçirip hafif ateşte aheste çevirir iken

yine [s. 17] bir miktar süt âmâde edip ve ateş

kenarında sıcak dura. Kızarmaya başladıkta mezkûr süttten tavuk yeleğiyle

gâh bî-gâh ondan tılâ edeler. Damlası ziyade oldukta cûzi dakîk-i hâs ekeler.

Bu usul üzere hareket olunup tamam kızardıkta ateşten indirip bir tabak

içine vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar. Pek hafif ve latif olur.

**5-Kuş Kebabı:** Bu dahi latif olup tarîk-i tabhı: Evvela koyun veya kuzu

etini ceviz miktarı birbirine muvafık doğrayıp badehu iki fincan soğan su-

yuna mikdâr-ı vâfi tuz ve biber koyup badehu onun üzerine vaz birle iyice

oğuşturup bir-iki saat terk ettikten sonra şişlere geçirip mutedil ateşte mut-

tasılan çevirir iken kızarıp damlamaya başladıkta yavaş yavaş bir miktar

dakîk-i hâs ekip tamam piştikte lengere vaz ve üzerine tarçın ve bir miktar

kimyon ekip sıcak iken tenâvül buyuralar. Pek letafetlidir.

6-Muhzır Kebabı: Tarîk-i tabhı: Evvela ko-

yun veya kuzu etinden mikdâr-ı kifâye te-

darık yumurta miktarı kebaba layık olan

mahallinden doğrayıp üzerine bir-iki

baş soğan çentip itidal üzere tuz ve

biber ve tarçın ekip karıştırıp bir-iki

saat miktarı terk edeler. Badehu şiş-

lere dizip üzerine incerek içyağı sarıp

ateşi yan tarafından [s. 18] gösterip



altına bir tepsi vazedeler ki damlayan suyu zayı olmaya. Yavaş yavaş çevirip pişmeye başladıkta ol damlayan yağlı sudan tavuk yeleğiyle üzerine tılâ edeler. Gayet yumuşak ve latif olur.

7-Hacı Osman Kebabı: Tarîk-i tabhı: Koyun etinin yağlıcalarından ufak ceviz gibi mikdâr-ı kifâye doğrayıp bir defa su içine atıp çıkardıktan sonra üzerine soğan çentip tuz ve biber ve tarçın koyup kapağı imtizaçlı kapanır, bir tencere içine koyup ateş üzerine vazedeler, içine hiç su komayıp mutedil ateş üzerinde dört saat miktarı dura. Tamam kızardıkta indirip ekl buyurular. Gayet kolaylık ile latif olur. Eğer ateşi pek hafif olur ise iyice kızarmaz; dikkat lazımdır.

8-Tavşan Kebabı: Rumeli agavâtının yaptırdıkları şöyle ki, tarîk-i tabhı: Tavşanı doğrayıp iki-üç kere yıkadıktan sonra üç saat miktarı suda terk ettikten sonra çıkarıp âdetâ tuz ve biberledikten sonra bir miktar dahi durup badehu şişe geçirilip hafif ateşte çevirilir iken beş on diş sarımsağı havanda cüzi tuz ile ezip ve iki fincan sirke ve iki kaşık âlâ tereyağı izafesiyle hafif ateşte iyice karıştırılıp şöyle dura. Kebâb-ı [s. 19] mezkûr ateşte kızıp suyu damlamaya başladıkta ihzar olunan mamulden tavuk yeleğiyle tılâ oluna birkaç defa. Yapılırken bir ince ayva çubuğu peyda edip bu şişi ateşten indirip mezkûr çubuk ile tulani her tarafına darp oluna. Yine ateşe vazoluna. Birkaç defa bu usul üzere kılıp murâd-ı vech üzere pişip ateşten aldıktan lenger içine konulup baki kalan mezkûr mamul suyu üzerine vaz birle bir miktar kor üzerinde dura. Tamam ol suyu çeker gibi oldukta indirilip tenâvül buyrula.

9-Nev'-i diğeri: Bu dahi gayet tuhaf olur. Tariki: Tavşan ve karaca ve geyik hangisinden olur ise olsun ne miktar doğranır ise ol miktar dahi yağlıca koyun eti ile karıştırıp ba'de't-tathîr soğan çentip [s. 20] tuz ve biber ekip bir-iki saat terk olunduktan sonra şişlere geçirip eğer içyağı bulunur ise üzerine saralar, olmaz ise zararı yoktur. Ateşe vazedeler, aheste çevirip damlamaya başladıkta geçen zikir olunan kebablar misilli üzerine dakîk-i hâs ekip piştikte ateşten alıp sıcaklığıyla ekl buyurular. Koyun etiyle karıştığından ziyade taamı latif olur.

10-Kıymadan Fırın Kebabı: Tarîk-i tabhı: Koyun eti kıymasından mikdâr-ı kifâye tedarik edeler. Badehu soğanı çentip bir miktar rûgan-ı sâde ile tavada kavurup üzerine kıymayı dahi izafe ve tuz ve biber ve tarçın ekip kıyma dahi cüzice kavruldukta kuzu veyahut koyunun içyağından el kadar kesip fincan böreği resminde kıymayı sarıp bir münasip tepsiye dizip fırında tabh itdireler. Latif olur. İsterler ise kıyma tavaya vazolundukta fıstık, üzüm dahi konur ise daha âlâ yakışır.

11-Tas Kebabı: Leziz kebabdır. Tarîk-i tabhı: Semizce koyun etinden küçük ceviz miktarı doğrayıp ba'de't-tathîr ince soğan çentip tuz ve biber ve tarçın ve kakule koyup iyice bir vâfir el ile oğuşturalar. İki saat miktarı geçtikte bir münasip çorba tası yahut toprak kâse içine vazedip bir kenarlıca tepsinin orta yerine mezkûr tası yüzükoyun kapayıp kor üzerine sacayak ile koyalar bir buçuk saat miktarı dura. Suyunu koyuverip tekrar çektikte tepsi derununa biraz et suyu koyup ve üzerine yıkanmış pirinci vazedeler. Suyunu çektikte eğer pirinç dirice ise bir miktar dahi su serpeler, kararına geldikte ateşten indirip ekl olunacak vakitte ortasından tası kaldırıp buyuralar. Meşhur ve nefis bir taamdır. [Kenarda] Et suyu bulunmadığı surette bayağı su konulur, pirinç konuldukta iki üç karıştırmak lazımdır. [s. 21]

12-İçi Dolmuş Kuzu Kebabı: Meşhurdur. Tarîk-i tabhı: Kuzunun ciğerini ve yüreğini ba'de'l-ihrac tathîr edip bütünce bir büyük tencere içine koyup bir iki taşım kaynaya. Yüreğini ve ciğerini ince kıyıp amade ettikten sonra bir büyücek tava içine yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde ve birkaç soğan çentip kavruldukta mukaddemden hazır olan kıyılmış ciğere fıstık üzüm izafe edip o dahi pişmeğe başladıkta mikdâr-ı vâfi pirinç ve bir miktar tarçın ve tuz ve biber dahi ilave etdikte yine karıştırmayı terk etmeyerek mezkûr haşlanmış hazırda olan kuzunun suyundan azar azar çektikçe koyalar. Tamam nîmce piştikte indirip kaşık ile kaynamış olan kuzunun içine doldurulup iğne iplik ile dikip ve bir miktar soğan suyu mezkûr kuzunun üstüne sürüp bir büyücek tepsi üzerine koyup fırına vereler eğer semizce ise. Değil ise bir miktar dahi rûgan-ı sâde tepsi-i mezkûr içine koyalar. Derûn-ı fırında

bir tarafı kızardıkta çevirtilip taraf-ı âheri dahi kızarınca alıp sığağıyla ekl buyurular. En meşhur tariki budur. Mukaddem kuzuyu hiç kaynatmadan yine doldurulsa da mümkündür. Lakin haşlansa daha iyi olur.

13- [s. 22] Ciğer Kebabı: Tarîk-i tabhı: Koyun ve kuzu ciğerinin siyahlarından itidal üzere doğrayıp şişlere geçirip üzerine içyağı sardıkta nerm ateşte pişirip sahana vazettikten sonra iki-üç diş sarımsağı bir iki fincan sirke ve su ve tuz ile iyice ezip üzerine dökeler. Biraz vakit küllü ateşte durdukta tenâvül buyurular.

14-Uskumru Balığının Kebabı: Âlâ olur. Tarîk-i tabhı: Taze uskumru balığından alıp ba'de't-tathîr büyücek ise üçer, küçürek ise ikişer pare edip tuz ve biberleyip bir saat miktarı durdukta her bir parenin arasına birer defne yaprağı geçirmek üzere şişe geçireler. İptida hafif ateşte badehu ziyade ateş ederek tamam kızardıkta şişlerden çıkarıp sıcak iken limon sıkıp ekl edeler. Kılıç balığı ve palamut balığının kebabları dahi bu minval üzredir. Yılan balığından kebab daha nefis olur fakat ba'de't-tabh derisini çıkarmak iktiza eder.

Külbastılar dahi kebaba mülhak olduklarından bu mahalde zikri münasip görüldü.

15-Tavuk Külbastısı: Birkaç türlü olur ise de en âlâsının tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı kifâye semizce tavuklardan tedarik olunup tulani ortasından iki pare eder gibi yarıp keskin bıçak ile iç tarafından çizerek [s. 23] cümle kemiklerini ba'de'l-ihrac yalnız eti kaldıkta münasip vech ile dört-beş pare edip ve kalınca olan mahallini bıçak ile dilip tuz ve biber ve tarçın ekeler. Birkaç saat terk edip badehu ızgara üzere vazedip nerm ateşte sıkça sıkça çevirerek kızardıkta bir sahana koyup, üzerine çıkınca yine tavuk suyu veyahut et suyu konulup tamam yumuşayınca pişikte indirip tenâvül buyrula.

16-Koyun ve Kuzu Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Lahmın burjole [pirzola] tabir olunan kaburga tarafından üçer kaburga ve bel kemiği ve etiyle beraber kesip bir şimşir tokmak veya havan eliyle bir kütük üzerinde bir iyice döğüp inceldikte bir miktar tuz ve biber ve za'ter ekip bir iyice oğşturalar. Bade-

hu ızgara üzerine koyup hafifçe ateşle eyice çevirerek kızardıkta indirip bir tabak içine vaz birle sıcak iken tenâvül buyurula. Üzerine bir miktar soğan ve maydanoz ile piyaz yapıp vazolunur ise daha âlâ olur.

17- Dana ve Sığır Etinden Tencere Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Lahm-ı bakarı yağlıca yerinden el kadar kesip incerek dilip tuz ve biberledikte ızgara üzerine dizip kızardıktan sonra bir tencere içine vaz ve bir miktar sarımsağı soyup birkaç diş ve bir-iki fincan sirke ve üzerine çıkınca et suyu veyahut ba-yağı [s. 24] su ve bir miktar tarçın ve kimyon konulup tamam yumuşayınca piştikte bir sahana koyup tenâvül buyurula. Eğer ızgarada piştikte bu eczalar konmayıp bir-iki baş soğan ince doğranıp tencerede bir miktar tereyağıyla kavrulduktaki külbastılar üzerine vazolunup üzerine çıkınca su koyalar ve ol suyu çekip az belki fakat yağ kalınca pişireler bu dahi latif olur.

18- Haşlama Balık Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Evvela uskumru veya kefal balığını ba'de't-tathîr tencerede kaynar su içine atıp der-akap haşlayıp badehu ızgara üzerine konulsa balık rayıhası gitmekle çeşnisine letafet gelir. Izgarada ba'de't-tabh bir-iki kabza maydanoz bir sahan içine doğrayıp ve bir miktar tuz koyup balıkları üzerine vaz ve bir-iki fincan sirke ve su koyup kor üzerinde çekinceye kadar kaynaya. Tamam piştikte murat olunur ise bir miktar limon dahi sıkıla. Latif olur.

19- Kılıç ve Palamut Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Balıkların her hangisi ise tekerlek ince kesip tuzladıktan sonra ızgara üzere defne yap-rağı döşeyip ve balık parelerini üzerinde dizeler. İki tarafı tamam kızardıktaki bir tabağa vazolunup sıcak iken üzerine limon sıkıla yahut bir miktar koyuca fındık taratoru hazırlanıp üzerine vazolunca daha âlâ olur. Herkesin mizacına menûtdur.



20- [s. 25] Lüfer Balığı Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı kifâye tedarik edip ba'de't-tathîr ufak ise bütün, büyük ise iki üç pare edip tuzladıktan sonra dakîk-i hâsa bastırıp ızgaraya dizeler. Sıkça çevirip piştikte soğanı ince doğrayıp sahana vaz birle balıkları üzerine dizeler. Badehu üzerine bir miktar sirke, bir miktar su ve tuz koyup kor üzerinde suyunu çekdireler. İndirip murat olunur ise bir miktar limon sıkıp tenâvül buyurular.

21-Tarak ve İstiridyê Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Bunlardan hangisi ise usulüyle açıp boş kabuğu atıldıkta diğer kabuğunun içlerine birkaç damla zeyt yağı ve tuz ve biber konularak tek tek ızgara üzerine dizeler. Tamam kabuğuna yapışır gibi olup kızardıkta ızgaradan indirip kabuğuyla bir tabağa dizip tenâvül hengâmında üzerine limon sıkıp piron ile kabuğundan ayırıp ekl edeler.

22- Uskumru Balığı Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Uskumru balığından mikdâr-ı kifâye tedarik olunup karınlarını şakkedip içi çıkarıldıkta tathîrden sonra tuzlanıp bir saat meks oluna. Badehu ızgaraya bir miktar rûgan-ı zeyt ile yağladıktan balıkları dizip tamamca piştikte bir tabak üzerine vazedip üzerine bir miktar soğanı ince doğrayıp ve maydanoz ile karıştırarak üzerine [s.26] konula ve limon dahi sıkmak lazımdır. En meşhuru budur. Eğer ızgara üzerinde pişer iken damlamaya başladıkta bir miktar dakîk-i hâs ekilse veyahut ızgaraya konulmazdan mukaddem una batırılsa da olur, fena olmaz.

23-Peynir Külbastısı: Tarîk-i tabhı: Bir çârçûbe kâğıdını tava şeklinde büküp bir miktar sağyağı ile içini yağlayıp tamamı hiç yer kalmayınca kadar ince dilinmiş kaşkaval veya kaşar peynirini dizeler. Ol kâğıt ile ızgara üzerine vazedeler. Hafif ateş ile tamam kızardıkta indirip kâğıdıyla bir tabak üzerine koyup tenâvül buyurular. Ehl-i işrete hengâm-ı işretde pek latif gıdadır diye nakl ederler.



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

ÜÇÜNCÜ FASIL

Luhûmâtдан yahniler ve püryân ve köfteler envain beyan eder.

Yahni cümleinin malumu bir taam ise de tarîk-i tabhı kesir olmağla taam ve lezzeti dahi birbirine muhalif ve isimleri dahi mugayir olup tabhında cüzi fark ile kimisine beyaz yahni kimisine nohutlu yahni ve daha diğér isimler tesmiye ederler.

1-Beyaz Yahni: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr lahm tedarik olunup vech-i münâsib ile kesip ve tathîrden sonra bir tencere içine koyup üzerine çıkınca su ve tuz ile ateşe vaz ve birkaç taşım kaynayıp köpüğü alındıkta ateşten indireler ve cümle suyunu süzüp hurde kemik parelerinden ayırarak âher tencereye [s. 27] yahut evvelki tencereye vazedip yine süzülen suyunu ve suda haşlanmış nohut ve mikdâr-ı vâfi doğranmış soğan üzerine koyup kor üstünde yağlı suyu kalınca pişireler ve münasip francala tiriti ile sahana koyup yine kor üstünde bir miktar kaynar ise daha rânâ ve leziz olur.

2-Kırmızı Yahni: Tarîk-i tabhı: Yağlıca kıvırcık etinden tedarik birle ve âdet üzre doğrayıp tencerede usûl-i sâbık üzre köpüğünü alıp birkaç taşım kaynadıktan sonra ateşten indirip üzerine gelen yağın alıp bir tavaya vaz ve hurde doğranmış soğanı ol yağda gereği gibi kavurup iyice kızardıkta haşlanmış nohut ile et parelerini ve kızarmış soğanı yağı ile aher tencereye vaz ve yine evvelki suyunu üzerine koyup kıvama gelince pişireler. Badehu ızgarada kızarmış has francalayı bir sahana dizip üzerine matbûh yahniden vaz ve kor üstünde biraz kaynatarlar. Âlâ ve leziz yahni olur.

3-Dana Etinden Papaz Yahnisi: Tarîk-i tabhı: İki kıyye miktarı semizce dana etinden alıp ve doğrayıp yıkadıktan sonra bir çukur toprak tencere içine vaz ve içine doğranmış birkaç baş soğan sekiz-on baş bütünce sarımsak ve tuz, biber ve kimyon ve üç fincan sirke koyup diğér [s. 28] hiç su komayıp kapağını kapayıp kapağın etrafını bol hamur ile sıvayıp ve üzerine kâğıt yapıştırırlar tâ ki hiç buğusu çıkmaya. Fırında yahut hafifçe ateşte üç dört saat miktarı pişireler. Lakin etrafını iyice sıvamak lazımdır. Eğer dikkat olunmayıp ateşi dahi ziyade olur ise yanması muhtemeldir.

4-Kızartma: Ekseriya düğünlerde pişirirler. Tarîk-i tabhı: Yağlıca etden tedarik edip büyücek büyücek kat' birle usul üzere tuz ve su koyup tencerede köpüğünü aldıktan sonra et parelerini çıkarıp üzerine bir miktar yoğurt sürüp yağda kızartalar. Badehu yine tencereye vaz ve ol et kızartılan yağda mikdâr-ı vâfi tekerlek ince doğranmış soğanı kıpkırmızı kızartıp yağıyla lahmin üzerine ve evvelki haşlandığı suyu dahi koyup ağzını kapayıp suyu yağ kalınca çektireler. Badehu lengerlere taksim ile tenâvül buyurular.

5-Maydanozlu Yahni: Tarîk-i tabhı: Koyun etini doğrayıp usul üzere tencerede birkaç taşım kaynatıp köpüğünü aldıktan sonra süzüp hurde kemik parelerinden ayıralar ve soğanı halka doğrayıp bir miktar yağda böktürüp lahmin üzerine yağıyla vazedip [s. 29] süzülen suyuyla kaynatarlar. Tamam pişip indirmeye yakın oldukta mikdâr-ı vâfi maydanoz koyup bir iki taşım dahi kaynadıkta indireler. Âlâ olur. Eğer bir iki yumurta ve limon ile beraberce ayrıca usul ile terbiye yapıp üzerine vazolunur ise daha rânâ olur. (Kenarda) Eğer maydanoz konuldukta bir miktar dereotu ve biraz taze soğan doğrayıp konulur ise âlâ olur ve buna **kuzu kapama** derler.

6-Sarımsaklı Yahni: Tarîki: Bir miktar et doğrayıp ba'de't-tathîr bir miktarını tencereye dizip ve sarımsağın kökünü kesip ve üst kabuğunu soyup bir kat sarımsak ve bir kat et dizip tamam oldukta birkaç baş soğanı mikdâr-ı vâfi yağda kızartıp lahmin üzerine dökeler ve üzerine birkaç fincan sirke ve biraz su koyup tuz ve biber ve kimyon dahi ihmal olunmaya. Badehu kızarınca pişirip sahanlara taksim birle tenâvül buyurular.

7-Kuzu Kızartması: Tarihi: Kuzu etini büyücek doğrayıp ba'de't-tathîr yoğurda bulayıp ve yağ içinde kızartıp tencereye vaz ve birkaç soğanı dahi yağda kavurup onu dahi üzerine ve üstüne çıkınca su ve tuz koyup pişireler. Âdetası budur. Eğer isterler ise kuzunun ciğerini ve yüreğini bir miktar tuz ile yağda kavurup tamam piştikte fıstık ve üzüm ile dahi bir miktar karıştırırlar. Badehu bunları tencereye vaz ve üzerine pişmiş kuzunun [s. 30] suyundan ve bir miktar dahi bayağı su koyup kaynadıkta pirinç salıp pilav tarzında piştikte gâh pilavında ve gâh lahminin tenâvül oluna. Taamı leziz ve gösterişli bir taam olur.

8-İncik Yahnisi: Tarîki: Bir miktar koyun incikleri ve bir semiz tavuk ve bir kıyye semiz⁶⁵ dana eti tedarik edip cümlesini ba'de't-tathîr üzerine çıkıp ve daha ziyade olunca su ve tuz ile bir tencereye vaz ve bir buçuk saat miktarı piştikçe içinden tavuk ve dana etini ayırıp sade incik kalıp helmele-nince kaynatıp badehu indireler ve francalayı ince dilip sağyağında kızartıp bir lengere dizip üzerine matbûh incikleri koyup ve su dahi üstüne döküp kor üstünde bir miktar kaynatıp suyunu çektikte münasip ahbap ile ekl buyurular. Mukavvi taama mecbur olanlara bundan âlâ şey olmaz. Beraber tabh olunan tavuk ve dana eti dahi söğüş demek olur. Çünkü murat onların suyunu almaktır.

9-Paça Yahnisi: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı kifâye koyun veya dana ayağı alıp temizce kazıyıp tathîr eyledikte haylice su ile tencerede gereği gibi pişirdikten sonra mikdâr-ı vâfi soğanı bir miktar sağyağında kavurup ve mukaddem [s. 31] haşlanıp kabuğu çıkmış nohut ile beraber mezkûr paçayı suyu ile bir tencereye vaz ve gereği gibi tekrar piştikte muvafık tirit ile büyük kemiklerini ayırarak suyu ile sahana vazolunup bir miktar dahi kor üstünde durdukta tenâvül buyrula.



10-Tavşan Yahnisi: Usûl-i tabhı: Bir tavşanı doğrayıp iki-üç defa yıkayıp ve birkaç saat suda terk eder tâ ki kanından eser kalmaya sonra beş-altı baş soğanı ince doğrayıp ve tuz ve tavşan parelerini tencereye vaz ve üzeri örtülünce su koyup nîm piştikte suyunu süzüp soğan parelerini ayırıp ve bir-iki baş sarımsağı ayıklayıp dişlerini beş altı fincan sirke ile süzülen suyu tekrar tencerede nısfı kalınca kaynatarlar. Badehu süzülmüş soğan hurdelerini bir iki kaşık sağyağı ile kavurup yağıyla tavşan parelerinin üzerine ve matbûh suyu dahi vazedip murat üzre suyunu çekince pişireler. Başka türlü tabh olunur ise de bu nevi âlâ olur.

⁶⁵ Sehven "temiz" yazılmıştır.

11-Yaka Yahnisi: Kılıç balığının başı ile gövdesinin arası gayet semiz olduğundan balıkçılar beyinde yaka tabir olur. Ol mahalden tedarik birle doğrayıp ba'de't-tathîr tuzlayıp rûgan-ı sâde içinde kızartalar. Badehu bir-iki [s. 32] baş sarımsağı diş diş ayıtlayıp, bir iki salkım kuruğu dahi taneleyip sarımsak ile karıştırılar sonra bir sahana bir miktarını döşeyip üzerine balık parelerini ve baki sarımsak ile mahlût kuruğu dahi üzerine koyup ve bir fincan koruk suyu ve bir fincan su izefesiyle kor üstünde aheste pişireler. Yumuşayıp suyunu çektikte tenâvül buyuralar.

12-Domatesli Kızartma Yahnisi: Tavr-ı tariki: Üç kıyye semizce⁶⁶ lahm tedarik edip büyücek katedip ba'de't-tathîr yağda kızardıkta çıkarıp kızartılan yağda birkaç baş doğranmış soğanı dahi kavurup bir tencereye lahm parelerini ve mezkûr kavrulmuş soğanı vazeyledikten sonra bir kıyye miktarı kırmızı domatesi sıkıp lu'âbını astar veya elekten süzeler ve beş-on kavata⁶⁷ tabir olunan tanelerden alıp beşer altışar pare doğrayıp mezkûr süzölmüş usareyi ve bu kavata parelerini dahi lahmın üzerine ve üzerine çıkınca su ve tuz ve biber koyup pişireler. Tamam kararınca suyunu çekip piştikte sahanlara tevzi ve üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar. Pek latif bir taam olur.

13-Uskumru Balığından Papaz Yahnisi: Tariki: Mikdâr-ı kifâye [s. 33] uskumru balığından alıp ba'de't-tathîr bir taşım suda haşlayıp soğuduktan içinden kılçıklarını çıkaralar. Ondan sonra birkaç baş soğanı halka halka doğrayıp mikdâr-ı vâfi zeyt yağında cüz'i kavurup bir sahanın içine nısfını döşeyip üzerine haşlanmış balık parelerini dize ve soğanın nısf-ı âherini dahi üzerine yayıp bir miktar sirke ve bir parça su ile kor üstünde aheste pişireler. Eğer isterler ise hîn-i eklde limon sıkıp ve tarçın dahi ekeler. Meşhuru budur.

14-Nev'-i diğer Papaz Yahnisi: Bu en kolayıdır. Tariki: Mikdâr-ı vâfi balık tedarik ve tathîrden sonra birkaç baş soğanı ince ve tekerlek doğrayıp nısfını bir sahana döşeyip tathîr olunmuş çiğ balıkları bütün bütün dizip ve soğanın nısf-ı âherini dahi üzerine döşeyip bir fincan rûgan-ı zeyt ve iki

⁶⁶ "semizce" yani biraz yağlı demek istemiş olabilir. Semiz kelimesi "sin" ile yazılır. Metinde açıkça "te" ile yazılmıştır. Süheyl Ünver 1128 ve İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR 493 numaralı yazmalarda bu yemek tarifi bulunmamaktadır. Çünkü domates henüz bilinmemekte veyahut bu yazmaların yazıldığı dönemde yaygınlaşmamıştır. Metinde sehven "temizce" yazılmıştır.

⁶⁷ Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü.

fincan sirke ve tuz ile kor üstünde aheste pişireler. Bu dahi fena olmaz. İşte bu iki nevi papaz yahnisi soğanlarına bolca maydanoz dahi ilave olunur ise daha âlâ olur.

15-Lisân-ı Efrecîde İstofato kum patates tabir olunan yahni (Etli patates yahnisi): Usûl-i tabhı: İki kıyye miktarı âlâ sığır etinin kemiksiz [s. 34] kaba etinden alıp uzunca tulüne doğrayıp ba'de't-tathîr birbirine kavice iplik veya kınınap ile bağlayıp cism-i vâhid gibi oldukta on beş kadar mahallinden bıçak ile delip soyulmuş sarımsak dişlerini sokalar. Badehu kapağı imtizaçlı kapanır bir tencere içine yüz dirhem miktarı sadeyağ ile vaz birle kapağını kapayıp hafif ateşte üç saat miktarı kaynaya. Ancak yarım saatte bir kere hasılı üç saatte dört-beş kere mezkûr lahmı çevirmek lazımdır. Ondan sonra mikdâr-ı kifâye patates tabir olunan bir nevi yer elmasını alıp kabuğunu soyup mezkûr tencere içine bir kıyye miktarı domatesin sıkılmış suyuyla ve bir miktar bayağı su koyup ağzını kapayıp gereği gibi pişikte sahanlara taksim oluna. Pek latif olur. Beyne'l-Efrec meşhur taamdır. Patates doğrandıkta yağda kızartılıp konulsa daha rânâ olur.

16- İstofato kum makaronya (Etli makarna): Tarîk-i tabhı: Sığır etinin but tarafından yekpare iki kıyyelik kestirip üzeri örtülünce sirke içinde yirmi dört saat terkten sonra yıkayıp ve bıçak ile derince delerek sarımsak ve biberiye otu ve turunc kabuğu sokuşturup hasılı hâlî yeri kalmaya. Badehu tencere içine yüz dirhem sağyağı ile koyup [s. 35] aralıkta çevireler. Üç-dört saat pişikte üzerine domates suyu ile bayağı su yahut fakat⁶⁸ su koyup iyice pişikte lahm-ı mezkûru tenceden çıkarıp baki kalan suyu pek az ise biraz dahi ilave ve üzerine bir kıyye miktarı düdük makarnasının hasından koyup suyu karar kalınca kaynaya. Tamam pişikte bir büyük lenger içine vaz birle üzerine ince rendelenmiş peynir serpip ve ortasına matbûh eti dahi koyup tenâvül buyurular.

17-Yağsız Balık Yahnisi: Tarihi: Bir kıyye mercan balığını tedarik birle tathîr edip bir miktar tuzlayalar. Badehu bir buçuk kıyye su ile üç-dört baş soğanın kabuğunu soyup dörder pare ederek ve beş-altı baş sarımsağı dahi dış kabuğunu soyup bir tencereye vaz ile kaynatıp gereği gibi pişip yarım

68 Burada "sadece" anlamında kullanılmıştır.

kıyye miktarı su kaldıkta içinden soğanları ve sarımsakları ba'de'l-ihrac soğanları atıp ancak sarımsağı sıkıp lu'âbı çıktıkta mezkûr suya karıştırırlar. Diğer birkaç baş soğanı ince doğrayıp ve doğranmış maydanoz ve biraz tuz ile gereği gibi oğuşturup mathûr balıkların içine dolma gibi doldurular. Ondan sonra mukaddem hazırlanan mamul suyu üzerine döküp bir kap içinde kıvamınca pişireler. Hîn-i eklde istenir [s. 36] ise çiğ zeyt yağı konulsa fena olmaz. Hele limon sıkılır. İhmal olunmaya.

18-Kuyu Püryanı (Büryanı): Tariki: Bir bahçe veya çayırdaki bir bütünce koyunun boyu miktarı kuyu kazıp içine külliyetli ateş yakalar. Bir-iki saatten mütevaciz yanıp tamam kuyu kızardıkta bir bütünce koyunu ba'de't-tathîr tuz ve biberleyip art bacaklarının inciklerinden bir kavice çubuğa geçirip hazır edeler. Badehu kuyunun ateşinin bir tarz ve takrip ile çıkarıp hâlî kaldıkta mathûr koyunu içine asıp kuyunun ağzını bir sac veya diğer tepsi ile perkiştirip ve etrafını çamur ile sıvayıp dört-beş saat terk edeler. Eğer üzerine mukaddem çıkarılan ateşten vazolunur ise dahaca tez pişer. Meşhurdur.

19-Püryan (Büryan): Püryan tabir olunur. Dışarlarda meşhurdur. Tariki: Bütünce koyunu tathîr edip tuz ve biber ve soğan suyu ile oğuşturduktan sonra bir uzunca sırığa geçirip üzerine kâğıtlar saralar. Badehu eğer mümkün ise bir mahalle asma çubuğu yığıp yakalar ve bir adım ateşten uzak olarak koyunun tulünce iki adet odun pareleri dikip, koyun takılmış olan sırığı baş ve aşağı tarafından mezkûr çatallara ilâştirip aheste çevireler [s. 37] ve altına birkaç kap dizip hasılı yağ ve suyunu zayi etmeyeler. Pişmeğe başladıktan üzerinden kâğıtları alıp çabuk çevireler. Tamam kızardıkta sıırıktan bir tepsi üzerine silkeler. Tabii dökülür. Tarçın ekip tenâvül buyuralar. [Kenarda] Buna **Orman Kebabı** dahi derler.

20-Tavuk Yahnisi: Tariki: Bir adet tavuk ve bir kıyye semiz kıvırcık eti tedarik olunup ba'de't-tathîr iki pare edip lahm ile ikisini birden bir tencereye vaz ve üzeri örtülünce su koduktan sonra kaynadıkta usul üzre köpüğünü alıp tamam tavuk pişmeğe karip oldukta tencereyi indirip soğuduktan üstüne gelen yağın alıp bir tavaya koyalar ve bir kıyye soğanı ince doğrayıp bir miktar tuz ile bu yağda kavurduktan soğanları çıkarıp tavuğu ol yağda

kızartalar. Eğer yağ vefa etmez ise bir miktar rûgan-ı sâde ilave oluna. Sonra suda ıslanmış ve kabuğu çıkmış nohuttan yarım kıyye miktarı ve bir fincan sirke ile ikisini bir tencereye koyup ve mukaddem tabh olunan suyu dahi üstüne vaz ile aheste aheste tabh oluna. Eğer tirit murat olunur ise usul üzere tertip edip üzerine lahımları koyalar. Âlâ olur. Mukaddem beraber haşlanan et dahi haşlama tabir olunan söğüş olur.

Köfteler envai beyan olunur:

21-Kebap Köfte: Tarık-i tabhı: [s. 38] Mesela bir kıyye dana ve koyun kaba etinden tedarik edip ba'de't-tathîr kıyma tahtasına vaz birle üzerine tuz ve biber ve maydanoz mikdâr-ı vâfî yani âdeta üç-dört baş soğan ve bir miktar mesela yirmilik francala içi koyup balta ve çifte bıçak ile gereği gibi kıyılıp macun gibi halloldukta uzunca yuvarlayıp tava içinde rûgan-ı sâde ile kızartalar. Matlup ise soğanı ince tekerlek doğrayıp maydanoz ve tuz ile oğuşturup üzerine piyaz konulsa âlâ olur yahut mamul kıymayı paça kemiklerine sarıp kızartılsa daha tuhaf olur.

22-Susuz Köfte: San'at-i tabhı: İnce kıyılmış kıvırcık koyun kıymasını tuz ve biber ve tarçın ve bir miktar soğan suyu ile yoğurup yuvarlak edeler. Badehu bir tencerenin içine bir tas vaz ile derununa biraz su ve biraz rûgan-ı sâde koyup ve ol tasın etrafına bu mamul köfteleri yerleştirip tencerenin kapağını kapadıktan

sonra buğusu çıkmamak için hamurlayıp hafif ateşte bir iki saat pişire. Eğer hamurlanmaz ise kapağın etrafına yağ astar sarılsa da mümkündür. Âlâ ve hafif olur.



23- Maydanozlu Köfte: Tariki: Mikdâr-ı vâfî lahm tedarik edip [s. 39] tuz ve biber ile gereği gibi kıyıldıkta yuvarlak edip rûgan-ı sâde içinde kızartalar. Badehu birkaç soğanı ince tekerlek doğrayıp yine köfteler kızardığı

yağda cüzi kavurup içine doğranmış maydanoz koyup birkaç kere dahi karıştıktaki bu mamul soğanı bir sahan içine döşeyip köfteleri içine vaz birle üzerine iki fincan sirke ve iki fincan su ile aheste kor üzerinde pişireler. Âlâ olur.

24- Terbiyeli Köfte: Usûl-i tabhı: Alaca koyun etinden tedarik edip mikdâr-ı vâfi soğan ve tuz ve biber ile iyice kıyıp fındık miktarı yuvarlayıp sadece su içinde pişirip sahana koyalar. Badehu birkaç yumurtayı kırıp mikdâr-ı vâfi tuz ve limon suyu ile çalkalayıp ateş üzerinde karıştırır iken koyulmaya yüz tuttukta pişmiş olan köftenin suyundan birer kaşık koyarak alıştırıp mezkûr köftelerin üzerine dökeler. Meşhurdur.

25- Kimyonlu Köfte: Tarîk-i tabhı: Gerek koyun eti ve gerek sığır eti herhangisinden olur ise tuz ve biber ve soğan ve kimyon ile gereği gibi kıyıp inceldikte murat olunur ise tava içinde rügan ile veyahut ızgara üzerinde kızartıp üzerine çiğ soğan ve maydanoz [s. 40] ile piyaz kıyıp tenâvül buyrula.

26- Maydanozlu Sıkma Köfte: Maydanoz dolması dahi derler. Usulü: Mikdâr-ı vâfi koyun etinden tedarik birle gereği gibi kıyalar. Badehu birkaç baş soğanı döğüp ve sıkıp suyunu aldıktaki bu kıymanın üzerine mikdâr-ı vâfi tuz ile ve bir avuç pirinç ile yoğurup ince doğranmış maydanoz ile yuvarlayıp tencere içine istif edip ve üzerine biraz limon suyu koyup bir miktar hafif ateş üzerinde piştikte tekrar üzerine et suyu veyahut bayağı su koyup kıvamınca pişireler. Âlâ olur.

27- Mücmer: Mücmer iki nevi olup birisinin tarîk-i tabhı: Soğanı ince çentip ve maydanozu dahi yaprak yaprak ayırıp tuz ile bu maydanozu ve soğanı oğuşturular. Badehu içine kavrulmuş kıyma ve ıslanmış francala içi ve birkaç yumurta ile gereği gibi yoğurup mücmer tavasının içinde rügan-ı sâde yandıkta tava gözlerine bu mamulü kaşık ile döküp kızartalar. Eğer mücmer tavası yok ise bayağı tava içinde de olur; fakat yağ kızgın olmak lazımdır yahut bir sahan içinde yağı yakıp içine bütün bütün bu mezkûru dökeler. Kor üstünde [s. 41] pişip altı kızardıkta çevirip taraf-ı dîgerini dahi kızartalar. En kolayı budur.

28- Nev'-i dîger: Tarîki: mikdâr-ı vâfi lahm tedarik edip birkaç baş so-

ğan ile iyice ince kıyıp kendi misli kadar pişmiş pilav ile havanda gereği gibi döğüp pirinç halloldukta içine üç beş yumurta kırıp ve maydanoz ve tuz ile hamur gibi yoğurup üzerini örtüp yarım saat terk edeler. Badehu birer kaşık kızgın yağ içine vaz birle kızartalar. Gayet kabarır. En âlâsı budur.

29-Fasulye Mücmeri: Tariki: Taze yeşil çalı fasulyesini bayağı suda tuz ile iyice ergince haşladıkta kıyma tahtasında iyice kıyıp bir kap içine vaz birle dakîk-i hâs serpip yavaş yavaş top olmadan oğuşturular. Erişte gibi oldukta yumurta kırıp bir miktar tuz koyup ve kaşık ile çalkayıp kızgın yağda birer kaşık dökerek kızartalar. Eğer isterler ise yumurta ile bir miktar dahi kavrulmuş kıyma koyalar. Âlâ bir taamdır.

30-Kadın Budu: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi lahm tedarik edip iyice kıyıp ve soğan çentip bir miktar [s. 42] çiğ pirinç ve tuz ve biber ile yoğurup uzunca köfte gibi yapıp kaynar su içine atıp iyice pişireler. Badehu çıkarıp soğudukta birkaç yumurta çalkayıp bu yapılmış köfteleri iyice bulayıp kızgın yağda kızartalar. Meşhur bir taamdır.

31-Patlıcan Mücmeri: Tariki: Mikdâr-ı vâfi patlıcan alıp ve tulani yarıp içini çıkardıkta hafifçe tuzlu su ile bu içi bir miktar kaynatılar. Badehu hurde soğan doğranıp yağda güzelce kavurup içine bir miktar kavrulmuş kıyma ve maydanoz ve tuz ve biber ve mezkûr içi dahi vaz birle yoğurup ve birkaç yumurta dahi çalkayıp bu eczalar ile karıştırılar. Ondan sonra bir tepsi yağlayıp oyulmuş patlıcanların nısfını dizip ve mamul içi dahi patlıcanların içine koyup nısf-ı diğeri kapak gibi üzerine kapayıp fırında tabh ettirile. Yahut bir münasip kapak kapayıp fevk ve tahtından ateş vererek pişireler. Güzel taam olur.



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 86a

DÖRDÜNCÜ FASIL

Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar
ve pilakiler beyanındadır.

1-Et Tavası: Külbastı şeklinde olur. Tarîk-i tabhı: Koyun etinin kemiksiz but tarafından tedarik edip büyük yumurta kadar [s. 43] kesip bıçak ile külbastı gibi dilip şimşir havan eliyle iyice pareleri kopmayarak döğüp tuz ve biber ve tarçınlayıp birkaç baş soğan çentip terk edeler. Badehu tavaya rûgan-ı sâde koyup tamam yandıktan mamul et parelerini koyup kızardıkta bir tabak içine vaz birle tenâvül buyrula.

2-Uskumru Balığı Tavası: Tarîk-i imali: Mikdâr-ı vâfi balık tedarik edip içini temizleyip yıkayıp bir miktar tuzlayıp terk ettikte birkaç baş soğan soyup havanda iyice döğüp ve bir miktar yenibahar ve tarçın ve karanfil ve tuz ve biber konularak iyice karıştırıp ve içine yumurta koyup ve limon sıkıp bulamaç kıvamına getireler. Badehu mezkûr balıkları bu mamule bulayıp iki saat miktarı tevkifden sonra tava içine birinin başı bir tarafa ve ikincinin öbür tarafa ola. İyice istif edip üzerine mukaddemden yanmış olan zeyt yağı döküp altı kızardığı görüldükte tavaya mahsus olan tenekeden mamul kapağını üzerine kapayıp yağın süzüp çevirdikte balıkları kapağın üzerine alıp istifini bozmayarak usul ile tavanın içine çevirip koyduktan süzölmüş olan yağ üzerine vazedeler. Cânib-i diğeri kızardıkta yine usul üzere [s. 44] kapağa alarak yağın süzerek tabağa vaz ve yine limon sıkıp tenâvül buyurular. Eğer bu tekellüfler olunmaz ise balığı dakîk-i hâsa batırıp kızgın yağ içine vaz ile çevirerek kızartalar. Meşhuru budur.

3- Midye Tavası: Tarihi: Mikdâr-ı vâfi midye tedarik edip içini usulüyle açıp bir kaba cemedeler. Badehu tava içinde rûgan-ı zeyti yakıp bu içleri tek tek dakîk-i hâsa yatırıp kızgın yağda kızardıkta bir tabak içine vaz birle tuza batırarak sıcak iken tenâvül buyurula. Daha âlâsı suluca findık taratoru yapıp üzerine bolca döküp tenâvül buyurula. Leziz olur.

4- Patlıcan Tavası: Tarihi: Mikdâr-ı vâfi tombalak patlıcan tedarik edip tekerlek tekerlek doğrayıp tuzlayıp bir saat miktarı durup acı suyu çıktıkta tava içinde rûgan-ı zeyti yakıp bu patlıcan parelerini içine atıp iki tarafı tamam kızardıktan sonra bir tabağa çıkarıp tenâvül hengâmında döğölmüş

sarımsağı sirke ile karıştırıp üzerine dökeler ve tenâvül buyurula. Yahut âdi kemer patlıcanı dörder pare şakkedip fakat köklerini kesmeyip birbirinden ayırmayarak yanmış kızgın yağa atılacağı vakitte dakîk-i hâstan [s. 45] yapılmış bulamaca bulayıp kızartalar. Ekle şayan bir taamdır. Yahut sadece gevrek kızartıp ekl buyurular. Evvelki tahrir olunan kızartılmış tekerlek patlıcanları bir miktar su ile sahanda kaynatıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ise **yoğurtlu patlıcan** derler. Âlâ olur.

5- Ciğer Tavası: Ekseriya çarşılarda satarlar. Tariki: Koyun veya kuzu ciğerinden tedarik edip ba'de't-tathîr ufarak doğrayıp kanı ve suyu gereği gibi süzüle. Badehu bu pareleri dakîk-i hâsa bulayıp tavada yanmış kızgın zeyt [yağı] içine atıp har ateşte iyice kızardıkta tavadan kevgir ile alıp bir tabağa vazettikten sonra birkaç soğan ile maydanozu piyaz yapıp üzerine koyalar. Güzel olur.

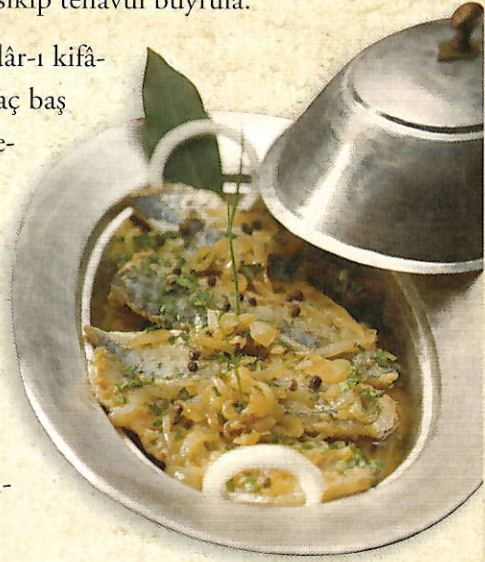
6- Hamsi Balığı Tavası: Tariki: Vâfirce hamsi tedarik edip tek tek ince bıçak ile karınlarını yarıp içlerini ayıkladıktan sonra temizce yıkayıp ince kamış parelerine veya küçük kebab şişlerine baş taraflarından geçirip dakîk-i hâsa bastırıp kızgın rûgan-ı zeytde har ateş ile kızartalar. Tamam gördükte tabağa vaz ve üzerine bol limon sıkıp tenâvül buyurular. Pek âlâ olur.

7- [s. 46] Dana Pilakisi: Tarîk-i tabhı: Dana etinin gerdan tarafından tedarik edip ufarak pareleyip ba'de't-tathîr tencereye vaz birle üzerine çıkınca su koyup tuz ile kaynadıkta köpüğünü alıp pişmeye karip oldukça bir miktar maydanoz koyup bir iki taşım daha kaynadıkta indirmeye iki dakika kalarak matlûbü'l-mikdâr limon suyu konula. İndirildikte tabaklara tevzi olunup soğudukta tenâvül buyurula.

8-Kefal Balığı Pilakisi: Tariki: İki kıyye kefal tedarik edip içi çıkarıldıkta ortasından arzına ikişer pare edip ba'de't-tathîr tuzlanıp bir-iki saat terk oluna. Badehu yüz dirhem miktarı soğanı ince doğrayıp bir tencereye vaz birle içine ceviz kadar rûgan-ı sâde ve bir fincan zeyt yağı ve tuz koyup beyazca pişirip üzerine mezkûr balıkları sırasıyla istif edip üzerine çıkınca su ile tabh oluna. İnmesi karip oldukça bir kabza maydanoz doğrayıp konula ve bir fincan limon suyu dahi vaz ile indirilip sıcak iken tenâvül buyurula yahut ânifen zikr olunan dana pilakisi gibi tabh olunup soğudukta üzerine çiğ zeyt yağı gezdirilip tenâvül buyurula. Âlâ olur.

9-Yağsız Uskumru Pilakisi: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi uskumru tedarik edip ba'de't-tathîr bir tencerenin içine bir kat maydanoz [s. 47] ve bir kat balık ve bir miktar döğülmüş mastika yani sakız yine bu usul üzere tek mil olunca badehu tuz ve biber ve tarçın koyup bir miktar dahi su ile aheste aheste tamam piştikte tabaklarda tevzi ve limon sıkıp tenâvül buyrula.

10-Diğer Balık Pilakisi: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı kifâ-ye balık tedarik edip iyice yıkadıktan sonra birkaç baş soğanı havanda döğüp hallolunca içine tarçın, yenibahar, limon, yumurta, tuz ve biber bu cümleyi soğan ile iyice karıştırıp yıkanmış balıkların üzerine döküp iki saat miktarı terk edeler. Badehu yıkanmış maydanozu doğrayıp bir kap içinde rûgan-ı zeyt ile ateşte öldürüp üstüne iktizası kadar su koyup bir taşım kaynadıktan sonra balıkları bu eczalar ile beraber vazedip tamam piştikte tabaklara vaz ile iktiza eder ise üzerine limon sıkıp tenâvül buyrula. Âlâ olur.



11-İstiridyeye Pilakisi: Tariki: Mikdâr-ı vâfi istiridyeyi usulüyle açıp kabuğundan ba'de'l-ihrac bir kap içine cemolunduktan sonra bir tencere içine bir miktar zeyt yağı koyup kor üzerine vaz ile iyice yandıktan üzerine doğranmış maydanoz ve mezkûr istiridyeye içlerini ve bir parça dahi su koyup bir-iki taşım yani beş-on dakika kaynadıktan indirip [s. 48] tabağa vaz birle üzerine limon sıkılıp tenâvül buyrula. Eğer kendi suyuyla bir-iki yumurta çalkayıp âdeta terbiye olunur ise daha rânâ olur yahut yalnız maydanoz ve su ile kaynayıp soğuduktan üzerine çiğ zeyt [yağı] ve limon konulur ise de nev'-i diğer olur, daha hafif olur diye meşhurdur.



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 153a

BEŞİNCİ FASIL

Hamurdan mamul börek nevinden olan eti'me beyanındadır.

1-Yufka Böreği: Tarîk-i tabhı: Dakîk-i hâstan âdeta tuz ile hamur yoğurup kaç yufka murat olunur ise tepsi kadar oklava ile incerek açıp sac üstünde pişirdikten sonra bir-iki yumurta çalkayıp ve içine tavuk suyu veyahut et suyu hiç bulunmaz ise bir-iki fincan bayağı su koyup hazır edeler. Badehu tepsiyi rûgan-ı sâde ile yağlayıp üzerine bir yufka ve hazırlanan yumurtadan tavuk yeleşğiyle serpip bir miktar dahi yanmış tereyağı serpeler bu usule riayet ederek birbiri üstüne tertip edip yufkaların nısfı oldukta kavrulmuş kıyma serpip yine üzerine baki kalan yufkayı yumurta ve yağ serpererek tekmil edip fırında tabh oluna veyahut kor üzerinde aheste aheste pişip altı kızardıkta bir usul ile çevirip taraf-ı diğeri dahi kızardıkta indirip ve kesip pare pare tabaklara istif ile sıcak iken tenâvül buyrula. Eğer bir miktar soğanı [s. 49] ince çentip rûgan-ı sâdede kavurup konulacak kıyma ile karıştırılır ise kıyma dahi tazelenip öyle konulsa daha âlâ olur. Yahut peynirli murat olunur ise âlâ taze kaşkaval peynirini rendeden geçirip ince doğranmış dereotu ve bir-iki yumurta ile iyice yoğurulup kıyma yerine konulur ise bu dahi yaz günlerinde pek âlâ olur.

2-Puf Böreği: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâsı elekten geçirip hamur tahtasında olduğu halde ortasını açıp bir miktar eritilmiş rûgan-ı sâde ve tuz ve su ile katıca yoğurur iken aralıkta elini yağlayıp yine yoğura. Eğer çokça ise iki pare edip oklava ile kararca açıldıkta eğer murat olunur ise dereotu ile karışmış peynir veyahut soğan ile kavrulmuş kıymayı bu daire gibi açılmış yufkanın bir tarafından bed' ile öbek öbek bu içi kararca koyup yufkayı üzerine kıvrarak sahan kapağı veyahut başka âlet ile nısf beyzî gibi keseler. Cümlesi tamam oldukta tavada rûgan-ı sâdeyi yakıp kızgın iken mamul börekleri dörder beşer atıp har ateşte tavayı çalkayarak kızarttıkdâ el kevgiri ile alıp delikli büyük kevgire koyup yağı süzöldükte tabağa vaz birle sıcak iken tenâvül buyrula. Meşhur börektir. Eğer hamuruna bir-iki yumurta kırılrsa daha âlâ olur.

3-[s. 50] Su Böreği: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr dakîk-i hâs eleyip su komayarak kabul ettiği kadar yumurta ve bir miktar tuz ile yoğurup on iki yahut on dört pare edip her birini vazolunacak tepsi miktarı açtıkta ikisini terk edip bakisini bir büyücek tencere içine su doldurup bir miktar tuz ile gereği gibi kaynadıkta mamul yufkaları tek tek pişirip delikli kevgire çıkarıp suyu süzüldükte tekrar temiz astar ile kurulayıp usul ile buruşuklarını açalar. Badehu rûgan-ı sâde yakıp hazır edip tepsiyi bu yağ ile yağladıkta mukaddem terk olunan çiğ yufkayı serip üzerine bir kaşık yanmış yağdan koyarak yufkanın nısfı oldukta kıyma veya peynir hangi murat ise âdetâ sabık börekler gibi iç yapıp koyalar yine üzerine baki yufkayı birer kaşık yağ ile döşeyip tamam oldukta üzerine terk olunan çiğ yufka eşini koyup kor üzerinde aheste pişip altı kızardıkta usul ile çevirip taraf-ı diğeri dahi kızardıkta indirip bıçak ile keserek tabağa istif oluna. Pek hafif börek olur. Yufkalar sıcak sudan çıkarıldıkta suyu süzülmek için delikli kevgire konuldukta kevgirin kubbeli tarafına konulsa daha âsân olur. Çünkü toplanır ise açılması güçdür.

4-[s. 51] Sakız Böreği: Usûl-i tabhı: İki avuç dakîk-i hâstan alınıp bir derince kap içine elekten geçirip vazoluna ve bir yumurta kırıla, daha ziyade murat ise yine bu usule riayet oluna. Yani iki avuç dakîk bir yumurta kifayet eder. Badehu yoğurup hallolundukta azar azar su koyup bir miktar tuz ile alıştırılar. Hâsılı lokma hamurundan suluca olup el ile şol derece çalkayalar ki avuç ile kabz olunup kaldırıldıkta bütün hamur beraber kalka. Tacil lazım değildir. Sonra bir kadayıf tepsisini küllü ateş üzerine sacayak ile baş aşağı tersine kapayıp iyice kızdıktâ mamul hamurdan bir kabza alıp tepsinin üzerine urup kaldırırlar. Çünkü bir miktarını tutar. Diğer mahalline yine böyle edip çabuk çabuk el-hâsıl boş mahalli kalmayıp birbirine ulana. Bir-iki dakika mürurunda kavlayıp kendi kalkar gibi oldukta alıp bir tarafa koyalar. Aralıkta tepsiyi bir miktar sarı balmumu ile sileler ki kalkması âsân ola. Eğer bakır sac olur ise daha kolay olur. Ondan sonra bunları zikr olunan yufka böreği gibi aralarına tavuk suyu veya et suyu ve rûgan-ı sâde serperek pişireler yahut fakat rûgan-ı sâde serperek pişirilir ise üzerine kesilmiş şeker

haşlanır. Bu dahi âlâ olur. Hele her ne kadar zahmeti çok ise de letâfet-i ta'âmı daha ziyadedir, inkâr olunmaz. [s. 52] Bazılar hamurunu kadayıf hamuru gibi sulu yapıp tepsi veya sac üzerine el ile çabuk çabuk ururlar imiş ve aralıkta yumurta sarısına abâ paresi bulaştırıp sacı silerler imiş. Hele demir saca yapışmaz. Gaflet olunmaya. [Kenarda s.51] Derunda mastur sakız böreği yufkası pişirilen tepsinin ateşe gelen tarafını usul üzre küllemek lazımdır. Eğer bakır sac olur ise o da böyledir. Eğer bu yufkaları saklamak murat olunur ise sacda azıcık ziyade tevkif olunur. Çok vakit güllaç gibi saklanır. Hîn-i hâcette kullanılır.

5- Süt Böreği: Usûl-i tabhı: Halis bir kıyye süte beş-altı yumurta ve elli dirhem miktarı dakîk-i hâs zammîyle iyice çalkadıkta bir kenarlı tepsiye bir-iki kaşık rûgan-ı sâde sürüp bu mamulü üzerine dökeler. Kor üstünde üzeri nev'â kızarınca tabh oluna. Latif olur yahut altına üç-dört yufka ve aralarına tergîn ve üzerine keزالik yufka vazolunur ise ol vakit fırında tabh olunur. Daha bereketli ve güzel olur.

6- Tavuk Böreği: Usûl-i tabhı: Bir tavuğu ba'de't-tathîr mikdâr-ı kifâye su ile yumuşayınca pişirdikten sonra etlerini iyice tiftik gibi pareleyip ve bir-iki baş soğanı ince doğradıkta yağda kavurup matbûh tavuk parelerini karıştırıp hazır edeler. Badehu bir tepsiyi yağlayıp ince açılmış beş-on yufka vaz ve üzerine mahlut tavuğu ve yine üzeri beş-on yufka ile örtüldükte haçvârî bıçak ile kesilip bir miktar yanmış rûgan-ı hâlis haşlanıp fırında tabh veyahut kıvılcımlı ateş üzerine koyup ve üstüne sac örtüp yine ateş konulsa da olur.

7- Kol Böreği: Tarz-ı tabhı: Matlûbü'l-mikdâr sacda pişmiş yufka tedarik [s. 53] edip her birinin tek tek bir tahta üzerine serip ve bir-iki yumurtayı bir miktar et suyu veya bayağı su ile çalkayıp el ile yufkaya sürüp iki kat etdikte hazırlanan her ne türlü iç konulacak ise tulüne doğru vazoluna. Evvela iki tarafından, badehu iç konulan tarafından büküle. Müstatîlü'-şekl oldukta bir tepsiye vaz ve diğerlerini dahi böyle edip tamam oldukta bir kaşık rûgan ile kor üstünde kızartıp ve taraf-ı diğeri dahi kızartıkta tenâvül buyurula. Kolay ve harc-ı âlem ve hafif bir börektir.

8- Kapak Böreği: San'at-i tabhı: Bir münasip tencere kapağını yağlayıp üzerine yoğrulma hengâmında içine yağ ve yumurta konulmuş hamurdan incerek açılmış yufkalardan beş-on adet yayalar. Badehu ince kıyılmış koyun kıymasını ve birkaç baş soğanı ince doğrayıp bir miktar tuz ile bir tavada cüzi kavurdukta içine tarçın ve biber ve kabuğu çıkmış badem ve fıstık izafesiyle mebsût yufkaların üzerine koyup üstünü baki beş-on yufka ile dahi örtüp ve daha üzerine bir münasip sac veya lenger kapayıp altına ve üstüne kor dökerek tabh oluna. Bir nazik börek olur yahut kıyma yerine bir miktar kuzu ve tavuk ciğeri ve bir miktar et suyunda pişmiş pilav ilave olunup sabık vech ile hareket oluna veyahut zıkr olunan tavuk böreğinin [s. 54] içi vazolunur ve bazı ziyafetlerde latife için ol yufkaları bir büyücek tencere ortasına bir kebir boş tası mün'akisen kapayıp üzerine ber-minvâl-i muharrer vaz ile piştikte içinden tası alıp bir münasip tepsiye bir canlı güvercin veya piliç koyup üzerine tas gibi mezkûr böreği kapayıp ve birkaç ince menfes için belirsiz delip tamam sırasında ekle şürû' olundukta divane hayvan âgâze-gûne ses çıkardıkta bâis-i dahk olur. Lakin bu türlü sü hemem evân-ı ekle karip kapayıp getirirler zira vakit geçse bunalması muhtemeldir.

9-Türk Böreği: Tarz-ı tabhı: Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâs eleyip âdet üzere özlüce yoğurup iki pare edip pişirilecek tepsi miktarı oklava ile açtıkda yanmış rûgan-ı sâde ile yağlayıp cevânib-i erbaasından büküp toplandıktâ yine bu usul üzre açıp büküle. Altı-sekiz defa oldukta tepsiyi yağlayıp üzerine vaz ve konulacak matlup olan içini dahi mezkûr börekler misillü koyup diğer pare hamuru dahi bu usul üzere yapıp üzerine yapıla ve bıçak ile on-on beş kere delip fırında veyahut kor üzerinde iki tarafını kızartalar. Eğer hamuru yoğurulur iken yumurta da kırılır ise daha güzel olur. Bu böreğe **alt üst börek** dahi derler.

10-[s. 55] Akıtma Sakız Böreği: Tariki: Matlûbü'l-mikdâr dakîk-i hâs eleyip âdeta sade su ile hamur yapıp kadayıf hamurundan daha ziyade sulandırdıkta küllenmiş sacı iyice kızdırıp kubbeli tarafını cüzi yağlayıp kaşık ile mamul hamuru dökeler. Kızarmaksızın ol yufkayı kaldırıp birini dahi dökeler. Murat olunduğu kadar oldukta münasip tepsiyi cüzi yağlayıp beş-

on tanesini kodukta ince kıyılıp rakik soğan ile kavrulmuş kıymadan koyup yine üzerine mamul yufkalardan döşeyip ve üzerine yağ gezdirip fırında veyahut üzerine sac kapayıp altına ve üstüne ateş dökülerek tabh oluna. Acayip çeşni peyda eder. Mücerreptir.

11- Sac Böreği: Tariki: Âdeta hamur yoğurup yufka açtıktâ içine çiğ olarak ince kıyılmış ve soğan çentilmiş tuz ve biber ve tarçın ekilmiş kıymayı ince döşeyip üzerine yine bir yufka ve bu iç konularak yufka dört oldukta usul üzere altı küllenmiş ve kubbe tarafı yağlanmış kızgın sac üzerine koyup kızardıkta çevirip taraf-ı diğerini dahi kızartıp sacdan indirdikte tereyağıyla iyice yağlayıp bir tepsi üzerine kaç adet murat olunur ise yapılıp birbiri üzerine istif oluna. Âlâ olur.

12-Soğan Böreği: Usûl-i tabhı: Üç-beş baş soğanı hurdece [s. 56] doğrayıp cüzi tuz ile bir-iki taşım kaynatıp suyunu süzdükte bir-iki kaşık yağ ile tekrar tavada suyu gidince piştikten sonra indirip birkaç yumurtayı çalkayıp içine onu dahi alıstırdıkta cüzi dahi pişirip fevk ve tahtına açılmış yufkalardan konulup üzerine yanmış rûgan-ı sâde gezdirip fırında veyahut kor üzerinde tabh oluna. Sac üzerinde dahi pişmesi mümkündür.

13-Paça Böreği: Tarîk-i tabhı: Koyun paçasından tedarik edip âdeta suda ergince pişirip hazır edeler. Badehu mezkûr su böreği vadisinde yufkaları açıp bolca kabın içince rûgan-ı sâde koyup yandıkta bu yufkaları içine atıp bir-iki kaynadıkta atıp delikli kevgire vaz birle yağı süzöldükte tepsi üzerine yayıp aralarına paça suyu serpip mikdâr-ı vâfi oldukta matbûh paçayı pareleyip ufak kemikleriyle beraber vazettikten sonra yine usûl-i sâbık üzere üstünü örtüp fırında veyahut üstüne sac kapayarak kor ile tabh oluna. Pek nefis olur. **Sakız böreği** arasına paça konulsa da olur.

14-İnce Börek: Ma'rifet-i tabhı: Âlâ dakîk-i hâsı eleyip âdeta küçük tepsi ise dört beş yumurta-daha büyüğü buna makistir-mezkûr dakîkin içine kırıldıkta vâfi tuz ve su ile yoğrula. Şol derece ki bıçak ile kesildikte göz göz ola. [s. 57] Badehu ellerini rûgan-ı sâdeye bulaştırıp birkaç defa bu usul ile de yoğrulduktan sonra ceviz gibi katedip aheste aheste oklava ile altına cüzi

nişasta koyarak açıla. Tamam incelikte tepsiyi yağlayıp üzerine beş yufka konuldukta rugan serpip her beşte bu usule riayet olunarak nısfı oldukta âdeta matlup olan içi vaz birle yine üzerine yufkalar konularak tekmilinde üzerini dört bölük kesip yine bir miktar rûgan-ı sâde haşlana. Badehu fırında tabh oluna. Lakin hamur açılmak için tecrübeye muhtaçtır. Bazı hamura yoğrulur iken ellerini rûgan-ı zeyt ile tergîn olunmak lazım gelir ve rugan serpildikte az serpile. Zira yağı çok olur ise süzmeye muhtaç olur.

15-Fincan Böreği: Tarihi: Ânifen zikr olunan yufkalar açıldıkta üç-dört katını hamur tahtasına vaz ve öbek öbek iç koyup yine üzerine yufkalar ile örtüldükte üzerine fincan veya zarf ile basıp katedeler. Badehu tavada kızgın yağ içine atarak ve tavayı sallayarak kızartıla veya tepsi içine dizilip üzerine yağ haşlanıp fırında tabh olunduktan sonra табаğa dizip tenâvül buyrula. Bu ince yufka usulü melekeye muhtaçtır veyahut üstattan görülmek lazımdır.

16-[s. 58] Tatar Böreği: Âdeta dakîk-i hâstan tuz ile sadece hamur yoğurup ve açıp satrançvârî kestikte içine bir miktar kavrulmuş kıyma koyarak nüsha gibi bükeler. Badehu bir büyücek tencere içinde su kaynatıp içine atalar. Tamam piştikte delikli kevgirden süzüp bir lengere vaz birle üzerine yanmış rûgan-ı sâde haşlayıp âlâ torba yoğurdu dahi döküle ve siyah biber dahi ekile. Ekseri hanelerde pişirirler nefis olur. Eğer hamuruna yumurta kırılrsa daha âlâ olacağı bedîhîdir. Bu yufka pareleri büyücek kesilip içine dereotu ve maydanozlu peynir konulur ise yoğurtsuz tenâvül oluna. Buna dahi **piruhi** derler.

17-Âdi Lokum: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâsa bir-iki kaşık rûgan-ı sâde ve birkaç yumurta izafesiyle gereği gibi yoğrulup lokum şeklinde yapıldıkta yağda kızartalar.

18-Nev'-i diğەر: Tencereye mikdâr-ı vâfi su koyup kaynamaya başladıktan dakîk-i hâs koyarak kıvama gelince karıştırılar. Badehu indirip birkaç kaşık yoğurt ve tuz ve üç-beş yumurta ile bir miktar un serpererek lokum hamuru olunca iyice yoğurup birkaç saat terk ettikten sonra hamur tahtasında matlup olan şekle konuldukta bol yağda kızartalar. Kabarır ve hayli vakit dayanıp her türlü tenâvül olunur.

19- Nev'-i Âher: [s. 59] Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâs yanmış rûgan-ı sâde ve tuz ile yoğurup yine kızgın yağda kızartalar. Gevrek olur. Eğer içine tatlı olunca şeker konulsa daha nefis olur.

20-Yumurtalı Lokum: Tariki: Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâsı tuz ve sade yumurta ile haylice yoğurup kızgın yağda kızartalar. Bazı kere bu lokumun hamurunu kalem gîlzetinde yapıp **hacı lokumu** gibi kesip soğuk aşure ve muhallebi ve süt vesair tatlılar üzerine vazederler.

21-Vertika: Bu dahi lokum nevindendir. Tariki: Yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâdeyi tencerede yakıp yarım kıyye elenmiş dakîk-i sâfi yavaş yavaş üzerine döküp **helva meyanesi** gibi kavruldukta yüz dirhem miktarı su koyup karıştırırlar. Hamur gibi oldukta indirip soğuyunca meksden sonra on kadar yumurta izafesiyle yoğrulup lokma hamuru gibi ola. Badehu bir tepsiyi yağlayıp bu mamul lokma döker gibi dane dane vaz birle parmak ile ortalarını çukur edeler. Fırında tabh oldukta ortasına vişne tatlısı veya diğer tatlı veyahut peynir veya kıyma vaz ile tenâvül buyrula.



Pirinç Havan, Topkapı Sarayı Müzesi 25/3056



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 51a

ALTINCI FASIL

Hamurdan mamul sıcak tatlı nevinden olan et'ime beyanındadır.

1-Âdi Baklava: San'at-i tabhı: Beşinci fasılda zikrolunan ince börek gibi yufkalar açıp tepsi yağlandıkta beş yufkada rûgan-ı [s. 60] sâde serpip on yufka oldukta döğölmüş fındık veya fıstık ve- yahut badem serpip yine on beş oldukta ru- gan, yirmi oldukta mezkûrların birinden serpererek yufka ince ise elli-altmış, tokça ise otuz beş-kırk oldukta baklava şek- linde kesip üzerine yanmış sıcak rûgan-ı sâdeyi kepçe ile haşlayıp fırında pişmek hengâmında iken tepsi miktarınca şeker veya aseli iki-üç fincan su ile kestirip kıvamlıca olunca kaynatıp hazır edeler. Tamam baklava fırında kızarıp çıkarıldıkta mezkûr şeker veya aseli yine kepçe ile aheste üzerine gezdireler. Badehu tabaklara muntazamca vaz birle üzerine ince toz şekeri ekip tenâvül buyrula.



2-Kaymak Baklavası: Usûl-i tabhı: Zikrolunan baklava misillü yufkalar tanzim olundukta aralarına rugandan maada bir şey komayıp yufkaların nısfı oldukta kaymak parelerinin altına ve üstüne yumurta akını tavuk ye- leğiyle veya kahşık tersi ile sürerek vazoluna, yine mezkûr usul üzre tabh ve hareket oluna. Çünkü kaymak pişmek hengâmında erimek ihtimali oldu- ğundan yumurta istimali lazım gelir. Yahut yufkanın nısfını bir tepside nısf-ı diğzerini başka tepside kesmeden pişirip tatlısı konuldukta birisinin üzerine kaymağı dizip diğzerinin dahi üzerine usul ile kapayalar. Badehu börek gibi kesip tabaklara vazoluna yahut bir miktar süt [s. 61] içine iki-üç yumurta akı ve kaymağı dahi koyup aheste halloldukta yufkaların arasına vazoluna. Bu dahi mümkündür daha çareleri var ise de kolayı bunlardır.

3-Musanna Kaymak Baklavası: Yine usûl-i sâbık üzre yufkaları tertip edip kaymak bulunmaz ise mikdâr-ı vâfı beyaz bôrölceyi su ile kaynatıp yumuşadıkdta suyunu süzüp bir tencere içinde kepçe ile gereği gibi ezip kıl elekten veya kevgirden geçireler. Badehu bir miktar süt ile tencere için- de suyu çekince kaynatıp ve bir-iki yumurta akıyla gereği gibi yoğrulup

vazoluna yahut süt ile pirinci gereği gibi pişirip halloldukta yumurta akı izafesiyle yoğrulup konula yahut tuzsuz lor peyniri veya suda tuzu alınmış çayır peynirini bir miktar şeker ile gereği gibi yoğurup vazoluna. Cümlesi mümkündür. Vâki'ü'l-hâl hîn-i ekde kaymağa şebih olur.

4-Kavun Baklavası: Tariki: Yağlanmış tepsi üzerine ince açılmış baklava yufkalarından arasına rûgan-ı sâde serperek on beş-yirmi kadar yufka yayıp üzerine tatlı kavunu kaşık ile ezip bütün örtülünce nizamlıca koyup yine üzerine bir yufka serip ve rûgan serpeler. Fırında tabh olundukta sıcak iken üzerine bolca şeker ekip tenâvül buyrula. Kavunun üzerine yufka konulmasa da olur. Lezzeti hoş taam olur.

5- [s. 62] Pirinç Baklavası: Rumeli'nde Filibe ve Pazarcık cevânibinde meşhurdur. Tarîk-i tabhı: Bir ölçü erimiş ve köpüğü alınmış asel ve bir ölçü erimiş rûgan-ı sâde ve bir ölçü su ve bir ölçü torukluca pirinç unu ve bir fincan durulmuş keskince küllü su. Cümlesini bir tencereye vaz birle ateş üstünde kepçe ile karıştırarak tamam helva gibi koyuldukta bir tepsi içine kepçe ile yayıp fırında tabh oluna iyice kızardıkta çıkarıp baklava şeklinde kesip üzerine şeker ekip tenâvül buyrula. Asel bulunmaz ise kıvamlıca şeker istimal oluna.

6-Revani: San'at-i tabhı: Yarım kıyye âlâ rûgan-ı sâdeyi bir leğen içine koyup el ayası ile vâfir ezile. Avuç sığağı ile yumuşayıp köpük gibi beyaz oldukta on- on iki kadar yumurta kırıp beraber çalkandıkta aheste yarım kıyye şeker yedirerek karıştırır iken üçyüz dirhem miktarı irmiği dahi ilave edip alıştırılar. Badehu bir kenarlı tepsiyi yağlayıp bu mamulü üzerine dö-küp fırına salındıkta yüz dirhem şekeri iki- iki buçuk kıyye miktarı su ile tatsızca şerbet yapıp ılıcak olduğu halde hazır edip tamam fırında kızardıkta bu şerbetten kepçe ile birazını gezdireler. Fırına salıp çıktıkda bu usule riayet ederek tamam şerbet bittikde çıkarıp baklava şeklinde kesip şeker ekildikte [s. 63] tenâvül buyrula.

7-Tertîb-i diğër: Tariki: Ânifen zikr olunduğu vech ile yarım kıyye rûgan-ı sâdeyi oğuşturup köpürdükte altı adet yumurta kırıp çalkandıkta bir vakıyye asel yahut şekeri azar koyup tekrar çalkandıkta bir kıyye miktarı irmiği dahi aheste yedireler. Lokma hamuru gibi ola. Eğer irmik ziyade gelir ise bir miktarı terk oluna. Hasılı bir kenarlı yağlanmış tepsi üzerine

döküldükte kendi kendine yayıla. Badehu fırına salıp kızardıkta elli dirhem miktarı aseli tatsızca şerbet edip ılıcak olduğu halde tepsiyi çıkarıp üzerine işbu şerbet döküldükte hasılı fırına salıp suyunu çektikte çıkarıp ba'de'l-kat' şeker ekilip ekl oluna.

8-Kadın Göbeği: Rumeli'nin bazı nevâhisinde **Kadıboğan** derler. Tarîk-i tabhı: Yarım kıyye miktarı rûgan-ı sâdeyi bir tencere içinde eritip iki kıyye miktarı dakîk-i hâs üzerine dökerek karıştırıp bir miktar kavrulduktaki ateşten indirip durulmuş küllü su ve pek az tuz ile yoğurup kurabiye gibi yuvarlayıp ve ortasını bastırarak yağlanmış tepsi üzerine hem-vâr dizeler yahut bütüncü tepsiye yayıp baklava şeklinde kesip fırında iyice kızardıkta üzerine kesilmiş şeker veya asel hazır edip tepsi sıcak iken veyahut kor üstünde haşlayıp ekl buyurula. Tabhı âsân bir taamdır.

9-[s. 64] Süngeriye: San'at-i tabhı: Kırk adet yumurtanın yalnız akını bir kaba cemedip beş-on süpürge telini bir yere bağlayıp fırça gibi olduktaki onun ile ol akı çalkayıp köpürdükte köpüğünü diğer kaba alalar. Bu usul üzre hiç ak kalmayıp bütün köpük ola. Badehu yüz dirhem miktarı pirinç ununu tedricen katıp yine vâfir çalkana. Ondan sonra iki kıyye sütü tencerede kaynatıp ol esnada işbu mamulü bir kaşık ile tek tek içine bırakalar. Bir miktar durduktaki el kevgiri ile çıkarıp kıvamlıca kaynar şekere atıp yine kevgir ile çıkaralar. Hele süt içinde tek tek pişirilse daha iyi olur. Pek nazik bir taamdır.

10-Kurabiye: Tarz-ı tabhı: Bir kıyye aseli nîm fincan su ile ateşte eritip köpüğünü aldıktaki bir kıyye eritilmiş rûgan-ı sâde ile karıştırıp kabul ettiği kadar dakîk-i hâs ile yoğurup matlûbü'l-mikdâr yuvarlayıp yağlanmış tepsi üzerine dizip fırında pişirile. Eğer beyaz olması murat ise üzerine kâğıt örtülüp öylece fırına salına. Asel makamına şeker konulacak ise şekeri ince döğüp erinmiş yağ ile karıştırıp badehu yoğrula. Güzel olur.

11-Nev'-i diğer: Yüz dirhem miktarı eritilip kıkırdağı alınmış kuyruk yağını bir kap içinde el ile çalkayıp revani yağı gibi köpürdükte yüz dirhem şeker veya asel koyup iyice karıştırılar **[s. 65]** tâ ki birbirine gayet mezcola. Badehu elenmiş dakîk-i hâsı azar azar koyup hamur gibi olduktaki üslûb-ı sâbık üzre kurabiyeler yapıp tabh oluna. Bu türlüünün daha latif olacağı bedîhîdir.

12- Nev'-i diğەر: Nısf kıyye rûgan-ı sâdeyi tencere içinde kor üstünde eritip iki yüz elli dirhemden ziyadece elenmiş dakık-i hâsı üzerine koyarak karıştırıp piştikten sonra soğur iken kepçe ile gereği gibi çalkayıp köpürdükte bir kıyye kelle şekerini bir adet cevz-i bevvâ ile ince sahke edip bu mamulün içine aheste koyup karıştırılar hamur kıvamına gele. Eğer dağılacak gibi olup bir miktar şeker kalır ise mani değil; terk oluna. İşbu hamuru matlûbü'l-mikdâr kurslar yapıp yağlanmış tepsi üzerine dizip fırına salına. Cüzi dura. Pişmesinin alameti oldur ki üstü şerha şerha⁶⁹ olur. Çünkü zati pişkin olduğundan daha ziyade pişirilse yanması muhtemeldir. Bir sene dursa bozulmaz lâ-nazîr olur.

13-Âdi Tel Kadayıf: Tarık-i tabhı: İnce ve mahsusiye dökülmüş tel kadayıfından alıp rûgan-ı sâde ile yağlanmış tepsi üzerine nizamlıca yayıp altına bir miktar dahi yanmış rûgan-ı sâde sokuşturup sacayak ile kor üstünde bir tarafında kızardıkta üzerine büyücek tencere kapağı kapayıp usul ile yağın süzüp çevirdikte yine taraf-ı diğeri dahi kızartala. Badehu şeker veya asel içine bir miktar su koyup kaynadıkta, köpüğünü alıp [s. 66] bayağı üzerine çıkınca bu matbûha haşlayıp gevrek olması murat olunur ise öylece terk oluna, yumuşak murat olunur ise der-akap buğusu çıkmadan örtüle. Hîn-i tabhda ateşin ortasına bir tuğla veya demir sac paresi konula. Çünkü daima hararetin hücumu fence ortasınadır yahut bu ince kadayıfı kalın ip gibi büküp çörek gibi üç-beş dane yapıp dizeler. Usul üzre piştikte kıvamlıca bol şeker haşlayıp soğuk tenâvül oluna. Pek tuhaf olur.

14-Kadife, Kenîfe dahi derler Arabistan'da meşhurdur. Tarz-ı tabhı: Mikdâr-ı vâfi ince dökülmüş kadayıfı bir tencere veya tepsi içine koyup mikdâr-ı vâfi rûgan-ı sâde ile kor üstünde el ile pare pare ederek bir miktar piştikte üzerine ekle şâyân olacak kadar asel veya şeker koyup bir miktar dahi kaşık ile karıştırarak böyle piştikte tabak veya lengere şehriye pilavı şeklinde vaz ile tenâvül buyurula. İçine şam fıstığı konulsa daha âlâ olur.

15-Saray Tel Kadayıfı: Usûl-i tabhı: İnce mahsusiye dökülmüş kadayıfı tepsiye döşeyip üzerine çıkınca yanmış rûgan-ı sâde koyup iki tarafı gereği gibi kızardıkta yağın süzüp Badehu sıcak su ile yağı gidince yıkayıp üzerine kıvamlıca şeker döküp bir miktar dahi kor üstünde kaynatar. İndirip so-

⁶⁹ Metinde schven "şehra şehra" yazılmış olan bu kelimelerin anlama göre "şerha şerha" olması gerekmektedir. Ayrıca İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yazmaları ŞR No. 493 16b'de "şerha şerha" şeklindedir.

ğudukta tenâvül buyurula yahut tepsiye kadayıfı incerek döşeyip [s. 67] bir tarafı kızardıkta ateşten indirip münharifen bir mahalle vazedip yavaş yavaş gereği gibi yağı süzüldükte üzerine kıvamlıca şeker konulup kor üstünde biraz dahi piştikte indirip bir miktar soğudukta tenâvül buyrula.

16-Beyaz Kadayıf: Tavr-ı tabhı: Gayet ince dökülmüş has kadayıftan mikdâr-ı vâfi tepsiye yayıp erimiş rûgan-ı sâdeyi üzerine çıkınca koyup nâr-ı hafifte aheste pişirip yağın gereği gibi süzeler ki akacak yağı kalmaya. Badehu kıvamlıca nebat şekeri veyahut peynir şekeri veya âlâ kelle şekeri vazedip bir miktar dahi ateşte meksden sonra indirip tenâvül buyurula.

17-Kaymaklı Kadayıf: Tarık-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi ince kadayıftan tedarik edip iki tepsiyi usul üzre yağlayıp kadayıfı incerek yayıp ikisinin de tarafeyni kızardıkta yağın süzüp yahut sıcak su ile yıkayıp birisinin üzerine kaymağı döşeyip badehu diğerini dahi üzerine vazettikten sonra diğer kadayıflar gibi kıvamlıca şeker ile haşlayıp tatlısını içtikde tenâvül buyrula.



18-Nev'-i diğer: İnce kadayıfı tepsiye döşer iken nısfı oldukta yüz dirhem miktarı kaymağı elli dirhem miktarı pirinç unu ile yoğurup yayılmış kadayıfın üzerine döşeyip nısf-ı aherin dahi üzerine örtüp usul üzre tarafeyni kızardıkta tatlısı haşlanıp tenâvül buyrula.

19- [s. 68] Âdi Yassı Kadayıf: Tavr-ı tabhı: Mikdâr-ı vâfi yassı kadayıf tedarik ve cemettikten sonra bir kap içinde beş-on yumurta çalkayıp kadayıfları bulayıp yanmış kızgın rûgan-ı sâde içinde ve har ateş üzerinde kızartıp çıkarıldıkta kıvamlıca asel veya şeker kaynar iken içine atıp yine der-akap çıkarıp tabağa istif edeler. Sıcakıyla tenâvül buyurula yahut sahan içinde istif eder iken aralarına fındık serpip ve bir-iki fincan su koyup beş-on dakika kaynatılsa yumuşak ve nefis olur.

20- Nev'-i diğer: Tariki: Kadayıfları har ateşte üzerinde yumurtaya bulayıp kızartıldıkta çıkarıp sıcakıyla tabağa istif eder iken aralarına bol toz şekeri serpip bir imtizaçlı kapak ile kapayıp bir miktar durdukta tenâvül buyrula yahut yumurtaya bulamaksızın kızartılsa daha hafif olur. Aralarına döğülmüş fındık veya fıstık da serpeler. Nefis olur.

21-Yağsız Kadayıf: Tarîk-i tabhı: Sahan içine yassı kadayıfı dizip üzerine bir-iki fincan süt ve bir miktar şeker ve bir miktar kaymak ve yine kadayıf ve yine bu usule riayetle tamam oldukta sütü az geldiyse bir-iki fincan daha koyup kor üzerinde bir miktar kaynaya. Hemen kaymağı erimeksizin ateşten indirip bir miktar soğudukta üzerine toz şekeri ekip tenâvül buyrula.

22- [s. 69] Yufkalı Kadayıf: Tarîk-i tabhı: Âdeta açılmış incerek yufkalarından yağlanmış tepsi üzerine yayıp üstüne ince dökülmüş has kadayıftan bir miktar döşeyip yine üzeri iki yufka ile örtülüp ve birkaç kaşık yanmış rûgan-ı sâde vazoluna. Badehu üzerini üç-beş yerinden bıçak ile delip fırında veyahut kor üzerinde tarafeyni kızardıkta âdet üzere tatlısı haşlanıp tenâvül buyrula. Lakin kadayıfı azca olmalıdır. Zira tıkız olur ise pişkin olmaz.

23-Nuriye: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr elenmiş dakîk-i hâsı beş-on yumurta akı ve süzülmüş limon suyu ile yoğurur iken ellerini rûgan-ı zeyt ile tergîn edip tekrar gereği gibi yoğrula. Badehu ufak ufak pareleyip oklava ile börek yufkası gibi açıp ve dörde⁷⁰ büküp tava içinde kızgın yağda kızarıldıkta çıkarıp delikli kevgire vazoluna ki yağı süzüle. Badehu kıvamlı kaynar şekere atıp tekrar çıkardıkta nısfını bir tepsiye döşeyip üzerine kaymak ve nısf-ı diğeri dahi üzerine koyup bir miktar süt ile kaynatıp tamam yumuşadıkta üzerine gülâb ve tarçın ekip tenâvül buyrula. Nefis olur.

24-Ekmek Kadayıfı: San'at-i tabhı: Büyücek kenarlı kadayıf tepsisi içine su koyup kaynadıkta hazır yapılmış meşhur ekmek kadayıfı [s. 70] tanelerinden koyup iyice kaynatıp yumuşadıkta üzerine muvafık tencere kapağı veyahut mahsus yapılmış teneke kapak ile kapayıp suyunu gereği gibi süzdükte tekrar ateşe koyup üzerine suluca kesilmiş şekerden kepçe ile koyup kaynaya. Çektikte yine konula tamam kıvama geldikte yine mezkûr kapak ile alıp tabağa vazolundukta üzerine kaymak döşeyip diğer paresini dahi bu usule riayet olunarak tabh olundukta döşenmiş kaymak üzerine vaz birle soğudukta tenâvül buyrula. Hâsılı mukaddem haşlanılan su, buhar ile gidip yerine şeker dolmak lazımdır. Eğer pek kıvamlı ağda gibi olup da piştiği tepside çıkmaz ise üzerine bir iki kaşık sıcak su döküle. Dikkat lazımdır. Bu usule riayet olunarak **Şam Kahki** dahi yapılsa pek âlâ olur.

⁷⁰ Metinde "düzce büküp" olarak yazılan bu ibare anlamsız görünüyor. İstanbul Araştırmaları Enstitüsü ŞR 493'te bu ibare "dört parça büküp" (8a derkenar); Süheyl Ünver, Tarihçe 50 Türk Yemeği'nde "dört parça büküp" (s.14) şeklindedir.

25-Fodula Kadayıfı: Tarîk-i tabhı: Has saray fodulasını iki şakkedip içlerini koparıp fakat kabukları kaldıkta kadayıf gibi bol yağda kızartalar. Badehu sıcak su ile yıkayıp yağı gittikte bir kıtasını kenarlı tepsi veyahut bir sahan içine vazedip gayet tatlı şerbet ile kaynatarlar tâ ki tatlıyı gereği gibi çeke. Ondan sonra üzerine kaymak döşedikte nısf-ı diğerini dahi bu usul üzere tabh edip anı dahi kaymağın üzerine vaz birle üzerine bir kepçe kıvamlı şeker döküp cüzi dahi kaynatıp [s. 71] sıcak ve gerek soğuk tenâvül buyurula. İşbu fodula parelerini yağda kızartmaksızın dahi tabh ederler. Tekellüfsüz olur.

26-Saray Lokması: San'at-i tabhı: Meselâ yirmi adet yumurtanın akını bir kap içine cemedip iyice çalkadıkta altmış dirhem kehk veyahut francala peksimetini havanda gereği gibi dakkedip ve eleyip işbu yumurta akının içine alıştırarak ilave olunup hayli çalkayalar. Hallolup lokma hamuru gibi oldukta kızgın sadeyağ içine avuç ile lokmalar döküp har ateşte kırmızıca kızardıkta el kevgiri ile çıkarıp bir tencere içine vazolunup kaynar su haşlayıp vâfir ateşte kaynatarlar. Badehu suyunu süzüp üzerine yarım kıyye kırmızı şeker yahut bayağı şeker bir-iki fincan su ile vazoluna tâ ki lokmaların üzerine çıktıkta şekerini çekince kor üstünde pişireler. Badehu tabağa vaz birle sıcak veya soğuk tenâvül buyrula. Lakin yumurta akıyla peksimet iyice çalkana. Zira yağda patlar dikkat oluna.

27-Gaziler Helvası: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye rûgan-ı sâdeyi bir helvahane tencere[si] içinde yakdıkta bir miktar soğutup içine bir buçuk kıyye dakik-i hâs eleyip yavaş yavaş alıştırarak koyup kor üstünde muttasılan karıştırılar. Tamam meyanesi gelip kokmaya başladıkta ateşten indirip mukaddem hazırlanan kaynanmış iki kıyye asel veya şeker ve bir kıyye dahi kaynanmış sıcak âlâ sütü meyanenin [s. 72] içine vazettikte kapağını kapayıp üç-beş dakika meksden sonra açıp iyice karıştırıp tabaklara vaz ve üzerine toz şeker ekib tenâvül buyrula.

28-Sabuniye Helvası: Tarz-ı tabhı: İki ölçü eritilmiş rûgan-ı sâde ve iki ölçü şeker veya asel ile beraber bir tencere içine koyup kaynamaya başladıkta bir ölçü torukluca nişastayı yine iki ölçü su ile bulamaç edip karıştırarak işbu tencerenin içine vazedip muttasıl kepçe ile karıştırıp tamam dişe yapışmayınca kadar pişireler. Nefis olur.

29- Nev'-i diğer: Tariki: Seksen dirhem nişastayı iki buçuk kıyye su ile ezip elekten geçireler. Badehu bir kıyye aseli veya şekeri tencerede eritip işbu süzülmüş nişastayı dahi ilave ile kor üstünde aheste karıştırırlar. Koyulup karıştırması asîr oldukça yüz dirhem eritilmiş rûgan-ı sâdeden birer kaşık ilave ile kor üstünde aheste karıştırırlar. Koyulup karıştırması 'asîr oldukça yüz dirhem eritilmiş rûgan-ı sâdeden birer kaşık ilave ve bir miktar kabuğu çıkmış badem dahi zammedip iyice pişince karıştırırlar. Piştikte bir kenarlı tepsiye döküp soğuduktan bıçak ile katedip tabağa istif edeler. **Râhatü'l-hulkûm** gibi olur.

30-Reşidiye Helvası: Usûl-i tabhı: Bir ölçü eritilmiş rûgan-ı sâdeyi tencereye koyduktan yine bir ölçü toruklu nişastayı iki ölçü su ile ezip ve yine iki ölçü aseli veya şekeri dahi beraber [s. 73] yağın içine vaz birle tencereyi kor üstüne koyup karıştırmaya başlayalar. Hurdelenmekte bir miktar dahi karıştırıp nişasta kokusu gittikde ateşten indirip tabağa vaz ile tenâvül buyrula.

31- Nev'-i diğer: Bir kıyye nişastayı yine bir kıyye su ile alıştırıp bir buçuk kıyye asel veya şeker ve yarım kıyye rûgan-ı sâde ile bu cümleyi bir tencereye koyup muttasılan karıştırıldıkta eğer hurdelenmez ise bir miktar dahi nişasta serpip kokusu gidince pişirip üzerine tarçın ve gülâb serpip tenâvül buyrula.

32-Asude Helvası: San'at-i tabhı: Bir ölçü nişasta ve bir ölçü asel ve bir ölçü su ve yarım ölçü eritilmiş rûgan-ı sâde işbu cümleyi defaten tencere içine vazedip kor üstünde kepçe ile muttasılan karıştırırlar. Pişmenin alameti budur ki konulan yağ zahire çıkmaya başlar. Biraz dahi altını üstüne çevirip ve ezerek karıştırıldıkta ateşten indirip tabağa vazoluna. Tenâvülü latif helvadır.

33-Helva-yı Hakanî: San'at-i tabhı: Yarım kıyye elenmiş dakîk-i hâs, yarım kıyye nişasta, yarım kıyye pirinç unu hazır edeler. Badehu yarım kıyye rûgan-ı sâdeyi bir helvahane tencere[si]

içinde eritip işbu mecmû'-ı dakîkleri alıştırarak yağın içine koyup âdetâ meyanesi gelince karıştırıldıkta üç kıyye asel veya kestirilmiş şeker ve iki kıyye süt hemen kaynar iken meyanenin üzerine bütün



bütün döküp der-akap [s. 74] ağzını kapayıp bir çeyrek terkden sonra açıp kepçenin tersi ile iyice ezip tabaklara vaz birle ekl buyurula.

34- Nev'-i dîğer: Tariki: Yarım kıyye rûgan-ı sâde, dakîk-i hâs, nişasta, pirinç unu her birinden otuz üçer dirhem, bir kıyye asel ve ikiz yüz dirhem süt, elli dirhem kabuğu çıkmış badem. Bu cümle yine evvelki tahrir olunan gibi tabh olunur. Çünkü dakîkler az olmağla daha nefis olur. Tecrübe olunmuştur.

35-Pirinç Unu Helvası: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem rûgan-ı sâdeyi bir tencerede yakıp cüzi soğuduktan yarım kıyye pirinç ununu yavaş yavaş koyup kor üstünde karıştırırlar. Yirmi veya yirmi beş dakika geçtikte sulanmaya başlarlar. Kaşığın tersiyle alınıp bakıldıkta darı gibi küçük küçük kabarır. Ol vakit yarım kıyye şeker veya aseli kaynatıp yarım kıyye sıcak süt ile meyanenin üzerine döküp der-akap kapağını kapayıp üç-beş dakika meks olunduktan sonra, ezerek karıştırıp kaşık ile keserek tane tane tabağa istif edip yine üzerine bol şeker ekerek tenâvül buyurula. Meyane gelmeğe başladıkta kabuğu çıkmış badem dahi atılır. Eğer süt bulunmaz ise şekerli tatlıca şerbet edip haşlana. Latîfû't- ta'âm ve'l-manzar ve hafif bir helva olur.

36-Lamunya Helvası: San'at-i tabhı: Beş yüz dirhem asel veya şekerli bir miktar su ile ezip hazır edeler. Badehu üç yüz dirhem [s. 75] rûgan-ı sâdeyi tencerede eritip bir kıyye dakîk-i pirinci dahi üzerine usul üzre ilave edip bayağı helvalar gibi yağı zahir olunca karıştırıp ateşten indireler. Soğuduktan işbu hazırlanan asel veya şekerli üzerine vaz birle yine ateşe koyup katıldıkta indirip birer kaşık keserek kızgın rûgan-ı sâdede kızartıp tabaklara tertip üzre vazoluna yahut bir tepsiye yayıp fırında tekrar tabh olunduktan üzerine gülâb serpip tenâvül buyrula.

37-Gülâbiye: Tarîk-i tabhı: Bir ölçü asel veya şekerli az suyla tencere içinde kaynatıp üzerine yarım ölçü rûgan-ı sâde ve bir ölçü su ile ezilmiş bir ölçü nişastayı vaz ve bir miktar badem ve gül suyu ve misk dahi izafe edip karıştırarak piştikte tepsi içine koyup kepçe tersi ile yayıp bastırırlar. Badehu baklava şeklinde kesip tabaklara taksim edeler.

38-İshakiye: San'at-i tabhı: Yüz elli dirhem rûgan-ı sâde bir tencerede eridikte bir kıyye pirinç unu yarım kıyye döğülmüş badem ile âdeta meyan

gibi pişirip üzerine yarım kıyye süt ve bir kıyye şekeri kaynar iken âdet üzere haşlayıp karıştırırlar. Badehu fincan içine bastırıp öylece tabaklara dizeler. Pek latif olur.

39-İrmik Helvası: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâdeyi tencerede yakıp bayağı **Gaziler helvası** meyanesi gibi yarım kıyye irmiği azar azar koyarak karıştırır iken yirmi beş dirhem kadar iç kabuğu soyulmuş [s. 76] badem dahi ilave ile bademler kızarınca pişirildikte yarım kıyye su ile kaynamış yarım kıyye şekeri ve yarım kıyye dahi süt ikisi dahi kaynar olduğu halde işbu meyanenin üzerine defaten koyup karıştırıp kapağını kapayalar. Bir çeyrek meksden sonra üzerine gül suyu serpip tabağa vaz ve üzerine bol toz şekeri ekip tenâvül buyrula.

40-Hurma: Tarîk-i tabhı: Yarım kıyye miktarı dakîk-i hâstan eleyip vasat kepçe ile bir kepçe erimiş rûgan-ı sâde ve kabul ettiği kadar durulmuş küllü su ve az tuz ile gereği gibi yoğurup el ile oklava gibi uzatıp hurma miktarı bıçak ile kestikten sonra tek tek ince çubuklu sepet üstünde yuvarlayıp kızgın yağda kızartıldıkta kepçe ile çıkarıp kıvamlıca kaynar asel veya şeker içine atıp bir miktar durdukta yine çıkarıp tabağa nizamiyle istif ve tenâvül buyrula.

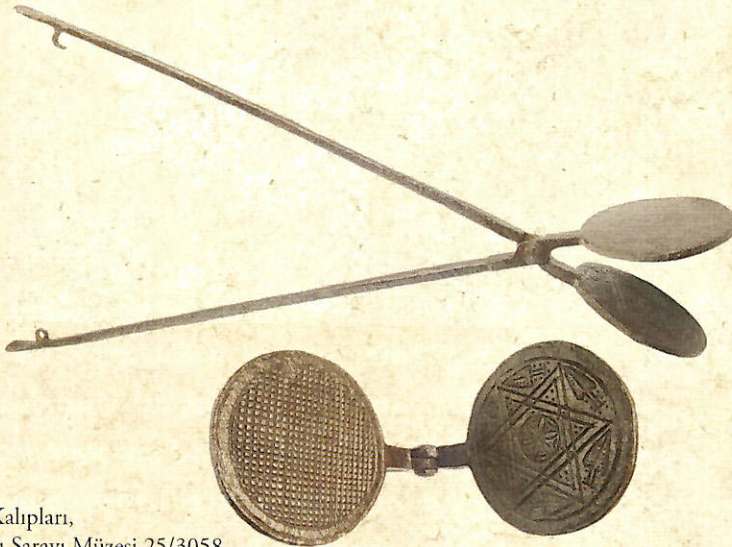
41-Vişne ekmeği: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr şekeri bir miktar su ile âdet üzere kestirip köpüğünü aldıktan saplarından ayrılmış ve tathîr olunmuş vişneleri içine atıp pişireler. Tamam taneleri kendini çekip ufaldıkta ateşten indireler. Badehu has ekmeği ince dilip rûgan-ı sâdede iyice kızardıkta bir çukur sahan içine istif edip üzerine kepçe ile işbu vişneden konula. Eğer kıvamlıca pişti ise birkaç kaşık dahi [s. 77] bayağı su koyup sahanın kapağını kapayıp kor üstünde suyunu çekince kaynadıkta indirip tenâvül buyrula.

42- Nev'-i diğer: Tariki: Ânifen zıkr olunduğu vech üzere vişneyi pişirip badehu dilinmiş has francalay ızgara veya maşa üzerinde kızartıp bir tencere içine istif ve üzerine vişneyi usulü ile koyup üzerine çıkınca dahi bayağı su koyup kaynayıp ekmekler gereği gibi yumuşadıktan indirip sıcakıyla bir tabağa arasına vişne taneleri ve toz şekeri ekerek kubbelice tertip olunduktan soğuk iken tenâvül buyrula. Pek latif olur. Kayısı ve erik kurusu dahi buna

kıyas oluna. Lakin bunları şekere atmazdan mukaddem birkaç saat sıcak suda ıslatmak lazımdır. Zira sert olur.

43-Yumurta Lokması: San'at-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi dakîk-i hâstan eleyip bir tencere içinde bir miktar tuz ile suluca hamur yapıp kor üzerinde karıştırarak tabh olunup katıldıkta indirip soğuya. Badehu lokma hamuru kıvamına gelince yalnız yumurta ile yoğurup yanmış kızgın rûgan-ı sâde içine ufarak âdetâ lokma döküp har ateşte kızardıkta el kevgiri ile çıkarıp büyük kevgir içine vaz birle iyice yağı süzüldükte tabaklara tevzi edip üzerine kıvamlıca kesilmiş şeker ve kaymak konularak tenâvül buyrula. Latif olur.

44-[s. 78] Cızlama: Tarîk-i tabhı: Âlâ dakîk-i hâstan cüzi tuz ile maya ile hamur yoğurup tepsi kadayıf hamuru gibi suluca edip üzerini örteler. Mayası geldikte küllenmiş kızgın toprak sac üzerine lenger miktarı büyücek döküp altı kızardıkta çevirip göz göz olan tarafını dahi bir miktar pişirip lenger üzerine konula. Beş-altı kadar oldukta her birinin arasına ince kaymak döşeyip ve üzerine toz şekeri ekile. Tamam oldukta yüz dirhem miktarı şekeri âdetâ az su ile eritip içine yirmi beş dirhem miktarı dahi âlâ yağ ilave oluna. Eridikte işbu hazırlanmış cızlama üzerine haşlayıp bir miktar dahi kıvılcımlı kül üzerinde durduktan sonra tenâvül buyrula.



Helva Kalıpları,
Topkapı Sarayı Müzesi 25/3058



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

YEDİNCİ FASIL

Soğuk Tatlılar Envain Beyan Eder.

1-Tavuk Göğsü: San'at-i tabhı: İki-üç tavu-
ğu suda pişirip yalnız göğüslerini alıp iplik
gibi ince açıp tiftik gibi ola yahut taş
havanda gereği gibi döğüle. Badehu
iki kıyye miktarı süt bir tencere içinde
kaynar iken yüz dirhem miktarı pirinç
ununu bir kap içine koyup işbu kaynayan
sütten kepçe ile alıp ve bir miktar bayağı su ile
üzerine koyup bulamaç yapıp sütün içine döküp koyuldukta hazırlanmış
tavuk tiftiğini ve ekle şayan olacak kadar şekeri dahi beraber kaynayan ma-
mulün içine koyup nâr-ı hafifte döge döge karıştırarak iyice [s. 79] pişirile.
Tamam özlenip sakız gibi oldukta indirip biraz dahi karıştırıp tabaklara
tevzi ve üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula. Meşhuru budur. Mezkûr tavuk
tiftiğini soğuk suda iki kere yıkamak lazımdır. Zira tavuk kokusu çıkmaz.
Gaflet olunmaya.



2-Aşure: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr kabuğu çıkmış buğdayı ba'det'-
tathîr tencere içine koyup bolca su ile bir taşım kaynatıp altına kömür tozu
döküp az ateş ile beş-on saat terk ettikten sonra yine altına
odun yakıp kaynadıkta içine kaynamış fasulye ve
bakla ve pirinç her ne murat olunur ise ila-
ve ve tatlı olacak miktarı asel veya şeker
koyup bir taşım dahi kaynatıp indireler.
Eğer pek koyu olur ise bir miktar sıcak
su ile alıştırıp tabaklara vaz birle üzerine
kavrulmuş badem dizip tenâvül buyrula.



Âdisi budur.

3-Süzme Saray Aşuresi: Ânifen

zıkr olunduğu üzre buğdayı bolca su ile kaynatıp çatlamaya başladıkta üzerrinden kepçe ile helmesini alıp yine su izafe oluna. Bu usule riayet olunarak tamam helmesi tekml olunca kayna-

ya. Badehu bakiye buğdayı dahi süzdükten sonra işbu cemolmuş helmeyi tencere ile ateşe koyup içine

k u ş

üzümü ve mikdâr-ı vâfi kesilmiş şeker dahi ilave edip kaynadıkta bir miktar miski gülâb ile ezip [s. 80] anı dahi ba'de'l-izâfe indirip tabaklara taksim ve üzerine badem ve fındık ve fıstık dizilip tenâvül buyrula.



4-Elmasiye: San'at-i tabhı: Üç-beş dirhem balık tutkalını ılıcak suda ıslatalar. Badehu kesilmiş şeker veya matlup olan şuruptan tatlıca şerbet yapıp temiz tencere içine koyup içine işbu hazırlanan tutkalı dahi ilave edip tutkal mahv olunca kaynatıp tabaklara vazedeler. Ondan sonra bu tabakları su içine veyahut kar üstüne koyup dondukta tenâvül buyurula. Eğer hengâm-ı sayfda olur ise tutkalını ziyade komak lazımdır. Başka sanatı yoktur. İşbu elmasiyeği türlü türlü tezyin ederler. Şerbet tabağa konacak vakitte bir miktarını fincanlara koyup içine türlü boya ilavesiyle dondurup beyaz donmuş elmasiye üzerine öbek öbek vaz veyahut üzerine pare pare kaymak korlar, yine madde tutkal ile donmuş şerbettir.

5-İncik Elmasiyesi: Tariki: Koyun inciklerinden cemedip ba'de't-tathîr gereği gibi kaynatıp halloldukta pak astardan süzüp tutkal mahalline işbu matbûhu istimal edeler. Yine usul üzre bir taşım kaynatıp tabaklara taksim edeler. Tutkallı elmasiyeden fark olunmaz.

6-Muhallebi: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr sütü tencere ile ateşe [s. 81] vazolunup kaynadıkta vâfi pirinç ununu bir miktar su ile veyahut yine süt ile bulamaç edip karıştırarak içine koya. Eğer suluca olur ise biraz pirinç unu dahi zammedip tatlı olunca dahi şeker ilave eyleyeler tâ ki pişip

un kokusu zail olunca karıştırmaktan hâlî olmayalar. Piştikte indirip kepçe ile tabaklara tevzi birle soğudukta tenâvül buyurula. Eğer hîn-i tabhda şeker ilave olunmaz ise evân-ı tenâvülde üzerine vâfi toz şekeri ekilir veyahut ba-yağı su ile tabh olunup da üzerine süt ve şeker ve kaymak veya âlâ pekmez konulur ise âdi çarşıda satılan muhallebi demek olur.

7-Şeftali Tatlısı: Usûl-i tabhı: Matlûbü'l-adet yarma şeftalinin ham-calarından tedarik birle iki şakkedip kabuğunu küçük çakı ile veya bıçak ile soyup çekirdek mahallinin dahi kırmızılarını ayıkladıkta vâsice bir kap içine dizip üzerine kesilmiş kıvamlıca şeker vaz birle bir miktar kaynatalar. Tamam ezilme derecesine geldikte ateşten indirip usulüyle tabaklara dizip baki şekerini dahi üzerine koyup soğudukta tenâvül buyurula. Pek nefis olur ve bazı kere kaymak dahi vazederler.

8-Ayva Tatlısı: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi ayvanın çekirdek mahallini oyup ve kabuğunu soyup veya alet vasıtasıyla şeşhaneli edip der-akap su içine atalar. Çünkü oyuldukta vakit geçer ise [s. 82] rengi bozulur. Badehu işbu su ile ateşe vazedip haşlandıktan bir diğer kap içine dizip üzerine kıvamlıca şeker ve bir miktar haşlanılan ayva suyundan ve çekirdeklerini dahi döğüp bir küçük kap içinde kaynatıp süzdükte ol helmeyi dahi beraberce üzerine vaz birle kor üstünde aheste pişirip soğudukta tabaklara ba'de't-tevzi ekl buyurula. Bazıları şekerci boyasıyla kaynar iken telvîn ederler.

9-Güllaç Baklavası: Tarz-ı tabhı: Kaç adet güllaçdan yapılmak murat olunur ise bir muvafık tepsi içine tek tek koyup her birinin arasına bir miktar gülâb ve süt serperek nısfı oldukta kaymak döşeyip üzerine ince toz şekeri serpip yine güllâcın nısf-ı âherini dahi usûl-i sâbık üzre yayıp tamam oldukta tatlıca şerbetini kaynar iken üzerine çıkınca döküp bir kapak ile kapayıp terk edeler. Badehu açıp soğudukta tenâvül buyrula. Eğer kaymak bulunmaz ise döğülmüş fındık veya fıstık serperler veyahut bütün güllaçları gülâb ve suluca şerbet ile ıslatıp iki kat büküp içine kaymak veya döğülmüş fındık koyup yumak gibi büküp tabağa dizdikte usûl-i sâbık üzre üstüne şeker şerbeti haşlarlar. Bu dahi meşhurdur.

10-Kızartma Güllaç: Tarîk-i tabhı: Ânifen zıkr olunduğu üzre güllaç danelerini gül suyu serpererek ıslatıp iki kat ettikte döğülmüş [s. 83] fındık veya fıstık veya kaymak koyup hamâyıl veyahut dört köşe bükdükte yumurtaya bulayıp yahut sadece kızgın rûgan-ı sâde içinde ve har ateş üzerinde tarafeyni kızardıkta el kevgiri ile çıkarıp kıvamlıca kaynar şeker içine bırakalar. Tamam bir miktar durup içtikte kaşık ile çıkarıp tabaklara tevzi birle tenâvül buyrula.

11-Güllaç Paludesi: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi şeker kestirip suluca tepsiye vaz birle kaynar iken içine bir varak güllaç koyup kaşık tersi ile ezeler. Bu usul üzre tamam kaç güllaç kabul eder ise alıştırıp koyuldukte ateşten indirip üzerine gül suyu serpip terk oluna. Soğudukta üzerine kabuğu çıkmış badem veyahut şam fıstığı dizip ekl buyrula.

12-Sütlü Aş: Usûl-i tabhı: İki kıyye sütten tabh murat olundukta yüz dirhem pirinci ba'de't-tathîr bir taşım suda haşlayıp delikli kevgirden süzüp hazır edeler. Badehu sütü tencere içine koyup hemen kaynadıkta işbu hazırlanan pirinci içine salıp pirinçler gereği gibi yumşayınca tabh edeler. Badehu indirip sahan veya tabaklara tevzi ettikte bir çeyrek miktarı küllü ateş üstünde tevkif edeler ki ol hengâmda üzerine kaymak gelir. Soğudukta bol toz şeker ekip tenâvül buyrula yahut ateşte kaynar iken tatlı olacak miktarı şeker konulup yine bu usul üzre [s. 84] hareket oluna. Nefis olur.

13-Nazlı Aş: Tavr-ı tabhı: Matlûbül-mikdâr pirinci havanda kabaca döğüp bulgur gibi oldukta tencere içine su doldurup ateş üzerine iken işbu pirinci üzerine salıp karıştırılar. Ne miktar koyuluğu murat olunur ise ol miktar pirinç ilave olundukta pişirip indirileceğine karip kesilmiş kıvamlı şeker veyahut toz şeker ile tatlılayıp bir miktar dahi kaynadıkta indirip tabaklara tevzi birle soğudukta üzerine döğülmüş ceviz veya badem ekip tenâvül buyrula.

14-Pâlûzec: Pâlûde dahi derler. San'at-i tabhı: Bir kıyye âlâ kelle şekerini büyücek tencere içinde ezip tatlılığı ne mertebe murat olunur ise ona göre su koyup ve içine kırk dirhem miktarı âlâ mermer nişastasını dahi ilave birle

iyice karış[tır]ıp beyaz su oldukta işbu tencereyi kor üstüne koyup bilâ-fâsıla karıştıralar ki altına sarmaya. Böylece üç saat miktarı tabh olundukta indirip tabaklara tevzi edip ba'de't-ta'âm veyahut meyân-ı ta'âmda tenâvül buyrula. Elmasiye şeklinde latîf ve hafif bir taamdır. Eğer murat olunur ise şerbeti her türlü şuruptan yapılır ve bir başka çeşni peyda eder.

15- [s.85] Elma ve Armut: Tarîk-i tabhı: Elma veyahut armudun kabuklarını soyup der-akap suya bırakalar. Ancak elmanın keskin küçük bıçak ile çekirdek mahallini oyup çıkarmak lazımdır. Eğer büyücek olur ise ikişer pare edip ekşi ise bir taşım suda haşlayalar. Tatlı elma ise haşlamak lazım değildir. Badehu suluca kesilmiş şekeri üzerine döküp kor üstünde aheste kaynatılar. Kıvamlıca olmak murat olunur ise ziyadece kaynamak lazımdır. Badehu tabaklara bi't-tevzî tenâvül buyrula.



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 367a

SEKİZİNCİ FASIL

Bastı tabir olunur sebze taamları ve bazı perakende et'ime envainı beyan eder

1-Kabak Bastı: Usûl-i tabhı: Mesela yarım kıyye âlâ kıvırcık etini küçürek doğrayıp bir tencere içinde üstüne çıkınca su ve mikdâr-ı vâfi tuz koyarak kaynatıp köpüğünü aldıktan yumuşayınca pişireler. Badehu birkaç baş soğanı soyup ve tekerlek doğrayıp rûgan-ı sâde içinde nîm kızartıp hazır ettikte bir büyücek asma kabağının üstünü kazıyıp doğrayıp içini dahi çıkardıktan sonra işbu hazırlanan lahm parelerinden bir miktarını tencereye dizip üstüne kabak parelerini ve soğanın bir miktarını ve haşlanmış nohut konulup hasılı bir kat lahm bir kat kabak bu usul üzre tekmi oludukta lahmin suyunu bir miktar tuz ile üzerine vaz birle [s. 86] kabaklar pişince kaynatarlar. Eğer et suyu vefa etmez ise bir miktar bayağı su konur. Ondan sonra yarım kıyye kuruğın suyunu sıkıp süzdükte işbu kaynayan tencere üzerine döküp bir miktar dahi nane serpip bir taşım kaynadıkta indirip sahanlara ba'de't-taksîm tenâvül buyrula. Eğer koruk bulunmaz ise üç limonun suyu kifâyet eder. Ekseri hîn-i tenâvülde tarçın dahi ekerler. Âlâ olur.

2-Nev'-i diğér: San'at-i tabhı: İki kıyye miktarı semiz kıvırcık etini kemiklerinden ayırıp ufak doğrayıp yıkadıktan bir kıyye miktarı soğanı dahi ince doğrayıp tuz ve biber koyarak lahm parelerini karıştırıp oğuşturalar. Badehu birkaç asma kabağını kazıyıp içini dahi çıkardıktan bir vâsi tencereye iptida lahmin kemiklerini vaz ve üzerine kabak parelerini ânifen zikr olunduğu üzre kat kat koyup tekmi oludukta üstüne çıkınca sıkılmış ve süzülmüş koruk suyu ile aheste kor üstünde pişireler. Yumuşadıktan yarım kıyye miktarı sıkılıp süzülmüş taze üzüm suyu veyahut şeker veyahut asel ve bir baş iyice ezilmiş sarımsak ve bir-iki kabza nane ilave ile bir-iki taşım dahi kaynadıkta indirip sahanlara vaz ve üzerine yine nane ekip tenâvül buyrula.

3-Bamya: Tavr-ı tabhı: Bir kıyye âlâ yağlıca kıvırcık etini ufak ufak [s. 87] doğrayıp ba'de't-tathîr üstüne çıkınca su koyup köpüğünü aldıktan bir miktar tuz ile nîm tabh oluna. Badehu âdetâ soğan kavurup hazır ettikte bir-iki yüz bamyanın başlarını soyup işbu hazırlanan lahm ve soğan ile tencereye kata kat dizip ve üzerine vazoluna. Kapağını kapayıp bir miktar piştikte bir-iki salkım kuruğu ba'de't-tathîr saplarından ayırmayarak üzerine

koyup kapağını kapayalar. Beş-on dakika kaynadıkta tencereyi açıp işbu koruk salkımlarını usul ile alıp atalar, çok durur ise ezilip çekirdekleri dağılır. Badehu suyu kararınca kaldıkta indirip sahanlara ba'de't-taksîm üzerine tarçın ve biber ekip tenâvül buyurula yahut küçük kuşhanenin dibine birkaç pare mezkûr lahmlardan koyup üzerine nizam ile bamyaları dizip kavrulmuş soğan ve tuz ve üstüne et suyu vaz ile kızarınca pişirip badehu endam ile sahana çevirip tarçın ile tenâvül buyrula.

4-Şeyhü'l-Mûşî⁷¹: Mikdâr-ı vâfi çekirdeksiz patlıcan tedârik ettikte dörder pare edip lakin köklerinden ayırmayalar ve bir miktar çekirdek mahallini bıçak ile kesip keskin tuzlu suya bırakalar. Badehu âlâ koyun etinden kıyılmış kıymayı çentilmiş soğan ile tavada bir kaşık rûgan-ı sâde ile kavurduktan sonra içine maydanoz ve nane [s. 88] ve cüzi biber ve tuz koyup iyice karıştırdıkta işbu patlıcanların içine doldurup maydanoz saplarıyla bağlayıp bir vâsi tencerenin altına soyulmuş maydanoz köklerini dizip üzerine dolmuş patlıcanların istif ve üstüne çıkınca et suyu veyahut bulunmaz ise bayağı su ile kor üstüne kaynatalar. Tamam suyunu çekip yağı kaldıkta indirip usulü ile sahanlara dizip üzerine sarımsaklı âlâ yoğurt döküp tenâvül buyrula.

5-Medfûne⁷²: Tarîk-i tabhı: Mukaddem üç-beş patlıcanın kabuğunu soyup tokça tekerlek kestikte bir miktar tuzlu su ile haşlandıktan sonra bir kıyye kıvrıcık etini ceviz kadar ve bir-iki baş soğanı dahi hurdece doğrayıp lahma karıştırıp bir miktar tuz ile oğuşduralar. Badehu bir tencere içine mezkûr patlıcanlar ile kat kat döşeyip üzeri örtülünce nısfı koruk suyu nısf-ı âheri bayağı su konuldukta kapağını kapayıp tamam piştikte üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula. Bazı memâlikte nar suyu ve sumak ile tabh ederler imiş.

6-Marmarina: İspanağı ba'de't-tathîr kaynadıkta haşlanıp ince ince kıydıktan sonra bir kadayıf tepsisini yağlayıp birkaç börek yufkası döşeyip üzerine bir miktar rûgan-ı sâde serpip badehu işbu ispanağı yayıp daha üzerine rendelenmiş taze peyniri birkaç yumurta ile karıştırıp onu dahi kaşık [s. 89] ile fasıla fasıla vazetdikte fırında tabh oluna latif ve hoş-hôr olur.

71 Kelimenin aslı mahşî veya muhaşşâdır. Zamanla ya da halk arasında "mûşî"ye dönüşmüştür. Anlamı bir sebzenin içini kıyma veya pirinç doldurmaktır. J.W. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, (Constantinople, 1921), s.1768

72 Sehven "medkûne" olarak yazılmıştır.

7-Herîse (Keşkek): Tarîk-i tabhı: Kabuğu çıkmış keşkeklik buğdayı yirmi dört saat suda terk ettikten sonra ziyadece su ile kaynatıp gereği gibi çatlayıp yumşadıktan kevgirden süzeler. Badehu tencereye koyup ve kemiklerinden çıkmış gereği gibi pişmiş lahm-i bakar veya ganem parçeleri ve bir miktar tuz ilave edip büyük kepeç ile veyahut ağaç havan eli veya keşkek tokmağıyla döğüp iyice hallolduktan tencereyi ateşe koyup et suyuyla kararına gelince tabh olunduktan sahanlara ba'de't-tevzi' üzerine bir miktar rûgan-ı sâde gezdirip ve kimyon veya sumak ekilip tenâvül buyrula. Mukavvi taamdır derler.



8-Nev-i diğer: Bir kıyye kabuğu çıkmış buğdayı zıkr olunan vech ile suda terk edip haşladıktan sonra yüz elli dirhem miktarı lahmı buğday ile ve bir miktar su ile pişirip gereği gibi yumşadıktan sâbıkı vechile iyice döğüp kevgirden süzüp yine ateş üzerine koyup bir miktar dahi et suyuyla karıştırarak tabh olduktan sonra sahanlara taksim ve üzerine bir miktar yağ serpip sumak veya biber ekip tenâvül buyrula.

9-Yalancı Keşkek: Usûl-i tabhı: Bir miktar rûgan-ı sâde ile dakik-i hâsı tencerede helva meyanesi gibi bir miktar pişirdikte [s. 90] suda iyice tabh olunmuş semiz etten mikdâr-ı vâfi ilave ve bir miktar et suyu dahi zammıyla tekrar pişirip tamam birbiririne mezcolduktan ateşten indirip gereği gibi döğüp süzölmüş derecesine geldikte sahanlara ba'de't-tevzi' bir miktar ateşe dahi koyup tenâvül buyrula.

10-Çılbrı: Tarîk-i tabhı: Birkaç baş soğanı bir kaşık rûgan-ı sâde ile kavurup bir sahana vazedeler. Badehu bir büyücek tavaya su doldurup iyice kaynadıktan içine beş-on yumurta kırıp birkaç dakika kaynayıp yumurtaların sarısı beyaz ile örtöldükten suyunu süzüp işbu hazırlanan soğanın üzerine dizip kor üstüne konulduktan bir miktar kızgın rûgan-ı sâde haşlayıp üzerine tarçın ve biber ekip tenâvül buyrula. Bazı kere bu yumurtaları sarımsaklı yoğurt içine vazedip bir miktar yağ haşlarlar. Bu dahi latif olur.

11-Yalancı İlik: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem miktarı kuyruk yağı ve yüz dirhem dahi karaciğer tedarik edip ciğeri ba'de't-tathîr bir miktar suda haşlayıp kuyruk yağıyla beraber taş havanda iyice dakkedip mikdâr-ı kifâye tuz ve tarçın ve biber ile mezc ettikte kalem yani kamış parelerine doldurup tencereye nizamlıca dizeler. Badehu üzeri [s. 91] örtülünce et suyu veyahut birkaç pare kemikli et ile bayağı su koyup tencerenin kapağını kapadıktan hafif kor üstünde üç saat miktarı piştikten sonra bir sahana kamışları silkip üzerine yine tarçın ekilip tenâvül buyrula. Vakide latif ve iliğē müşâbih olur.

12-Yoğurtlu Şalgam: Tariki: Mikdâr-ı vâfi şalgamı kabuğunu soyup ve tekerlek kesip bir miktar tuz ile suda yumşayınca pişirip suyunu süzdükte dakîk-i hâsa bastırıp rûgan-ı sâde içinde kızartalar. Badehu bir sahana dizip üzerine bir miktar et suyu veya kendi suyundan koyup kor üstünde bir-iki tıkırdadıktan üzerine yoğurt döküp bir miktar pilav haşlar gibi rûgan haşlayıp soğumaksızın tenâvül buyrula.

13- Asîde: Arap yemeği dahi derler. Tarîk-i tabhı: Evvela birkaç baş soğanı rûgan-ı sâde ile bir tencerede âdi kavurup içine iyice havanda döğül-müş kuru bamya ve ufak parelenmiş kırmızı biber, eğer muzırdır denilir ise çokça kara biber koyup bir-iki karıştırdıktan üzerine çokça su ve bir miktar tuz koyup pişirip amade edeler. Badehu diğer bir tencereye tuzluca su koyup kor üstünde kaynamaya başlar iken içine elenmiş dakîk-i hâsdan karıştırarak vazedip koyulduktan kepcenin tersiyle ezerek hamur kokusu gidince [s. 92] aheste ateşte pişirip indirdikte kaşığı eritilmiş rûgan-ı sâdeye bulayıp büyücek kesip sahana veyahut karavanaya istif edip üzerine hazırlanan bamya mamulünden bolca döküp tenâvül buyrula. Tuhaf taam olur. Bazı mahalde hamuru bütüncü koyup ortasını çukurlatıp bamya mamulünü içine doldururlar. Bir de Arap aşçıları taze bamya vaktinde ayıkladıkları bamya tepelerini kurutup onunla tabh ederler.

14- Hoşmerim: Sündürme dahi derler. Tarîk-i tabhı: Bir kıyye miktarı tuzsuz taze peynir veyahut teleme dedikleri peynirden tedarik edip el ile bir tencere içine ufaklayıp kor üstüne vaz birle karıştırmaya başlayalar tâ ki kaynayıp eridikte içine on dirhem miktarı dakîk-i hâs zammedip yine karıştırıldıkta yağın koyuverip peynir şekeri gibi uzamaya başladıkta indireler.

Taamı latif bir taamdır. Tenâvül buyrula. Bazıları şeker veya asel dahi hîn-i tenâvülde vazederler, latif olur.

15-Patlıcan Paçası: Tariki: Mikdâr-ı vâfi patlıcanı tekerlek ve incerek doğrayıp tuzlu suda bir miktar tevkifden sonra dakîk-i hâsa bulayıp kızgın rûgan-ı sâdeye atıp kızartıp sahana dizeler. Badehu birkaç diş sarımsağı tuz ile gereği gibi döğüp iki üç fincan sirke ilave ettikte karıştırıp işbu [s. 93] dizilmiş patlıcanların üzerine döküp kor üstünde kaynayıp çektikte indirip tenâvül buyrula. Eğer patlıcanlar temizce zeytin yağında kızartılır ise de olur, fena olmaz.

16-Patlıcan Kayganası: Tariki: Matlûbu'l-mikdâr patlıcanı soyup ve rendeden geçirip hafifçe tuzlu suda bir taşım haşladıkta astardan süzüp ve suyunu sıkıp içine birkaç yumurta ve fıstık üzüm ve biber ve tarçın koyup iyice yoğurup karıştırılar. Badehu tavada rûgan-ı sâdeyi gereği gibi kızdırıp işbu mamulü içine döküp altı kızardıkta çevirip taraf-ı diğerini dahi kızartıp yağın süzdükte lengere kırılmaksızın çıkarıp sıcak iken tenâvül buyrula. Eğer yumurta ile karıştırıldıkta kavrulmuş kıyma dahi ilave olunur ise daha âlâ olur.

17-Türlü: Usûl-i tabhı: Meselâ bir kıyye âlâ lahm tedarik olunup ufarak doğrayıp ba'de't-tathîr bir kapağı uygun toprak tencere içine konulduktan bir-iki patlıcanı doğrayıp ve tuz serpip acı suyu çıktıkta üzerine vaz ve elli dirhem miktarı ayıklanmış taze fasulye ve altmış kadar bamya ve biraz kazınmış asma kabağı ve beş-on kadar doğranmış yeşil kavata ve yarım kıyye miktarı soyulup dörder pare kesilmiş soğan ve mikdâr-ı kifâye tuz ve biber ve bir salkım kuruğün sıkılmış suyu ve yarım kıyye domatesin süzölmüş lu'âbı eğer et [s. 94] pek semiz değil ise yüz dirhem eritilmiş rûgan-ı sâde, eğer semizce ise elli dirhem kifayet eder. İşbu cümleyi tencereye doldurup ve kapağının etrafını rabitalıca hamurlayıp harareti mutedil fırında üç saat miktarı terk olunup ba'de'l-ihrac kapağını açıp sahanlara tevziden sonra tarçın ekip tenâvül buyrula. Pek latif olur. Yahut mutedilce kor üstünde pişmesi mümkündür. Evlerde âdeta bamya gibi pişirirler. Bu dahi latif olur.

18-Bütünce Kalkan Balığı: Usûl-i tabhı: Kalkan balığının etrafındaki kılçıklarını kesip ve içini ayıklayıp ba'de't-tathîr tuzlayalar. Ondan sonra üç-beş dirhem safranı yüz dirhem tuzlu mâ-i sâfi ile bir kap içinde ıslatıp

hülasası alına ve beş-altı adet limonu dahi kuruş gibi kesip hazır ettikte bütünce balık sığacak bir tepsi içine limon tekerleklerinin nısfını dizip balığı yekpare üzerine koyup limonun nısf-ı âherini üzerine örtüp zikr olunan safran hülasasını dahi üzerine döküp daha üstüne bir tepsi veyahut lenger veya tabak ile bir gece bastırıp ertesi gün bütünce rûgan-ı zeyt veyahut rûgan-ı sâde içinde kızartıla. Ehl-i tecrübeden menkuldür. Pek latif imiş.

19- Güveç Balığı: Her türlü balıktan mümkündür. Tarîk-i tabhı: Hangi balıktan [s. 95] murat olunur ise ba'de't-tathîr büyücek ve iki pare veyahut birkaç pare, küçük ise bütünce olduğu halde bir miktar tuzlayıp terk oluna. Badehu birkaç soğanı ince doğrayıp bir iki fincan yağ ile tavada kavurduktan nısfını güvece döşeyip üzerine balıkları tertip üzre dizip nısf-ı âherini dahi üzerine döşeyip bir iki fincan sirke ve az miktar su dahi ilave ettikten sonra fırında tabh oluna veyahut güvecin üzerine sac kapayıp fevk ve tahtine ateş vererek tabh oluna. Sirke ve suyu ne kadar az konulur ise ol kadar leziz olur. Bazılar bir dirhem safranı bir fincan suda ıslatıp levnini onu dahi ilave ederler. Tabiata menûttur. Latif olur.

20- Kuru Silkmeye: Tarîk-i tabhı: Mesela bir kıyye âlâ kıvırcık etini ufak ufak doğrayıp ba'de't-tathîr iyice suyu süzüldükte büyücek tava içine koyup şiddetli ateş üzerinde karıştırılar. Bir miktar suyunu koyuverip yine çektikte tuz ve biber ve iki kaşık rûgan-ı sâde ile karıştırarak kavurup yağını süzerek el kevgiriyle tavadan çıkarıp lengere vazolunup ateş kenarına konula. Badehu ufak incerek patlıcanları [s. 96] tekerlek doğrayıp ve tuzlayıp acı suyu çıktıkta işbu süzülen yağda iki taraflarını kızartıp hazırlanan kavurmanın üzerine dizilip biber ekildikte tenâvül buyrula.

21-Kavurmalı Patlıcan: San'at-i tabhı: Ânifen zikr olunduğu üzre lahm kavrulduktan birkaç büyücek patlıcanları kıvılcımlı külde veya ızgara üzerinde pişirip kabuğunu soyduktan büyücek ve derince lengere vaz ve üzerine işbu hazırlanan kavurmayı yağı ile ba'de'l-vaz üzerine bir miktar et suyu ve bayağı su koyup kapağını kapadıktan küllü ateş üzerinde yirmi dakika miktarı kaynatarlar. Badehu üzerine tarçın ve biber ekip tenâvül buyrula. Ekseri Katolik aşçıları böyle tabh ederler. Latif olur.

22-Paça: Usûl-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr koyun veya kuzu ayaklarını alevde ütleyip veya küllü suda tüylerini giderip yine diğer küllü su içine bırakılıp bir-iki saat meksden sonra bıçak ile tırnak aralarını ve üstünde kalmış tüylerini ve siyah yerlerinin iyice kazıyıp temizlendikte uzun kemiklerinin uçlarını kırıp büyücek tencereye ba'de'l-vaz üzerine çokça su doldurup ve kemiklerinden ayrılma derecesine gelince vâfir tabh oluna. Badehu indirip içinden uzun kemiklerini [s. 97] silkerak çıkarıp ufak ufak pareliyeler. Badehu matlûbü'l-mikdâr sarımsak soyup tuz ile havanda ezip vâfi sirke ile veya limon suyuyla karıştırıp işbu tencereye vazolundukta onu dahi vâfi tuz ile karıştırıp tekrar iki-üç taşım kaynadıkta indirip müsavat üzre suyu ile tabaklara taksim birle serince yerde donunca terk olunup tenâvül buyrula. Yahut bir sahana has ekmekten ince tirit döşeyip üzerine paça parelerini ve bolca suyundan dahi koyup kor üstünde suyu çektirildikte yine kendi suyu ve bir miktar limon suyu ile iki-üç yumurtayı hafif ateşte çalkayıp koyulmağa başladıkta üzerine terbiye oluna. Badehu kara biber ve tarçın ekilip tenâvül buyurula. Bazıları çokça terbiye yapıp tiritiz üzerine döküp sıcak ekl ederler. Eğer paça konuldukta tuz dahi beraber korlar ise hiç pişmez, gaflet olunmaya. İşbu paçanın tabhı hayli ateş sarfına muhtaç olduğundan şöyle kolayını bulmuşlardır ki paçaları tencereye koyup suyunu kodukta akşamdan ocağın içine kömür tozu döküp üzerine birkaç kömür ile odunları tutuşturup birkaç taşım kaynayıp odunları çekip terk olundukta sabahleyin yine birkaç taşım kaynadıkta gereği gibi pişiyor.

23- [s. 98] Ekşili Patlıcan ve Kabak: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi patlıcanı tulüne incerek doğrayıp ve tuzlayıp siyah suyu çıktıkta rûgan-ı zeytte kızartıp bir sahana istif oluna. Badehu soğanı tekerlek tekerlek doğrayıp bir miktar tuz ile onu dahi rûgan-ı zeytte kırmızıcı kavurup işbu patlıcanların üzerine döşeyip bir-iki fincan sirke ve bir miktar su ve bir kaşık asel veya şeker ilavesiyle kor üstünde suyunu çekince tabh oluna. Kabak dahi bunun gibidir.

24-İmam Bayıldı: Tarîki: Matlûbü'l-mikdâr patlıcanları tulüne dörder pare edip kökünden ayırmayarak usul üzre tuzlayıp terk oluna. Badehu kabaca soğan doğrayıp bolca rûgan-ı zeyt ile bir miktar patlıcanları koyup tencereye vaz birle üzerine patlıcanları koyup nisf-ı âherini dahi üzerine

döşeyip vâfice suyuyla tabh oluna. İçine birkaç baş sarımsağın soyulmuş dişlerini dahi ilave ederler. Soğuduktaki tabaklar vaz birle tenâvül buyrula. Kabak dahi bu minval üzere pişer ise nefis olur.

25-Sebzevat: Tarîk-i tabhları: Eğer çiğliğinde enginar ve hindiba gibi taamı acı veyahut çağla badem gibi ekşi ise haşlayıp değil ise âdeta doğramak iktiza edenleri doğrayıp tencereye ba'de'l-vaz bolca soğan, rûgan-ı sâde veyahut rûgan-ı [s. 99] zeytte tuz ile kavurduktaki üzerine döküp vâfi su ile tabh ederler. Ekseri sağyağlı olanlara soğan ile beraber bir miktar kıyma veyahut birkaç pare kavurma ve et suyu ilave ederler ve 'ale'l-'umûm sularını gereği gibi çektirirler ise elbette taamları daha leziz olacağına şüphe yoktur. Bazılarına zeytin yağlı pırasa gibi birkaç yumurta ile terbiye olunur ise yakışır. Bazılarına ebegümece gibi hîn-i tabhında pirinç dahi ilave ederler. Her birinin tabhı birbirine müşabih olduğundan tafsillerinin terki münasip görüldü. İşbu sebzelerin ekserisine et suyu mahalline domates suyu veyahut dörder pare olunarak domates konulur ise pek leziz olur. Rûgan-ı zeytliye dahi konulsa fena olmaz.

26-Peynirli Kabak: Tarîk-i tabhı: Ufak sakız kabaklarını ince kazıyıp iki tarafından bıçak ile delip ancak öbür tarafına bıçak geçmeye. Badehu ol mahalle maydanozlu, dereotlu rendelenmiş taze peynir sıkıştırıp çalkanmış yumurtaya bulayarak tava içinde rûgan-ı sâde ile kızarttıktaki sahana dizip üzerine çıkınca su koyup kor üstünde suyunu çekince tabh olunduktaki tenâvül buyrula.



Cezve

[S. 100] DOKUZUNCU FASIL

Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar envainı beyan eder.

1-Mülebbes Dolma: Tarık-i tabhı: Matlû-bü'l-mikdâr patlıcanların başlarını kesip oyup içini çıkardıkta tuzlu suya ilkâ olunduktan sonra yağlıca etten kıyılmış kıymanın içine bir miktar yıkanmış pirinç, tuz ve biber ve birkaç soğan çentip iyice yoğuruldukta işbu oyulmuş patlıcanların içini mutedilce doldurup ve kesilmiş başlarını aksine kapayıp badehu beş-on çalkanmış yumurtaya bulayıp bolca kızgın sade yağda kızartıldıkta büyücek tencerenin altına kamışlar koyup üzerine işbu dolmaları nizam üzre dizip üstü örtülünce su ve bir miktar ekşi erik yahut koruk koyup kor üstünde tıkır tıkır suyunu çektiirdikte sahanlara ba'de'l-vaz tenâvül buyrula yahut tencerenin altına eti soyulmuş kemikler vazolunur ise bayağı su konulur ve bu dolmaları tencereye hîn-i vazda üç-beş yerinden bıçak ile delinse daha güzel olur yahut bu usûl üzre doldurulup tencerede piştikten sonra yağda kızartılır ise bu dahi başka çeşni peyda eder; daha latif olur veyahut işbu dolmalar, indirdikte ve suyuyla birkaç yumurtayı âdeta terbiye yapıp üzerine dökülse bu dahi leziz olur. Asma kabağı ve hıyar dahi bu vechile tabh olunabilir.



2- [s. 101] Yalancı Balık Dolması: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-'adet ince ve uzun kemer patlıcanlarını tepelerinden kesip alaca soyup ve gereği gibi oyup tuzlu suya bırakıla. Badehu tava içine bir miktar âlâ rûgan-ı zeyt koyup yandıkta üç-beş soğanı ince çentip piştikte mikdâr-ı vâfi yıkanmış pirinç koyup karıştırılar. Tamam pirincin rengi sarardıkta bir fincan su koyup yine karıştırılar. Çektikte yine su ilave oluna. Nîm piştikte içine döğülmüş gevrek ve tuz ve biber ve tarçın ve yenibahar ve kakule ve fıstık üzüm koyup karıştırdıkta indirip işbu patlıcanların içine doldurup ve ağızlarını tıkayıp tencerenin dibine kamışlar vaz ve üzerine dolmalar nizamlıca koyup bir

miktar su ile ağzını kapayıp nîm piştikte çıkarıp kızgın rûgan-ı zeytte kızartıp tenâvül buyrula. Pek balık dolmasına şebîh olur ve üzerini dahi renkli döğülmüş şekerler ile tezyin ederler.

3 - Halep Dolması: Tarîk-i tabhı: Usûl-i sâbık üzre patlıcanları oyup tuzlu suya attıkta âlâ yağlı koyun eti kıymasının içine soğan çentip tuz ve biber ve nane ve safran ve tathîr olunmuş çiğ pirinç ve çıkarılan içi dahi kıyıp andan dahi kıyıp andan dahi bir miktar koyup yoğurduktaki işbu patlıcanları mutedilce doldurup kesilen tepelerini dahi ağızlarına kapayıp [s. 102] altına kamış veya kemik dizilmiş tencerenin üzerine istif ve üstüne çıkınca koruk suyu koyup kor üstünde suyunu çekip karar kalınca tabh oluna. Latif ve humûzetli olur. Lakin patlıcanları siyah kabuğuna yakın iyice oymak lazımdır.

4-Yalancı Dolma: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem miktarı âlâ rûgan-ı zeyt tavada yandıkta bir kıyye miktarı soğanı ince doğrayıp pişireler. Tamam kızarmaya yüz tuttukta bir kıyye miktarı dahi yıkanmış Mısır pirincini vazedip karıştırılar. Cüzi levni dönüp sarardıkta içine iki-üç fincan su koyup birkaç kere tıkırdadıktan indirip içine tuz ve biber ve tarçın ve döğülmüş kuru nane ilave ettikte iyice karıştırıp taze haşlanmış asma yaprağına ince ve uzunca sarıp altına asma çubukları dizilmiş tencerenin içine aralarına çakal eriği ile tertip üzre istif edip üzerine tencerenin ağzından küçürek sahan veya lenger ile bastırıp ve üstüne çıkar çıkmaz su koyup kapağını kapadıktan tabh oluna. Suyunu çektikte bir kere yoklamak lazımdır. Eğer dirice ise bir miktar dahi su konula. Çünkü her pirincin kuvveti başka derecede olur. Meşhuru budur.

5- [s. 103] Vişne Yalancı Dolması: Tarîk-i tabhı: Ânifen zikr olunan yalancı dolma aynıyla olup ancak tavada pirinç karıştırılır iken birkaç fincan su yerine vişne suyu ilave edip dolmalar dolduktan tencereye istif eder iken aralarına erik yerine hamca vişne dizip usul üzre tabh oluna pek nefis olur.



6-Kavun Dolması: Tarîk-i tabhı: Bir tatlı kavunu kök tarafından kesip çekirdeğini ve içinin çekirdek mahallini çıkarıp hazır edeler. Badehu bir-iki baş soğanı ince çentip bir kaşık rûgan-ı sâde ile bir miktar dahi koyun eti kıymasıyla usul üzre kavurdukta bir fincan tathîr olunmuş pirinç mikdâr-ı kifâye tuz ve biber ve badem ve fıstık üzüm dahi ilave edip birkaç kere karıştırdıkta ateşten indirip işbu hazırlanan kavunun içine doldurup kesilen parçasını dahi yerine birkaç çöp ile berkitip bir güveç veya sahan ile fırında kemal üzre pişireler. Gayet leziz olur. İşbu mahlût içi balkabağına dahi doldururlar, eğer balkabağı tatsız ise bir fincan dahi pekmez ilave ederler. Bu dahi başka çeşni peyda eder.

7-Şalgam Dolması: Tavr-ı tabhı: Matlûbü'l-mikdâr şalgamı ince soyup sap tarafından karpuzvârî kesip içini oydukta [s.104] âlâ ince kıyılmış koyun kıymasına birkaç baş soğan çentip bir avuç dahi yıkanmış pirinci tuz ve biber ile yoğurup işbu şalgamların içine mutedilce doldurup kesilen kapağını üzerine kapayıp tencereye dizdikte üstüne çıkar çıkmaz et suyu veyahut bayağı su ve bir miktar tuz koyup kaynatılar. Bir miktar yumuşayıp pişmeye karip oldukta bir-iki fincan sirke ve bir kaşık asel veya şeker ilave edip bir-iki dahi kaynayıp suyu kararca kaldıkta indirip sahanlara ba'de't-taksîm tenâvül buyrula.

8-Piliç veya Tavuk Dolması: Âlâ yağlıca birkaç piliç veya tavuğun karnını yarıp ba'de't-tathîr keskin ince bıçak ile kemiklerini çıkarıp tuz ve biberleyip terk yahut kemik çıkarma tekellüfû ber-taraf olarak âdi temizlenip tuzlana. Badehu tavuğun ciğerini ve yüreğini ince kıyıp tava içinde rûgan-ı sâde ile kayurup içine yıkanmış pirinç ve tuz ve biber ve tarçın ve fıstık, üzüm koyup bir miktar dahi karıştırıldıkta bir-iki fincan su ile birkaç dahi karıştırıp suyu çektilere. Badehu işbu hazırlanan piliç veya tavuğa mutedilce doldurup iplik iğne ile diktikte yine bol rûgan-ı sâde içinde kızartıp tencere içine ba'de'l-vaz üzerine yine tavuk suyu veya et suyu bulunmaz ise bayağı su koyup kemal-ile pişikte lengere [s. 105] çıkarıp tenâvül buyrula. Eğer hindi veya kaz olur ise bazıları ba'de't-tathîr bir-iki taşım haşlarlar. Ondan sonra doldurup kızarttıktaki yine haşlanan su ile pişirirler; daha yumuşak olmasına sebep olur.

9-Midye Dolması: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-'adet midyeyi su içinde iyice her tarafını kazıyıp birkaç kere elden geçirip tathîrden sonra keskin bıçak ile enli tarafından açıp ancak sivri tarafının bağını koparmayarak hazır edeler. Badehu ince soğan çentip rûgan-ı zeytte kızarttıkta mikdâr-ı vâfi yıkanmış pirinci fıstık, üzüm ile dahi beraber kavurup birkaç fincan su ile yalancı dolmanın içi gibi bir miktar pişirdikte indirip yenibahar, tarçın ve karanfil ve biber ile iyice karıştırıp işbu hazırlanan midyelerin içine mutedilce koyup ağızlarını kapayalar. Badehu tencereye dizip üstüne çıkar çıkmaz su koyup üzerine sahan veya küçük tencere kapağıyla bastırdıkta tencerenin kapağını kapayıp suyunu çekince alevli ateşte ba'de't-tabh soğuduktan tabaklara dizip tenâvül buyrula.

10-Âdi Yaprak Dolması: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr yağlıca kıvırcık etini ince kıydıkta ince soğan çentip yıkanmış pirinç tuz ve biber ve bir fincan su ile gereği gibi yoğurup haşlanmış asma yaprağı veya fındık veya ayva yaprağı yahut ebegümeci [s. 106] veya ispanak yaprağıyla ufak ufak sarıp mazbutça tencereye istif ettikte hiç su komayarak ateşe konula. Kaynayıp suyunu salıverip çektikte bir miktar et suyu veyahut bayağı su koyup suyu kararca kaldıkta sahanlara vaz birle tarçın ekip tenâvül buyrula.

11-Domates ve Frenk Patlıcanı Dolması: Çünkü domatesin yeşiline frenk patlıcanı derler, ikisinin dahi tabhları müsavidir. Tarîk-i tabhları: Matlûbü'l-mikdâr domatesi dip tarafından kesip bütün bütün ayırmayarak çekirdeğini ve çekirdek mahallini çıkarıp âdeti kıyılmış kıyma ve bir miktar pirinç ve çentilmiş soğan ve tuz ve biber ile yapılmış mahlûttan doldurup tencereye sırasıyla istif ve üstüne çıkar çıkmaz et suyu veyahut bayağı su ile pişireler. Suyu mutedilce kaldıkta indirip usulüyle sahanlara dizip tenâvül buyrula.

12-Patlıcan Yalancı Dolması: Tarîk-i tabhı: Patlıcanları usûl-i sâbık üzre tepelerini kesip iyice oyduktan tuzlu suya atıla. Badehu tavaya rûgan-ı zeyt koyup vâfir doğranmış soğan ile ateşe koyalar. Soğanlar penbeleştikte oyulduktan çıkarılan içi, tuz ile karıştırıp ve iyice sıkıp tâ acı suyu çıktıkta tavanın içine ilave edip onu dahi [s. 107] bir miktar pişirdikte yıkanmış pirinç ve tuz ve biber ve nane ve daha matlup olan eczaları koyup işbu ha-

zırlanan patlıcanların içini mutedilce doldurup kesilen parçasını kapadıkta dip tarafından sivri bıçak ile birkaç kere delip tencereye istif ve üzerine çıkar mertebe su koyup tencerenin kapağını kapadıkta suyunu çekince ba'de't-tabh indirip soğuyunca tabaklara ba'de'l-vaz tenâvül buyrula.

13-Balık Dolması: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr büyücek uskumru balığını ba'de't-tathîr avuç içinde biraz yuvarlayıp kulaklarının içinden kıl-çığını kırıp tûlüne doğru bir ince yassı teneke veya hilâl veya diğer âlet ile derisiyle eti arasını ayırıp ve kuyruğunun kemiğini dahi kırıp etini bütüncce çekerek çıkarıp kılçıklarından ayırdıkta etini hazır edeler. Badehu bir tavaya rûgan-ı zeyt koyup birkaç soğanı ince çentip kızardıkta işbu hazırlanan eti ve fıstık, üzüm ve tuz ve biber ve döğülmüş tarçın ve karanfil ve kakule dahi koyup karıştırarak piştikte indirip balık derilerinin içine doldurup dakîk-i hâsa bastırıp rûgan-ı zeytte iki tarafı kızardıkta çıkarıp tabaklara tanzim birle tenâvül buyrula. Ekseriya üstünü baharlı ve renkli şekerler ile telvîn ederler. Latîfü'l-manzar ve nefis olur.

14- [s. 108] Mumbar ve Şirden: Tarîk-i tabhları: Matlûbü'l-'adet mumbar ve şirdenin içini dışına çevirip bıçak ile gereği gibi kazıyıp tathîr edeler. Yahut çevirip akşamdan bir avuç tuz ile bolca tuzlayıp ferdası çokça su içinde köpüğü kesilince çırpı çırpı yıkayalar. Bu türlü tathîr ile daha güzel olur. Her ne vech ile olur ise hazır edeler. Badehu vâfi akciğeri ve birkaç yüreği kıyma tahtasında birkaç baş soğan ile gereği gibi ince kıyıp birkaç avuç yıkanmış pirinç ve tuz ve biber ve tarçın ilave ile iyice yoğurup bir miktar su ile dahi lokma hamuru gibi sulandırdıkta hazırlanan mumbarların bir tarafını bağlayıp taraf-ı diğerinden huni ile işbu kıyılmış mamulü mutedilce doldurup ağız tarafını dahi bağlayıp her tarafını iğne ile deldikte vâsice tencerede dolu su kaynar iken mumbar ve şirdenleri atıp bir miktar piştikte çıkarıp bir tepsi üzerine mumbarları çörekleterek vazederler. Soğudukta o çöreği endamıyla kızgın yağ içinde kızartıp lengere ba'de'l-vaz tenâvül buyrula. Şirden ve gödenleri soğudukta keskin bıçak ile incerek ve tekerlek kesip bolca çalkanmış yumurtaya batırıp rûgan-ı sâde içinde kızartıldıkta pek nefis olur. Zikr olunan mumbarı âlâ kıyılmış kıyma ve pirinç ile de imlâ ederler yalnız [s. 109] kavrulmuş soğan ve pirinç ile de doldururlar. Her birinin çeşnisi başka türlü olur.



Topkapı Sarayı Yemiş Odasında yer alan tablo

ONUNCU FASIL

Pilavların envainı ve tarîk-i tabhların beyan eder

1-Âdi Pirinç Pilavı: Tarîk-i tabhı: Herkesin malumu ise de tane tane olması matlup ise tencereye iki ölçü su koyup tamam kaynadıkta bir ölçü âlâ Mısır pirincinin taşını ayıklayıp üç su yıkadıkta süzüp işbu kaynar suyun içine vaz ve mikdâr-ı vâfi tuz ile kaynatıp suyunu çektikte bir kıyye miktarı pirinç ise yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâdeyi tavada yakıp tencerenin içine birden bire döküp kapağını kapadıkta küllü ateşte yarım saat terk oluna. Badehu kapağını açıp lengere vaz birle tenâvül buyurula.

2-Acem Pilavı: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye âlâ kıvırcık etini ufak doğrayıp tencere içinde yağlıca değil ise bir-iki kaşık rûgan-ı sâde dahi ilave edip kavurdukta tencereden kavurmaları el kevgiri ile süzüp baki kalan yağına üç-dört baş soğan çentip onu dahi kavurdukta üzerine kavrulan kavurmayı istif , daha üzerine bol fıstık üzüm ve tarçın ve karanfil ve kakule konula. Ondan sonra usûl-i sâbık üzre bir ölçü yıkanmış Mısır pirinci ve iki ölçü dahi soğuk suyu pirinci bozmayarak aheste koyup mikdâr-ı vâfi tuz ilave [s. 110] olundukta işbu tencerenin kapağını kapayıp ağzını iyice hamurlayıp kor üstünde yavaş yavaş kaynatıp suyunu çektikte ağzını açıp bir kadayıf tepsisine tencereyi baş aşağı edeler. Pilav endamıyla bozulmayarak çıkar. Gayet güzel ve leziz ve latîfû'l-manzar pilav olur.

3- Köse Pilavı: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye âlâ Mısır pirinci ayıklayarak tathîr eyledikten sonra büyücek tencerede üç-beş kıyye su vâfi tuz ile kaynatıp yumuşadıktan suyunu kevgir veyahut astardan süzüp yine ol tencereye vaz birle kapaksız kor üstüne koyalar. Bakiye nîmini çektikte vâfice yanmış kızgın rûgan-ı sâde haşlayıp beş-on dakika meksten sonra serpererek lengere koyup tarçın ve biber ile tenâvül buyrula. Bu vadide pişen pilavın pirinçleri uzunca ve latif olur.

4- Susuz Pilav: San'at-i tabhı: Yarım kıyye yahut üç yüz dirhem miktarı koyun veya kuzu etini ufarak doğrayıp ba'de't-tathîr tuz ve biberledikte kapağı uygun bir tencerenin dibine döşeyeler. Badehu bir kıyye miktarı âlâ pirinci birkaç su yıkayıp işbu istif olunan lahm parelerinin üzerine döşeyip

vâfi yanmış rûgan-ı sâde ve birkaç sakız ve birkaç pare bütünce tarçın karıştırıp tencerenin kapağını aksine kapayıp [s. 111] içine biraz su koydukta etrafına yaş astar sarıp mutedilce kor üstüne koyalar. Altında ateşi azaldıkta başka mahalde yanmış kor pareleri koyup dil-hâh üzre dört saat miktarı pişireler. Badehu indirip kapağını açıp kadayıf-tepsisine tencereyi baş aşığı edip endamıyla silkeler. Gayetü'l-gaye latif ve leziz olur.

5- Yağsız Pilav: Tarîk-i tabhı: İki-üç adet âlâ yağlı tavuğun kaide üzre içini çıkarıp ba'de't-tathîr vâfi tuz bolca su ile büyücek tencere içinde kaynatarlar. Şol derece pişireler ki bütün kemikleri etlerinden ayrılabilir. Badehu indirip temiz astardan oğuşturarak ve sıkarak süzüp posasını atarlar. Ondan sonra bu suyu yine tencereye koyup vefa edecek miktarı yıkanmış pirinç salıp ve birkaç pare tarçın ve sakız ile âdeta suyu çekince pişireler. Gayet latif ve isti'mâli hafif pilav olur. Bu usul üzre **bıldırıcın pilavı** dahi tabh ederler nefis olur.

6- Nev'-i diğér: Tariki: Tathîr olunmuş iki tavuk ve üç kıvırcık koyun veya kuzu kuyruğu ve bir kuzu başını tencereye koyup üzerine çıkınca belki daha ziyade su vâfi tuz ile kaynatarlar. Köpüğünü alıp yine usûl-i sâbık üzre pişireler. Badehu suyunu [s. 112] kevgirden süzüp ve etini dahi astardan sıkıp posasını atdıktan sonra yine ol suyu tencereye koyup iki buçuk ölçü suya bir ölçü yıkanmış pirinç ilavesiyle kaynatarlar tâ ki suyunu bütünce çekirtmeyip üzerinde iki-üç parmak kaldıkta indirip kıvılcımlı kül üzerinde bir çeyrek meksten sonra lengere vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula. Sakız gibi lüzûcetli [ve] leziz olur.

7- Domates Pilavı: Tarîk-i Tabhı: Bir-iki baş ince çentilmiş soğanı tava-da yarım kaşık yağ gereği gibi kızartıp tencereye vazedeler. Ondan sonra bir ölçü sıkılıp astardan süzülmüş domates lu'âbı ve bir ölçü et suyu veyahut bayağı su koyup vâfi tuz ile kaynadıkta bir ölçü yıkanmış âlâ pirinç salıp usul üzre suyunu çektikte kızgın rûgan-ı sade haşlayalar. Biraz meksten sonra biber ekip tenâvül buyrula. Rengi gayet latif ve taamı daha leziz olur.

8- Baş Pilavı: Usûl-i tabh-ı: İki-üç kuzu veya koyun başını ba'de't-tathîr tencerede çokça su ve vâfi tuz ile hallolunca pişirdikten sonra başları kırıp içinden beyinlerini bir kaba koyup bir miktar su ile ezip yoğurt gibi oldukta terk edeler. Badehu ol başların suyunu yine tencereye koyup bir miktar rû-

gan-ı sâde ve tarçın ve biber [s. 113] ve sakız ilavesiyle kaynatıp yine ikili birli hesabı üzre pirinç yıkayıp saldıktaki suyunu çektirip indirdikten sonra işbu pilavı kadayıf tepsisine döküp ve kepçenin tersiyle kubbelendirip bastırdıktaki hazırlanan beyni üzerine nizamlıca sıvayalar. Badehu ol tepsiyi fırına salıp üzeri kızardıkta çıkarıp ol kızaran beyni çâk birle tenâvül buyrula. Pek bî-nazîr olur ve kuvvet-i bâhda dahi bî-bedeldir derler.

9- Lüfer Pilavı: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi lüfer balığı tedarik birle usul üzre içini çıkarıp ba'de't-tathîr tuzlayıp hazır edeler. Badehu tencereye âlâ rûgan-ı zeyt koyup yaktıkta ikili birli hesabıyla su koyup kaynamaya başladıkta tathîr olunmuş pirinci salıp der-akap hazırlanan balıkları üzerine yatırıp tencerenin kapağını kapayalar. Tamam çektikte indirip bir miktar meksten sonra pilavını tabağa vaz, balıkları dahi nizamiyle üzerine koyup tarçın ekildikte tenâvül buyrula.

10- Patlıcanlı Pilav: Tarîk-i tabhı: Tencereye yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde koyup içine bir-iki baş soğan çentip iyice kızartalar. Badehu üç-beş çekirdeksiz patlıcanı lokma gibi doğrayıp tuzlu su ile haşladıkta suyunu süzüp işbu hazırlanan soğanın içine ilave [s. 114] birle onu dahi soğan ile bir miktar kavurup üzerine hesap üzre suyunu koyup tuz ve biber ve sakız murat olunur ise bir miktar dahi safran ilavesiyle kaynadıkta pirinci salıp âdeta çektireler. Nefis olur. Bu usul üzre rûgan-ı zeyt ile yapılır ise soğuk tenâvül buyrula. Bu dahi başka çeşni peyda eder.



11- Midye Salması: Tarîk-i tabhı: Tencerede mikdâr-ı vâfi rûgan-ı zeyt ile birkaç baş soğan kavurup içine domates bulunur ise köklerini kesip dörder pare edip içine vaz, temizlenmiş ve kazınmış midyeleri suyunu ve tuzunu dahi koyup vâfirce kaynadıkta usul üzre pirincini salıp çektireler. Badehu indirip soğuduktaki tabağa vaz ve üzerine biber ekip tenâvül buyrula. Domates bulunmaz ise lu'âbı vazolunur. Ancak lu'âb tuzluca olduğundan tuz komak iktiza etmez. Dikkat lazımdır.

12- Tarak Pilavı: Tarîk-i tabhı: Birkaç baş çentilmiş soğanı tavada cüzi rûgan-ı sâde ile kavurup içine yıkanmış pirinci dahi tuz ve biber ile koyup ateş üzerinde vâfi karıştırılar. Badehu gereği gibi kazınıp temizlenmiş tarakları bıçak ile açıp işbu pirinci içine doldurup tamam olduktan bir vâsice tencereye nizamlıca dizip bir miktar rûgan-ı zeyt ve üzerine çıkınca [s. 115] su koyup daha üzerine bir lenger veya tabak koyup tencerenin kapağını kapadıkta mutedil kor üstünde aheste aheste pişireler. Suyunu çektikte soğuk veya sıcak iken tabaklara tek tek istif edip tenâvül buyrula. İşbu tarakları ânifen zıkr olunduğu midye salması gibi de tabh ederler. Lakin bu türlü sünnün taamı daha nefis olur.

13- Özbek Pilavı: Meşhurdur. Türlü türlü usret ile tabh ederler ise de en kolayının san'at-i tabhı: Bir kıyye âlâ Mısır pirincini üç-dört defa tathîrden sonra suyu ile bir astara bağlayıp asalar. Badehu bir buçuk kıyye kıvırcık etini ufarak pareleyip ba'de't-tathîr bolca su ile tencerede kaynatıp köpüğünü aldıktan tuz ile bir miktar dahi kaynatıp suyunu gereği gibi süzdükten işbu lahm parçalarının üzerine yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde izafe edip bir miktar kavurup piştikten üzerine mukaddem zıkr olunan ikili birli hesabı üzre pirincin bir buçuk misli süzülen et suyundan koyup vâfice tuz ve fıstık, üzüm ve döğölmüş tarçın ve karanfil ve kakule ve bir-iki kabza kavrulmuş kıyma ilave edip kaynadıktan hazırlanan süzülmüş pirinci salıp bir taşım dahi kaynadıktan ocağın ateşini çekip bir miktar kıvılcımlı kül ile bir saat miktarı terk edeler. Badehu indirip kadayıf tepsisi üzerine dökölüp tenâvül buyrula.



Karlık,
Dolmabahçe Sarayı Müzesi

[S. 116] ON BİRİNCİ FASIL

Hoşafaların envainını beyan eder.

1- Taze Vişne Hoşafı: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye miktar vişnenin irilerini seçip ayırdıkta ufaklarını ezip astardan geçirip hasıl olan usareyi yarım kıyye şeker ile kaynatıp hazır edeler. Büyücek vişneleri dahi bir miktar bayağı su ile kaynatıp ezilmeksizin çıkaralar. Badehu işbu matbuh şurutpan tatlıca şerbet yapıp pişmiş vişne tanelerini dahi üzerine vaz birle bir miktar çiçek suyu ve buz ilavesiyle tenâvül buyrula. Bu vech ile amel olunur ise vişneler üzerinde durup altına çökmez. Lakin âdisi budur ki vişneyi bolca suda kabuğu çatlayıncaya kaynatıp badehu üzerine tatlı olacak miktarı şeker ilave edip bir taşım dahi kaynadıkta indirile yahut şekeri nısf miktarı su ile kaynatıp içine vişne tanelerini koyup bir iki taşım dahi kaynadıkta indirip hıfz edeler tâ ki hîn-i iktizâda sulandırıp tenâvül buyrula. Evlerde yapılan bunlardır. Lakin mukaddem tahrir olunan musanna' ve latif olacağına süphe yoktur. **Kızılıcak** dahi bu usuller üzre tabh olunur.

2-Kayısı ve Erik Hoşafı: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye miktarı kayısı yahut eriğin büyüceklerini ayırıp ufaklarını bir miktar su ile hallolup çekirdekleri ayrılınca kaynatıp [s. 117] astardan süzeler. Badehu hasıl olan usareyi yarım kıyye yahut üç yüz dirhem şeker ile bir taşım kaynatıp yine süzdükte hıfz oluna. Badehu zikr olunan vişne gibi kayısı tanelerinin büyüceklerini bayağı suda kabuğu çatlayınca kaynatıp delikli kevgirde yahut kıl elekte gereği gibi suyu süzöldükte mukaddem hazırlanan şurutpan tatlıca şerbet yapıp işbu kayısı tanelerini üzerine vaz ve çiçek suyu ilavesiyle tenâvül buyrula. Bunun dahi taneleri üzerinde durup latîfü't-ta'âm ve'l-manzar olur.



3- Misket Elması ve Akça Armudu Hoşafı: Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi elma ve armudu saplarından temizleyip tathîrden sonra üzerine kaynar su haşlayıp yirmi dört saat terk olundukta çıkarıp bir miktar su ile dahi bir taşım kaynatıp yine ol kaynayan suda soğuyunca terk oluna. Badehu ev-

velki durduğu suya bayağı şeker şurubuyla tatlıca şerbet yapıp işbu taneleri üzerine vaz birle tenâvül buyrula. Yahut âdeta bir taşım kaynadıkta üzerine şekerini koyup yine bir-iki taşım kaynadıkta indirip soğuduktan tenâvül buyrula. Bu dahi mümkündür. Latif olur.

4- Ali Fakih Eriği Hoşafı: Ekseriya Yenişehir Fener tarafından gelir. Tarîk-i tabhı: Mikdâr-ı vâfi mezkûr eriği bir-iki kere yıkadıktan sonra bolca su ile bir taşım kaynatıp soğuyunca terk oluna. Badehu suyunu süzüp yine böylece başka su ile kaynatılıp soğuyunca terk oluna. Yine süzüp üçüncüde vâfice su ile pişince kaynadıkta indirip erikleri çıkarıp soğuk su içinde hıfz edeler. Badehu üçüncü içinde pişen suyu mikdâr-ı vâfi şeker ile kaynatıp hazır edeler. Hîn-i iktizâda işbu şuruptan şerbet yapıp üzerine erikleri vaz birle tenâvül buyrula. Kuş yumurtası kadar büyür. Latif olur.

5- Böğürtlen Hoşafı: Tarîki: Matlûbü'l-mikdâr böğürtlen cemedip nısfını toz şeker ile bütün bütün hallolunca ezip hadd-i i'tidâl üzre sulandırıp astardan süzdükten sonra kâseye ba'de'l-vaz üzerine böğürtlenin nısf-ı diğelerini koyup çiçek suyu ilavesiyle tenâvül buyrula. **Karadut** dahi bu usul üzre yapılır ise nefis olur.

6- Bardaşa Eriği Hoşafı: Bu erik Cezîre-i Sakız'dan çömllekler ile gelir. Tarîki: Mezkûr eriği ba'de't-tathîr toprak tencere içine koyup üzerine kaynar su haşlayıp bir gece terk olunduktan sonra ol su ile bir defa kaynatıp ve süzüp yine ol suyu usûl-i sâbık üzre şeker ile şurup gibi kaynatıp hadd-i i'tidâlde sulandırıp üzerine kaynar erikleri [s. 119] ba'de'l-vaz tenâvül buyrula. Humûzeti hadd-i i'tidâlde ve nefis hoşaf olur.

7- Razakı Üzüümü Hoşafı: Tarîk-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr üzüümü çöplerinden ayırıp ba'de't-tathîr kapaklı tencere içine koyup kabarcınca kaynadıktan sonra indirip soğuduktan mezkûr üzümlerin kabuklarını usulüyle soyup çekirdeklerini hilâl ile çıkaralar. Badehu kaynayan suyu ile âdeta toz şekerini kestirip ol şurup ile tatlıca şerbet yapıp üzerine üryan üzüm tanelerini bırakıp çiçek suyu ilavesiyle tenâvül buyrula. Lakin evlerde âdeta su ile kaynatıp kabardıkta bir miktar şeker ilave edip bir-iki taşım dahi kaynadıkta indirip ve soğutup tenâvül ederler. Bazıları bir avuç miktarını havanda döğüp bir astara çıkın edip beraber kaynatırlar. Bu usul üzre olur ise tatlı ilavesinden müstağni olur.

8- Armut Kurusu Hoşafı: Tarîk-i tertîbi: Matlûbü'l-mikdâr armut kurusunu tathîrden sonra yıkanıp birkaç pare kesip bir toprak kap içine ba'de'l-vaz üzerine kaynar su döküp ol su ile bir gece terk oluna. Badehu suyunu süzüp işbu suyu vâfi şeker ile kıvamlıca kaynattıktan sonra hadd-i itidâlde sulandırıp üzerine armut parelerini koyup tenâvül buyrula. Pek nefis ve hafif hoşaftır.

9- [s. 120] Portakal Hoşafı: Tarîk-i tertîbi: Vâfi portakalı soyup dilimlerini dahi zarlarından ayırıp ikişer pare edip hazır edeler. Badehu diğer birkaç portakalı sıkıp usaresini bir miktar şeker ile bir taşım kaynatıp soğuduktan itidal üzre sulandırıp işbu hazırlanan pareleri üzerine ba'de'l-vaz çiçek suyu ilavesiyle tenâvül buyrula. Bazıları usare kaynar iken soyulmuş dilimleri içine atıp der-akap çıkarırlar. Bu dahi başka çeşni peyda eder. Âdisi portakalı sıktıktan sonra toz şekeri ilavesiyle şerbet edip üzerine zarlarından soyulmuş dilimleri korlar. Bu dahi latif olur.

10-Nar Hoşafı: Tarîk-i tertîbi: Matlûbü'l-mikdâr narları ayıklayıp içinden büyük tane narları seçip ufaklarını ezip astardan süzdükten sonra bir ol kadar şeker ve yine ol miktar bayağı su ile bir taşım kaynatıp soğuduktan âdeta sulandırıp üzerine seçilen nar tanelerini koyup tenâvül buyrula yahut portakal hoşafında zikr olunduğu üzre sıkılan suyu şeker ile âdeta şerbet edip üzerine nar taneleri konur. Bu dahi tekellüfsüz ve latif olur.

11-Taflan Yemişi Hoşafı: Türki'de **Gürcü Kirazı** derler taflan ağacının meyvesidir. Tarîk-i tertîbi: Taflan yemişinin ağacında olmuş ve karar-mışlarından tedarik edip bir çarşaf üzerine [s. 121] serip üç gün güneşte durduktan sonra küllü su ile bir gece terk edip ertesi günü çıkarıp birkaç kere mâ-i sâfi ile yıkayalar. Badehu suluca kesilmiş şeker ile reçel kıvamına gelince işbu taneleri kaynatıp hıfz edeler. Hîn-i iktizâda sulandırıp tenâvül buyrula. Lakin şeker ile kaydığında taneler bozulup dibine çöker ise de taamı latif ve güzel hoşaf olur.

12-Şam Fıstığı Hoşafı: San'at-i tertîbi: Matlup fıstıklardan usulüyle iç zarlarından ayıklayıp bütüncü ayırıp hurdelenmişlerini taş havanda gülâb yahut bir miktar su ile gereği gibi dakk ve hallettikten sonra seyrecik astardan süzüp işbu luâbı mikdâr-ı kifâye şeker veya şurup ve su ile şerbet edip

mukaddem hazırlanan fıstık tanelerini üzerine ba'de'l-vaz tenâvül buyrula. Çam fıstığı ve badem dahi bunun aynıdır. Bazıları taze cevizin dahi iç kışrını izale edip böylece tertip edip istimal ederler. Latif olur.

13-İncir Hoşafı: Tarîk-i tertîbi: Matlûbü'l-mikdâr kuru inciri ba'de't-tathîr saplarını kesip doğramaksızın üç-beş yerinden hilâl ile delip tacili murat olunur ise sıcak su veyahut bayağı soğuk su ile bir-iki gün terk olunduktan sonra tenâvül buyrula. Tatlı izafesinden müstağnidir. Bazı kere su ilavesine dahi [s. 122] muhtaç olur. Yahut incirleri ba'de't-tathîr ufarak kesip ber-minvâl-i muharrer ıslattıktan sonra suyunu astardan süzüp ıslatılan taneleri ba'de'l-vaz tenâvül buyrula.

14-Çekirdeksiz Üzüm Hoşafı: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr üzümün çöplerini ayıklayıp ba'de't-tathîr bir miktar su ile kabarcınca kaynatıp indirdikte suyunu süzüp işbu suyu mikdâr-ı vâfi şeker ile bir taşım kaynatıp soğuduktan itidal üzre sulandırıp kaynayan üzüm tanelerini üzerine ba'de'l-vaz tenâvül buyrula. **Kuş üzümü** vesair **kuru üzümler** ve **buruk** ve **kuru vişne** dahi böyledir.



Bakır Tepsi,
Topkapı Sarayı Müzesi

ON İKİNCİ FASIL

Kahveden evvel tenâvül olunacak hulviyyât ve meşhur olan şuruplar ve bunlara müteallik bazı nesneleri beyan eder.

1-Ayva Murabbai: San'at-i tabhı: Beş kıyye ayvanın kabuğunu ve çekirdek mahalli olan katı yerlerini giderip hazır edeler. Badehu helvahane tencere içinde bir yumurtanın akını el ile çalkayıp üzerine bir kıyye şeker, iki kıyye bayağı su koyup ateş üstüne vaz birle kaynamaya başladıkta üzerine gelen köpüğünü alıp hazır olan ayvaları ba'de'l-izâfe hallolunca gereği gibi kaynadıkta ateşten indirip astardan süzüp posasını atalar. Badehu işbu hasil olan lu'âbı yine ateşe koyup içine yarım nohut miktarı şap atıp birkaç taşım kaynadıkta üzerinden köpüğünü alıp ve indirip [s. 123] tekrar sıkça astardan süzeler. Ondan sonra yine ke'l-evvel ateş üzerine koyup ve içine yarım dirhem ezilmiş ve bir saat miktarı bir fincan sıcak suda durmuş kırmızın levnini dahi izafe edip vâfir kaynaya. Şol dereceye vasil ola ki kepçe ile savurdukta nihayetinde bir iplicik hasil ola ki kıvama gelmiş olur. Ol vakit ateşten indirip ve süzüp kâselere vazedeler. Mücerreptir. Bundan latifi olmaz ve donar. Akik gibi berrak olur.

2-Nev'-i dîğer: Bir kıyye ayvanın kabuğunu soydukta dört şakk edip tencere içinde üç kıyye miktarı su ile gereği gibi hallolunca kaynadıkta indirip astardan süzüp posasını attıkta hasil olan lu'âba bir kıyye şeker ilave edip yine ateş üzerine vaz birle kıvama gelince kaynatarlar. Badehu ateşten indirip soğudukta yine usûl-i sâbık üzre astardan süzüp kâselere vazoluna. En kolay tarîki budur. Lakin evvel tahrir olunanın nefis olacağına şüphe yoktur.

3-Gülbeşeker Şemsiyesi: Tarîk-i tertîbi: Yarım kıyye gül varağının beyaz yerlerini mikrâs ile kesip bir kap içinde bir kıyye şeker ile gereği gibi hallolunca yoğurup içi sırlı ve kapaklı kâselere el ile yerleştirirler. Badehu bu kâseleri bakır tepsi [s. 124] üzerine dizip güneş kızdıktı kapaklarını açıp tepsi ile güneş görünen mahalle vazoluna. Akşam oldukta kapaklarını kapayıp yine ertesi günü güneşe vazolunur. Bu usul üzre bir ay kadar hareket oluna. Vakide üzeri kaymaklanıp donar ve latif olur. **Menekşe** dahi böyledir.



4-Râhatü'l-hulkûm: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye âlâ şekeri üç kıyye su ile şerbet edip bir kalaylı tencere içine ba'de'l-vaz mutedil ateş üzerine kodukta der-akap yetmiş beş dirhem âlâ ezilmiş mermer nişastasını yavaş yavaş karıştırarak ilave edeler ki top top olmaya ve altına yapışmak ihtimali olduğundan bilâ-fâsıla karıştırılar. Vâfir piştikte bir-iki damlasını toz şekeri üzerine koyalar eğer şekeri ıslatıp kendine çeker ise kıvama gelmemiştir ve eğer öylece toplanup durur ise kıvamıdır. Ol vakit yirmi beş dirhem miktarı gül suyu ile bir çekirdek miski ezip onu dahi izafe ettikte birkaç kere dahi karıştırıp ateşten indireler. Ondan sonra bir tepsiyi badem yağı ile yağlayıp işbu matbûhı içine döküp soğuduktan matlûbü'l-mikdâr kesip nısf elenmiş nişasta ve nısf şeker içine bırakıp karıştırıla tâ ki birbirine yapışmaya. Nefis olur. Bazıları bir kıyye şekeri [s. 125] beş kıyye su ile tabh ederler ve piştiğin şöyle bilirler ki kaynar iken kaşıktan akıttıkda kesilen ucu sivri kalır ise çiğdir. Eğer düğme gibi olur ise pişmiştir. Ol vakit yağlı tepsiye dökerler ve mikrâsı dahi yağlayp lokum gibi keserler ve toz şekerini elekten geçirip bir-iki çekirdek misk ilave ile lokumları ol şekere bularlar. Bu daha pişkin olur.

5-Badem Kurabiyesi: Tarîk-i tabhı: Bir kıyye haşlanıp kabuğu çıkmış bademi taş havanda iyice dakkedip içine bir kıyye dahi kelle şekeri izafe ile yine gereği gibi hallolunca döğüp ezilip karışıkta içine dört yumurtanın akını dahi ilave edip birkaç dahi dakkedeler. Badehu münasip tepsi üzerine çarçûbe kâğıtları döşeyip üzerine işbu mamulü yuvarlak dizip yine üstüne kâğıt örtüp alt ve üst kâğıdının uçlarını birbirine iliştip fırında bir saat dura. Badehu çıkarıp münasip mahalle istif edeler. Bazıları içine tarçın ve karanfil ve sakız ve limon kabuğu ilave ederler. Bazen yumurta akı yerine misk ile gül suyu korlar. Bazen bir miktar kırmızı dahi ilave ederler.

6-Âdi Sade Şurup: Tarîk-i tabhı: Mesela bir kıyye şekeri [s. 126] tence-reye ba'de'l-vaz üzerine iki yüz elli dirhem bayağı su kodukta bir yumurta akını beş-on süpürge çöpü ile köpürtüp onu dahi ba'de'l-ilave hepsini bir-den karıştırıp ateş üzerine konula. Kaynayıp kabardıkta indiririp ve üzerine gelen köpüğünü alıp astardan süzüp hıfz oluna. Badehu münasip mahalle kullanılır.

7-Vişne Şurubu: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr vişneyi sıkıp astardan süzüp yirmi dört saat terk ettikten sonra suhuletle diğer kaba süzüp dibinde kalan posası atıldıkta safi suyu her ne miktar ise iki katı toz ve kelle şekeri ilave olunup bir tencere içine ba'de'l-vaz iyice kasıştırıldıkta ateşe koyup hemen kaynayıp kabardıkta ateşten indirip üzerine gelen köpüğü alındıkta yine astardan süzüp hıfz oluna. Badehu soğudukta şişelere ba'de'l-vaz ağız-larını hıfz edip hîn-i hâcette şerbet yapılıp şurboluna. **Frenk üzümü** ve **nar şurubu** ve **portakal** dahi böylece tabh ve tanzim olunur.

8-Diğer Vişne Şurubu: Tariki: Bir kıyye şekeri usul üzre tencerede kes-tirip köpüğünü aldıkta içine yüz dirhem [s. 127] çöpü ayıklanmış ve tathîr olunmuş vişneyi atıp birkaç taşım kaynadıkta indirip soğumaya karip ol-dukta içinden vişneleri el kevgiri ile alıp şurubunu astardan süzüp şişelere ba'de'l-vaz hıfz oluna. Mukaddem zikr olunan gibi humûzetli olmaz. Lakin rengi âlâ va ta'mı pek latif olur. **Frenk üzümü** dahi bu usul üzere de yapılır.

9-Menekşe Şurubu: San'at-i tabhı: Yüz dirhem menekşe varağını bir kap içine koyup üzerine üç yüz dirhem bayağı kaynar su haşlayıp üstünü örtüp on iki yahut on beş saat terk ettikten sonra astardan süzüp suyunu alalar. Badehu bir tencere içine bir kıyye temiz kelle şekerinin kırmasın-dan koyup işbu süzülen suyu dahi ilave ettikte iyice karıştırıp ateş üzerine koyalar. Ol vakte kadar ki hemen kaynama alameti olan tencerenin etrafı kabarmaya başladıktan bayağı kaynamaksızın ateşten indirip soğumaya yüz tuttukta astardan süzüp şişelere ba'de'l-vaz hîn-i hâcette kullanılır. Çünkü bayağı kabarsa kokusu gider. Dikkat oluna.

10-Menekşe Şerbeti: Tarîk-i tertîbi: İki kıyye kelle şekerini döğüp elek-teneledikte bir tepsi veyahut bir büyük [s.128] kâğıda döküp üzerine yüz dirhem menekşe varağı koyup el ile birbirleriyle oğuşturalar. Şol dereceye

vara ki menekşe varağının şekli mai renginde şeker ola. Ondan sonra işbu şeker kapaklı kâselere bastırıp hıfz oluna. Hîn-i iktizada ezilip şerbet yapılıp tertibi kolay ve ta'mı leziz şerbettir.

11-Sikencebin: Sirke Şurubu dahi derler. Tariki: Yüz dirhem âlâ beyaz sirkeden yahut âdi sirkenin takât olunmuşundan yahut Avrupa'dan bokal ile gelen sirkeden tedarik edip bir tencere içine bir yumurtanın köpürmüş akı ve bir kıyye şeker ve bu hazırlanan sirkeyi birden vazedip bir kere karıştırıp ateş üzerine koyalar. Bir taşım kaynayıp kabardıkta ateşten indirip üzerine gelen köpüğünü alıp der-akap bir kabza macorana tabir olunan merzencûş yani Türkîde mercanköşk dedikleri ottan bir astara çıkın edip içine atıp kapağını kapayıp soğuyunca terk edeler. Badehu usûl-i sâbık üzre süzüp şişelere ba'de'l-vaz hıfz oluna. Yaz günlerinde şerbetinin şurbu latif olur. Pek meşhurdur.

12-Badem Şurubu: Tarîk-i tertîbi: Yüz dirhem tatlı badem ve üç dirhem acı bademi haşlayıp iç kabuğunu çıkardıktan mermer havanda [s. 129] gereği gibi dakkedip hallolduktan içine yüz dirhem su koyup iyice karıştırıp sıkça astardan süzdükte posasını yine havanda tekrar dakkedip yine yüz dirhem su ilavesiyle karıştırıp astardan süzeler. Hâsılı bademden az posa kalır. Onu terk edeler. Badehu bir tencere içine bir kıyye şeker ve sıkılıp hasıl olan sübyeleri dahi üzerine izafe edip karıştırıp bir taşım kaynadıkta indirip astardan süzüp bokallere ba'de'l-vaz ağzını kapayıp hıfz oluna. Hîn-i iktizâda sulandırıp şurb oluna. Pek midevi ve latiftir. İşbu şurubu punççu dükkânlarında **somada** tabir ederler.

13-Limon Şurubu: Tariki: Bir kıyye şeker tencerede âdet üzere yumurta akı ve bayağı su ile kestirip köpüğünü aldıktan birkaç taşım daha kaynatıp kıvamlanır iken içine yumurta akı ve bayağı su ile sıkılmış yüz dirhem limon usaresini izafe edip bir taşım dahi kaynadıkta indirip soğumaya karip astardan süzüp şişeye ba'de'l-vaz ağzını bağlayıp hıfz oluna. Latiftir.

14-Çilek Şurubu: Tariki: Bir kıyye şeker tencerede âdet üzere kestirip köpüğünü aldıktan indirip der-akap içine çöpü ayıklanmış yüz elli dirhem çileği atıp tencerenin kapağını [s.130] kapayıp iki saat terk olunduktan sonra işbu şurubu evvela delikli kevgirden geçirip tanelerine ayırdıkta tekrar

astardan süzüp şişelere ba'de'l-vaz hıfz oluna. Pek rayihası tuhaf şerbet olur. **Ağaç çileği** dahi bunun aynı nak' olunur.

15-Demirhindi Şurubu: Tarîk-i tabhı: Elli dirhem demirhindiye bir toprak tencerede üç yüz dirhem su ile yarım kıyye kalınca kaynatıp süzdükte hasıl olan lu'âbını bir kıyye şeker ile âdeta diğer şuruplar gibi bir taşım kaynatıp indirdikte soğumaya karip oldukta yine astardan süzüp şişeye vazolunup hıfz oluna. Şerbeti gayet humûzetli olur. Bâ-husûs yaz günlerinde istimali latif ve kâtı'ül-harâre ilağ nevindendir.

16-Kaba Koruk Tatlısı: Tarîki: Bir kıyye şekeri usul üzre kestirip köpüğünü aldıktaki bir taşım dahi kaynatıp kıvama gelmeye başladıkta yüz adet kaba koruğun sap tarafını kalemtırâş veya çakı ile yarıp hilâl ile çekirdeğini çıkarıp içine bırakalar. Yine kaynayıp kıvama geldikte indirip billur ve kapaklı kâselere taksim edip der-akap soğuk suya oturtalar. Onda çabuk soğuya ki rengi bozulmaya. Güzel olur. Badehu [s. 131] gülbeşeker kaşığı ile tenâvül buyurula. Çekirdeksiz üzümün koruğu dahi yüz dirhem olduğu halde böyle tabh olunup soğutulur.

17-Frenk Üzümü Tatlısı: Tarîk-i tabhı: Usûl-i sâbık üzre şekeri kestirip ve kıvama getirip içine yüz dirhem çekirdeği çıkmış Frenk üzümünü atıp kıvama geldikte yarım kadeh mezkûr üzümün sıkılmış suyundan ilave edip bir kere dahi kaydıkta indirip kâselere tevzi oluna. Bu dahi leziz olur.

18-Gül Şurubu: Tarîk-i tertîbi: Yarım kıyye âlâ temiz gül varağı hazır edeler. Bir tencere içine yarım kıyye su koyup ateş üzerinde kaynamaya başladıkta içine evrakı atıp bir kere kaynar gibi oldukta indirip ve ağzını kapayıp soğuyunca terk oluna. Badehu süzüp posasını attıkta hasıl olan suyu bir kıyye âlâ şeker ve bir yumurtanın köpürmüş akıyla tencereye koyup bir kere kabardıkta indirip üzerine gelen köpüğünü atıp süzdükte ağzı ufak şişelere vaz birle ağzını iyice kapayıp hıfz oluna. Hiç hava aldirmamak lazımdır. Zira bozulur.



19-Gülbeşeker: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem âlâ gül varağının damarsız temizlerini ayırıp beyaz yerlerini kesip hazır edeler. [s. 132] Badehu damarlı ve küçüklerini yüz dirhem su ile bir taşım kaynatıp sıktıkta hasıl olan suyunu beş yüz dirhem elenmiş kelle şekeriyle tencereye koyup eridikte ayrılmış gül yapraklarını dahi atıp kıvama gelince kaynatılar. Badehu kapaklı billur kâselere ba'de't-tevzi hıfz oluna. Lakin dikkat lazımdır.

20-Vişne Tatlısı: Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem âlâ vişnenin saplarından ayırıp ba'de't-tathîr çöp tarafından kalemtırış ile çizip çekirdeğini ba'de'l-ihrac hazır edeler. Badehu bir kıyye şekeri âdeta usul üzre kestirip kıvama gelmeye karip oldukta içine hazırlanan vişneleri atıp yine kıvama gereği gibi gelince kaynatıp indireler. Badehu soğumaya karip, kâselere ba'de't-tevzi hıfz edip hîn-i hâcette tenâvül buyrula.

Bi-hamdihi sübhâne bekâ-yı ebdân-ı insân ve muhâfaza-i ecsâm-ı sâir âdemiyân ve mütegaddiyânın kıvam ve devamı ağdiye-i latîfe ve et'ime-i nâfia-i hafifeye menût ve merbut olup tabh-ı ta'âm ve terkib-i gıdâ-yı enâm bâbında kaleme alıp hân-ı sahîfeye ifrâğ ve keşide olunan **Melceü't-Tabbâhin** nâm risale-i nefisenin tab' ve temsili sâye-i hü mâ-vâye-i şâhânede bin iki yüz altmışıncı senesi Şaban-ı şerîfi evâhirinde hitâm-pezir olmuştur.

Der-kenarlarda bulunan salata, tarator, turşu vb.leri

1-Yeşil Salata: Cümlelerin malumu ise de nefisçe yapılmasının tarîki: Evvela salatanın göbek yapraklarını üçer dörder parç edip cüzi nane ve maydanoz eğer bulunur ise tere ve kereviz cümlesini ince doğrayıp salata ile bir yere karıştırılar. Badehu mikdâr-ı kifâye limon yahut



sirke ve tuz koyup iyice karıştırıp süzeler. Ol mahlût salatanın üzerine rûgan-ı zeyt koyup badehu mezkûr süzülmüş sirkeyi üzerine üzerine koyup süzeler. Böyle üç dört defa edeler tâ ki sirke ve rugan her yaprağına sirayet ede. Eğer bulunur ise erguvan çiçeği dahi zammedeler, latif olur. [s.15]

2-Domates Salatası: Tarîk-i ameli: Domatesi ufak ve tekerlek doğrayıp üzerine maydanoz ve nane ve yeşil biber cümlesini ince kıyıp vazolunup zeyt yağı ve limon konulsa pek âlâ ve iştah getirici salata olur. [s.17]

3-Karnıbahar Salatası: Tarîki: Karnıbaharı âdi haşlayıp üzerine nane, maydanoz, dereotu konulsa ve usul üzre sirke ve rûgan-ı zeyt ile tenâvülü iyicedir. Eğer karnıbahar bulunmaz ise kara lahana olur ise yine fena olmaz. [s.19]

4-Döğme Hıyar Salatası: Tarîki: Elli dirhem miktarı hıyarı havan içine koyup ve iki baş soğanı sade döğüp suyunu süzüp hıyarı beraberce dakkedip ezildikte iki limonun tasfiye olunmuş suyunu ve bir fincan zeyt yağı koyup yine dakkedip ezildikte tâ süt gibi beyaz ola. Acele olunmaya. Badehu tabaklara koyup üzerine fıstık dizeler. Meşhur tarîki budur. [s.21]

5-Çerkez Salatası: Tarîki: Bir miktar körpe ve yeşil fasulyeyi haşlayıp bir kâse içine vazedeler Badehu fındık taratorunu yapıp zait olarak içine bir miktar za'ter konup mezkûr fasulyenin üzerine dökeler ve usul üzre zeyt yağı ve limon ile karıştırıp ekl buyurula. Âlâ olur. [s.23]

6-Hıyar ve Semizotu Taratoru: Tarîki: Kırılmış fındığı bir toprak tava içine koyup ateşte iç kabuğunu çıkaralar. Badehu havanda bir iyice döğüp ezildikte birkaç diş sarımsak ve tuz koyup tekrar halledeler ve bir parça has ekmek içini suda gereği gibi ıslatıp onu dahi içine kodukta yine tekrar dakkedip gereği gibi inceldikte bir miktar sirke veya limonu bir miktar su ile sulandırılar. Badehu hıyarı ince tekerlek kesip bir kâse içinde tuz ile eyice karıştırıp sonra mamul taratoru üzerine dökeler ve bir mikdâr-ı vâfi zeyt yağı koyup tenâvül buyuralar. Fındığın iç kabuğu çıkarılmasa da olur ama çıkarılsa dahi âlâ olacağı bedihidir. Hıyar bulunmaz ise semizotunu yaprak yaprak ayırıp hıyar mahalline vazoluna. Karnıbahar veya ıspanak kökünü suda iyice haşlayıp âdeta yapılmış taratoru üzerine vazedilse yine zeyt yağı dahi konulsa pek latif olur. [s.25-26]

7-İstakoz Taratoru: Tarîki: Usul üzre istakozu haşlayıp kabuğundan ba'de'l-ihrac beyaz etlerini pareleyip tabağa vaz ve ince kırmızı bacaklarını etraf-ı tabağa dizip üzerine mamul tarator ve limon ve rûgan-ı zeyt koyup tenâvül buyuralar. Meşhurdur. [s.28]

8-Sardalya Salatası: Tarihi: Fıçı içinde tuzlanmış kırmızı ufak sardalya balığından alıp bir kâse içinde bolca sirke ile bir yarım saat terk edip badehu üzerinin pullarını yavaş yavaş tırnak ile kazıyıp tekrar yine temiz sirke ile yıkayalar ve tabağa dizeler. Badehu bir âher kap içine bir fincan âlâ zeyt yağı koyup azar azar limon suyu veya sirke koyup haylice bir kaşık ile alıştırarak karıştırırlar. Tamam beyaz oldukta bu balıkların üzerine dökeler. Eğer isterler ise maydanoz ve dereotu ve soğanı doğrayıp koyalar. Latif olur. [s.31]

9-İstakoz Salatısı: Tarihi: Bir istakozu su kaynar iken içine atıp bir-iki taşım kaynayıp tamam haşlandıktan çıkarıp soğuduktan usul üzere kabuğundan çıkarıp beyaz etlerini ufak pareleyip tabağa koyup tabak etraflarına kırmızı ince bacaklarını dizip üzerine maydanoz ve zeyt yağı ve limon sıkıp tenâvül buyuralar. [s.33]

10-Kaya Balığı Taratoru: Tarihi: Mikdâr-ı kifâye kaya balığı tedarik olunup ba'de't-tathîr âdeta haşlayıp kılçıklarını ayırdıktan sonra bir tabağa dizip üzerine sarımsak taratoru dökeler. Âlâ olur. Lakin **sarımsak taratorunun tarihi:** Bir-iki baş sarımsağı diş diş soyup taş havanda ağaç el ile gereği gibi döğüp cismi kalmadıkta içine birkaç damla zeyt ve limon veya sirke ve bir parça kuru francala içiyle döğeler. Üç-beş defa bu usule riayet edip yoğurt kıvamına gelince zeyt ve sirke veya limon koyalar. Âlâ olur. Bu tarator ispanak kökü üzerine konulsa pek yakışır. [s. 35]

11- Balık Yumurtası Taratoru: Tarihi : Mikdâr-ı vâfi balık yumurtası tedarik edip havanda dakkolunduktan birkaç damla rûgan-ı zeyt ve limon suyu koyup yine dakkoluna. Bu usul üzere tâ ki yoğurt gibi beyaz olup kıvama geldikte tabaklara vaz ve üzerine fıstık dizip tenâvül buyrula. [s. 37]

12- Uskumru Balığı Taratoru: Tarihi: Balığı âdeta haşlayıp kılçıklarından ve başlarından ayırdıkta bir tabağa döşeyip üzerine limon veya sirke ile mamul fındık taratoru ve zeyt yağı gezdirile ve biraz döğülmüş kırmızı biber dahi ekile. Âlâ olur. [s. 39]

13- Cacık: Tarihi: Bir-iki hıyarı ince çentip bir miktar tuz serptikte savurular. Badehu birkaç diş sarımsağı bir kap içinde tuz ile iyice ezip hallolduktan âlâ ezilmiş torba yoğurdu veya çanak yoğurdu içine mezburu koyup iyice çalkalandıkta çentilmiş hıyarın üzerine döküp ve birkaç pare buz ilavesiyle tenâvül buyrula. Fasl-ı sayfa pek âlâdır. Taşralarda bir fincan sirke ilave ederler. [s. 41]

14- Rosbi Salatası: Tariki: Hıyarı dört pare tulüne şakkedip ve arzına dahi ufak ufak doğrayıp tuzladıktan sonra döğülmüş sarımsak ile sirkeyi karıştırıp üzerine döküp rûgan-ı zeyt dahi gezdirile. Eğer maydanoz bulunur ise üzerine doğranmış konula. Badehu sirkesi ve yağı vazoluna yahut koruk suyu ve sarımsak ezilmiş ve bayağı su konulur ise koruk cacığı olur. Pek kolaydır. [s. 43]

15- Bakla Filizi Salatası: Ekseriya bakla fidanları sıvrildikte bahçıvanlar biçerler. Tarîk-i tertîbi: Mezkûrlardan biraz cemedip âdeta haşlayıp soğuduktan üzerine tuz ve biber ve maydanoz ve limon veyahut sirke ve rûgan-ı zeyt konularak tenâvül buyurular. Eğer fındık taratoru konulup rûgan-ı zeyt gezdirilir ise daha âlâ olur. [s. 45]

16- Teke Salatası: Tariki: Teke dedikleri deniz çekirgesini mikdâr-ı vâfi tedarik edip ve kaynar suda haşlayıp soğuduktan baş tarafından ve kuyruk tarafından tutarak çekip beyaz içi fasulye gibi çıkdıktan tuzlayıp bir tabağa vazedip istakoz gibi üzerine maydanoz ve rûgan-ı zeyt ve limon sıkılır veyahut murat olunur ise tarator vazolunur. Yine rûgan-ı zeyt vazıyla tenâvül buyrula. [s. 47]

17- Marul Salatası: Tariki: Bir miktar marulun göbeklerini birkaç pare edip tabağa vazolunduktan bir kap içinde sirke veya limon ve rûgan-ı zeyt ve tuz ile bu cümleyi iyice karıştırıp mezkûr doğranmış marulun üzerine dökeler. Arabistan tarafında bu usul ile yaparlar imiş. [s. 49]

18- Çiroz Balığı Salatası: Tariki: Birkaç çiroz balığını kıvılcımlı küle sokup bir iki dakîka durduktan çıkarıp üzerinden zar gibi olan derisini soyup etini talaş gibi ince tiftikleyip bir tabağa vaz birle üzerine dereotu ve maydanoz ve sirke koyup ve üzerine rûgan-ı zeyt gezdirip tenâvül buyrula. Hele fena olmaz. [s. 53]

19- Frenk Teresi Salatası: Tariki: Bahçelerde olur. Frenk teresi tabir olunan kırmızı Lâtin çiçeklerinden cemedip âlâ rûgan-ı zeyt ve limon ve tuzu bir kap içinde karıştırıp üzerine dökeler. Pek nefis olup bu usul üzre âdeta bostanî yeşil tereden dahi olur. Ama Frenk teresinden daha olacağı bedihidir. [s. 55]

20- Patlıcan Turşusu: Tariki: Mikdâr-ı vâfi ufak patlıcan tedarik edip sapların kesip dörder pare ederek iyice haşlayıp bir sepet içinde istif birle üzerine tahta ve bir ağırca taş ile beş-on saat terk oluna ki acı suları çıka. Badehu bir miktar kereviz ve maydanoz ince doğrayıp ve birkaç baş sarımsak dişlerini dahi ikişer pare edip işbu patlıcanların aralarına doldurarak yine kerevizin ucuna saplarıyla sarıp bir sırlı kavanoz içine istif edip üzerine çıkınca sirke konula. Badehu üstünü bir ağırca taş ile bastırıp yirmi gün mürurunda tenâvül buyrula. Gayet iştah getirici turşu olur. [s. 57]

21- Hindiba Salatası: Tariki: Mikdâr-ı vâfi taze hindiba peyda edip yaprak yaprak ayırıp pareledikte ba'de't-tathîr tuz serpip öldürmeksizin limon ve rûgan-ı zeyt ile tenâvül buyrula yahut tuz serptikte iyice oğuşturup badehu limon ve rûgan-ı zeyt gezdirile. Bu dahi güzeldir. Yahut âdeta haşlayıp andan sonra mezkûr ezcalar vazolunur. Hele her türlü de nefistir. Lakin evvelkinin hâsiyeti ziyadedir derler. [s. 59]

22- Hıyar Turşusu: Tariki: Mikdâr-ı vâfi hıyarın küçüklerinden tedarik edip bir fiçı veyahut kavanoz içine haylice rezene koyup üzerlerine hıyarları istif ve yine üzerine rezene ve üstüne çıkınca tuzlu su koyup üstünü bir ağır taş ile bastırıp birkaç gün güneşte durduktan sonra serin mahalle koyup birkaç gün anda durdukte ekle şâyeste olur. [s. 65]

23- Âdi Hıyar Turşusu: Tariki: Matlûbü'l-mikdâr hıyarı ba'de't-tathîr bir fiçı veyahut bir kavanoz içine istif edip üzerine çıkıp bir karış ziyade olunca âdeta tuzlu su koyup üzerine tahta ve daha üstüne bir ağır taş koyup dura. Üç dört gün geçtikte üzerinin kaymağını atalar. Bu usule riayet oluna. Eğer olunmaz ise çürür. Ekşidikte tenâvül buyrula. Bazıları üç-beş günde bir kere savururlar. Daha çabuk olur. [s. 67]

24- Turşu-yı Mahlût: Tariki: Küçük ve körpe hıyar ve asma kabağı ve ufak kavun ve karpuz matlûbü'l-mikdâr cemedip âdeta haşlayıp suyunu süzdükte her birini üç-beş yerinden hilâl ile delip bir sırlı kavanoza vazedeler ve üzeri örtülünce sirke koyup beş on günden sonra tenâvül buyuralar. Eğer çok vakit durması müstelzem ise on gün mürurunda sirkesini değiştireler. Üç-beş defa olsun değiştirmek lazımdır. Çok vakit bozulmaz. [s. 69]

25- Çağla Turşusu: Yaz günlerinde bulunan meyvelerin çağla tabir olunur hamlarından tedarik yani bir miktar ham şeftali, bir miktar ham kiraz

bir miktar ham elma ve her türlü meyva olur ise ve parmak kadar asma kabacağı ve hıyar ve sakız kabacağı cümlesini bir şişe içine doldurup üzerine gayet keskin şarap sirkesi üzeri örtülünce vazolunduktan sonra ağzını muhkem meşin ile bağlayıp otuz-kırk gün meks oluna. Badehu ağzını açıp tenâvül buyrula. [s. 73]

26- Mayalı Lahana Turşusu: Bir küp veya testi içine kurulur. Tariki: Testinin dibine bir miktar maya koyup üzerine dış yaprakları soyulmuş lahanayı üç beş pare edip üstüne yerleştirip üzerine çıkınca hafifçe tuzlu su koyup üç-beş günde bir kere işbu suyu savurup yine testi içine vazedeler. Tamam ekşidikte tatlı taamlar arasında tenâvül buyrula. Lahanaların içine ince doğranmış kırmızı biber dahi korlar. Tuhaf olur. [s. 75]

27- Havuç Turşusu: Tariki: Matlûbül-mikdâr körpe havuç tedarik edip üzerini kazdıktan sonra tûlüne dörder pare dip ve arzına bir iki dahi kesmekte su içinde yumuşayınca pişireler. Badehu mikdâr-ı vâfi sarımsağı tuz ile döğüp ekşi olacak kadar sirke ile karıştırdıkta matbûh havuçların üzerine dökeler. Çünkü havucun dahi tabh olunan suyu kararca olmak lazımdır. Bir miktar dahi haşlanmış kereviz izafe edip hengâm-ı tenâvülde üzerine bir miktar rûgan-ı zeyt gezdirip tenâvül buyrula. [s. 77]

28- Biber Turşusu: Tariki: Kırmızı biberin yeşil hurdelerinden cemedip saplarını kesip ba'de't-tathîr kaynar suda haşlayıp bir sepet içine vaz birle üzerine bir tahta ve ağırca taş koyup bir gece suyu süzüle. Badehu bir miktar nane ve maydanoz ile beraber biberleri bir sırlı kavanoz içine istif edip üzeri örtülünce sirke koyup bir mahfuz mahalde beş-on gün terk edip badehu tenâvül buyrula. Eğer dayanması murat ise birkaç defa sirkesini tebdil edeler. [s. 79]

29- Urus Turşusu: Tariki: Mikdâr-ı vâfi lahanayı ince kıyıp bir kabın dibine âlâ döğülmüş Eflâk tuzu serpip üzerine kıyılmış lahananın bir miktarını vaz ve yine tuz ve lahana koyarak bu usul üzre kabın ağzına gelince doldurdukta asma çubuklarından tekerlek yapıp üzerine koyup daha üzerine mezkûr kabın ağzına muvafık bir ağır taş konula. El-hâsıl lahana sindikçe ol taş dahi aşağı inmek lazımdır ki koyuverdiği su üzerine çıksın da üstü fasit olmasın. Eğer çabuk olması matlup ise ocak başına veyahut bir sıcak mahalle vazoluna. Birkaç günde bir kere karıştırılsa daha iyi olur. On beş günde olabilir. Gayet latif ve sarı olur. [s. 85]

30- Pancar Turşusu: Tariki: Matlûbü'l-mikdâr pancarın yeşil saplarını kesip ince uçlarıyla beraber ba'de't-tathîr su içinde pişireler. Yumuşadıktan indirip pancarları kabuklarından ayırıp ince ince doğradıktan yine kendi suyuna koyup üzerine tuz ile döğölmüş sarımsak ve sirke ve bir miktar pekmez veya şeker koyup iyice karıştırırlar. Badehu kâselere koyup tenâvül buyrula. Çünkü ne miktar ekşi ve sarımsaklı murat olunur ise ol miktar komak lazımdır. Herkesin mizacına menûttur. [s. 87]

31- Kabak Turşusu: Tariki: Mikdârü'l-vâfi asma kabağını kazıyıp arzına doğrayıp ve tulüne dahi dörder pare edip çekirdek mahalli atıldıkta tuzluca su içinde yumuşayacak mertebe pişirdikte kabakları süzüp bir sepet içine vaz ve üzerine bir ağırca şey koyup yirmi dört saat terk oluna. Badehu bir miktar maydanoz ve naneyi içine doğrayıp döğölmüş kişniş ile karıştırırla yahut sadece işbu süzülmüş kabak pareleriyle sırlı kavanoza kat kat istif edip üzeri örtülünce keskin sirke koya ve üstünü bir ağırca taş ile bastırırlar. Birkaç gün mürurunda tenâvüle şâyeste olur. Eğer çok durması matlup ise sirkesini on beş gün değiştirmek lazımdır. [s. 89]

32- Diğer Kabak Turşusu: Mikdâr-ı vâfi asma kabağı daha büyümeğinizin hıyar kadar iken tedarik edip âdeta tahrir olunan hıyar turşusu gibi hareket oluna. Pek latif ve hıyardan âlâ olur. Sirkeli yapmak murat olunur ise yine usul üzre on beş günde bir kere sirkesini değiştirmek lazımdır. Üç defa değiştirilir ise bir sene dayanabilir. [s. 91]

33- Balık Turşusu: Tariki: Üç-beş kıyye kaya, levrek balığı veyahut kılıç balığını ba'de't-tathîr tuzladıkta âlâ rûgan-ı zeytte kızartalar. Hazır dura. Badehu birkaç kıyye sirkeyi bir dirhem safranın nak' olunmuş suyu ve bir iki kaşık asel veya şeker ile cüzi kaynatıp onu dahi hazır edeler ve yine on dirhem tarçın bir dirhem karanfil ve bir dirhem kakuleyi ba'de's-sahk karıştırırlar ve birkaç baş sarımsağı diş diş ayıklayıp fıstık gibi birkaç pare edip bunları dahi hazırlandıkta bir büyücek tencere veyahut sırlı badya tedarik edip dibine defne ve mersin ve biberiye yaprakları eğer bulunur ise taze yeşil limon ve turunc yapraklarını karışık döşeyip üstüne matbuh balık parelerinin birazını ve hazırlanan meshûk baharattan ekip ve çam fıstığı ve yıkanmış siyah biber dahi koyup yine üzerine [s.94] yaprakları hasılı bir kat balık ve

bir kat yaprak istif oluna. Tekmil olundukta hazırlanan kaynamış sirkeden üzerine çıkınca doldurup daha üzerine bir tahta ve bir ağır taş konuldukta üç gün mürurunda tenâvüle mübâşeret oluna. Kış günlerinde bir ay, yaz günlerinde on beş gün bozulmaz. Pek nefis olur. [s. 93]

34- Üzümlü Turşusu: Tariki: Matlûbü'l-mikdâr üzümlü tedarik edip içinden âlâ salkımlarını seçip bakisini iyice sıkıp süzdükte büyücek tencere içine koyup bir-iki taşım kaynatılır. Badehu işbu üzümlü salkımlarını ba'de't-tathîr bir fıçı veya kavanoza bir kat döşeyip üzerine hardal ve yine üzümlü hasılı nihayetine kadar tertip ettikte kaynamış şırayı üzerine döküp ve ağzını muhkemce kapayıp bir ay yahut kırk gün miktarı terk oluna. Pek nefis ve humûzetli olur. [s. 101]

35- Şalgam Turşusu: Tariki: Mikdâr-ı vâfî şalgamı soyup münasip vech üze doğrayıp tencere içinde bolca su ile yumuşatınca ba'de't-tabh şalgamları süzüp suyuna hadd-i i'tidâlde döğülmüş hardal koyup karıştırdıkta birkaç saat terk oluna. Badehu süzdükte tatlısı hiss olunur olunmaz mertebe asel veya şeker veya pekmez ilave oluna. Ondan sonra işbu pişmiş şalgamı bir sırlı kavanoza doldurup üzerine çıkınca nısfı sirke nısf-ı âheri dahi bu mah-lût sudan olmak üze vazoluna. Birkaç gün mürûrunda tenâvüle şâyeste olur ve pek latif turşudur. [s. 103]

36- Tertîb-i Hardal: Tariki: Yüz dirhem hardalı taş havana vazettikte döğeler. Badehu bir kıyye âlâ İzmir siyahı üzümlü tek tek çekirdeğini çıkarıp onu dahi hardal ile beraber gereği gibi döğüp mezc ettikte döğülmüş tarçın ve karanfil dahi ilave edip sirke ile sulandırıp elekten geçireler. Pek nefis olur. Meşhuru budur. Yahut yalnız hardalı döğüp bir miktar şeker ve biraz sirke alıştırıp böylece süzerler. Bu dahi sertçe ve başka çeşnide olur. Dolma ve mumbar ile tenâvül buyrula. Evvelki tertipte üzümlü çekirdeği çıkmaz ise dil buruşturur. Dikkat oluna. [s. 107]

37- Kuyruk yağının sağyağından farkı olmaz derecelerde terbiyesinin tariki: Üç beş kuyruğu ufak ufak doğrayıp herkesin bildiği gibi iyice kavurup kırırdağını iyice süzdükte bir taşım dahi kaynatıp ateşten indireler. Parmak dayanır derecede soğudukta iki kıyye miktarı âlâ torba yoğurdunu yarım kıyye su ile iyice ezip işbu yağın içine tezce karıştırarak bu yoğurdu

döküp gereği gibi meczoldukta terk oluna. Gereği gibi soğudukta yağı üstüne çıkıp yoğurdu altında kalır. Yağını üstünden alıp bir kavanoza vaz birle yoğurdunu atalar. Pek sağyağına şebih olur. [s. 109]

38- Yoğurt Yapmasının Tariki: Matlûbü'l-mikdâr susuz sütü kalaylı temiz tencerede bir taşım kaynatıp indireler. Badehu işbu sütü bir çömleğe veya kâselere taksim edip hararetini yoklayalar. Tamam parmak dayanma mertebesinde geldikte çömleğe bir-iki kaşık eski yoğurt veyahut her bir kâseye birer kaşık yoğurt koyup kaşığın sapı ile karıştırıp altına bir miktar saman veyahut diğer bir şey ve üzerine kalınca bir örtü ile beş-on saat terk olundukta pek nefis ve katı yoğurt olur. [s. 113]

39- Karadut Peltesi: Tarîki: İki kıyye miktarı siyah dutu el ile ezip pak astardan geçirdikte bir ol kadar dahi su koyup tencereye vazolundukta içine tatlı olacak miktarı şeker koyup hemen kaynamaya başladıkta altmış dirhem miktarı âlâ mermer nişastayı veyahut bayağı nişastayı bir miktar su ile ezip ve kıl elekten geçirip karıştırarak tencerenin içine vazdan sonra muttasıl karıştırıp nişasta kokusu gittikte indirip tabaklara vaz birle soğudukta pilav ile tenâvül buyrula. Karıştırma hengâmında eğer koyu ise bir miktar su izafe oluna. Çünkü her nişastanın fevki bir değildir. Dikkat olunmak lazımdır. [s. 115]

40- Ekseriyâ hoşaf tanelerinin üzerinde durmasının tariki: Bazıları gerek kuru ve gerek taze sıcak su ile haşlayıp yumuşadıktan şerbet üzerine vaz ile olur yahut tatsızca şerbet ile kaynayıp gereği gibi süzdükte âdetten ziyade tatlı şerbet üzerine konulmakla olur. Yahut bayağı suda kaynatıp şerbet üzerine vaz ile olur. [s. 117]

41- [Bir kâsede üç renk hoşaf yapma]: Bazıları ise kâse içine üç renkten hoşaf korlar bu dahi şerbetlerin biri az tatlı ve diğeri daha ziyade ve diğeri daha gereği gibi tatlı yapıp her biri ayrı renk ile telvînden sonra kâsenin içini kalınca kâğıt ile veyahut kâseye muvafık tenekeden yapılmış alet ile bölüp üç taraftan hepsi birden şerbetler konuldukta birbirlerine bir zaman karışmayıp öylece durur. Hîn-i eklde kaşık girdikte bozulur. Lakin maharete muhtaçtır. Kolay olmaz. [s. 118]

42- Kar bulunup buz bulunmadığı halde buz dondurmanın tariki: Bir kap içine vâfice çentip birkaç avuç tuz karıştırılar. Badehu dondurma kutusu gibi kurşun ve kalaydan mamul kap içine doldurup işbu mahlut

karın içine boğazına kadar gömüp üzerini örtüp bir çukur mahalle koyup yine üzerini havadan hıfz edeler. Birkaç saat mürurunda âdeta donar. Eski maden kâse içinde dahi donar derler. [s. 119]

43- Buz ve kar bulunmadığı halde yarım kıyye güherçile ve yarım kıyye dahi Eflâk tuzunu iyice sahk ettikten sonra bir kabın içine su doldurup bunları dahi vazedeler. Tamam kaymaklandıkta ortasına yine kurşun ve kalyandan mamul kap içine su doldurup kapağını kapadıkta işbu mamulün içine vaz ve üzerini havadan menedip birkaç saat mürurunda donar imiş. Mısır'da meşhurdur diye nakl ederler. [s. 123]

44- Bamya Salamurası: Tariki: Matlûbü'l-mikdâr bamyaları bir çömlek veya fıçı içine istif edip üzerine çıkınca gayet tuzlu su koyup üzerine bir ağırca şey bastırıp ağzını kapayalar. Lakin suyu ağza alınmaz derece tuzlu olmak lazımdır. Hîn-i iktizâda çıkarıp ayıkladıkta yirmi dört saat miktarı suda terk etmek lazımdır. Badehu bir-iki yıkayıp âdeta taze bamya gibi pişirele yahut tuzluca ise on iki saat suyunu değiştirmek lazımdır. Bir tariki dahi şöyledir ki taze bamyaları bir astara bağlayıp astar ile kaynar suya sokup çıkaralar. Badehu hasır üstünde kurutula. Bu tarikle dahi saklanır. [s. 127]

45- Badem Harîresi: Tariki: Bademi içi kabuğundan usulü ile ayırıp taş havanda gereği gibi sahkedip ve sulandırıp kıl elekten geçirile. Badehu bir miktar su dahi izafe edip bir kap içinde kaynar iken içine mikdâr-ı vâfi şeker ve gülâb koyup bir taşım dahi kaynadıkta indirip fincanlara ba'de'l-vaz üzerine döğülmüş tarçın ekip salep gibi içilir. Pek latif ve sadrî olacağına şüphe yoktur. [s. 129]

46- Pelteşîn: Tariki : Bir fincan âlâ mermer nişastasını otuz fincan su ile ezip kıl elekten geçirdikten sonra kokusu gidince bir kap içinde kaynatıp tatlı olacak miktarı şeker dahi izafe olunduktan sonra bir-iki limonu sıkıp usaresini astardan süzüp onu dahi bir miktar gülâb ile ilave edip ateşten indirip sıcak iken fincanlara tevzi edip şurb oluna yahut gül suyu yerine çiçek suyu ilave daha latif olur. [s. 131]



Aşçı Usta

SÖZLÜK

A

abd-i hakîr : Değersiz kul. Müellif kendinden böyle bahsediyor.
ademiyan: İnsanlar
âdeta: Her vakitki gibi, bayağı
âdetası: Her vakitki gibisi
agavât: Ağalar
âgâze-gûne: Bağırarak
ağaç çileği: Ahu dududu (Rubus idaeus)
aheste: Yavaş, ağır
ahrâ: en uygun
akça armudu: Armut çeşidi
âl : Evlât, sülâle
ale'l-husûs: Özellikle
ale'l-umûm: Genellikle
ali fakih eriği: Erik çeşidi
amade: Hazır
amel: İş
anda : Orada
ânifen : Demincek, az yukarda
armut: Meyve (Pyrus communis)
arz: En
âsân: Kolay
asel: Bal
ashâb: Hz. Muhammedin sohpetine ermek ve onu görmek şerefine nail olanlar.
'asi: İsyankar
asîr: Zor
Âsitân-ı sa'âdet-âşiyân: İstanbul

asma kabağı: Sebze (Lagenaria siceraria var. longissima)
asma yaprağı: Sebze (Vitis vinifera)
astar: Sıvı maddeleri süzmek için kullanılan ince dokunmuş bez
asude: Aslı Arapça olup asîde'den bozulmuş, nişasta ile yapılan bir tür helva
atîka : Eski
ayıtlamak: Ayıklamak
ayva: Meyve (Pyrus communis)

B

ba'de'l-ihrac: Çıkardıktan sonra
ba'de'l-izâfe: Kattıktan, karıştırdıktan sonra
ba'de'l-kat': Kestikten sonra
ba'de's-sahk: Ezdikten sonra
ba'de't-tathîr: Temizledikten sonra
ba'de't-teşekkür: Teşekkürden sonra
badehu: Ondan sonra
ba'dezîn: Bundan sonra
badem: Meyve (Prunus amygdalus)
badya: Ağzı geniş yayvan büyükçe su kabı
bais: Sebep
bâis-i dahk: Gülme sebebi
baki: Kalan
bakiye: geride kalan, artan
bakla: Sebze (hibiscus esculanta)
bal kabağı: Sebze (Cucurbita maxima)
balık tutkalı: Jelatin
bamya: Sebze (Hibiscus esculenta)
bardaşa eriği: Erik çeşidi

bed': Başlama
bedîhî: Açık
bekâ: Devamlılık, bulunduğu halde kalma
bende-i kem-bidâ'a: Az bilgili kul, bilgisi kıt kul
ber-minvâl-i muharrer: Yazıldığı üzere
beyne'l-emâsil: Benzerleri arasında
beyne'l-Efrenc: Avrupalılarca
beyzî: Yumurta biçiminde, oval
bî-bedel: Eşi olmayan
bî-nâzîr: Benzeri olmayan
bî-pâyân: Sonsuz
birle: ile
bî-şûmâr: Sayısız
bî't-tevzî: Dağıtarak
biberiye: Kokulu ot (Rosmarinus officinalis)
bokal: Kavanoz
böğürtlen: Meyve (Rubus caesus)
börktürmek: Az pişirmek, haşlamak
börülce: Sebze (Vigna sinensis)
burjole: Pirzola
butûn: Karınlar, 'Batn'ın çoğulu

C

cânib: Yan, taraf, yön
cedîr: Uygun, layık
cem': Toplama
cevânib-i erba'a: Dört taraf
ceviz-i bevvâ: Küçük Hindistan cevizi, besbase (Myristica fragrans)
cey'ân: Aç, tok olmayan

cezire: Ada
cism-i vâhid: Bir parça halinde, yekpare
cümle: Bütün, hep
cünd: Asker
cüz-i a'zam: En büyük parça
cüzi: Az miktarda

Ç

çağla badem: Olgunlaşmamış badem
çâk birle: Parçalayarak
çalı fasulyesi: Kılçıklı fasulye
çarçûbe kâğıdı: Yağlı kâğıt
çekirdek: kırat, tane, bir dirhem in onaltıda biri= 0.2 gr.
çendân: O kadar
çentip: Doğrayıp
çilek: Meyve (Fragaria vesca)
çimşir el: Şimşirden havan eli

D

dakîk: Un
dakîk-i hâs (s): Has un
dakîk-i sâf: Saf, temiz un
dakketmek: Vurmak, döğmek
dalâlet: Sapma, yoldan çıkma
Dâr-ı na'îm: Kur'anda geçen sekiz cennetten dördüncü cennet, bolluk, bereket evi
defaten: Bir defada, derhal
demirhindi: Meyve (Tamarindus indica)
der-akap: Hemen

dereotu: Kokulu bitki (*Anethum graveolens*)

derun: İç taraf

dibek: Taştan ya da ağaçtan yapılmış büyük havan

dil-nişîn: Beğenilen, hoşlanılan

dil-sîr: Doyuran

dil-şâd: Gönlü sevinçli

divane: Deli

dirhem : 0,003207 kg.

domates: Sebze. (*Lycopersicum esculentum*)

dürûd-ı nâ-ma'dûd: Sayısız dua, pek çok dua

E

ebdan: Bedenler

ebegümeci: Yaprakları sebze olarak kullanılan bitki (*Malva sylvestris*)

ecsâm: Cisimler

ecza: Cüzler, kimyasal madde (metinde sayılan maddeler)

edmiga-i ehl-i tabîat: Zevk sahibi

efkâr: Düşünce

Eflak tuzu: Valakya (Romanya) dan gelen irice tuz. Ulah tuzu da denir.

efsun: Büyü

efzûn: Çok fazla

ehl-i işret: İçki ehli

ekl: Yeme

el kevgiri: Delikli el kepçesi

elyak: Daha uygun, en uygun

elma: Meyve (*Prunus domestica*)

enginar: Sebze (*Cynara scolymus*)

enseb: En uygun

enva: Çeşitler, neviler

erbâb-ı zevk: Zevk sahibi

erguvan: Erguvan ağacı (*Cercis siliquastrum*)

erik: Meyve (*Prunus domestica*)

eser-i dil-nişîn: Hoşa giden eser

etbâ: Birine uyanlar

eti'me: Yemekler

eti'me-i atîka: Eski yemekler

evân: Vakit, zaman

evlâd ü âl: Peygamber ve soyunun çocukları

evrâk: Yapraklar

eyyâm-ı hârre: Sıcak günler

F

fakat: Sadece

fasl-ı sayf: Yaz mevsimi

fasulye: Sebze (*Phaselous vulgaris*)

fence: Bilimsel olarak, bilime göre

fevk: Üst

frenk patlıcanı: Yeşil domates

frenk teresi: Kokulu bitki (*Tropaeolum majus*)

frenk üzümü: Meyve (*Ribes rubrum*)

G

gâh bî-gâh: Vakitli vakitsiz

ganem: Koyun

gâyetü'l-gâye: En son derece

gîlzet: Kalabalık, kalınlık

gül: Çiçek (*Rosa canina*)

gûlâb: Gül suyu

gürcü kirazı: Bk. Taflan

H

- hadd-i itidâl:** Orta sınır
halâvet-bahş: Tatlılık bahşeden
hamâyil: Muska
hamd-i bâ-şümâr: Sayısız övmeler, sayısız şükürler
hâmîş: Ek
hardal: Baharat (Sinapsis arvensis)
havsala: Mide
havuç: Sebze (Daucus carota)
hayrû't-ta'âm: Yemeğin hayırlısı
helmelenmek: Fasulye, nohut gibi taneli kuru yiyeceklerin kaynatıldığında nişastanın çökmesiyle oluşan koyu sıvı
hemvâr: Düz, uygun, daima
hengâm-ı sayf: Yaz mevsimi
hıyar: Salatalık (Cucumis sativus)
hîn-i ekl: Yeme zamanı
hîn-i hâcet: Gerektiği zaman
hîn-i iktizâ: Gerektiği zaman
hîn-i tabh: Pişirme sırası
hîn: An, zaman, sıra
hilâl: Meyvenin çekirdeğini çıkarmak için kullanılan âlet
hindiba: Yenilebilir bitki (Cichorium intybus)
hoşhor: Yenilmesi hoş olan, lezzetli
humûzet: Ekşilik, kekrelik
hurde: Hurda, kırıntı
hususâ: Özellikle

I-İ

- ispanak:** Sebze (Spinacia oleracea)
ihsan: Bağışlama, lutuf

ihtirâ': Yeni bir şey bulma

ihzar: Hazırlama

iktiza: Gerekme, lazım gelme

ilka: Bırakma, bırakılma

imlâ: doldurma

imtina: minnet, başa kakma

imtizaç: Uyum sağlama, karışabilme

incir: Meyve (Ficus carica)

iptida: Önce

istimal: Kullanma

istofato: (İtalyanca stufata) Eti, kapalı kapta yavaşça haşlamak

işret: İçki

itidal: Aşırı olmama, ölçülü

izafe: Ekleme, katma

izale: Yok etme, giderme

K

kabak: Sebze (Cucurbita pepo)

kabz: El ile tutma, kavrama

kabza: Bir avuç, bir tutam

kaide: Kural

kakule: Baharat (Elettaria cardamomum)

kantar : 56,449 kg.

karabiber: Baharat (Piper nigrum)

karadut: Meyve (Morus nigra)

karalahana: Sebze (Brassica oleracea var. nigra)

karanfil: Baharat (Eugenia caryophyllata)

karavana: Yemek dağıtımında kullanılan dik kenarlı madeni kap

karip: Yakın

karnıbahar: Sebze (Brassica olarecea var. botrytis)

karpuz: Meyve (Citrullus vulgaris)

kaşkaval: Tekerlek biçiminde sarımsı renkte bir tür peynir

kat birle: Keserek

katedip: Kesip

kâtü'l-harâre: Harareti kesici

kavata: Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü (Solanum capsicum grossum)

kavlayıp: Kabarıp, parça parça dökülüp

kavun: Meyve (Cucumis melo)

kaygan taş: Bir çeşit ıslak taş

ke'l-evvel: Evvelki gibi

kelle şekeri: Külçe durumundaki şeker

kemal ile: Tam olarak

kemer patlıcanı: Sebze. Uzun mor patlıcan (Solanum melongena)

kereviz: Sebze (Apium graveolens)

kevgir: Delikli yuvarlak bakırdan büyük süzgeç

kıl elek: Kıldan yapılmış ince elek

kınnap: Kalın ip

kışr: kabuk,yemiş kabuğu

kıyma tahtası: Etin bıçak ya da zırh ile çekildiği tahta

kıyye: Ağırlık ölçüsü, 1.282 kg. Bak. Vakıyye

kum: (Latince "cum") ile

kile : 0,037 m³=37 lt.

kimesne: Kimse

kuş üzümü: Siyah, çok ufak taneli

çekirdeksiz üzüm

kuvvet-i bâh: Cinsel güç

L

lâ-nazîr: Eşsiz, benzersiz

lahana: Sebze (Brassica olarecea capitata alba)

lahm: Et

lahm-ı bakar: Sığır eti

latîf: Yumuşak, hoş

latîfü't-ta'âm ve'l-manzar: Yiyimi ve görünüşü hoş

latin çiçeği: Bk.Frenk teresi

lebriz: Taşkın, ağzına kadar dolu

lenger: Yayvan ve kenarları geniş büyük bakır kap

letafet: Hoşluk

lisân-ı Efrecî: Batı dillerinden biri

levn: Renk, boya

luâb: Salya

luhûmât: Etler

lüzûcet: Yapışkanlık

M

mâ-i sâfi: Saf su

maan: Beraber, birlikte

majorana (majorana): Bk. Mercan-köşk

mâ-hazar: Hazır bulunan

mahlût: Karışık, karıştırılmış

mahsusiye: Özel

mahv: Ortadan kaldırma, yok olma

mâide: Sofra, ziyafet

makis: Kıyas edilebilir, benzetilebilir
mamul: Yapılmış, imal edilmiş
marifet-i tabh: Pişirme marifeti
marul: Sebze (*Lactuca sativa*)
masteki: Sakız (*Pistacia lentiscus*)
matbûh: Pişmiş, pişirilmiş
mathûr: Temizlenmiş
matlûbü'l-mikdâr: İstenen ölçü
maydanoz: Kokulu bitki (*Petroselinum sativum*)
mabsût: Açılmış, yayılmış, açık
mecmu: Toplanmış, bütün, hepsi
medar: Sebep, vasıta
meks: Durma, bekleme
melce: Sığınak
memalik: Ülkeler
menekşe: Çiçek (*Viola tricolor*)
menût: Bağlı
menfes: Nefes alacak yer
merbût: Bağlanmış
mercanköşk: Kokulu bitki (*Origanum majorana*)
mercu: Rica edilen
merd ü zen: Erkek ve kadın
mermer nişastası: Mermerde inceltilmiş nişasta
mersin: Beyaz çiçekli bir ağaç (*Myrtus communis*)
merzencuş: Bak. Mercanköşk
mesâkîn: Zavallılar
meshûk: Döğülüp toz haline getirilmiş
mesmû': İşitilmiş
mestur: Örtülü, kapalı

meşhûd: Görülen, tanık olunan
meyân-ı ta'âm: Yemek arasında
mezc: Karıştırma
mezkûr: Zikredilen, daha önce adı geçen
mikrâs: Makas
miktar: Ölçü, parça, kısım
mikdâr-ı kifâye: Yetiştir ölçüde
mikdâr-ı vâfi: Yeterli ölçüde
minval: Biçim, yol, tarz
misket elması: Elma çeşidi
misk: Bir tür ceylanın karın derisi altındaki bir bezeden çıkarılan güzel kokulu madde
misillü: Benzer, benzeri
mit'âm: Yemeği bol olan, ikram etmesini seven; mükrim
mizyâf: Mükrim, konuksever
mugayir: Uymaz
muhzır: Eskiden şerî mahkemelerde mübaşir hizmetini gören kimse
mukaddem: Önce
mukkavvi: Güç katıcı, kuvvetlendirici
murâd-ı vech: İstenilen şekilde, maksada uygun şekilde
murat: İstek, dilek, amaç
musanna: Sanatla yapılmış süslü
mutedil: Orta halde
mutî': İtaatkâr
muttasılan: Bitişik olarak, aralıksız
mücerrep: Denenmiş
mücmer: Mücver
mürur: Sona erme, geçme

mürselîn: Peygamberler
müstağni: Doygun
müstatîlûş-şekl: Dikdörtgen şeklinde
müşabih: Benzer
mütâla'a: Okuma
müteakiben: Ardı sıra
mütegaddiyân: Beslenenler, gıda alanlar

N

nakl: Taşıma
nak' olunmak: Suya koyup bekletmek
na'mâ-i nefise: Nefis nimetler
nâ-ma'dûd: Sayısız
nane: Kokulu bitki (Mentha piperita)
nâ-puhte: Pişmemiş, olgunlaşmamış, ham
nâr-ı hafif: Hafif ateş
nar: Meyva (Punica granatum)
nâzik-mizâc: Hassas bünyeli
nefâyis: Nefis şeyler
nefsü'l-emr: Aslında
nerm: Yumuşak
nev'-i diğer: Bir başka çeşit
nev'â: Biraz
nevâdir: Az bulunan şeyler
nevâhî: Yanlar, taraflar
nısf-ı âher: Diğer yarısı
nısf: Yarı
nîm: Yarı
nizam: Düzen
nukl: Meze, çerez

O

okka: 1,282 kg.

P

perkiştirmek: berkiştirmek, iyice sağlamlaştırmak
piron: Çatal
piyaz: Soğan
portakal: Meyve (Circus sinensis)
punç: Çay, şeker, tarçın, limon rom ya da kanyak gibi damıtılmış içkiyle yapılan ve alkolünü uçurup içilen içki

R

rânâ: Güzel
râhatü'l-hulkûm: Lokum
rakik: İnce
rayiha: Koku
Resûl-i makbûl: Hz. Muhammed
Rezzâk: Allah
rezene: Yenilebilir ot (Foeniculum vulgare)
razakî üzüm: Üzüm çeşidi
rişte-i hayât: Hayat bağı
rugan: Yağ
rûgan-ı hâlis: Halis yağ
rûgan-ı sâde: Sadeyağ
rugan-ı zeyt: Zeytinyağı

S

sabık: Önceki, geçmiş, geçen
sâfi: Katıksız
Safran: Za'ferân (Crocus sativus)
sahketmek: Dövmek, ezmek
sakızkabağı: Sebze (Cucurbita pepo)
salavât: Hz. Peygambere dualar
san'at-i tabh: Pişirme sanatı
saniyen: İkinci olarak

satrançvari: Karelere bölünmüş
semizotu: Sebze (Portulaca oleracea)
sıklet: Ağırlık
siyah biber: Baharat (Piper nigrum)
sofra-hân-ı erzâk: Rızıklar sofrasına
 davet edici
soğan: Sebze (Allium cepa)
sumak: Baharat (Rhus coriaria)
süvar: Binici

Ş

şakketmek: Yarmak, ikiye bölmek
şalgam: Sebze (Brassica rapa)
şam fıstığı: Meyve (Pistacia vera)
Şam kahki: Şam tatlısı
şâyeste: Yaraşır
şebîh: Benzer
şeftali: Meyve (Prunus persica)
şehir: Ünlü
şerha şerha: çatlamış, yarık
şeşhane: Altı haneli (tabanca)
şib': Tokluk
şol: O (kişi, şey)
şurba: Çorba
şürû': Başlama

T

ta'am (taam): Yemek
tabbâh: Aşçı
tabbâhîn: Aşçılar
tabh: Pişirme
tacil: Hızlandırma
taflan: Taflan ağacı (Laurocerasus
 diffinialis)
tahlîs: Kurtarma

tahrîr: Yazmak
tahşiye: Açıklayıcı yazı, tahşiye yazma
taht: Alt
taksim: Bölme
taksim birle: Bölerek
taraf-ı âheri: Diğer tarafı
taraf-ı diğer: Öteki tarafı
tarafeyn: İki taraf
tarik: Yol, tarz
tarîk-i amel: Yapma yolu
tarîk-i tabh: Pişirme yolu
tarz-ı tabh: Pişirme tarzı
tathîr: Temizlemek
tavr-ı tabh: Pişirme usulü
tavr-ı tarik: Pişirme tarzı
tavuk yeleş: Tavuk kanadı
tavzîh: Açıklama
tebşir: Müjdeleme
tedarîk: Bulmak, sağlamak
tedricen: Yavaş yavaş
tefrih: Ferahlandırma
tekellûf: Güçlüğe katlanma
telvin: Renk verme, boyama
temcîd makarnası: Birçok defa te-
 rarlanan şeyler için kullanılır (temcit
 pilavı gibi)
tenâvül: Yeme veya içme
tenkih: Bir şeyin gereksiz kısımları-
 nı çıkarıp düzeltme
tergîn: Yağlama
terkîm: Yazma
tesmiye: Adlandırma
tevkîf: Durdurma, alıkoma
tevzi: Dağıtma
tılâ: Sürmek

tombalak patlıcan: Bostan patlıcanı (Solanum depressum)

torukluca : Tepeleme

tuhaf: Mükemmel, seçkin, çok değişik, görülmemiş derecede

tul: Uzunluk, boy

tulani: Boyuna

U

ulanmak: Ekleme

urup: Vurup

urus: Rus

usret: Güçlük, zor

usûl-i sâbık: Evvelki yöntem

usûl-i tabh: Pişirme tarzı

usul: Tertip, tarz

ümmet: Bir peygamberin hak dine davet ettiği insan topluluğu

üzüm: Meyve (Vitis minutae)

V

vâfi: Tam, yeter

vâfir: Çok, bol

vâkıü'l-hâl: Ortaya çıkan

vakıyye: Ağırlık ölçüsü

vâreste: Kurtulmuş, rahat

vâsi: Geniş

vaz birle: Koyarak

vazolunmak: Koymak

ve bihi'l-müsteân: Tanrının yardımıyla

ve'l-hâsıl: Kısaca

vech-i münâsib: Uygun biçimde

vech: Tarz, üslûp

vişne: Meyve (Cerasus vulgaris)

Y

yâdigâr-ı şîrîn: Tatlı yadigâr

yaka: Kılıç balığının başı ve gövdesi arasındaki kısım

yekpare: Tek parça

yenibahar: Baharat (Pimenta officinalis)

yeşil salata: Sebze (Lactuca sativa)

Z

zahir: Açık, belli

zahire çıkma: Ortaya çıkma

zait: Fazla

zammetmek: Ekleme

zarb: Vurma

zater: Kokulu ot (Satureja hortensis)

zevk-yâb olmak: Zevk almak

zâti: Zaten

zevrakçe: Küçük kayık

zeyt: Zeytin (Olea europea)

zırh: Eti kıymak için kullanılan bir çeşit keskin âlet

zikr: Anma, hatıra getirme

ziyade: Fazla



Kahveci

DİZİN

A

aba paresi 89
acı badem 138
âdi sirke 138, 157
ağaç çileği 139
Akça Armudu 14, 131
akciğer 125
Akik 135
Ali Fakih Eriği 14, 132
alt üst börek 90
Arabistan 42, 98, 143
Arap aşçılar 116
Arap yemeği 116
armut 41, 54, 111, 131, 133, 151
armut kurusu 133
asel 38, 95, 96, 97, 98, 99, 101, 102, 103,
104, 107, 113, 117, 119, 123,
146, 147, 151
asma çubuğu 78
asma kabağı 113, 117, 121, 144, 145,
146, 151
asma yaprağı 122, 124, 151
astar 62, 76, 79, 88, 117, 127, 128, 130,
131, 132, 133, 134, 135, 137,
138, 139, 148, 149, 151
aşure 93
ayva 67, 109, 124, 135, 151
ayva çubuğu 67
ayva yaprağı 124

B

badem 32, 36, 50, 90, 95, 102, 103, 104,
107, 108, 110, 120, 123, 134,
136, 138, 151, 152
badem yağı 136, 157
badya 146, 151
baharat 19, 146
bakır tepsi 135
bakır sac 88, 89
bakla 107, 143, 151
baklava 36, 41, 95, 96, 97, 103
balık 9, 31, 32, 40, 43, 62, 65, 70, 76, 83, 85,
108, 118, 122, 125, 142, 146, 152

Balık Dolması 13, 14, 121, 125
balık tutkalı 108, 152
balık yumurtası 142
balkabağı 123
balmumu 88
balta 79
bamya 116, 117, 149, 152
Bardaşa Eriği 14, 132
beyaz börülce 95
beyaz sirke 138
beyaz yahni 73
beyin 128
bıçak 65, 69, 77, 79, 83, 84, 88, 89, 90,
91, 100, 102, 104, 109, 111, 114,
119, 120, 121, 123, 124, 125,
130, 155
bıldırcın pilâvı 14, 128
biber 50, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71,
73, 74, 76, 78, 79, 80, 81, 83, 85,
90, 91, 92, 113, 114, 115, 116,
117, 118, 119, 121, 122, 123,
124, 125, 127, 128, 129, 130,
141, 142, 143, 145, 146, 158
biberiye 77, 146, 152
biberiye otu 77
Biber turşusu 44
bilim 4, 5, 6, 7
bıçak 65, 69, 77, 83, 84, 88, 89, 90, 91,
100, 102, 104, 109, 111, 114,
119, 120, 121, 123, 124, 125, 130
bıldırcın pilâvı 128
böğürtlen 132, 152
bokal 138, 152
börek 11, 22, 37, 40, 50, 51, 87, 88, 90,
95, 100, 114
börek yufkası 100, 114
buğday 62, 107, 108, 115
Burhân 1
burjole [pirzola] 69
buruk vişne 134
but 77, 83
buz 16, 32, 33, 44, 131, 142, 148

C

Cânegî/ Cângî 38
 ceviz 66, 67, 68, 84, 91, 110, 114
 Cezîre-i Sakız 132
 ciğer 32, 37
 ceviz 66, 67, 68, 84, 91, 110, 114, 134
 cevz-i bevâ 98
 ciğer 62, 123

Ç

çağla 120, 144, 152
 Çağla 15, 144
 çağla badem 120, 152
 çakal eriği 122
 çakı 109, 139
 çam fıstığı 146
 çanak yoğurdu 142
 çârçûbe 65, 71, 136, 152
 çârçûbe kâğıdı 65, 71, 152
 çârçûbe kâğıdını 65, 71, 136
 çayır peyniri 96
 çekirdeksiz üzüm 139
 çiçek suyu 131, 132, 133, 149
 çiftte bıçak 79
 çiğ soğan 80
 Çilek 15, 138
 çiroz balığı 58, 143
 çömlek 148, 149
 çorba 22, 40, 47, 59, 61, 62, 63, 68
 çorba tası 68
 çörek 98

D

dakik 63, 65, 66, 67, 71, 81, 83, 84, 87,
 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98,
 100, 101, 102, 103, 104, 105,
 115, 116, 117, 125, 152
 dakik-i hâs 63, 65, 66, 67, 71, 81, 84, 87,
 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98,
 100, 101, 102, 103, 104, 105,
 115, 116, 152
 dana ayağı 75
 dana eti 73, 75, 79, 84
 dana pilâkisi 84

defne 69, 70, 146
 defne yaprağı 69, 70
 delikli kevgir 88, 91, 92, 100, 110
 demirhindi 139, 152
 demir sac 89, 98
 deniz çekirgesi 143
 dereotu 74, 87, 92, 120, 141, 142, 143, 153
 dirhem 39, 61, 62, 68, 77, 84, 89, 93, 96,
 97, 99, 101, 102, 103, 104, 105,
 107, 108, 110, 115, 116, 117,
 118, 122, 127, 129, 130, 131,
 135, 136, 137, 138, 139, 140,
 141, 146, 147, 148, 153
 dolma 31, 41, 44, 78, 122
 domates 28, 65, 76, 77, 117, 120, 124,
 128, 129, 153, 155
 domates suyu 65, 77, 120
 dondurma 33
 dondurma kutusu 148
 düdük makarnası 22, 77

E

ebegümeci 120, 124, 153
 Eflâk tuzu 145, 149
 ekşi erik 121
 Ekşili Patlıcan 13, 119
 elek 61, 62, 63, 87, 131, 136, 137, 148,
 149, 155
 el kevgiri 87, 97, 101, 105, 110, 118,
 127, 137, 153
 elma 13, 41, 44, 111, 131, 145, 153, 156
 Elmasiye 111
 enginar 120, 153
 erguvan çiçeği 140
 erik 14, 32, 44, 104, 121, 122, 131, 132,
 151, 152, 153
 Erişte 81
 et suyu 46, 61, 62, 68, 69, 70, 80, 87, 88,
 89, 90, 113, 114, 115, 116, 118,
 120, 123, 124, 128, 130

F

fasulye 11, 28, 81, 107, 117, 141, 143,
 152, 153, 154

Fener 132
 fıçı 144, 147, 149
 findık 70, 80, 83, 95, 99, 108, 109, 110,
 124, 141, 142, 143
 findık taratoru 70, 83, 141, 142, 143
 fırın 42, 68, 81, 87, 89, 90, 91, 92, 95,
 96, 97, 100, 103, 114, 117, 118,
 123, 136
 fıstık 50, 68, 74, 90, 95, 99, 108, 109,
 110, 117, 121, 123, 124, 125,
 127, 130, 133, 134, 141, 142, 146
 Filibe 96
 fincan 23, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74,
 75, 76, 77, 79, 80, 84, 87, 92, 95,
 96, 97, 99, 100, 101, 104, 117,
 118, 119, 121, 122, 123, 124,
 135, 141, 142, 149
 fincan böreği 68
 fıçı 142, 144, 147, 149
 Firenk Üzüümü 15, 139
 fodula 101
 francala 73, 75, 79, 80, 101, 104, 142
 francala içi 79, 80
 francala peksimetı 101
 francala tiriti 73
 frenk patlıcanı 14, 28, 124, 153
 Frenk teresi 143, 155
 Frenk üzümü 137

G

Gaziler helvası 12, 42, 104
 gevrek 84, 98, 121
 geyik 67
 güherçile 149
 gülsuyu 103, 110
 Gürcü Kirazı 44, 133
 güvercin 24, 51, 90
 göbek yaprakları 140
 göden 125
 güherçile 149
 gülbeşeker kaşığı 139
 gülâb 133, 149
 güllaç 89, 109
 gül suyu 36, 103, 104, 110, 136, 149
 gül varağı 135, 139, 140
 Gürcü Kirazı 133

güveç 123
 güvercin 90, 118

H

hacı lokumu 93
 ham kiraz 144
 hamsi 84
 hamur 23, 25, 73, 81, 87, 88, 90, 91, 92,
 97, 98, 105, 116
 hamur tahtası 87, 92
 hardal 147, 154
 has ekmek 119, 141
 has kadayıf 99, 100
 havan 61, 67, 69, 81, 83, 85, 101, 110,
 115, 132, 133, 136, 138, 141,
 142, 152, 153
 havan eli 115, 152
 havuç 145, 154
 Havyar 44
 helme 62, 108, 109
 helva 38, 93, 96, 103, 115, 151
 helvahane tencere 101, 102, 135
 helva meyanesi 93, 115
 Herîse 44
 hıyar 15, 44, 121, 141, 143, 144, 145,
 146, 154
 Hıyar turşusu 15, 44, 144, 146
 hilâl 125, 132, 134, 139, 144, 154
 hindi 123
 hindiba 120, 144, 154
 hoşaf 16, 31, 32, 34, 40, 41, 44, 54, 132,
 133, 148
 humûzetli 122, 137, 139, 147
 hünkârî francala 62
 hünkârî francalayı 62
 hurma 104

I

ıspanak 124, 141, 142, 154
 ıspanak kökü 141, 142
 ızgara 69, 70, 71, 80, 104, 118
 Ispanah 114
 ısgara 69, 70, 71, 73, 80, 104, 118
 ıspanak 124, 141, 142

İ

iç yağı 66, 67, 68, 69
 idrak 4
 ince börek 95
 ince kadayıf 99
 incik 75, 78
 insan 4, 21, 22, 159
 ırmık 96, 104
 İstanbul 2, 5, 19, 22, 24, 25, 28, 29, 30,
 32, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 45, 46,
 49, 52, 53, 59, 76, 98, 100, 178,
 180
 istakoz 141, 143
 istiridye 40, 85
 İstofato 10, 28, 77
 İzmir siyahı 147

K

Kabak 13, 16, 41, 42, 44, 113, 119, 120,
 146
 Kaba koruk 15, 139
 kaburga 69
 kabza 34, 61, 70, 84, 88, 113, 130, 138,
 154
 kadayıf 31, 42, 43, 88, 89, 90, 99, 100,
 101, 105, 114, 127, 128, 129, 130
 kadayıf hamuru 89, 90, 105
 kadayıf tepsisi 88, 100, 114, 127, 128,
 129, 130
 kadeh 139
 Kadıboğan 12, 97
 Kahve 135
 kakule 68, 121, 125, 127, 130, 146, 154
 kalay 27, 148, 149
 kalaylı tencere 136
 kalemtıraş 139, 140
 karnı 84, 116, 121, 122
 Kar 16, 47, 148
 kara biber 116, 119
 karaca 67
 karaciğer 116
 Karadut 16, 132, 148
 kara lahana 141
 karanfil 83, 124, 125, 127, 130, 136, 146,
 147, 154

Karnıbahar 15, 141
 karpuz 22, 123, 144, 155
 kâse 50, 68, 132, 135, 138, 139, 140,
 141, 142, 146, 148, 149
 kaşar peyniri 71
 kaşık 62, 65, 67, 68, 75, 80, 81, 88, 89,
 90, 91, 92, 95, 96, 97, 98, 100,
 102, 103, 104, 110, 114, 115,
 118, 119, 123, 127, 128, 136,
 142, 146, 148
 kaşkaval peyniri 71, 87
 Katolik aşçıları 118
 kavanoz 144, 145, 146, 147, 148
 kavata 76, 117, 155
 kavrulmuş kıyma 80, 81, 87, 92, 117, 130
 kavun 22, 123, 144, 155
 kavurma 31, 32, 118, 120
 kaya balığı 142, 146
 Kayısı 14, 104, 131
 kaymak 62, 95, 99, 100, 101, 105, 108,
 109, 110
 kaz 123
 kefal 61, 70, 84
 kehk 101, 155
 kelle şekeri 98, 99, 110, 136, 137, 140,
 155
 kemer patlıcanı 84, 121, 155
 kenarlı tepsi 89, 101
 Kenife 98
 kepece 35, 54, 61, 62, 63, 95, 96, 98, 100,
 101, 102, 103, 104, 107, 108,
 109, 115, 116, 129, 135
 kereviz 140, 144, 145, 155
 keşkeklik buğday 62, 115
 keşkek tokmağı 115
 keskin sirke 61, 146
 kevgir 54, 61, 84, 95, 97, 105, 115, 127,
 128, 131, 138, 155
 kırmızı şeker 101
 kıvrıcık eti 78
 kıyye 36, 61, 62, 65, 73, 75, 76, 77, 78,
 79, 84, 89, 93, 96, 97, 98, 101,
 102, 103, 104, 107, 110, 113,
 114, 115, 116, 117, 118, 122,
 127, 130, 131, 135, 136, 137,
 138, 139, 140, 146, 147, 148,
 149, 155
 kimyon 66, 70, 73, 74, 80, 115

kiraz 144
 kişniş 34, 146
 kıl elek 95, 155
 Kılıç balığı 43, 69, 76, 146
 kınnap 77
 kırmızı 136
 kırmızı biber 116, 142, 145
 Kırmızı biber 145
 kırmızı şeker 101
 kıvırcık eti 73, 78, 113, 114, 118, 124, 127, 130
 kıvırcık koyun kıyması 79
 kıyma 51, 65, 68, 79, 80, 81, 87, 88, 90, 92, 93, 114, 117, 120, 124, 125, 130, 155
 kıyma tahtası 79, 125, 155
 Kızılçık 131
 kor 35, 51, 67, 68, 70, 71, 73, 75, 76, 77, 80, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 109, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 127, 128, 130
 koruk 35, 36, 76, 113, 114, 121, 122, 143
 koruk cacığı 143
 koruk suyu 35, 76, 113, 114, 122, 143
 koyun 9, 31, 37, 39, 43, 50, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 75, 78, 79, 80, 90, 114, 119, 122, 123, 127, 128
 koyun eti 43, 67, 68, 80, 122, 123
 koyun eti kıyması 123
 köfte 31, 44, 79, 80, 81
 kömür tozu 107, 119
 koyun akciğeri 62
 koyun ayağı 75
 koyun ciğeri 69, 84
 koyun eti 63, 65, 66, 67, 68, 74, 79, 80, 83, 114, 122, 123
 koyun incikleri 75, 108
 koyun kıyması 90, 123
 kum-patates 10, 77
 küp 145
 kurabiye 54, 97
 kurs 98
 kurşun 148, 149
 kuru bamya 116

kuru francala 142
 kuru incir 134
 kuru nane 122
 Kuş yumurtası 132
 kuru üzüm 134
 kuru vişne 134
 kuş üzümü 108, 134, 155
 kuyruk yağı 97, 116
 kuzu 9, 21, 23, 24, 31, 37, 40, 43, 51, 62, 65, 66, 68, 69, 74, 84, 90, 119, 127, 128
 kuzu ciğeri 68, 69, 74, 84, 90
 kuzu eti 66
 Kuzu eti 66, 74
 kuzu kapama 74
 kuzu yüreği 68, 74
 külbastı 70, 83
 küllü su 96, 97, 104, 119, 133
 kütük 69

L

lahana 145, 155
 Lâtin çiçekleri 143
 leb-i dilber 38
 lenger 51, 66, 67, 75, 77, 90, 98, 105, 117, 118, 122, 123, 125, 127, 128, 130, 155
 levrek 61, 146
 limon 35, 61, 62, 63, 69, 70, 71, 74, 76, 78, 80, 83, 84, 85, 100, 113, 118, 119, 136, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 146, 157
 limon kabuğu 136
 limon suyu 35, 61, 62, 80, 84, 100, 119, 142
 lokma hamuru 88, 93, 96, 101, 105, 125
 lokum 62, 92, 93, 136
 lokum hamuru 92
 lor peyniri 96
 lüfer balığı 129

M

macorana 138
 macun 79
 marmarina 13, 44, 114

marul 15, 32, 44, 143, 156
 maşa 104
 masteki 85, 156
 maya 105, 145
 maydanoz 61, 62, 70, 71, 74, 77, 78, 79,
 80, 81, 84, 85, 114, 120, 140,
 141, 142, 143, 144, 145, 146, 156
 maydanoz dolması 80
 maydanozlu peynir 92
 Medfûne 13, 44, 114
 Menekşe 15, 135, 137
 menekşe varağı 137
 mercan balığı 77
 mercanköşk 138, 156
 mermer nişasta 110, 136
 mersin 146, 156
 merzencuş 138, 156
 midye 83, 130
 midye salması 130
 mikrâs 135, 136, 156
 misk 103, 136, 156
 Misket Elması 14, 131
 Mısır 45, 122, 127, 130, 149
 Mısır pirinci 122, 127, 130
 mücmer tavası 80
 muhallebi 93, 109
 mumbar 41, 125, 147

N

nane 61, 62, 113, 114, 122, 124, 140,
 141, 145, 146, 157
 nar 23, 50, 99, 114, 133, 137, 157
 nar şurubu 137
 nar suyu 114
 nebat şekeri 99
 Ninem Duymasın helvası 38
 nişasta 38, 39, 92, 102, 103, 136, 148,
 149, 151, 156
 nohut 9, 61, 73, 75, 79, 113, 135, 154
 nohutlu yahni 73

O

oklava 87, 90, 91, 100, 104
 Orman Kebabı 10, 78

P

paça 79, 91, 100, 119
 paça kemikleri 79
 paça suyu 91
 palamut balığı 69
 pancar 146
 patates 10, 28, 77
 patlıcan 35, 54, 81, 83, 84, 114, 117,
 118, 119, 121, 122, 144, 155, 159
 Pazarcık 96
 pekmez 109, 123, 146, 147
 peksimet 101
 peynir 31, 40, 77, 87, 88, 92, 93, 99,
 114, 116, 120, 155
 peynir şekeri 99, 116
 pilav 22, 32, 35, 36, 37, 44, 50, 51, 74,
 81, 90, 116, 127, 128, 148
 piliç 51, 90, 123
 pirinç 41, 68, 74, 80, 81, 96, 97, 99, 102,
 103, 107, 108, 110, 114, 120,
 121, 122, 123, 124, 125, 127,
 128, 129
 pirinç unu 96, 97, 99, 102, 103, 107, 108
 piruhi 92
 piyaz 70, 79, 80, 84, 157
 pırasa 120
 portakal 133, 137, 157
 posa 128, 135, 138
 punççu dükkânları 138

R

Râhatü'l-hulkûm 12, 15, 102, 136
 Razakı Üzüümü 14, 132
 reçel 133
 rende 87, 117
 revani yağı 97
 rezene 144, 157
 rûgan-ı sâde 55, 62, 68, 76, 79, 80, 83,
 84, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 95,
 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102,
 103, 104, 105, 110, 113, 114,
 115, 116, 117, 118, 120, 123,
 125, 127, 128, 129, 130

rûgan-ı zeyt 61, 71, 76, 83, 85, 92, 100,
118, 119, 121, 122, 124, 125,
129, 130, 140, 141, 142, 143,
144, 145
Rumeli 22, 25, 43, 67, 96, 97

S

sac 51, 78, 87, 88, 89, 90, 91, 98, 105,
118
sacayak 68, 88, 98
sadeyağ 77, 101
safran 54, 62, 118, 122, 129
sağyağ 21, 26, 41, 71, 75, 77, 120, 121,
147, 148
sahan 51, 69, 70, 73, 76, 80, 84, 87, 99,
100, 101, 104, 110, 115, 117,
119, 120, 121, 122, 123, 124
sakız 42, 85, 89, 107, 120, 128, 129, 136,
145
Sakız böreği 42, 91
sakız kabağı 145
sakız kabakları 120
salep 43, 149
salkım kuruğu 76, 113
sanat 4, 5, 7, 29, 31, 32, 44
saray fodulası 101
Sardalya 15, 44, 142
sardalya balığı 142
sarımsak 67, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 77,
84, 113, 117, 119, 120, 141, 142,
143, 144, 145, 146
sarımsaklı yoğurt 84, 115
sarımsak taratoru 142
sarımsak 34, 73, 74, 76, 77, 113, 119,
141, 142, 143, 144, 146
Sarımsak turşusu 44
semizotu 141, 158
sepet 104, 144, 145, 146
siyah biber 92, 146, 158
siyah dut 148
sığır eti 77, 80
Sığır eti 155
sirke 15, 62, 63, 67, 69, 70, 71, 73, 74,
75, 76, 77, 79, 80, 84, 117, 118,
119, 123, 140, 141, 142, 143,
144, 145, 146, 147
Sikencebin 15, 138

sirke şurubu 138
soğan 21, 61, 62, 65, 66, 67, 68, 70, 73,
74, 75, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85,
87, 89, 91, 113, 114, 115, 117,
118, 119, 120, 121, 122, 123,
124, 125, 127, 129, 141, 142,
157, 158
soğan suyu 65, 66, 68, 78, 79
Somon balığı 46
somada 138
su böreği 91
sübye 138
sumak 114, 115, 158
sündürme 42, 116
süpürge çöpü 137
süpürge teli 97
süt 39, 62, 66, 89, 93, 95, 96, 97, 100,
101, 102, 103, 104, 107, 108,
109, 110, 141, 148

Ş

şalgam 147, 158
Şalgam turşusu 44
şam fıstığı 14, 98, 110, 133, 158
Şam Kahki 12, 100
şap 135
şarap sirkesi 145
şeftali 144, 158
şehriye pilavı 98
şeker 35, 36, 88, 93, 95, 96, 97, 98, 99,
100, 101, 102, 103, 104, 105,
107, 108, 109, 110, 113, 117,
119, 122, 123, 125, 131, 132,
133, 134, 135, 136, 137, 138,
139, 140, 146, 147, 148, 149,
155, 157
şeker şerbeti 109
şerbet 24, 28, 50, 96, 97, 101, 103, 108,
109, 131, 132, 133, 136, 137,
138, 139, 148
şikenbe çorbası 59
şimşir havan 83
şimşir tokmak 69
şirden 125
şişe 23, 65, 66, 67, 69, 137, 138, 145
şıra 147
şurup 36, 108, 111, 131, 132, 133

T

- tabak 65, 66, 70, 71, 83, 84, 87, 95, 98,
110, 118, 120, 124, 130, 141,
142, 148
- taflan ağacı 133
- Taflan Yemişi 14, 133
- tahta 89, 144, 145, 147, 155
- tarak 31, 130
- tarator 15, 20, 25, 40, 41, 140, 141, 142, 143
- tarçın 50, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69,
70, 76, 79, 83, 85, 90, 91, 100,
102, 107, 113, 114, 115, 116,
117, 118, 119, 121, 122, 123,
124, 125, 127, 128, 129, 130,
136, 146, 147, 149, 157
- tarhana 62
- Tarla balığı 44
- taş dibek 62
- taş havan 107, 116, 147, 149
- tatlı badem 138
- tava 27, 54, 61, 68, 71, 78, 79, 80, 83,
87, 91, 100, 117, 118, 120, 121,
122, 123, 124, 125, 127, 141
- tavşan 9, 10, 31, 43, 44, 67, 75
- tavuk 31, 34, 43, 51, 61, 65, 66, 67, 69,
75, 78, 87, 88, 89, 90, 95, 107,
123, 128, 158
- tavuk böreği 90
- tavuk ciğeri 51, 90
- tavuk suyu 61, 69, 87, 88, 123
- tavuk tiftiği 107
- tavuk yelegi 65, 66, 67, 87, 95, 158
- taze bamya 116, 149
- taze fasulye 117
- taze soğan 74
- Teke 15, 143
- teleme 116
- tel kadayıf 98
- tencere 21, 27, 50, 51, 61, 62, 63, 66, 67,
68, 70, 73, 74, 75, 77, 78, 79, 80,
84, 85, 88, 90, 92, 95, 97, 98,
100, 101, 102, 103, 104, 105,
107, 108, 110, 113, 114, 116,
117, 119, 120, 121, 122, 123,
124, 127, 128, 130, 132, 135,
136, 137, 138, 139, 146, 147
- tencere kapağı 98, 100
- tepsi 67, 68, 78, 81, 87, 88, 89, 90, 91,
92, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101,
103, 105, 109, 118, 125, 135,
136, 137
- tere 140
- tereyağı 65, 67, 70, 87, 91
- tergin 55, 89, 92, 100, 158
- testi 145
- tirit 75, 79, 119
- tombalak patlıcan 83, 159
- toprak kap 133
- toprak kâse 68
- toprak sac 105
- toprak tava 141
- toprak tencere 73, 117, 132
- torba yoğurdu 62, 92, 142, 147
- torukluca nişasta 101
- torukluca pirinç 96
- toruklu nişasta 102
- toz şeker 95, 99, 100, 101, 104, 105, 109,
110, 132, 133, 136
- toz şekeri 95, 99, 100, 101, 104, 105,
109, 110, 133, 136
- toz şeker 104, 105, 109, 132, 136
- toz şekeri 95, 99, 100, 101, 109, 110, 133
- tuğla 98
- turunç kabuğu 77
- tuz 35, 50, 61, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71,
73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81,
83, 84, 85, 87, 88, 90, 91, 92, 93,
97, 104, 105, 113, 114, 115, 116,
117, 118, 119, 120, 121, 122,
123, 124, 125, 127, 128, 129,
130, 140, 141, 142, 143, 144,
145, 146, 148, 153
- tuzlu su 81, 114, 129, 144, 145, 149
- turunç 77, 146
- turunç kabuğu 77
- tuz 35, 61, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73,
74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83,
84, 85, 87, 88, 90, 91, 92, 93, 97,
104, 105, 113, 114, 115, 116,
117, 118, 119, 120, 121, 122,
123, 124, 125, 127, 128, 129,
130, 140, 141, 142, 143, 144,
145, 146, 148
- tuzlu su 81, 114, 117, 121, 122, 129,
144, 145, 149

Ü

Urus turşusu 44
 Uskumru 10, 11, 15, 31, 43, 44, 69, 69,
 70, 71, 76, 83, 85, 125, 142
 uskumru balığı 31, 69, 76, 125

Ü

üzüm 41, 68, 74, 113, 117, 121, 123,
 124, 125, 127, 130, 132, 134,
 147, 155, 157, 159
 üzüm suyu 113

V

vişne 41, 93, 104, 122, 131, 134, 137,
 159
 vişne suyu 122
 vişne tatlısı 41, 93

Y

yağ 35, 37, 38, 50, 62, 70, 74, 78, 79, 80,
 81, 83, 87, 88, 90, 91, 92, 97,
 102, 105, 115, 118, 125, 128, 157
 Yağsız pilav 44
 Yahni 59
 yarma şeftali 109
 yassı kadayıf 42, 99
 Yengem duymasın helvâsı 38
 yenibahar 83, 85, 121, 124, 159
 Yenişehir Fener 132
 yer elması 28, 77

yeşil biber 141
 yeşil çalı fasulyesi 81
 yeşil fasulye 141
 yeşil kavata 117
 yeşil limon 146
 yeşil tere 143
 Yılan balığı 43, 69
 yoğurt 59, 74, 84, 92, 114, 115, 116,
 128, 142, 148
 yoğurtlu patlıcan 84
 yufka 50, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 95, 96,
 100
 yufka böreği 88
 yumurta 32, 42, 50, 61, 62, 65, 66, 74,
 80, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 90, 91,
 92, 93, 95, 96, 99, 100, 101, 105,
 114, 115, 117, 119, 120, 121,
 136, 137, 138
 yumurta akı 95, 96, 100, 101, 135, 136,
 137, 138
 yumurta sarısı 62, 89
 yürek 123, 125

Z

zarf 33, 92
 za'ter 69, 141
 zeyt 61, 62, 71, 76, 78, 83, 84, 85, 92,
 100, 118, 119, 121, 122, 124,
 125, 129, 130, 140, 141, 142,
 143, 144, 145, 157, 159
 zeyt yağı 71, 76, 78, 83, 84, 85, 117, 141,
 142

**Tanıtılan Nüshalardan
Örnek Yapraklar**

سوزلش صوبه قیوب نرم آتش بمورطه نیک رایحه سی کیج جک
مقداری طبع اولسه ویکرمی اوتوز لیمونک تصفیه اولمش
صوبیدن دخی اضافه اولسه ویش الی دیرهم خالص عقران لونی
قیوب بک آتش دن آندیروب بالقلرک اوزرینه قویه لر و
دوکلش داربجی دخی اوزرینه قیوب لیش اون ساعت مرور
ایلیه یعنی قال مرتبه صووق اولق بشرط در نوع دیکر
بودی طرطوره و طبع و عدل انقباض اولدیغی وجهه اوزره
اولوب لکن جزوا عطشی بمورطه و لخله بعض نازک مزاج اول
جنداندن خط ایقوب علی الخصوص بمورطه دن نفرت ایدن طبع
و مزاجه کوره و فی نفسیه مرثله اولدیغی ظاهر و نمایان اولغله
بر نازک طبع دخی اختراع اولوب تجربه اولشد در صفی پال
قبوی جقش کتک کلک بغدانی بایقوب مقدار کفایت مثلاً
ایکی و نیمه بغدانی اوج دورت و نیمه صوابله قایمه دوب جائلغ
باشلدن کیمه آید متعاقباً قریب دیرو لرتاکه باشمه **بع**
قبولغده بشلدن اوزرینه صافشدن اوج بش کیمه آندن
یرینه ینه صواضافه اولسه که هم کوزلش هم هبله سی زیاده
اولور و الحاصل بویله اوج دورت دفعه دن صکره ترک اولنر بعد
اول النان هبله کفایت ایتمز ایسه باقی تیخه دن لخد اولوب الکدک
یا خود بر سیرک اسطاردن سوزد و کدک صکره آتش قیوب تکرار
قبولغده قاریشد بر یکین بالیق لیش دخی صوغانی سرکه لی
صوی ازارازار قویه لر تمام قبولاندنک بشل اون بمورطه صابروسی
ویش اون مصفی لیمون صوی ویش الی دیرهم عقران لونی اضافه
اولوب تکرار بمورطه رایحه سی کید بخه طبع اولتد دن صکره

سوزلش صوبه قیوب نرم آتش بمورطه نیک رایحه سی کیج جک
مقداری طبع اولسه ویکرمی اوتوز لیمونک تصفیه اولمش
صوبیدن دخی اضافه اولسه ویش الی دیرهم خالص عقران لونی
قیوب بک آتش دن آندیروب بالقلرک اوزرینه قویه لر و
دوکلش داربجی دخی اوزرینه قیوب لیش اون ساعت مرور
ایلیه یعنی قال مرتبه صووق اولق بشرط در نوع دیکر
بودی طرطوره و طبع و عدل انقباض اولدیغی وجهه اوزره
اولوب لکن جزوا عطشی بمورطه و لخله بعض نازک مزاج اول
جنداندن خط ایقوب علی الخصوص بمورطه دن نفرت ایدن طبع
و مزاجه کوره و فی نفسیه مرثله اولدیغی ظاهر و نمایان اولغله
بر نازک طبع دخی اختراع اولوب تجربه اولشد در صفی پال
قبوی جقش کتک کلک بغدانی بایقوب مقدار کفایت مثلاً
ایکی و نیمه بغدانی اوج دورت و نیمه صوابله قایمه دوب جائلغ
باشلدن کیمه آید متعاقباً قریب دیرو لرتاکه باشمه **بع**
قبولغده بشلدن اوزرینه صافشدن اوج بش کیمه آندن
یرینه ینه صواضافه اولسه که هم کوزلش هم هبله سی زیاده
اولور و الحاصل بویله اوج دورت دفعه دن صکره ترک اولنر بعد
اول النان هبله کفایت ایتمز ایسه باقی تیخه دن لخد اولوب الکدک
یا خود بر سیرک اسطاردن سوزد و کدک صکره آتش قیوب تکرار
قبولغده قاریشد بر یکین بالیق لیش دخی صوغانی سرکه لی
صوی ازارازار قویه لر تمام قبولاندنک بشل اون بمورطه صابروسی
ویش اون مصفی لیمون صوی ویش الی دیرهم عقران لونی اضافه
اولوب تکرار بمورطه رایحه سی کید بخه طبع اولتد دن صکره

11-12 نیمی هجوه عله. هکله خیز محمدانند چهار تنی هکله
 قیده اینا خادان زنده. م. حوتن کتیا ننه
 اوز ناگه ییله وازیرن رسیده.
 حارث و اوزل کتوتان
 جهته ده بواز مارت
 زنده.

بونه نه کله
 برابره و نوزن یی
 رفته کله
 بونه نه کله
 برابره و نوزن یی
 رفته کله
 بونه نه کله
 برابره و نوزن یی
 رفته کله

قیون کولبا صیتیسی

جمعه دن معلوم. آنچه ساده یسروب استعمال ایتکده بقدره و لو تره لیبی
 اولور. اولانجه و صبح یارملی قویون لیبون اسفده ده بر فوجیه حوره ریل
 یسروب و کده نصکده بر قاساس صحنه قویون بقدره بقا ایتس باسده صفا سانی
 یاک انیلوب او تره نه قیون بر ایکی قیون سرکه ایله ان صوبی و بر مقدار صوفی
 حاصلی اوزده او تره نه قیون نصکده جزئی بوبر و کونه قیون قور اوزنده
 تمام مراد اوزده نه مال بو سینه تکرار طبع ایدر. بعده دایره حیدره اکوب
 استعمال بیره لر حد ساهه دیسه اولوب نقد. زیاده اولسه مانع دکلر
 نیکده لطیف اولور. داکه کلمه اولوب مراد اولو ایسه بر ایکی دانه معده نومی
 کونده و بر ایکی دانه ساق و بر ایکی قرنفل دخی قویون معافور ده زیاده
 مکت ایتیره کرکی آبی پوشه اولور.

نوع دیگر

دانا و قوزی آنلری دخی اعلی اولور. کله حد ساهه سرکه و کونه قویون
 سائر تخمیر اولانله اجزائ قویون و بکله بر ایکی باسده صوغان غلیظ ایتنه
 طوغرایوب بر قاسمه یاک تره یاغی ایله بر مقدار صوغان غلیظ ایتنه طوغرایوب
 بر قاسمه یاک تره یاغی ایله بر مقدار صوغان قاور و دخی نصکده صحنه قویون

بیمار حنظل

کتابی غریبه در دستم یافت بیلگهی بدیهه نوشت
آنست بر صیحه دره

بارنجانه مجمری

و لطیف طعنه . مقدار کفایه بارنجانه طولانی یاروب و اینی
نوزله جیباروب اول ایچدی خفیف طوزلی صوابله جری قیفا دره
صوبنی سوز رکنه حکله بر مقدار قیبه ری رضی بر سیه خورده نمسه
صوغانی یاغله قاده ر دقه صوب جوی صده دره دیور و ایچدی
قریب و ادج سیه میدر طری رضی بر خوشیچ حال قیوب مجمری
بریره کتوروب قرینه دقه حکله بالاده در اد لانه دیولسه
بارنجانه مذکور معلول ایچ قویوب به کناری تیبی جری
یاغلیوب بارنجانه برینه مناسب دیوب فرودنه لجم ایله لر
غایت لطیف اولور .

قیانه بقلواسی

اولا قیوه عاداتا بقلوا قیوه کی یقوروب ایچ آجوب اده قات
یفته تیبی . وضع اولوب اوزینه قیانه قونید و قیانه اوزینه
بر مقدار شکر سیه . بعده اده قات یفته رضی اوزینه
قیهیم و یفته نکه کناریجا اوزینه قوریلر که طمحه قیانه
آق صوبه . بعده خورنده کوزلی طبع اولوب محضه بکانه
بسه اده رنده خیری دیوب سستی حاشنه . غایت لطیف

8
 پیله کولبا صدیی بر چاروبه کاغذینی تابه شکسته بویوب بر مقداریغ ایله ایچینی تانما
 یا غلیظ بایچه ویلغش قشقدار قاشد پیله بیله ویزوب اسفرد اوزرینه قویوب قشقد
 اشد تمام قوروقده کاغذیه جیباغه قویوب اکلارنه برنج بقلا سر بر اوچو کولبا
 بال بر اوچو ارغینه باغ بر اوچو صو بر اوچو طوقلو برنج اونی برنجی خلیک کولبا صو جدر
 بو تختهیه وضع داند کشفه قاشد برقی تمام حلوانس قویوب اوله قده برقی بیله ایله یایوب
 فرونده کولبا قوروقده بقلا ارسته قطع اولوب اوزرینه شکر اکوب اکلارنه رشید یولوسی
 بر اوچو ارغینه باغیه وضع بر اوچو طوقلو قشقد بر ایله اوچو صاف صولید اوزوب
 ایله اوچو شکر دخی یاغلیکجه قویوب قوراشنده قاشد برقی خوش لکده بر مقداریغ
 قاشد اوزوب قاشد سر قالد قده اشد سینه ایدوب جیباغه وضع ایدوب

مقدار کفیه ایوانک قوغنی وچر دکنی و خروده قورمیشی کوز لجه ازاله ایدوب ما صافیله مذکور ایوان
 حمیر کی اولنج طبع اوله بعده ایوان برین طبعی کبرجه برینق پستیل از کبی اوزوب حمیر اوله بعده
 اول حمیر غایت قواملو کد برینک شکر ایله ایدوب قویوبه پستیل قانده اوله بعده طبعی سید
 اشد وضع وچر پنجه قیاهب اول قویوبه ایز ایله بارمق قشقدار قشقد بر تپی نوکوب
 اوج بیکو کولشد حارست شمسله قویوبله بعده بقلا ارسته قطع اولوب کاسه زر حفظ
 اوله بر لطیف ایوان کوفتر ورنج راحه اکل قده شبیه کوز رشین اولور اغاج قورن و الما دسار
 بونکره شبیه اوله میده ر به صورتی اعجاز انسه لطیف اولسیده هم
 با نرف وچر طبعی کولبا
 رشید یولوسی

عاود بلا وک دانہ لو واعلاسی ایک ادیکو صوتیام قیادقده برادیکو پاک مہر بخنی
 اوج صوتیام سوزوب اشوتیام صوتیام یکنہ وضع و طوز دخی قیوب صوتیام یکد کہ
 اگر بریغ برقیہ ایسہ دیم رغن سام بی باقوب برن او زرنہ عاشقوب طبعہ تک
 قیانی قیاب کہ لایا شدہ یادم ساعت قدر زک اولہ بعدہ لکہ اللہ دو ماتر پلاوی
 ایک باشد اینچہ چشمتی صوتیام تابیہ یادم قاشق مک یاغده کر کہی قیارتوب بچہ بہ
 وضع اولہ برادیکو اصطلاح سوزلی دو ماتر لعاب و برادیکو است صوتیام یاغده مار
 صافی دانی طوز ایلم قیادقده برادیکو یقائن اعلا بریغ صالوب اصول آزرہ
 صوتیام یکد کہ قزغن رغن سام عاشقہ کر براز کشتہ مک دار پلہ اکوب طبعہ الہ
 حاجی عنہن کبابی قیون انک یاغده رنہ جوز مقہار طوز یوب تر دفعہ صوتیہ
 انوب و حقیقاروب او زرنہ صوتیام چشمتی طوز یوب درت ساعت مقہار
 قیانی متہج بر طبعہ وضع ایلم تہ قیوب مقہار شدہ درت ساعت مقہار
 طوزوب تمام قیادقده اکل اولہ بیج و طوق وھنر طوقی بویجہ اولہ رن
 بدیہ جب طبع اولہ بیجی حاکمہ یک کوز لکاب اولہ قیون و قوز کوز لکاب صدیقی حکم
 قیور غہ طرفہن اوچ قیور غہ دبل کوک و ایلہ برابر کوب بر چشیر طوقی دیاھو الہ
 کتوک او زرنہ مذکور اتی دو کوب اینچہ کہ دانی طوز یوب درت ساعت مقہار
 اوغوشہ برہ لکبہ اسقہ او زرنہ خفیفہ تہ چو بر رت قیادقده طبعہ
 وضعہ سباق الحین اکل اولہ دو ماتر تہ بخنی اوج قیہ بخنی بویجہ قطع ایلم
 بعدہ نظیر یاغده قیادقہ واد یاغده بر قیاب باشد طوز غلغش صدغانی دخی
 قیادقہ و رب طبعہ ات پانہ لہی و صوغانی وضع ایلم بر قیہ مقہار قیور و دوازک
 صیغوب لعابی اصطلاح یا لکدن سوزوب دیش اوغوانہ سنی دخی بشہ اشتر باہ
 ایلم مذکور لعاب ایلم انک او زرنہ چفیفہ قدر صو و یوب قیوب تمام قیادقہ
 و صوتیام یکچہ طبع اولہ طبعہ وضعہ او زرنہ دار پلہ اکوب طبعہ الہ

2

اوزرینه قویوب کرک لی قیناده لر بعد پاك استاره سوزوب و مقف
 تكلر بیهوجك لجه ایل آتیه قویوب و **بالقاری** دخی ایچنه بر قویوب
 تمام بیهوجك بشله **بالقاری** چیقاروب اول صویدلار استارون
 سوزولر و **بالقاری** قیقملرینک و اوزرینک اولک زارلرینک ایرق پاك
 استار ایله هر یارچیرینک باشلیرینی آلوب طبقه قویوب دیزه لر بعد
 یوز ایلک ایگوز یوزله صاروسنی بر طرفه کرک لی چاقیوب ذلر
 اولنک سوزلش صوی قویوب نرم آتیه یوزله نك رایجی کیده چك
 مقداری طبع اولن و یلری اوتوز لی نك تصفیه اولمش صویدلر
 دخی اضاف اولن ویش التی درهم خالص زعفرانک لونی قویوب
 بعد آتیه ایندیوب **بالقاری** اوزرینه قویوب و اینجه دوکملش
 و اجینی دخی اوزرینه چوچقه قویوب بش اولن ساعت مرور ایله
 یعنی کمال مرتبه تبرید اولمش شطرد **نوع دیگر** بودخی طرز و طوره حاصل اولمش
 و طبع و عمل انفا بیان اولنچی اوزره اولوب لکن جزو اعظمی
 یوزله اولفله بعض نازک مزاج حیدان خطه ایتیموب عا المخصوص
 یوزله نك نفرت ایدک طبع و مزاجه کون **وقی نفس الامر** تعلتی
 اولدنی ظاهر و نمایان اولفله بر نازک طبع دخی احتیاج اولنوب
 تجیه اولمشدر **صفتی** پاك قویوب چیقش کشفلک **بغذایی**
 یا قیوب مقدار کفای **شلا** ایدک وقیه **بغذایی** اوج دت وقیه صوایل
 قینادوب جاتمغه باشلر و کجه ایل متعاقباً فریشدیرلر

اولی فصل جو ریاضی انواع و تریه و طریق طنجیرین بیان اید

نخود آب نخودیه معمول جو ریاضی در غایت لطیف و زیاده مقوی

صنعتی اول نخودیه نفع ایدوب قشینی ازاله ایدوب نفع

اولان صوابه طنجیره تمام نوشا نیجه بشورب کفجه ایدوب کی

سحق ایدوب کفجه لحوه لر بعد طاق صوب یا خوراک صوب

ایدوب کفجه کفجه لحوه لر بر منوال محرقشی ازاله اولدق نفع

نخود قوریدوب بعد اونچ دق ایدوب ال دند نفع دخی تحری

اولدقنی حق اونچ طنج اونچ اولور انحق بطور وقت محتاج اولکی اکا

دفعه اولور بالق جو ریاضی اولدق اوج و قیه لوب یا خور کفال

بالغده آلوب قاعده اوزده نظیر ایدوب طوز لر بعد برو قیه نفع

صنغان اینجه طوز لوب الی التمش درهم پاک روغن زیت ایدوب طنجیره

مقدار کفای طوز لر بر مقدار قوریدوب بعد برو قیه نفع و برو قیه

مقدار دخی بعد الطنجیر اینجه طوز لوب اندر دخی صنغان اید

مما طنجیره بر مقدار دخی قوریدوب دفعه نفع برو قیه کفین دخی

مخصوص بر طاق ایدوب اولدق
دخی زیاده لطیف اولور

اوسر کذا قوریدوب شده برای درهم مقداری بارجه
بارجه دارجه قوریدوب انشیز ایدوب سوزوب
نصفه بارجه قیاسه دخی اعلا اولور

اولدق

2

جوب یا سی اولا ایکی اوج و قییه لورله یا خود کفال بالغند
 الوب فاعده اوزره تطهیر ایدوب طوز لیه لر **بعده**
 بروقیه مقداری صوغانی ایچنه صغیر قیوب الی التمش
 درهم روغن زیتا یله برنجیره یه مقدار کفایه طوز
 ایله بر مقدار فاو رب **بعده** بر قبضه نعنه و بر قبضه
 معدنوس دخی بعد تطهیر ایچنه طفرایوب دلی دخی
 صوغان ایله مها تجیره ده بر مقدار دخی فاو رد قدن
 صکره بروقیه کشکین سرکه اوزرینه قیوب کرکی کی
 قینا دالر **بعده** بآه استاردن سوزب تکرار بر سوجان
 تجیره ایله امشه قیوب ویا قلری دخی ایچینه بر اغوب
 تمام بر خوشیجه میشد کد نصکره بالقلری جیقاروب
 اول صوبی تکرار اصداردن سوزه لروبا قلری قلمچقلرنده
 واوزرنده اولان زاد لرندن ایروب بآه استارایله
 هر بارجه لره باشلری الوب طباقلره قیوب دیزه لر
بعده یوزالتی ویککه اینکوز بر طه صار و سنی بر طره



T.C.
İZMİR
MİLLÎ KÜTÜPHANESİ

8
1
26769

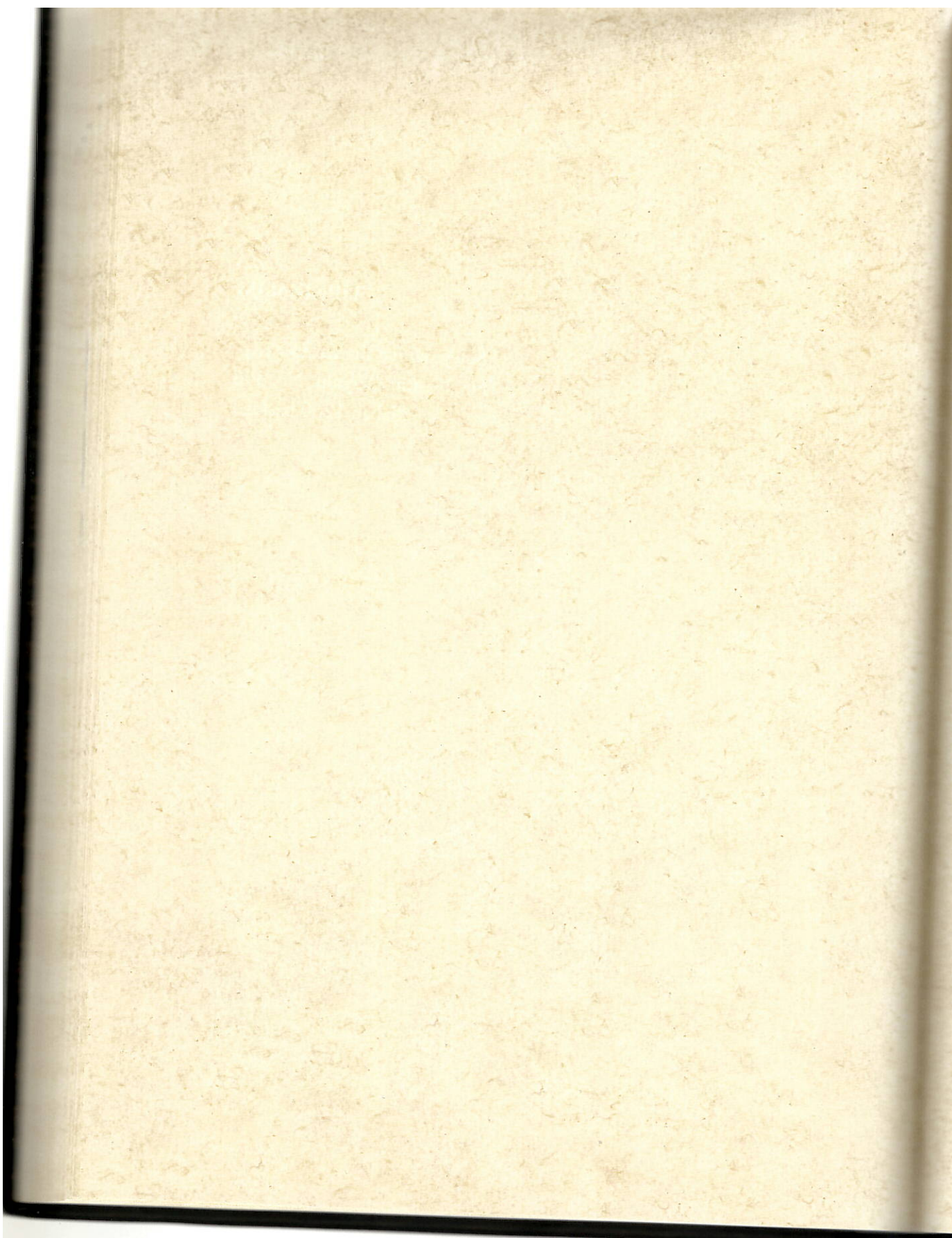
آؤبکی فصل جوریا لرک

النواعك وتربيه لرک وطریق طخلرک بیاید
نموداب نخود دن معمول جوریا در غایت لطیف و زیاده
مقویدر صنعتی اوله نخودی صوده نفع ایدوب فشرینی
ازاله اندکدن صکره نفع اولنان صوابله تجیره ده
تمامه میساینجه بشوریب و صوبنی سورب کجه ایله
کرکی کبی سحق اید کفکردن کجورب بعده طاق
صوبنی یا خودات صوبنی ایله تکرار اعتداله کلنجه بشوره
بر منوال محرق شرع زاله اولد قدن صکره نخودی قیدوب
بعده هاوند دق ایدوب لکدن الد قدن صکره دخی
تخیرها ولندیغی منوال اوزره طبخ اولنسه اولور انجی
بو طور وقتد محتاج اولکی اسان دفعه اولور باقی

جوریه سی

TIPKIBASIM

Süleymaniye Yazma Eser Ktp.
Hz. Nasûhî Dergahı, No. 396
(Şaban 1260 baskısı)



۱۳۳

بعده طرلو و کو جگرینی بوز درهم صوایده برطاشم قینا توب
مقدقه حاصل اولان موینی بشبوز درهم التمش کله شکریله
تبخریه قیوب ارید کده ایرتمش کل پیرا قلیزیدخی اتوب
قوامه کلجه قینانه لر بعده قیاقلی بللور کاسه لره بعد التوزیع
حفظ اولنه لکن دقت لازمدر

ویشنه طنلوسی طریق طینی بوز درهم علا ویشنه نش
صاپلرندن آیروب بعد التظهر چوب طرفندن قلمتراش
ایله چیزوب چکر دکنی بعد الاخراج حاضر ایده لر بعده
برقیه شکری عادتاً اصول اوزره کسدریزوب قوامه کلکه
قریبا ولد قده ایچنه حاضر لنان ویشنه لری اتوبینه
قوامد کرکی کلجه قینا توب ایندیره لر بعده
صوغومغه قریب کاسه لره بعد التوزیع حفظ ایدوب
حیز حاجتده تناول بیور بیه

بجه سبانه بقای بدن انسان و محافظه اجسام سائر
آدمیان و متغذیانک قوام و دوامی اغذیه لطیفه و اطعمه
نافعه خفیفه یمنوط و مربوط اولوب طبع طعام و ترکیب
غذای نام باینده قلمه الوب خوان صحیفه یمافواغ و کشید
اولسان ملجأ الطباخین نام رساله نفیسه نک طبع
و تمثیلی سایه هماوایه شاهانه ده بیک ایکوز

التمشینی سنه سی شعبان شریفی
اواخرونه ختام پذیرا و نمشدر

کول بشکر قاشقی یدنه تناول بیور جکر د کسز ازومک قوروغی
دخی یوز درهم اولد یغی حالده بویله طبخ اولتوب
صوغودیلور

قونک ازومی طلو سطر بق طبخی اصول سابق اوزره شکری
کسد یروب وقوامه کتوروب ایچنه یوز درهم جکر دکی
جیمش قونک ازومنی توب قوامه کلد کده یارم قدح مذکور
ازومک صقلش صویدن علاوه ایدوب برکوه دخی
قینا د قدّه ایند یروب کاسه لره توزیع اولنه بودخی
لذیذ اولور

کل شروبی طریق ترتیبی یارم قیه اعلا تمیز کول ورق حاضر ایدله
برنجره ایچنه یارم قیه صقیوب ایش اوزرنده قینا سفه
باشلد قدّه ایچنه اوراقی توب برکوه قینار کبی
اولد قدّه ایند یروب واغزینی قیابوب صوغو یخه ترک
اولنه بعد سوزوب پوصه سنی ند قدّه حاصل اولان
صوبی برقیه اعلا شکر و بریمور طه نک کو پر مشق قبله
تخمه به قیوب برکوه قینار د قدّه ایند یروب اوزرینه
کلان کوچکنی توب سوزد کده اغزنی و قش شیشه لره
وضع برله اغزنی بوجه قیابوب حفظ اولنه هیچ هوا الدریا
لازمدر زیرابوزولور

کلبه شکر طریق طبخی یوز درهم اعلا کل ورق نک طهر سز
تیمزلینی آبروب بیاض برلرینی کسوب حاضر ایدله لره

یخته شین طریق بر فنجان اعلا
مرمر نشسته سنی او توز
فنجان سوايله ازوب قیر
الکدن کچیرد کد نسکره
قو خوسی کید یخه برقاب
ایچنده قینا توب طتلو اولد
مقداری شکر دخی مضافه
اولند قد نسکره برکی لیون
صقوب عصاره سنی مطارون
سوزوب ایندخی بر مقدار
کله بایده علاوه ایدوب
اشندن ایند یروب بیجا
ایمن فنجان لره توزیع ایدوب
شراب اولنه یا خود کل صوب
یرینه پیچک صوب علاوه اولد
دها لطیف اولور سله

۱۳۰

قیا یوبایی ساعت ترک اولند قد نصکره اشبو شروبی
اولاد لکلی کفکیردن کچیروب دانه لرینی برد قد تکرار
اصطاردن سوزوب شیشله ره بعد الوضع حفظ
اولنه پک رابجه سی تحف شربت اولور اغاج جلکی دخی
بونک عینی نفع اولور

تیمور هندی شروبی طریق طبعی الی درهم تیمور هندی
برطریق نخجری ده اوج یوز درهم صوابله یارم قیه قالنج
قینا قوب سوز کده حاصل اولان لعابنی برقیه شکریله عاذا
دیگر شروبلر کبی برطاشم قینا قوب ایندیرد کده صوغوبغه
قریبا ولد قدینه اصطاردن سوزوب شیشله یه وضع
اولنوب حفظ اولنه شربتی غایت جموضتلی اولور باخصوص
یاز کونلورنده استعمالی لطیف وقاطع المراره علاج
نوعندندر

قبا قوروق طنلوسی طریق برقیه شکری اصول اوزره
کسد یروب کوپکنی الد قدیه برطاشم دخی قینا قوب
قوامه کلکه باشلا قدیه یوز عدد قبا قوروق غل
صاب طرفنی قلمتراش ویا جاقی ایله یاروب هلال ایله
جکر دکنی چیقاروب ایچنه براغه لرینه قینا یوب
قوامه کلد کده ایند یروب بللور و قبا قلی کاسه ره تقیم
ایدوب در عقب صوغوق صویه اوتور ته لر انده
چاپک صوغویه که رنکی یوزلمیه کوزل اولور بمده

کولیشکر

کرکی بکی دق ایدوب حل اولدقه ایچنه یوز درهم صو
 قیوبا یوجه قازیشد یروب صقحه اصطاردن سوز ر کده
 پومه سنی نه هوانده تکرار دق ایدوب سینه یوز درهم
 صو علاوه سیده قازیشد یروب اصطاردن سوز له سر
 حاصلی بامدن از پومه قالدوران ترک ایده لر بعده برنج
 ایچنه برقیه شکر و صغلوب حاصل اولان سوبیه لی دخی
 اوزرینه اضافه ایدوب قازیشد یروب برطاشم قینا دقه
 ایند یروب اصطاردن سوزوب بوقالره بعد الوضع اغزی
 قیایوب حفظ اولنه حین اقضا ده صولند یروب شرب
 اولنه پک معدوی و لطیفدر اشبوشرو به پونجی دکالند
 صوماد اعتبار ایدر لر
 لیون شروبی طریق برقیه شکری تجره ده عادت اوزره
 بمورطه اتی و بیانی صوایه کسید یروب کوپکنی لدقه
 بر قاج طاشم دها قینا توب قواسلور ایکن ایچنه صقلش
 یوز درهم لیون عصاره سنی اضافه ایدوب برطاشم
 دخی قینا دقه ایند یروب صوغوسفه قریب اصطاردن
 سوزوب شیشه یه بعد الوضع اغزی بغلیوب
 حفظ اولنه لطیفدر

چاک شروبی طریق برقیه شکری تجره ده عادت اوزره
 کسید یروب کوپکنی لدقه ایند یروب در عقب ایچنه
 چوپنی آیتلمش یوز الی درهم چلکی اتوب تجره نک قیاعنی

بادم حریره سوطنی بادمی
 ایچ قوغندن امولی اینه ایرور
 طاشم هوانده کرکی بکی سخی ایدوب
 و صولند یروب قبل الکدن
 بکوریبه بعده بر مقدار صودخی
 اضافه ایدوب بر قایب ایچنه
 قنار ایکن ایچنه مقدار وافی
 شکر و ککوب قیوب برطاشم
 دخی قینا دقه ایند یروب
 قینا دقه بعد الوضع اوزرینه
 دو ککوش دایچین اکور سالب
 کبی بیلوریک لطیف و مدتر
 اوله جغه شهبه یوقدر
 ملا

۱۲۸

کاغذه دو کوب اوزرینه یوزدرهم منکشه و ورق قیوب
ال ایله بربر لیه اوغوشدیره لر شولدرجه یه واره که
منکشه ورقینک شکلی مائی رنگنده شکر اوله اندنصفه
اشبوشکری قیاقلی کاسه له بهدیره و ب حفظ اولنه حین
اقضاده از یلوب شربت یا پیلوب ترتیبی قولای و طعمی
لذید شربتدر

سکنجین سرکه شروبی دخی دیر لر طریق یوزدرهم اعلا
بیاض سرکه دن یا خود عادی سرکه نک تقطیر اولمیشند
یا خود اود و یادن بوقال ایله کلان سرکه دن تدارک
ایدوب برتجنه ایچنه بریمورطه نک کوپریشاتی و برقیه
شکر و بو حاضرنان سرکه بی بردن وضع ایدوب برک
قاریشدیره و با شش اوزرینه قویه لر برطاشم قینایوب
قبارد قده اششدن ایندیره و ب اوزرینه کلان کوپکینی
مالوب در عقب برقبضه ماجول لقا تعیر اولنان مرزنجوش
یعنی ترکیده مرجان کوشک دید کلری اوتدن براسطاره
چقن ایدوب ایچنه اتوب قباغنی قیایوب صوغو نیجه
ترک ایده لر بعده اصول سابق اوزره سوزوب شیشته
بعدا لوضع حفظ اولنه یاز کونلر نده شربتک شرب لطیف اولور
پک مشهور در

بادم شروبی طریق ترتیبی یوزدرهم طنلی بادم و اوج درهم
اجی بادمی حاشلیوب ایچ قبوغنی چقار د قده مرمره اولنه

۱۲۶

تجربه به بعد الوضع اوزرینه ایکورالی درهم بیامی
 صوغود قدہ بریمورطه اقنی بشاون سپورکه چوپ
 ایلده کوپرتوب ایندخی بعد العلاوه هسنی بردن
 قاریشدیروب اتش اوزرینه قونیلده قینایوب
 قبارد قدہ ایندیروب و اوزرینه کلان کوبکنی
 الوب اصطاردن سوزوب حفظ اولنه بعده مناسب
 محله قولانیلور

ویشنه شروبی صنعت طبعی مطلوب المقدار ویشنه بی
 صقوب اصطاردن سوزوب یکرمی درت ساعت
 ترک ایتد کد نغسکه سهولتله دیکر قابه سوزوب
 دینده کلان پوصه سی اتد قدہ صافی صوبی هر نه
 مقدار ایسه ایکی قاتی طوز وکله شکری علاوه اولوب
 بر تجربه ایچنه بعد الوضع ایوجه قاریشدی رلد قدہ
 اتشه قیوب همان قینایوب قبارد قدہ اتشدن
 ایندیروب اوزرینه کلان کوبکی اتد قدہ بینه
 اصطاردن سوزوب حفظ اولنه بعده صوغود قد
 شیشه لره بعد الوضع اغزلرینی حفظ ایدوب حین حاجتده
 شربت یا سیلوب شرب اولنه قرنک ازومی و نار شروبی و برطفا
 دخی بویله طبع و تنظیم اولور
 دیکر ویشنه شروبی طریق برقیه شکری اسول اوزره
 تجربه ده کسدیروب کوبکنی لد قدہ ایچنه یوز درهم

بشرقیه صوابله طنج ایدر لر و پشد یکن شویله بیلور لر که
 قینار ایکن قاشقدن اقد قدده کیلان افجی سوری
 قالور ایسه جیکدر اگر دو که کبی اولور ایسه
 پشمشدر اولوقت یا غلی غلی یه دو کر لر و مقراضی دخی
 یا غلیوب لوقم کبی کسر لر و طوزشکرینی الکن کچوروب
 برایکی جکرد مسک علاوه ایله لوقلری اولشکره بولار لر
 بود هاپشکن اولور

بادم غرابیه سی طریق طنجی برقیه حاشلنوب قبوغی چیمش بادری
 طاش هوانده ایوجه دقا یدوب ایچنه برقیه دخی کله
 شکری ضافه ایله ینه کوکی کبی حل اولنجه دو کوپ
 ازیلوب قاریشد قدده ایچنه درت یمور طه نک اقنی دخی
 علاوه ایدوب برقاج دخی دقا یده لر بعده مناسب
 تپسی اوزرینه چارجوبه کاغذ لری دوشیوب اوزرینه
 اشبو معمولی یوارلق دیزوب ینه اوستنه کاغذ اورنوب
 الت واوست کاغذ ینک اوچلرینی بربرینه ایلشدیروب
 فرونده بر ساعت طوره بعده جیقاروب مناسب محله
 استفایده لر بضیلری ایچنه دارچین و قونفل و ساقز
 ولیمون قبوغی علاوه ایدر لر بعضا یمور طه اتی برینه
 مسک ایله کل صوبی قور لر بعضا بر مقدار قورمز دخی
 علاوه ایدر لر

عادی ساده شر و بطریق طنجی مثلاً برقیه شکری

۱۲۶

اوزرینه دیزوب کونش قود قده قباقلربی اجوب تپسی یه
 کونش کورینان محله وضع اولنه اخشام اولد قده قباقلربی
 قبا یوب ینه ایرتسی کونی کونشه وضع اولنه بواصول
 اوزره برای قدر حرکت اولنه واقعده اوزری
 قیماقلنبوطونارولطیف اولور منکشه دخی بویه در
 راحت الحلقوم طریق طبیحی برقیه اعلاشکری اوج قیه صو
 ایله شربتایدوب برقلانی تجره ایچنه بعدالوضع بعدل
 آتش اوزرینه قود قده در عقب یمش بپش درهم اعلا
 ازلمش مرمرنشسته سنی یواش یواش قاریشدیره رق
 علاوه ایده لرکه طوپ طوپ اولیه والتنه یاپشتمق
 احتمالی ولد بفندن بلا فاصله قاریشدیره لروا فشدکه
 برایکی طیده سنی طوزش ~~کری~~ ووزرینه قویه لر
 اگرشکری صلا توب کندینه جکرایسه قوامه کلمشده
 واکراویجه طوپلنوب طوورایسه قوامدر اولوقت
 یکرمی بپش درهم مقداری کل صوبی یه برچ ~~کرد~~
 سکی ازوب انیدخی اضافه ایتدکده بر قاج کوه دخی
 قاریشدیروب اتشدن ایندیره ل اندنصکره برتپسی
 بادم یاغنی یه یاغلیوب اشبو مطبوخی ایچنه دوکوب
 صوغود قده مطلوب المقدار کسوب نصف لشمش نشسته
 ونصف شکرایچنه براغوب قاریشدیریه ~~تاکه~~
 بربرینه یاپشتمیه نفیس اولور بهمشکری برقیه شکری

۱۲۲

تکوار صقحه اصطاردن سوزله اندنضکوهینه کالاول آتش
اوزرینه قیوب وایچنه یارم درهم ازیش و بر ساعت مقداری
برفجان سیجاق صوده طورمش قرمزک لوتنی دخی اضافه
ایدوب و افقینایه شولدرجهیه واصل وله که کفجه
ایله صاوبردقده نهایتندمه پرایلیجک حاصل وله که قومه کلش
اولور اولوقت آتشدن ایندیروب و سوزوب کاسه له
وضع ایده لر مجر بدر بوندن لطیفی اولماز وطونار عقیق کبی
براقا ولور

نوع دیگر برقیه عبوانک قوغوشموید قده درت شق ایدوب
نخچه ایچنده اوج قیه مقداری صوایله کوکی کبی جل اولنجه
قینا دقده ایندیروب اصطاردن سوزوب پومه سنی
اندقده حاصل ولان لهابه برقیه شکر علاوه ایدوب
ینه آتش اوزرینه وضع برله قومه کلنجه قیناته لر بعد
آتشدن ایندیروب صوغود قده ینه اصول سابق اوزره
اصطاردن سوزوب کاسه له وضع اولنه الک قولای
طریق بودر لکن اول تحریر اولنانک نفیس اوله جغه
شبهه بو قدر

کلبه شکر سمسته سی طریق ترشبی یارم قیه کل ورقلک
بیاض برلرینی مقراص ایله کسوب برقا با ایچنده برقیه شکر
ایله کوکی جل اولنجه یوشوروب ایچیمصرلی و قاقلی
کاسه له ال ایله برلشدرله له بعده بو کاسه لری باقی بوسی

بوز و قار بوندن بیخالده یارم
قیه کوهرجه و یارم قیه دخی
افلاک طوزنجی بوجه سخت
ایندکدنضکوه برقابک ایچنده
صوطلدیروب بوندن بیخ
وضع ایده لر تمام قیما قلندقد
اورته سنه ینه قور شورو
قلایدن معمول قابا ایچنه صو
طولدیروب قباغنی قبار قده
شبو معمولک ایچنه وضع و قور
هوادن منع ایدوب بر قاج
ساعت مرورنده طوناز ایچنه
مصرده مشهور در دیونقل
ایدرن
سه

۱۲۲

محتاج اولور يا خود انجیر لری بعد التظہیر اوفه رق کسوب بر منوال
محرر استند قد نصکره صوبینی اصطار دن سوزوب صلا نیلوان
دانه لری بعد الوضغ تناول بیوریده

بیکر دکن اوزم خوشاب منعت طنجی مطلوب المقدار اوزم
چوبارینی ایتلیوب بعد التظہیر بمقدار صوابه قبارنجہ قینا توب
ایندیرد کده صوبینی سوزوب اشبو صوبینی مقدار وافی شکر ایله
برطاشم قینا توب صوغود قدہ اعتدال اوزره صولند یروب
قینان اوزم دانه لری اوزرینه بعد الوضغ تناول بیوریده
قوش اوزمی وسائر قوری اوزملر و پورق و قور و ویشنه
دخی بویله در

اون ایکنی فصل قهوه دن اول تناول اولنه جق حلویات
و مشهور اولان شر و بلر و بونلره متعلق بعض نسنه لری بیان اید
عیواری منعت طنجی بقیه عیوانک قبوغنی و جکود کحلی اولان
قتی بر لری کیدروب حاضر ایدله بعد حلوا خانه تجره ایجنده
بریمورطه نک اقنی الایله چالقیوب اوزرینه برقیه شکر ایکی قیه
بیاغی صوقیوب انشرا و ستنه وضع برله قینامغه باشد قدہ
اوزرینه کلان کوپکنی لوب حاضر اولان عیواری بعد الامضا
حل اولنجہ کر قی قینا قدہ انشدن ایندروب اصطار دز
سوزوب برمه سنی ایدله بعد اشبو حاصل اولان لماری
ینه انشه قیوب ایجنه یارم خود مقدار ی شابا توب
برقاج ماشه قینا قدہ اوزرینه کوپکنی لوب و ایندیروب

تکرار

سروپ اوج کون کونشده طور د قد نصکړه کولی موایله
بریکجه ترک ایدوب ایرشی کون چقاروب بر قاج کره ماء صافی
ایله بیقایله لر بعده سولوجه کسلیش شکر ایله رچل قوامنه کفیه
اشبورانه لری قینا توب حفظ ایده همین اقتضاده سولند پروپ
تناول بیوریه لکن شکر ایله قینا دیغندن دانه لر بوزولوب
دینه چو کرایسه طعمی لطیف و کوزل خوشاب
اولور

شام فستق خوشابی صنعت ترتیبی مطلوب فستقون اصولیه
ایچ زارلندن ایلیوب بتونجه ایروب خردلغش لری طاهر
هوانده کلاب یاخود بر مقدار صوابه کرکی دخی وصل
ایند کد نصکړه سیره چک اصطاردن سوزوب اشبوله ای
مقدار کهایه شکر و یا شروب و صوابه شربت ایدوب
مقدم حاضرلن فستق دانه لری اوزرینه بعد الوض تناول
بیوریه چام فستق و بادام دخی بونک عینیدر بعضیلری
تازه جوزک دخی ایچ قشربنی ازاله ایدوب بویله ترتیب ایدوب
استعمال ایدر لر لطیف اولور

انجیر خوشابی طریق ترتیبی مطلوب لمقدار قور و انجیری بعد
انتهیر صابربنی کسوب طوغرا مقسزین اوج بش برندن
هلال ایله دلوب تعجیل مراد اولنور ایسه سیجاق سو و یاخود پیغ
صوغوق صوابه برایکی کون ترک اوئند قد نصکړه تناول بیوریه
طتلواضافه سندن مستغنی در بعض کره صوعلاوه سنه دخی

۱۲۰

پر طقال خوشابی طریق ترتیبی وافی پر طقالی صوبوب دیلمرینی دخی
 زار لوندن آروبا یکیشریاره ایدوب حاضر ایدله بر بعددیکر
 بر قاج پر طقالی صقوب عصاره سنی بر مقدار شکر ایدله بر طاشم
 قینا توب صوغود قده اعتدال اوزره صولند یروب اشبو
 حاضر لنان پاره لری اوزرینه بعد الوضغ چچیک صوبی علا و سیه
 تناول بیوریه بعضیلری عصاره قینا راکن صوبیش دیلمری
 ایچنه اتوب در عقب چقار لر بودخی بشقه چاشنی پیدایدر
 هادیسی پر طقالی مقدقدن صکره طوز شکری علا و سیه
 شربت ایدوب اوزرینه زار لوندن صوبیش دیلمری قور لر
 بودخی لطیف اولور

نار خوشابی طریق ترتیبی مطلوب مقدار نار لری ایتلیوب
 ایچندن دانه دار لینی سچوب و ققلمرینی ذوب اصطار دن
 سوزد کد نصکره بر اولقد رشکر وینه اولقدار بیاغی صوایله
 بر طاشم قینا توب صوغود قده عادتاً صولند یروب اوزرینه
 سچیلان نار دانه لینی قیوب تناول بیوریه باخود پر طقال
 خوشابنده ذکر اولندیغی اوزره صقیلان صوبی شکر ایدله
 عاده شربت ایدوب اوزرینه نار دانه لری قونور بودخی
 کلکفسز و لطیف اولور

طفلاون یمشی خوشابی ترکیه کورجی کرازی دیر لطفلاون
 اغاجنک مبوه سیدر طریق ترتیبی طفلاون یمشینک اغاجنده
 اولمش و قرار مشلرندن تدارک ایدوب بر چارشب اوزرینه

بغدا الوضع تناول بیوریلہ حموضتی حدا اعتدالده ونفسیر
خوشابا ولور

رزاقی ازومی خوشابی طریق طبعی مطلوب بمقدار ازومی چوبلرند
ایروب بعد التظہیر قیاقلی تجرہ ایچنه قیوب قبارنجہ قینادگده
ایندیروب صوغود قدہ مذکور ازوملرک قیوقارینی صولیلہ
صوبوب چکودکمرینی هلال ایله چقارہ ل بعدہ قینال صولی
ایله عادتا طوز شکرینی کسیدیروب اول شروب ایله طتلوجہ
شربت یابیلوبا وزرینہ عریان ازوم دانہ لرینی براغوب
چیچک صوی علاوہ سیدلہ تناول بیوریلہ ککن ولردہ عادتا
صوبیلہ قیناتوب قبارد قدہ بر مقدار شکر علاوہ ایدوب
برایکی طاشم دخی قیناد قدہ ایندیروب وصوغودوب تناول
ایدرلر بعضیلری بر آوج مقدارینی هوانده دوکوب
راسطاره چیقن ایدوب برابر قینا زلر بو اصول اوزره اولور
ایسه طتلو علاوہ سندن مستغنی اولور

اسرود قوریلسی خوشابی طریق ترتیبی مطلوب بمقدار اسرود
قوریلسی تطہیر د نضکرہ یایقنوب بر قاج پاره کسوب بر طبراف
قابا ایچنه بعد الوضع اوزرینہ قینار صود وکوب اول صوبیلہ
برکجه ترک اولنه بعدہ صوینی سوزوبا شبو صوی وافی
شکر ایله قوا سلیجه قیناند قد نضکرہ حدا اعتدالده صولندیر
اوزرینہ اسرود پاره لرینی قیوب تناول بیوریلہ بک نفیس
ونخفیف خوشابدر

قار بونفوب بوز بونفوب
حالده بوز طوند رمه ندر
طریق بر قابا ایچنه وایچنه قاد
جستوب بر قاج اوج طوز ایله
قاریشدیرہ ل بعدہ طوند رمه
نفلوسی کبی قورشون وقلایدن
سول قابا ایچنه طولد بروب
اشبو مخلوط قارین ایچنه بوغاز
قدر کوموب اوزرینی ورتوب
برچقور محله قیوبینه اوزرینی
هواندن حفظ ایدہ ل بر قاج
ساعت مردرنده عادتلونار
اسکی معدن کاسه ایچنده دخی
طونار دیرلر مہلہ

بولجه صوايله برطاشم قینا توب صوغو پنجه ترك اولنه بعده
صوینی سوزوب، ینه بولجه بشقه صوايله قینا توب صوغو پنجه
ترك اولنه ینه سوزوب و پنجه و افجه صوايله پنجه
قینا دقه ایندروب اریکری چقاروب صوغو قینا پنجه
حفظ ایده لر بعده اوچنی پنجه بشان صوی مقدار وافی
شکر ایده قینا توب حاضر ایده گر حین قضا ده اشبو
شرویدن شربت یا پوب اوزرینه اریکری وضع برله
تناول بیوریله قوش یورطه سی قدر بیور
لطیف و نور

بوکردن خوشابی طریقی مطلوب المقدار بوکردن جمع ایدوب
نصفی طوز شکری ایده بتون بتون حل و پنجه ازوب حد
اعتدال اوزره صولندروب اصطاردن سوزد کد نکره
کاسه یه بعد الوضع اوزرینه بوکردنک نصف دیگرینی
قیوب چچک صوی علاوه سیله تناول بیوریله قره طودخی
بواصول اوزره یا بیورایسه نفیس و نور

بارداشه اریکی خوشابی بواریک جزیره ساقزدن چوبکلر
ایله کلور طریقی مذکور اریکی بعد التظہیر طبراق تجره ایچنه
قیوب اوزرینه قینا صوحا شلوب برکیجه ترك اولند قدر
اول صوايله برد فقه قینا توب و سوزوب ینه اول صوی اول
سابق اوزره شکر ایده شروب کبی قینا توب
حد اعتدالده صولندروب اوزرینه قینا اریکری

بعد الوضع

بیشلری برکاسه ایچنه اوج
دنگدن خوشاب قورقور
شربلرکری ازملکی بکو
دها زیده و دیکی دها کری
منو یا سیلوب هربری اری
دنگ بده تلون و شکره کاند
ایچنی قایینه کاغذ ایده و یا خود
کاسه یه موافق تنگ دن یا پاش
الت ایده بولوب اوج طرفدن
هیسی بردن شربت قوندقه
بروزینه بر زمان قارینموب
اولجه طوزور جن اکله
قامش کورد کده بوزیلور کون
مهارته محتاج در قولای
اولماز
ملا

امطار دن سوزه لر بعده حاصل ولان عصاره پی یارم قیه یاخوه
 اوج یوزدرهم شکر ایله برطاشم قینا توب ینه سوز د~~کده~~
 حفظ اولنه بعده ذکر اولنان ویشنه کی قیسی دانه لرینک
 بیوجک لرینی بیاغی صوده قوغی جا بلا نیجه قینا توب د لکلی
 تکفیر ده یاخود قیل لکده کرکی صوبی سوز لکده مقم
 حاضر لنان شرویدن طلوجه شربت یا پوب اشبو قیسی دانه
 اوزرینه وضع وچیک صوبی علاوه سیله تناول بیوریله
 بونک دخی دانه لری اوزرنده طوروب لطیف الطم
 والمنظر اولور

مسکت الماسی واجه امرودی خوشابی طریق طبعی مقدار وافی
 الما و امرودی صایر ندن تمیز لیوب تطهیر د نصکره اوزرینه
 قینا صو حاشلا یوب یکر می درت ساعت ترک اولند قده
 چیقاروب بزم مقدار صوبله دخی برطاشم قینا توب ینه اول
 قینایان صوده صوغو نیجه ترک اولنه بعده اولکی طور دینی
 صوبی بیاغی شکر شرویله طلوجه شربت یا پوب
 اشبو دانه لری اوزرینه وضع برله تناول بیوریله یاخود
 عادتا برطاشم قینا د قده اوزرینه شکرینی قیوب ینه برایی
 طاشم قینا د قده ایندیروب صوغود قده تناول بیوریله
 بودخی مسکدر لطیف اولور

علی فقیهه اریکی خوشابی اکثر یا یکی شهر قنار طرفندن کلور
 طریق طبعی مقدار وافی مذکور اریکی برایکی کره ببقا د قد نصکره

اکثر یا خوشاب دانه لرینک
 اوزرنده طورمه سنک طریق
 حشیر لری کون قوری وکونک
 تازه سیجاق صوبله حاشلا یوب
 پوشا ر قده شربت اوزرینه
 وضع ایله اولور یاخود طاشجه
 شربت ایله قینا یوب کرکی کج
 سوز د کده عادتدن زیاده
 طشو شربت اوزرینه قونقله
 اولور یاخود بیاغی صوده
 قینا توب شربت اوزرینه وضع
 ایله اولور

اون برنجی فصل خوشا بلر انواعی بیان ایدر
 تازه ویشنه خوشابی طریق طبعی برقیه مقداری ویشنه نك
 ایریدینی سچوب آرد قدہ او فقلرینی ازوب اصطار دن کچوروب
 حاصل اولان عصاره یی یارم قیه شکر ایله قینا توب حاضر
 ایدہ لر بیوجک ویشنه لریدخی بر مقدار بیاغی صوایله
 قینا توب از ~~المکسرین~~ جیقاره لر بعدہ اشبو مطبوح شروب
 طلوچه شربت یا پوب بشمش ویشنه دانه لرینی دخی و زرنہ
 وضع برلہ بر مقدار چچک صوی و بوز علاوہ سیلہ تناول
 بیوریلہ بو وجه ایله عمل و لنور ایسه ویشنه لراوزرنده
 طوروب الشنه چوکسر لکن عادیسی بودرکه ویشنه یی
 بولجہ صودہ قبوغی چتلا بجنہ قینا توب بعدہ اوزرنہ تناول
 اولہ جو مقداری ~~شکر~~ علاوہ ایدوب بر طاشم دخی
 قینا دقدہ ایندیریلہ یا خود شکری نصف مقداری صوایله
 قینا توب ایچنہ ویشنه دانه لرینی قیوب برایکی طاشم دخی
 قینا دقدہ ایندیروب حفظ ایدہ لر تاکہ حین اقتضاده
 مولند یروب تناول بیوریلہ اولردہ یا پیلان بونلردہ
 لکن مقدم تخیر اولنان مصنع و لطیف اولہ جفنہ شبہہ
 یو قدر قزلق دخی بو اصوللر اوزرہ طبع و لنور
 قیمی واریک خوشابی طریق طبعی برقیه مقداری قیمی
 یا خود اریکک بیوجک لرینی اوروب او فقلرینی بر مقدار
 صوایله حل اولوب چک و کتری ایریلجنہ قینا توب

صوقوب دها اوزرینه برلنکرو یا طباق قیوب تجره نک
قباغنی قباد قدہ معتدل قور او ستندہ اہستہ اہستہ بشورہ
صوبنی جکد کدہ صوغوق و یا خود سیجاق ایکن طباقلہ نک نک
استفایدوب تناول بیوریلہ اشبو طرافلہ انفا ذکر اولدینی
مدیہ سالمہ سی کبیدہ طبع ایدر لر لکن بودر لوسنک طبعی
نغیسر اولور

اوزنک پلاوی شہور در درلودر لوسر تایلہ طبع ایدر لر
ایسہ وہ الہ قولاینک صنعت طبعی برقیہ اعلامصر پر بخنی اوج درت
دفعہ تطہیر د نصورہ صوبی ایلہ برامطارہ بغلیو با آصلہ بعدہ
بر بخت قیہ قور بخت اتنی وفہ رق پارہ لیوب بعدہ التطہیر بولجہ
صوبیلہ تجرہ دہ قینا توب کوپکنی لد قدہ طوزایلہ بر مقدار دخی
قینا توب صوبنی کرکی بچی سوز د کدہ اشبولم پارہ لرنک اوزرینہ
یوز در ہم مقداری رغن سادہ اضافہ ایدوب بر مقدار قاوروب
پشد کدہ اوزرینہ مقدم ذکر اولنان ایکی لوبرلی حسابی
اوزرہ بر بخت بر بخت مثل سوزیلان ات صوبند ن قیوب
و ایجہ طوز و فصد قازوم و دو کلش د ارچین و قونقل و قافولہ
و برایکی قبضہ قاوریش قیمہ علاوہ ایدوب قینا قدہ حاضر لک
سوزلش پر بختی صالوب بر طاشم دخی قینا قدہ اوجا غلک
اشنی چکوب بر مقدار قلیل کول ایلہ بر ساعت مقداری
ترک ایدہ لر بعدہ ایندیروب قطائف تپسی سی اوزرینہ
دو کوب تناول بیوریلہ

قوہ طود پلنہ سی طریقی یقینہ
مقداری سیاه طودی مال ایلہ
ازوب پالک اصطاردن پکورد کدہ
بر اولقدردخی صوقوب تجرہ بہ
وضع اولند قدہ ایجنہ طباقلہ
مقدار شکو قیوب همان قیناسنہ
باشلد قدہ القمش درم مقدار
بیانی ششستہ سی و یا خود
صوبیلہ ازوب دخی بر مقدار
یکیروب قاریشدیرہ تجرہ نک
ایجنہ وضع د نصورہ مصل
قاریشدیروب ششستہ
کند کدہ ایندیروب طباقلہ
وضع برلہ صوغوق قدہ پلاویلہ
قناون بیوریلہ قاریشدیرہ
هنگامندہ اگر قیو ایسہ بر مقدار
صوانندہ اولنہ چونکہ ہر
ششستہ نک فوق برد کدہ
وقت اولنق لازمدر
ملا

برله ایندخی صوغان ایله بر مقدار قاویروب اوزرینه
حساب اوزره موینی قیوب طوزوبور و ماقومرد اولور
بر مقدار دخی زعفران علاوه سیله قینا دقه برنجی صالوب
عادتا جکدیره لر فیس اولوب اوصول اوزره دغن زیت
ایله یاپیلور ایسه صوغوق تناول بیور یله بودخی
بشقچه چاشنی پیدا ایدر

مدیه صالیه سی طریق طبخی تجره ده مقدار وافی دغن زیت
ایله بر قاج باش صوغان قاویروب ایچنه دو ماتر بولنور ایسه
کوکرینی کسوب در در پاره ایدوب ایچنه وضع تمیز نمش
وقاز نمش مدیه لری موینی وطه زینی دخی قیوب وافرجه
قینا دقه اصول اوزره برنجی صالوب چکدیره لر بعده
ایندیروب صوغو دقه طباعه وضع و اوزرینه بوبراکوب
تناول بیور یله دو ماتر بولنور ایسه لمایی وضع اولنور
انجولعاب طوزلیجه اولدیفندین طوز قومق اقتضایتمز
دقت لازمدر

طریق پلاوی طریق طبخی بر قاج باش چنتلش صوغانی تابه ده
دغن ساده ایله قاویروب ایچنه بیقانمش برنجی دخی
طوزوبور یله قیوب آتش اوزرنده وافی قاریشدیره لر
بعده کوکی کجی قازینوب تمیز نمش طراقلری بچاق ایله اچوب
اشبو برنجی ایچنه طولدیروب تمام اولد قده بر واسجه تجره
نظامیده دیروب بر مقدار دغن زیت و اوزرینه چیقنجه

وساقو علاوه سبيله قينا قوب يه ايكي لي برلي حسابي اوزره
برنج ييقا يوب صال د قده صويني چكد يروب ايند بر دكد نك
اشبو پلاوي قاطائف پسي سنه دو كوب وكجه نك تر سبيله
قبه لند يروب بصدير د قده حاضر لنان بيني اوزرينه
نظاميلجه صوايه لر بعده اول تبسي بي فونه صالوب
اوزري قزاد د قده چيقاروب اول قزاران بيني
چاك بر له تناول بيوريله يك بي نظير اولور وقوة با هده
دخي بي بدلدر دير لر

لوفو پلاوي طريق طبخي مقدار وافي لوفو بالني تدارك بر له
اصول اوزره ايچني چيقاروب بعدا التطهير طوز ليوب حاضر ايدو
بعده تجزيه اعلا رغن زيت قيوب يا قد قده ايكي لي برلي
حسابيله صوقيوب قينا مغه باشلد قده تطهير اولمش
برنجي صالوب در عقب حاضر لنان بالقلري اوزرينه
ياتيروب تجزيه نك قباغني قيايالر تمام چكد كده ايند يروب
بر مقدار سكند نك پلاوي نك باغده وضع بالقلري دخي نظاميله
اوزرينه قيوب دارچين كلكده تناول بيوريله

بادنجاني پلاوي طريق طبخي تجزيه يه بوز درهم مقدار ي
رغن ساده قيوب ايچنه برايكي باش صوغان چنتوب
ايوجه قزارنه لر بعده اوج بش چكرد كسر بادنجاني
لقه صوبي طوغرا يوب طوز لي صوايله حاشلد د قده
صويني سوروب اشبو حاضر لنان صوغانك ايچنه علاوه

يو غورت با يمه سبيله طريق
مطلوب مقدار صوسر سوني
قلايلى تميز تخم ده برطاشم
قينا قوب ايند يره لر بعده اشبو
سون برچو ملكه ويا خود كاشو
تقسيم ايدوب حرارتى بوقيله
تمام بر مقلبانده مرتبه سنه
كلا كده چو ملكه برايكي قاشو
اسكي يو غورت ويا خود حر
كاشو بر قاشق يو غورت
قيوب قاشق صا لي قاشو
الته بر مقدار صان ويا خود
برش و اوزرينه ينه قاشو
بر اوزري ايله بش اون ساعت
تر اولند قده يك نيفس
وقتي يو غورت اولور
سلا

کفکردن سوزوب و اتنی دخی سطاردن صقوب پومنه
 اتد قده بنه اول صوبی تخره به قیوب ایکی پچی وچو صوبه
 برا وچو یقا نمش پرچ علاوه سیدله قیناته لر تا که صوبینی بوخه
 چکدیر میوب او زرنده ایکی اوج پرمق قالد قده ایندیروب
 قفلی کول او زرنده بر چار یک مکشد نصکره لکوره وضع برله
 او زرنه دارچین اکوب تناول بیوریده ساقونجی
 لذ و جلی لذ ید اولور

د و ماز پلاوی طریق طبعی برایکی باش ایجه چنتلس صوغانف
 تابه ده یارم قاشق باغ کوکی کبی قرار توب تخره به وضع
 ایده لر اند نصکره برا وچو صقیلوب سطاردن سوزولش
 د و ماز لهابی و برا وچوات صوبی و یا خود بیاغی صوقوب
 وافی طوزا یله قینا د قده برا وچو یقا نمش علاوه برنج صالوب
 اصول او زره صوبینی چکد کده قرغن قرغن ساده حاشلیه لر
 برا زره مکشد نصکره بو برا کوب تناول بیوریده زکی غایت
 لطیف و طعمی دهالذ ید اولور

باش پلاوی اصول طبعی ایکی اوج قوزی و یا قیون باشی
 بعد التظیر تخره ده چوچه صوو وافی طوزا یله حل اولجه
 پیشور د کد نصکره باشلری قیروب ایچندن بیلرینی
 بر قابه قیوب بر مقدار صوابله ازوب بو غورت کبی
 اولد قده ترک ایده لر بعده اول باشلرین صوبینی
 بنه تخره به قیوب بر مقدار قرغن ساده دارچین و بو بر

ایچنه براز صوقود قدده اطرافنه یاش اصطار صاروب
 معتدلجه قور اوستنه قویه لر التله اشقی زالد قدده
 بشقه محله یا نمش قور پاره لر قیوب دلخواه اوزره
 درت ساعت مقداری پشوره لر بعده ایندیروب
 قباغنی چوب قطائف تبسی سنه تجره یی باش
 اشاغی ایدوب اندامیله سلکه لرغایه الغایه
 لطیف ولذید اولور

یاغسز پلاو طریق طینی یکی اوج عدد اعلا یاغلی طاوغک
 قاعده اوزره ایچنی جیقاروب بعد انظهر وافی طوزو بولجه
 صوابله بیوجک تجره ایچنده قینانه لر شول درجه پشوره
 بتون کوکلری اتلرندن ایریله بعده ایندیروب تمیز
 اصطار دن اوغوشدیره رق و مقه رق سوزوب
 پوصه سنیاته لر اند نصکره بوصوی یینه تجره یه قیوب
 وفا ایدجک مقداری ییقا نمش پرنج صالوب و برقاج پاره
 دارچین و صافرایده عادتاصولی چکجه پشوره لر غایت
 لطیف و استمالی خفیف پلاو اولور بواسول اوزره
 بلدرجین پلاوی دخی طنج ایدر لرغیس اولور

نوع دیگر طریق نظهر اولمش یکی طاوق و اوج قیوبرجق
 قیون و باقوزی قیوروغی و برقوزی باشنی تجره یه قیوب
 اوزرینه چیقجه بلکه ده ازیاده صو وافی طوزاید قینانه
 کوکئی لوب یینه اصول سابق اوزره پشوره لر بعده صوب

۱۱۰

اولند قده اشبو تجره نك قباغنی قبا یوب اغرنی ایوجه حمیر
قورا وستنده یواش یواش قینا توب صوینی چکد کده اغرنی
اچوب بر قطناف تبسی سنه تجره بی باشی اشاغی ایده لر
پلاواندا میله بوز میله رق چیقار غایت کوزل ولذیزد
واطف المنظر پلاوا ولور

کوسه پلاوی طریق طبعی برقیه اعلا صر برنجی ایتلیه رق
تظیر ایلد کده نکره بیوجک تجره ده اوج بش قیه صوافی
طوز ایلد قینا توب یوشاد قده صوینی کفکیر و باخود
اصطاردن سوزوب ینه اول تجره یه وضع برله قیاسر
قورا وستنه قویه لر بقیه نمنی چکد کده وافیجه یا نمش
قرغن رغن ساده هاشلیوب بش اون دقیقه مکنده نکره
سریه رک لکره قیوب دارچین و بو بر ایلد تناول بیوریله
بو وادیده ایشان پلاولک برنجلی اوزونجه ولطف
اولور

صوسر پلا و صنعت طبعی یارم قیه یاخود اوچوز درهم
مقداری قیون و قوزی اتنی اوفه رق طوغرا یوب بعد
التظیر طوز و بو برلد کده قباغنی او بیون بر تجرم نك دینه
دوشیه لر بعده برقیه مقداری اعلا برنجی برقاج صوب قباغنی
اشبو استفا و لنان لم پاره لر نك اوزرینه دوشیوب
وافی یا نمش رغن ساده و برقاج صاقر و برقاج پاره بو نجه
دارچین قاریشد یروب تجرم نك قباغنی عکسنه قبا یوب

قاویریلش صوغان و پرنج ایله ده طولد برر لر هر برینش
چاشنیسی بشقه درلو اولور

اوینجی فصل پلاویرلر انواعی و طریق طبخنی بیان ایدر
عادی پرنج پلاوی طریق طبخنی هر کسک معاومی ایسه ده
دانه دانه اولسی مطلوب ایسه تجره به ایکی و لچو صقیوب
تمام قینا قدده بر اولچو علامصر پرینجیل طاشنی ایتلیوب
اوج صویقا قدده سوزوب اشو قینا رصوبن ایچنه وضع
و مقدار وافی طوز ایله قینا یوب صوینی چکد ~~کده~~
برقیه مقداری پرنج ایسه یوز درهم مقداری رغن سادله
تابه ده یا قوب تجره نک ایچنه بردن بره دوکوب قباغنی
قباد قدده کوللی اشدده یارم ساعت ترک اولسه بعده قباغنی
اچوب لنگره وضع برله تناول یوریلده

عجم پلاوی طریق طبخنی برقیه علا قویرجق اتنی اوفق طوغرابو
تجره ایچنده یا غلیجه دکل ایسه بر ایکی قاشق رغن سادده دخی
علاوه ایدوب قاویر قدده تجره دن قاویرمه لری ال
کفکیری ایله سوزوب باقی قیلان یاغنه اوج درت باش
صوغان چنتوب انیدخی قاویر قدده اوزرینه قاویریلون
قاویرمه بی استقی دها اوزرینه بول فستق زوم و ~~دانه~~
و قونفل و قاقوله قونیلده اندنص ~~کده~~ اصول سابق اوزره
بر اولچو بیقا نمش مصر پرنجی و ایکی و لچو دخی صوغوق صوید
پرنجی بوز میه رق هسته قیوب مقدار وافی طوز علاوه

قویر و یاغنه معایف یاغند
فوقی اولار درجه زربه
سنگ طریق اوج بش قویر
اوفق اوفق طوغرابو
بیلدیکی کی اوجه قاویروب
قتر داغنی اوجه قاویروب
برطاشم دخی قینا یوب
اشندن ایندیره لر برماق
طیانور درجه صوغو قدده
ایکی قیه مقداری علامو بره
یوغور دینی یادم قیه صوبله
ایچنه تجره قاریشد بره رقبو
یوغور دی دوکوب کوکی کوی
منج اولد قدده ترک اولسه
کوکی کوی صوغو قدده یاغنی
اوستنه چیقوب یوغور دی
اشنده قالور یاغنی اوستنه
الوب برقاویر یاغنی و سوزوب
یوغور تنی اته لر پیش
صاغ یاغنه شبیه اولور

موسبار و شردان طریق طنجری مطلوب اعدد موسبار و شردان
ایچنی دیشنه چو یروب بجا قایده کرکی کبی قازیوب
تطهیر ایده لر یا خود چو یروب با حشامدن براوج طوز ایده
بوخه طوز لیوب فو داسی چوقه صوایچنده کوپکی کسپلنجه
چرپه چرپه نیقایده لر بودر لو تطهیر ایده دهاکوزل اولور
هر نوجمله اولور ایه حاضر ایده لر بعده وافی اقچکری
و برقاج یورکی قیمة تحته سنده برقاج باش صوغان ایله
کرکی کبی ایچنه قیوب برقاج آوج ییقه نمش برنج و طوز و بور
و دارچین علاوه ایوجه یوغور و ب بر مقدار صوبله دخی
لقمه حمیری کویولندرد قدده حاضرلنن موسبار لر
بر طرفی غلیوب طرف دیگرندن حوی ایله اشبو قیلش
معمولی معتدلجه طول دیروب اغر طرفی دخی غلیوب هر طرفی
ایکته ایله دلدکده واسجه تجر ده طولو صوقینار اکر
موسبار و شردانلری اتوب بر مقدار پشد کده چقار و ب
رتبسی اوزرینه موسبارلری چور کله رک وضع ایده لر
صوغود قدده اوچورکی اند ایلده قزغن باغ ایچنده قرار تو
لنکره بعد الوضع تناول یور ایلده شردن و کوردنلری
صوغود قدده کسکین بجا قایده ایچنه رک و تکرک کسوب
بولجه چالقمش یورطه یه باتیروب رغن ساهه ایچنده
قرار تدد قدده پک نفیس اولور ذکر اولنان موسباری
اعلا قیلش قیمة و برنج ایله ده اسلا ایدر لر بالک

بر مقدار پشورده كده بيقامش پنج و طوز و بوبرونغ و دها
مطلوب اولان اجزای قیوب اشبو حاضرلن ان باد بجانلرك
ایچنی مقدبله طولد یروب کسبلان پارچه سنی قیاد قده یب
طرفدن سورسی بجاج ایلده بر قاج کره دلوب تجره به است
واوزرینه چقار مرتبه صوفیوب تجره نك قیاغنی قیاد قده
صوبنی چکجه بعد الطبخ یسند یروب صوغو بجه طباقله بعد
الوضع تناول بیوریدله

بالق طولله سی صنعت طبعی مطلوب المقدار بیوجك استقری
بالغنی بعد التطهیر آوج ایچنده برار یوار لیوب قولقلرنك
ایچندن قیلچنی قیروب طولله طوغری بر ایچه بیسی
تنگه و یا هلال و یا دیکوات ایلده درسیله اتی اره سنی
ایروب و قویروغلك ڪموکنی دخی قیروب اتنی بونجه
چکه رك چقاروب قیلچلرندن ایرد قده اتنی حاضر ایلده لر
بعده برتابه به رغن زیت قیوب بر قاج صوفانی ایچنه
چنتوب قزارد قده اشبو حاضرلن انی وفصدق
ازوم و طوز و بوبرو و دوكلش دارچین و قرنفل و قافوله
دخی قیوب قاریشدیره رق پشد كده ایند یروب
بالق دریلرینك ایچنه طولد یروب دقیق خاصه
بصد یروب رغن ریتده ایکی طرفی قزارد قده چقاروب
طباقله تنظیم برله تناول بیوریده اکثر یاوستنی بهارلی ورنكلی شكر لر
ایده تلوین ایدر لر لطیف المنظر و نفیس اولور

زیت سوزل طریق یوز درم
سوزلی طاش هوانه وضع یسند كده
دو كده لر بعد برقیه اعلاه زبیر
سیاهی ازومی نك نك نك
چكردكنی چقاروب ایندخی
سوزل ایلده برار كکی کبی دوکوب
منج ایند كده دوكلش دارچین
و قرنفل دخی علاوه ایدوب
سرکه ایلده صولند یروب لکدر
چکوره لر بل نفیس اولور شپور
بودر یاخوردیا لکدر دخی
بر مقدار شكر و برار سرکه ایلده
الشد یروب بویله سوزلر
بودخی سرجه و بشقه چاشنیده
اولور طولله و سوسار ایلده
تناول بیوریده اولکی زیتده
ازومك چكردكنی چقار ايسه
دل بورشد برر دقت اولنه
مسله

۱۰۶

و یا اسفناح پراغیده اوفق اوفق ماروب مضبوطه تجزیه
استفایند کده هیچ صوقومیه رقی اشته قونیه قینایوب
صوبنی صالیو یروب چکد کده بر مقدار ات صوبی و یا خود بیغ
صوقوب صوبی قرار جه قالد قدّه مخنله وضع برله دارچین
اکوب تناول بیوریه

دو ماتز و فرنک بادنجانی طولیه سی چونکه دو ماتزک پیشینده
فرنک بادنجانی دبر لر ایکسینک دخی طبلری مساوید و طریق
طبلری مطلوب المقدار دو ماتزی دیب طرفدن کسوب
بتون بتون ایریه رقی چکر دکنی و چکر دک صحنی چقاروب
عادتا قیلش قیمه و بر مقدار پنج و چنتمش صوغان و طوزو
ایله یا بلش مخلوطدن طولدیروب تجزیه صره سیده استف
واوستنه چقار چقار ات صوبی و یا خود بیاغی صوابله
پشوره لر صوبی معتدلّه قالد قدّه ایندیروب صوابله مخنله
دیروب تناول بیوریه

بادنجانی یلانچی طولیه سی طریق طبلخی بادنجانی اصول سابق
اوزره تبه لرینی کسوب ایوجه اوید قدّه طوزلی صوبیه
ایتله بعده تابه یه رغغ زیت قیوب وافر طوغرا نمش
صوغان ایله اشته قویه لر صوغان لر پنبه لشد کده او یولد قدّه
چقار یلان! بجی طوز ایله قاریشدیروب و ایوجه صقوب
نا اچی صوبی چقید قدّه تابه نلایچنه علاوه ایدوب ایندیخی

چيقاروب تناول بيوريد اكر هندی ويا قازاولور ايسه
بعضيلري بعد التطهير راكي طاشلر اندن صكره طولدير
قزار تد قده ينه حاشلن صوايله پشورور ردها يوشق
اولماسنه سبب اولور

مد يه طولمه سى منعت طبعي مطلوب الحد مد يه سى صوايچنده
ايوجه هر طرفنى قازي يوب بر قاج كره الدن پكيروب تطهير
د نصكه كسكين بچاقايله انلى طرفندن اچوب باخج سوري
طرفك يا غنى قوا ريه رق حاضر ايدله لر بعده اينجه صوغان
چنتوب رغن زينده قزار تد قده مقدار وافي ييقانمش
برنجي فستق ازوم ايدله دخی برابر قاوروب بر قاج فجان
صوايله يلا بچي طولمه نك ايجي كې بر مقدار پشور د كده
ايند يروب يكي بهار دارچين و قرنفل و پور ايدله ايوجه قارشيد
اشبو حاضر لنان مد يه لك اينجه معتدلجه قيوب اغزلر يني
قبايله لر بعده تخم يه ديزوب اوستنه چيقار چيقاز صوقي
اوزرينه صحن ويا كوچك تخم قبايله بصدر د قده تخم نك
قباغنى قبايوب صويني چكجه علولى اتشه بدل الطبخ صوغود قد
طباقره ديزوب تناول بيوريله

عادي يراق طولمه سى طريق طبعي مطلوب المقدار يا غلجه قويرجو
اتنى اينجه قده اينجه صوغان چنتوب ييقانمش برنج طوزوب
و بر فجان صوايله كركى ككى يورغوروب حاشلنمش
اصمه پراغنى ويا فندق ويا عيوا پراغنى يا خود ايه كوكبى

۱۰۶

اعلا: اینجه قیوش قیون قیمد سنه برقاج باش موغان چنتوب
 بر آوج دخی یقامش پرخ طوز و بو بر ایله بو غور و باشبو
 شلملرک اینجه معتدلجه طولذیروب کسیدون قپاغنی
 اوزرینه قپایوب تجزیه دزد کده اوستنه چقارچقاز
 ات صوبی و یاخود بیاغنی مو و بر مقدار طوز قیوب قیناته لر
 بر مقدار یوشایوب پشمکه قریب ولد قده برایکی فنجان
 سرکه و برقاشق غسل و یا شکر علاوه ایدوب برایکی دخی قینا
 صوبی قدارجه قالد قده ایندیروب صخره بعد التقیم
 تناول یوریده

پلج و باطوق طوله سی علاوه غلیجه برقاج پلج و یا طاوغلث
 قارنی یاروب بعد التطهر کسکین اینجه پچاق ایله کولکرینی
 چقاروب طوز و بو بر ایوب ترک یاخود کولکچقارمه تکلفی
 بر طرف اوله رق عادی تمیز لوب طوز لنه بعده طاوغلث
 جکرینی و یورکنی اینجه قیوب تابه اینچنده رغن ساده ایله
 قاوروب اینجه یقامش پرخ و طوز و بو بر و دارچین و نصذ
 ازوم قیوب بر مقدار دخی قاریشیدر لد قده برایکی فنجان
 صوابله برقاج دخی قاریشیدر و بو صوبی جکدیر یله بعده
 اشبو حاضر لثان پلج و یا طاوغله معتدلجه طولذیروب یا بیلک
 ایکنه ایله دیکد کده ینه بول رغن ساده اینچنده قرار توب
 تجزیه اینجه بعد الوضع اوزرینه ینه طاوق صوبی و یا ات
 صوبی بولنماز ایسه بیاغنی و قیوب کمالیله بشد کده لک

چقاروب

ویشنه یلانی طوله سی طریق طبعی انفاذ کراولنان یلانی
طوله عینله اولوب انجقابه ده پنج قاریشدیر بلور ایکن
برقاج فنجان صوریته ویشنه صوبی علاوه ایدوب طوله
طولد قده نجره یه استغ ایدرا یکن اده لرینه اریک یرینه
خامجه ویشنه دیزوب اصول اوزره طبع اولنه پک
نقیس ولور

قاون طوله سی طریق طبعی برطلوقاونی کولک طرفند
کسوب چکر دکنی وایچنک چکر دکنی چقاروب
حاضریده لر بعد برایکی باش صوغانی ایجه چنتوب برقاشق
رغن ساده ایله بر مقدار دخی قیون اتی قیمه سیله
اصول اوزره قاور دقده بر فنجان تطهیر اولمش پدخ
مقدار کهایه طوز ووبر وبادم وفضدق ازوم دخی علاوه
ایدوب برقاج کره قاریشدیر دقده اشدن ایندیروب
اشبو حاضرلنان قاونک ایچنه طولدیروب کیسلان
پارچه سنی دخی یرینه برقاج چوب ایله پرکیدوب
برکوج ویا صحنی ایله فرونده کمال اوزره پشوره لرغایت
لذیذ اولور اشبو مخلوط ایچی بال قباغنه دخی طولدیرلر
اکوبال قباغنی طاشیر ایسه بر فنجان دخی بکر علاوه ایدرلر
بودخی بشقه چاشنی پیدا ایدر

شلغم طوله سی طور طبعی مطلوب المقدار شلغمی ایجه صوبوب
صاب طرفندن قارپوز واری کسوب ایچنی وید قده

شلغم زشیمس طریقی مقدار
واقی شلغمی صوبوب مناسب
وجه اوزره طوعرا یوب بخیر
ایچنده بولله صوابله بومشخه
بد الطبع شلغماری سوزوب
صوبنده حذاعت لده دکلش
خزل قیوب قاریشدیر دقده
برقاج ساعت ترک اولنه بعد
سوزد کده ملنوس سی حس
اولور اولغاز مرته غسل
ویاشکر ویا بکر دخی علاوه اولنه
اندن فکوه شبو پیشتر شغلی
برسولی قاونوسه طولدیروب
اوزرینه چقیقه نصف سرکه
ونصف آخریدخی ویا حلو طموز
او قاون اوزره وضع اولنه برقاج
کون مرورنده تناوله ویشنه
اولور ویا لطیف ترشیدر
ملا

۱۰۲

السنه قاشش ویا کموک دیزلش تجره نل اوزرینه استنف
واوستنه چقینه قوروق صوبی قیوب قوراوستنده صوبی
چکوب قرار قالنجه طلیخ اولسنه لطیف وحموضتی
اولور لکن بادجانلوی سیاه قیوغنه یقین یوجه
اویمق لازمدر

یلاخی طوله طریق طنجی یوزدرهم مقداری اعلو غن زیت
تابه ده یاند قدده برقیه مقداری صوغانی ایچنه طوغرا یوب
پیشوره لر تمام قزارمغه یوز طوتد قدده برقیه مقداری
دخی بیقا نمش مصر برنجی وضع ایدوب قاریشدره لر
جزئی لونی دونوب صرارد قدده ایچنه ایکی اوج فنجان
صوقیوب بر قاج کره طقرداد قدده ایندیروب ایچنه طوزوب
ودارچین و دوککش قوری نفع علاوه ایندکده ایوجه
قاریشدروب تازه حاشلنمش اصا پیرا غنه ایچنه واوزنجه
صاروبالسنه اصماچوقلری دیزلش تجره نل ایچنه اونه
چقالاریکی ایله ترتیب اوزره استفایدوب اوزرینه
تجره نل اغزندن کوچکوک صمن و بالنگرایله بصدیرو
واوستنه چیقارچقماز صوقیوب قباغنی قباد قدده طلیخ اولنه
صوبی چکدکده بر کره یوقلمق لازمدر اکدر
دیرچه ایسه بر مقدار دخی صوقونیه چونبکه
هو پرچک قوق بشقه درجه ده اولور شهروری
بودر

یلا بخنی بالق طولمه سی منعت طبعی مطلوب لعدد ایجنه واوزون
کمر باد بخانلرینی نه لرندن کسوب لاجه صویوب وکوکویی
ایجنه او یوب طوزلی صویه براغیده بعده تابه ایجنه برمقدار
اعلا رغن زیت قیوب یا ند قدده اوج بش صوغان ایجنه چنتوب
پشد کده مقدار وافیقا نمش پرخ قیوب قاریشدیرن لر
تمام پر بخنک رنکی صرارد قدده رفجان صو قیوب ینه قاریشدیر
چکده کده ینه صوعلاوه اولنه نیم پشد کده ایجنه
دو کلمش کورک طوز و بوبر و در چین و یکی بهار و قاقوله
وفصدق ازوم قیوب قاریشدیرد قدده ایندیروب
اشبوباد بخانلرک ایجنه طولدیروب و اغزلرینی طفا یوب
تجهر نک دینه قاشلر وضع و اوزرینه طولمه لرینی نظا سلجه
قیوب بر مقدار صوابله اغزینی قیا یوب نیم پشد کده
چیقاروب قرغن رغن زیتده قزارتوب تناول بیوربله
پنک بالق طولما سنه شبیه اولور و اوزرینی دخی زکلی
دو کلمش شکر لرایله ترین ایدر لر

حلب طولمه سی طریق طبعی اول سابق وزره باد بخانلری
او یوب طوزلی صویه اند قدده اعلا یا غلی قیون اتی قیه سنک
ایجنه صوغان چنتوب طور و بوبر و نفع و زعفران و تطهیر
اولمش چیک پرخ و چیقاریلان امچی دخی قیوب اند
دخی بر مقدار قیوب بوغور قدده اشبوباد بخانلری مندلجه
طولدیروب کسیدان پته لرینی دخی اغزلرینه قیا یوب

ازوم ترش سی طریق مطلوب
المقدار ازوم نذارک ایدوب
ایچندن اعلا صافلرینی
سجوب باقیسی ایوجه مقوب
سوزد کده بیوجن تجر ایجنه
قیوب بر یک لاشم قینا ته لدر
بعده اشبوازوم صافلرینی
برقات ووشیوب ویا قاقونسه
خردل وینه ازوم حاصل نمایته
قدر زقیب اید کده قینا نمش
شیره بی و زرینه دو کوب
واغزینی محکجه قیا یوب برای
باقرق کون مقداری ترک
اولنه پنک نفیس و همونکل
اولور مهله

۱۰۰

طقوزنجی فصل زیتون یاغلی و ساغ یاغلی طولمه لر

انواعنی بیان ایدر

ملیس طولمه طریق طنجی مطلوب المقدار بارنجانلرک باشلری
کسوب و یوب باجنی چقار دقده طوزلی صویه الفا اولدوقده
یاغلیجه اتدن قیلش قیه نك ایچنه بر مقدار یقیقتمش برنج
طوز و بوبر و برقاج ^{صوغا} چنوب ایوجه یوغور لدقده اشبو
او یولیش یادنجانلرک ایچنی معتدلجه طولد یروب و کسلش
باشلری عکسنه قیایوب بعده بش اون چالقمش
یمورطه یه بولا یوب بولجه قرغن ساره یاغده قرارلقد
بیوجک تجره نك التنه قاشلر قیوب اوزرینه اشبو
طولمه لری نظام اوزره دیزوب اوستی اورتلخه صو
وبر مقدار کشتی اربک یاخود قورق قیوب قور اوستنده
طرق طقر صوبنی جکد بردکده صحنه بعد الوضع تناول
بیوریله یاخود تجره نك التنه ات صولش گوکلر وضع
اولور ایسه یاغنی صوقونیلور و بو طولمه لری تجره یه
حین وضعده اوج بش یرندن بجاق ایله دلنسه دهاکور
اولور یاخود بواصول اوزره طولد یریلوب تجره ده
پشد کد نکه یاغده قرار تیلور ایسه بودخی بشقد چاشنی
پیدا ایدر دهالطیف اولور و یاخود اشبو طولمه لر ایندیر دکده
و صوبیله برقاج یمورطه فی عادتاً تربید یا پوب اوزرینه دوکسه
بودخی لیدر اولور صاقبا و خیا دخی بو وجهه طنج اولنه بیلور

زیتده طوزایله قاویردقه اوزرینه دوکوب وافی صولیه
 طبع ایدر لر اکثری صاغ یاغلی اولنله صوغان ایله برابر
 بر مقدار قیمة ویاخود برقاج پاره قاویرمه وات صوی
 علاوه ایدر لر وعلی العموم صولرینی کرکی کبی چکدیر لر
 ایسه البته طعلری دهالذیذ اوله جفته شته یوقدر
 بعضی طونه زیتون یاغلی پر حصه کبی برقاج میورطه ایله
 تربیه اولنور ایسه یا قشور بعضی رینه ایه کویجی کبی
 حین طبعده پر یخ دخی علاوه ایدر لر هر برینه
 طبعی بر برینه مشابه اولدیفندن تفصیلرینک ترکی
 مناسب کوردلدی اشبوسبزه لک اکثر یسنة ات صوی
 محله دو ماتر صوی ویاخود درد پاره اولنه رق
 دو ماتر قونیور ایسه پک لذیذ اولور رغن زیتلی یه
 دخی قونلسه فنا اولمز

پینوی قباق طر بق طبعی وفق ساق قباقلرینی ایچنه قازیو
 ایکی طرفندن بجاق ایله دیلوبا خق او بر طرفنه بجاق
 کجیه بعده اول محله سعد نوسلی دره او تلی رنده نمش
 تازه پینر مستشیدروب چالقمش میورطه یه بولایه رق
 قابه ایچنده رغن ساده ایله قزار تدقه صحنه
 دیروب اوزرینه چیقنجه صوقیوب قوراوستند
 صوینی چکجه طبع اولند قده تناول
 بیوریله

اکشیلی باد بجان و قباق طریق طبعی مقدار وانی باد بجان طولنه
ایچه رنک طوغرایوب و طوزلیوب سیاه صوبی چیقده
رغن زیتده قزار توب بر صحنه استفا و لنه بعده صوغانی
تکولک شکرلک طوغرایوب بر مقدار طوزایله ایندخی رغن
زیتده قرمز یجه قاویروب اشبو باد بجانلرک اوزرینه دوشبو
هیاکی فشان سرکه و بر مقدار صو و بر قاشق عسل و یاشکر
عداوه سیده قور او ستده صوبنی جکجه طبخ اولنه قباق
دخی بونک کبدر

اسام بایلدی طریق مطلوب المقدار باد بجانلری طولنه در در
پاره ایدوب کوکندن ایرمه رق اصول اوزره طوزلیوب
ترک اولنه بعده قباچه صوغان طوغرایوب بولجه رغن
زیت ایلله بر مقدار بشوروب نصفی بر تجره یه وضع برله
اوزرینه باد بجانلری قیوب نصف اخرینی دخی اوزرینه
دوشبوب و افیجه صوبیلله طبخ اولنه ایچه بر قاج باش
صر مساندک صوبیش دیشلرینی دخی عداوه ایدر لر صوغانی
طباقلره وضع برله تناول بیور یله قباق دخی بونوال اوزره
بشر ایسه نفیس ولور

سبز اوت طریق طبخلری اگر چیکلکده انکار و هند باکی
طعمی اچی و یا خود چاغده باد می ککی کشی ایسه حاشیلوب
دکل ایسه عادتاً طوغراماقصا ایدنلری طوغرایوب
تجهریه بعد الوض بولجه صوغانی رغن ساره و یا خود رغن

اسلکه رک چقاروب اوقی اوقی پاره لیه لر بعده مطلوب
 المقدار مساق صوبوب طوز ایله هوانده ازوب وافی
 سرکه ایله ویا لیمون صوبیلده قاریشدیروب اشبو تخریه
 وضع اولندقدده اندخی وافی طوز ایله قاریشدیروب
 تکرار یکی اوج طاشم قینادقدده ایندیروب مساوات اوزره
 صوبی ایله طباقله تقسیم برله سر بنجه برده طونجه ترک
 اولنوب تناول بیوریلده یا خود بر صحنه خاصا تمکدن
 اینجه ترید دوشیوب اوزرینه پاچه پاره لرینی و بولجه
 صوبندخی قیوب قورا و ستندده صوبی چکد برلده کده
 ینه کند می صوبی و بر مقدار لیمون صوبی ایله یکی اوج
 بمورطه بی خفیفه اتشه چالقیوب قولمنه باشلدقدده
 اوزرینه تربیه اولنه بعده قه بوبر و دارچین کیلوب
 تناول بیوریلده بعضیلر چوقچه تربیه یا یوب ترید سز و نر
 دو کوب سیچاق کل ایدر لر اگر پاچه قوندقدده طوز
 دخی برابر قورلرایسه هیچ پشتمز غفلت اولنیه اشبو
 پاچه نک طبعی جلی اشتر صرفنه محتاج اولند بنندن شوبله
 قولانی بولمشلردر که پاچه لر تخریه قیوب صوبی
 قودقدده اخشامدن او چاغلا پنجه کور طوزی دو کوب
 اوزرینه برقاج کور ایله اودنلری طوشدیروب برقاج طاشم قینا
 اودنلری چکوب ترک اولندقدده صبا حلین ینه برقاج طاشم
 قینادقدده کرکی کبی پشپور

تكرلك طوغرايوب و طوزليوب آجی صوي چيقده اشبو
سوزيلان ياغده ايكي طرفلرني قزارتوب حاضرلنان
قاويرمه نك اوزرينه ديزليوب بو براكلد كده
تناول بيوريله

قاويرمه لی بادبجان صنعت طبعی انفا ذكر اولندينی اوزره
لم قاويريلد قده بر قاج بيوجك بادبجانلری قفلیي كوله
وبا اسقره اوزرنده پشوروب قوغنی صويد قده بيوجك
ودرينجه لنكره وضع و اوزرينه اشبو حاضرلنان قاويرمه
ياغیده بعد الوضع اوزرينه بر مقدار ات صوي و يا بياغی
صوقيوب قياغنی قباد قده كوالی اش اوزرنده يكرمی دقیقه
مقداری قيناته لر بعده اوزرينه دارچين و بوبر
ا كوب تناول بيوريله اكثر می قو لك اشجیلری بولجه
طبخ ايدر لر لطيف و لور

پاچه اصول طبعی مطلوب المقداریون و یا قوزی اباقلرینی
علوده او تولیوب و یا خود کوالی صوده تولیرینی کیدروب
ینه دیکر کوالی صوایچه برا غیلوب برایکی ساعت مکنذ نکره
بجاق ایله طرفقاره لرینی و او ستنده قالمش تولیرینی و سیاه
یر لرینی یوجه قازیبوب تمیزلند كده اوزون کوکلیرنك
اوجلرینی قیروب بیوجك تخمیه بعده الوضع اوزرينه چوقه
صو طولد یروب وافر کوکلرندن ایرمه درجه سنه کلبجه
طبخ اولنه بعده ایندروب ایچندن اوزون کوکلیرینی

مراد اول نور ايسه بعد التظهير بيوجك ايسه ايكي پاره يا خود
برقاج پاره كوچك ايسه بتو بنجه اولديغى لده بر مقدار طوز ليؤ
رك اولنه بعده برقاج باش صوغانى اينجه طوغرا يوب
برايكى فنجان ياغ ايله تابه ده قاووردقه نصفنى كووجه
دوشيوب اوزرينه بالقلى ترتيبا وزره ديزوب
نصفا خيى دخی اوزرينه دوشيوب برايكى فنجان
سرکه وار مقدار صودخى علاوه ايند كد نسكره
فرونده طبخ اولنه و يا خود كوچك اوزرينه ساج
پايوب فوق و تحتنه اتش ويره رك طبخ اولنه سرکه
وصوبى مقدار از قونيلور ايسه اولقدر لزيد اولور
بعضيدر درهم زعفران بر فنجان صوره اصلا توب
لوني لوب ايندخى علاوه ايدر لر طبيعته منوطدر
لطيفا ولور

قورى سلكه طريق طبخى مثلا برقيه اعلا قوير جق
اتنى وفق وفق طوغرا يوب بعد التظهير ايوجه صوبى
سوزلدكه بيوجك تابه اينجه قيوب شدتلى اتش
اوزرنده قارشديره لر بر مقدار صوبى قيو و يروب
ينه جكد كده طوز و بوبويكى قاشق رغن ساده
ايله قارشديره رق قاو يروب ياغنى سوزه رك
ال كفكبريله تابه دن چيقاروب لسكره وضع اولنوب
اتش كنارينه قونيله بعده وفق اينجه رك باد بخاللى

پك سموز دكل ايسه يوز درهم اريد لش رغن ساده اكر سمو جز
ايسه الی درهم كهات ايدر اشبو جمله فی تجربه به طول ديروب
وقبا غنك اطرافنی رابطه بجه جبرليوب حرارتی معتدل
فزونده اوج ساعت مقداری ترك اولوب بعد الاخراج
قباغنی اچوب صخره توزیع نصكره دارچین اكوب تناول
بيوريله پك لطيفا ولور ياخود معتدلجه قوداوستند
پشمی مكندر اولرده عادتاً باميه كبی پشورورلر
بودخی لطيفا ولور

بتوجه قلقان بالنی اصول طبعی قلقان بالقنك اطرافنده کی
قلچقارینی كسوب وایچی ایتلاوب بعد التظیر طوزلیه
اند نصكره اوج بش درهم زعفرانی يوز درهم طوزلی ساده
ایله برقاب اچنده اصلا توب خلاصه سی لئه ویش لقی
عددیلهونی دخی غروش كبی كسوب حاضر ایتد كده
بتوجه بالق صغه جق برتپسی اچنه لیمون تکرلكرینك صغفی
دیروب بالنی بیکاره اوزرینه قیوب لیمونك نصف احرینی
اوزرینه اور توب ذكر اولنان زعفران خلاصه سنی
دخی اوزرینه دو كسوب دها اوستنه برتپسی ویاخو
لنكر ویا طباق ایله برکجه بصدیروب ایرشی کون بتوجه
رغن زيت ویاخود رغن ساده اچنده قرار تیله اهل تجربه
منقولدر پك لطيفا ولور امیش
کوج بالنی هر دورلو بالقدن مکندر طوبو طبعی قنق بالقدر

ببرافری حاصلی برقات بالق
وبرقات پیراف استفا ولنه
تکبیل ولند قدم حاضر لئانه
قینا منشر مکره دن اوزرینه
چیقینه طول ديروب دها اوزر
برخه وبراغ طاش قونلا فده
اوج کون مرورنده تناول
مباشرت ولفه قیش کونلرنده
برای باز کونلرنده اون بش
کون بوزلار پك نفیس ولور
مله

دیزلمش باد بخانلرك اوزرینه دوکوب قورا و سستنده قینایو
جکد کده ایند یروب تناول بیوربله اکو باد بخانلر تیرجه زیتون
یاغنده قور تیلور ایسه ده اولور فنا اولماز

باد بخان قایغنه سی طریقی مطلوب المقدار باد بخانی صویوب
ورنده دن کچوروب خفیفه طوزنی صوره برطاشم چاشلا دقه
اسطاردن سوزوب و صوینی صقوب ایچنه بر قاج بمورطه
وفصدق ازوم و بوبر و دارچین قیوب ایوجه یوغوروب
قاریشدیره لر بعده تابه ده رغن ساده لی کوکی کبی
قیزدیر و باشبو معولی ایچنه دوکوب الی قور دقه چوروب
طرف دیگرینی دخی قزرتوب یاغنی سوزد کده لنگره قورلمق سزین
چیقاروب سیچاق یکن تناول بیوربله اکو بمورطه ایسه
قاریشدیرلد قده قاوریش قیبه دخی علاوه اولور ایسه
دها علا اولور

دور لو اصول طبعی شلا برقیه اعلام تدارک اولنوب اوفه رق
طوغرایوب بعد التظہیر بر قیغی و بغون طیراق تجره ایچنه قوتله
برایکی باد بخانی طوغرایوب و طوز سر یوب اجی صوی چیق دقه
اوزرینه وضع والی درهم مقداری آبلش تازه فصولیه و التمش
قدر باسیه و براز قازنش اصما قیغی و بش اون قدر طوغرا
یشیل قوطه و یارم قیه مقداری صویوب در در پاره کسلش
صوغان و مقدار کفایه طوز و بوبر و برصا لقم قور و غک
صقلش صوی و یارم قیه دو ماترک سوزلمش لعلی کرات

باقی ترشبی طریقی و ج شرقه
لورک بالی و یاخورد قیغ بالقی
بعد التظہیر طوزلد قده اعلا
رغن زیتونه قور تله لر حاضر
طوره بعده بر قاج قیه سرکید
بر درهم زعفرانک نفع او قشر
صوی و برایکی قاشق عسل و بش
ایله جزیقی قیوب ایستد و بش
ایده لر وینه اول درهم دارچین
بر درهم قرنیل و بر درهم قاقوله
بعد السحق قاریشدیره لر و بر
باش صر مسخی دیش دیش
ایستد و بر صدد قیغی بر قاج پاره
ایدوب بونلر دخی حاضرند قده
بر یوجک تجره و یاخورد سرف
بادیه تدارک ایدوب دینه
دغه و مرسمین و بوبر به پرتکر
اکو بونلور ایسه تازه یشیل
لیمون و ترنج پیرا قرینی قاریشق
دو شیبوب اوستنه مطبوخ
بالق پاره لرینک برازینی و حاتر
مسحوق با راندن اکوب
و جام فصدیغی و یقما تمش
سیاه بوبر دخی قیوب یینه اوزرینه

اهسته اشده پشوروب ایندردکده قاشق ایدیش
 رغن ساده به بولا یوب بوجک کسوب صحنه و یا خود قه^{نه}
 استفا یدوب اوزرینه حاضرلن بامیه معمولند
 بولجه دو کوب تناول بیوریده تحف طعام اولور
 بعض محله حمیری بتونجه قیوب اورته سنی چقولوب
 بامیه معمولنی ایچنه طولدیرلر برده بعض عرب شجیلر
 تازه بامیه وقتنده ایتد قلیری بامیه پته لونی قوریدو
 انکله طبع ایدرلر

خوشم سوند رمه دخی دیرلر طریق طبعی برقیه مقداری
 طوز سرتازه پیز و یا خود تله دید کلری پیزدن تدارک ایدوب
 الایله برتخره ایچنه اوافا قلیوب قورا و ستنه و طمع برله
 قاریشد رغه باشلیه ل تاکه قینایوب اید کده ایچنه اورن
 درهم مقداری دقیق خاصضم ایدوب ینه قاریشدیرلر قدده
 یاغنی قیو و یروب پیزشکری کبی و زامغه باشلر قدده ایندیرلر
 طعمی لطیف برطامدر تناول بیوریده بعضی لشکرو یا غسل دخی
 حین تناولده وضع ایدرلر لطیف اولور

باد بجان پاچه سی طریق مقدار وافی باد بجان تکرلک و ایجه رک
 طوغرابوب طوز ل صوده بر مقدار توقیفد نکره دقیق خاصه
 بولا یوب قرغن رغن ساده به اتوب قرارتوب صحنه دیزلر
 بعده برقاج دیش صر مساعی طوز ایله کرکی دو کوب
 ایکی وج فجان سرکه علاوه ایتد کده قاریشدیروب اشبو

اور تلخه ات صوی و یا خود بر قاج پاره کو کلی ات ابله بیانی
صوقوب تنجره نك قیا غنی قیاد قده خفیف قورا و سستنده
اوج ساعت مقداری پشد کد نضکره بر صحنه قاشلری
سل کوب و زرینه ینه دار چین ایلوب تناول بیور یله
واقعه لطیف وایکله مشابه اولور

یوغورتلی شلغم طریق مقدار وافی شلغمی قوغنی صویوب و کورک
بر مقدار طوز ایلده صوده یوشا ییجه پشوروب صویوب
سوزد کده دقیق خاصه بصدیروب رغین ساده
ایچنده قزارته لر بعده بر صحنه دیزوب و زرینه بر مقدار
ات صویوب و یا کندی صویندن قیوب قورا و سستنده
برایکی طقداد قده و زرینه یوغورت دوکوب و بر مقدار پلاو
رغین شلیوب صوغومق سیر تناول بیور یله

اسیده عرب ییکی دخی دیر لر طریق طنجی اولابرقاج باش
صوغانی رغین ساده ایلده بر تنجره ده عادی قاوروب ایچنه
ایوجه ها ونده دوککش قوری بایسه و افق پاره نمشر
قریزی بو بر اگر مضر در دینلور ایسه چوقچه قاره بو بر قیوب
برایکی قاریشدر د قده اوزرینه چوقچه صو و بر مقدار
طوز قیوب پشوروب آماده ایلده لر بعده دیگر بر تنجره په
طوز لیجه صوقیوب قورا و سستنده قیناسفه باشلرایکن
ایچنه النمش دقیق خاصدن قارشیدیره رق وضع ایدوب
قیولد قده کفجه نك قسیده ازه رک حیر قوقوسی کید یجه

دیگر قاج تریشنی مقدار وافی
اصمه قیانی دها بیومسکیزین
حیار قدر یکن تدارک ایدوب
عادتاً خیر اولنان حیار تریشگر
کجی حرکت اولنه یکن لطیف
و حیار دن اعلا اولور
سرکه لی یا بلغم مراد اولنور
ایسه ینه اصول اوزره اولن
بش کونده بر کوه سرکه سنی
دکشد در مک لازمدر اوج
دقه دکشد بر بیور ایسه
بر سینه طیانده بیور مده

صوده ایوجه طنج اولمش هموز اذن مقدار وافی علاوه و بر مقدار
ات صوبی دخی ضمیمه نکوار پیشور و ب تمام بر برینه مزج اولده
است شدن ایند و ب ترکی کبی دو کوب سوزلش
دوجه سنه کلا کده صحنه بعد التوزیع بر مقدار استه دخی
قیوب تناول بیور یله

بیور طریق طنجی برقاج باش صوغانی برقاشق رغن ساده ایله
قاور و ب بر صحنه وضع ایده لر بعده بر یوجک تابه یه صو
طولد و ب ایوجه قینا دقه ایچنه بش و ن بمور طه قیور و ب
برقاج دقیقه قینا یوب بمور طه لرک صاریسی بیاضی ایله
اور تلد کده صوبی سوز و ب اشبو حاضر لمان صوغانک
اوز رینه دیز و ب قور و استنه قونلد قده بر مقدار قرض
رغن ساده حاشلیوب اوز رینه دار چین و بو برا کوب
تناول بیور یله صوبعض کره بو بمور طه لر صا رسا قلی
یو غورت ایچنه وضع ایده و ب بر مقدار یاغ حاشلار لر
بودخی لطیف اولور

یلاخی ایلک طریق طنجی یوز درهم مقداری قویروق یاغی
ویوز درهم دخی قره جکر تدارک ایده و ب جگری بعد
الطهر بر مقدار صوده حاشلیوب قویروق یاغیله برابر طاش
هوانده ایوجه دق ایده و ب مقدار کفایه طوز و دار چین
و بو بر ایله مزج ایتد کده قلم یعنی قاشق پاره لر یجه
طولد و ب تجر به نظا ملیجه دیزه لر بعده اوزری

قاشق ایله فصله فصله وضع ایتد کده فرونده طبخ اولنه لطیف
وخوشخورا ولور

هر بیه طریق طبعی قوغچ چیش کشکک بغدادی یکر می دوت
ساعت صوره ترک ایتد کد نصکره زیاده جه صوابله قینا تو
کر کی کبی چایلیوب یومشاد قده کفکیر دن سوزه لر بعده تجریم
قیوب و ککولر دن چیش کشکک کبی بیهش لم بقر و باغم
پاره لری و بر مقدار طوز علاوه ایدوب بیوک کفیه ایله و یاخونانچ
هیوان الی و یا کشکک طوقا غیلده دو کوب ایوجه حل اولد قده
تجره بی انشه قیوبات صوبیله قوزینه کلنجه طبخ اولند قده
صحنه بعد التوزیع اوزرینه بر مقدار دغن ساده کزد یروب
و کیون و یا صماق اکیلوب تناول بیور یله مقوی طعامدر
دیر لر

نوع دیگر بر قیه قوغچ چیش بغدادی ذکر اولنان وجهله صوره
ترک ایدوب حاشلقد نصکره یوز الی درهم مقداری
لمی بغدادی ایله و بر مقدار صوابله پشوروب کر کی کبی یومشاد
سابق وجهله ایوجه دو کوب کفکیر دن سوزوب یینه ایش
اوزرینه قیوب بر مقدار دخی ات صوبیله قاریشدیره رق
طبخ اولد قد نصکره صحنه تقسیم و اوزرینه بر مقدار یاغ سر یوب
صماق و یا بوبرا کوب تناول بیور یله

یلاخی کشکک اصول طبعی بر مقدار دغن ساده ایله دقیق
خاصی تجره خلوا میانه سی کبی بر مقدار پشور د کده

بقاق ترش سیطریقی مقدار
واقی صمه قیاضی قازینو بر صنه
طوغز ایوب و طولنه دخی ردور
پاره ایدوب جکر د ک علی ایتد قده
طوز لیمه صوابله یومشاد
مرتبته پشور د کده قیاقدری
سوزوب بر پست ایچنه وضع
واوزرینه برا غجه شقیوب
یکرمی دوت ساعت ترک اولنه
بعده بر مقدار سعد نوس و غنی
ایچنه طوغز ایوب دو ککمش
کشیش ایله قاریشدیر یله یاخود
ساده جه اشبو سوزلش بقاق
پاره زبده سرلی قاونوسه قاق
قات استغایدوب اوزری
اور تلخه کسکین سرکه قویه
واوستی برا غجه طاش ایله
بصدیره لر بر قیاق کون مرونده
تناوله شایسته اولور اگر
چوقطور مه سی مطلوب بایسه
سرکه سنی وان بش کوبنده
دکشد ر مک لازمدر
مسله

و جزئی بوبر و طوز قیوب با بوجه قار بشد یرد قدده اشبو با د بخلاک
 بچنه طولد یروب و معدنوس صابریله با غلیوب برواسع تخم
 الشنه صوبلش معدنوس کوکری دیزوب اوزرینه طولش با بخاناری
 استنف و او ستنه جیفجه ات صوبی و یا خود بولنما زا بیه
 یا غی صوابله قورا و ستنه قینانه لر تمام صوبینی حکوب
 یا غی قال قدده ایند یروب اصولی ایلله صخلره دیزوب اوزرینه
 صارسا قلی اعلا یوغورت دوکوب تناول بیوریلله

مدقونه طریق طبخی مقدم اوج بشربا د بخاناک قبوغنی صوبوب طوقیه
 تکرلک کسد کده بر مقدار طوزلی صوابله حاشلد قد نصکره
 برقیه قویرجق اتنی جوز قدر و برایکی باش صوغانیدخی خرده جنه
 طوغرایوب لجه قار بشد بریلوب بر مقدار طوز ایلله اوغوشد یرله
 بعده بر تخمه اچنه مذکور با د بخاناریله قات قات دوشیوب
 اوزری ورتلجه نصفی قوروق صوبی نصف اخری یا غی صوقونلده
 قباغنی قبا یوب تمام پشد کده اوزرینه دلچین اکوب
 تناول بیوریلله بعض سالکده نار صوبی و صوماق ایلله
 طبخ ایدرلر ایش

مار مارینه اسفناخی بعد التطهیر بر طاشم قینا قدده حاشلنوب
 اینجه قد قد نصکره بر قطائف پیسی سنی یا غلیوب بر قاج بورلک
 یوفقه سی دوشیوب و زرینه بر مقدار رغن ساده سرپوب
 بعده اشبو اسفناخی یا یوب دها اوزرینه رنده لشمش
 تازه پییزی بر قاج بمورطه ایلله قار بشد یروب ایندخی

طوغرا بوب بعد التظهير او ستنه چقچه صوقوب کو پکنی
الدقه بر مقدار طوز ايله نیم طخ اولنه بعده عاداتا صوغان
قاویروب حاضر ایدکده برایکی یوز بامیه نك باشلری
صوبوب اشبو حاضرلنان لم و صوغان ايله تخمیه قات
قات دیزوب و اوزرینه لحک صوبی و فایز ایسه بر مقدار
بیاغی صوبیلدقه اتش و زرینه وضع اولنه قباغنی قبا یوب
بر مقدار پشدکده برایکی صالم قوروغی بعد التظهير صابلرند
ایرمیه رق و زرینه قیوب قباغنی قبا یه لر بشاون دقیقه
قینادقه تخمیه چوب اشبو قوروق صالقرینی اصول ايله الوب
اته لر چوق طور رایسه از یلوب چکود کلری طاعیلور بعده
صوبی قرارجه قالدقه ایندیروب صحنه بعده التقسیم و زرینه
دا چین و بوراکوب تناول بیوریله یا خود کوجک قوشخانه نك
دینه بر قاج پاره مذکور الحردن قیوب و زرینه نظام ایله
بامیه لری دیزوب قاویریش صوغان و طوز و او ستنه ات صوب
وضع ایله قرارجه پشوروب بعده اندامیله صحنه چویروب
دا چین ایله تناول بیوریله

شیخ الموشی مقدار وافی چکود کسز بادنجان تدارک ایتدکده در در
پاره بدوب کنن کو کلرندن ایرمیه لر و بر مقدار چکود کسز
چاق ایله کسوب کسکین طوزلی صوبیه براغه لر بعده اعلا
قیون اندن قیلش قیه ی چیلش صوغان ایله تابه ده برقی
رغن ساده ایله قاویرد قدن صکره ایچنه معدنوس و نفع

یخار و شیشی طریقی مطلوب
المقدار یخار و شیشی طریقی
کسوب ایچنه اوچر یله برابر
بعد التظهير صوبیلدقه پشورول
یوشادقه ایندیروب پشورول
قوروندن ایروب ایچنه
طوغرا دقه یله کندی صوبیه
قیوب و زرینه طوز ایله و کسک
مرساق و سرکه و بر مقدار
یکز و یا شکر قیوب یوجه قاریندی
بعده کاسه له قیوب تناول
بیوریله چونکه مقدار کسک
و مرساق قیوراد اولنور ایسه
اول مقدار قومق لازمدر هر
کسک مزاجنه منوطدر

پشخه قینانه ل اکوات صوبی وفا ایتمز ایسه بر مقدار بیاعی
 صوقونور اندنصره یارم قیه قور و غک صوبینی مقوب
 سوز دسکده اشبو قینان تجره اوزرینه دوکوب
 بر مقدار دخی نفع سر بوب بر طاشم قینا دقه ایندیروب صخلره
 بعد التقسیم تناول بیور یله اکر قوروق بولنهار ایسه اوج
 لیمونک صوبی کفایت ایدر اکثری حین تناولده دار چین
 دخی کولر اعلا اولور

نوع دیکو صنعت طبعی یکی قیه مقداری سموز قورجق اتنی کوکلرند
 ایروب اوفق طوغرایوب یقدا دقه بر قیه مقداری صوغانی
 دخی ایجه طوغرایوب طوز و بوبر قویه رقلم پاره لرینی
 قارشیدیروب اوغوشدیره لر بعده برقاج اصمقا غنی
 قازیبوب ایچنی دخی چیقاردقه برواسع تجره یه ابتد الحک
 کوکلرینی وضع و اوزرینه قباق پاره لرینی انفاد کراوندیغی
 اوزره قات قات قیوب تکیل اولدقه اوستنه جیقخه
 صقلش سوزلش قوروق صوبی یله اهسته قوراوستند
 پشوره لر یوشادقه یارم قیه مقداری صقیلوب و سوزلش
 تازه ازوم صوبی و باخود شکر و یا عسل و برایش ایوجه
 ازیش صرمساق و برایی قبضه نفع علاوه ایله برایی طاشم
 دخی قینا دقه ایندیروب صخلره وضع و اوزرینه نفع
 اکوب تناول بیور یله

بامیه طور طبعی بر قیه اعلا یا غلیجه قورجق اتنی اوفق

الما و اسرود طریق طبخی الما و باخود اسرودك قوقلرینی صویوب
در عقب صویه براغه لرجی المانك كسکین كوچك بجاق ایله
چكردك تحلی او یوب چیقارمق لازمدر اگر بیوجك ولور ایسه
ایکشر پاره ایدوب اکشی ایسه برطاشم صوده حاشلیه لرج
طلو الما ایسه حاشلق لازم دکلدر بعده صولوجه
کسلش شکری اوزرینه دوکوب قور اوستنده اهسته
قیاته لر قوا یلیجه اولق مراد اولنور ایسه زیاده جه قیناق
لازمدر بعده طباقله بالتوزیع تناول بیوریه
سکرنجی فصل بصدی تعبیر اولنور سبزه طما ساری و بعض
پراکنده اطعمه انواعی بیان یدر
بقاق بصدی اصول طبخی مشایریم قیه اعلا قویرجق اتنی
کوچکله طوغرایوب برنج اچنده اوستنه چقجه صومقد
وافی طوز قویه رق قیناقوب کوپکلی لدقه یوشا ییجه
پشوره لر بعده برقاج باش صوغانی صویوب و تکرلک
طوغرایوب رغن ساده اچنده نیم قزارتوب حاضر ایدکده
بریوجك اصها قبا غنك اوستنی قازیوب طوغرایوب اچینی
دخی چیقارد قد نص کوره اشو حاضر لنان لم پاره لرنند
برمقدارینی تیجه به دیزوب اوستنه بقاق پاره لرینی
وصوغانك برمقدارینی و حاشلمش خود قونيله حاصلی
برقات لم و بقات بقاق بواصول اوزره تکمیل ولدقه
لمك صونینی برمقدار طوز ایدله اوزرینه وضع برله قباقلر

اوروس نریشسی طریق
مقدار وافی لحنه بی اییجه
قیوب برقابك دینه اعلو
دو کیش فلاق طوزی سرپور
اوزرینه قیش لحنه نش
برمقدارینی وضع دینه طوز
قابك اغزینه کلینه طولر بردقه
اصها جوقلرنان تکرلک پایوب
اوزرینه قیوب دها اوزرینه
مذکور قابك اغزیه موافق
براغ طاش قونيله الحاصل
لحه سندکجه اول طاش
دخی اشاغی یمنك لازمدر
قویو ویردی صوا اوزرینه
جیقسونده اوستی فاسد
اولسون اگر چایك اولسی
مطلوب ایسه او جاق باشنه
اولنه برقاج محله وضع
قاریشدر کونده برصکو
اون بش کونده دها اولور
غایت لطیف و صاری ولور

حرکت اولنه نفیس اولور

نازلی آش طور طبعی مطلوب بالمقدار پرنجی هوانده قباچه دوگون
بولغور صبی اولد قده تجره ایچنه صوطولدیروب
اشش وزرنده ایکن اشبو پرنجی وزرینه صالوب قاریشدیره
نمقدار قیولغنی مراد اولنور ایسه اولمقدار پرنج علاوه اولند
پشوروب ایندیر یله جکنه قریب کسلش قواملی شکر
ویا خود طوز شکری ایله طنلولیوب بر مقدار دخی قینا قده
ایندیروب طباقله توزیع برله صوغود قده وزرینه دوکلتیر
جوزویا بادم اکوب تناول بیور یله

پالوفج پالوده دخی دیرلر صنعت طبعی برقیه اعلا کله شکری
بیوجک تجره ایچنده ازوب طنلولغنی غمربه مراد اولنور
ایسه اکاکوره صوقیوب وایچنه قرق درهم مقداری
اعلامر شسته سنی دخی علاوه برله ایوجه قاریشوب
بیاض صوا ولد قده اشبو تجری قوراوستنه قیوب
بلافاصله قاریشدیره لکه التنه صامیه بویله
اوج ساعت مقداری طبع اولند قده ایندیروب طباقله
توزیع ایدوب بعد الطعام ویا خود میان طعامده
تناول بیور یله الماسیه شککنده لطیف
وخفیف برطعمدر اکمر مراد اولنور ایسه
شربتی هر درلوشروب دن یا پیلور و بر بشقه چاشنی
پیدا ایدر

فندق و یا فستق و یا قیماق قیوب جمایی و یا خود درخت کوشه
 بوسکد که بمورطه یه بولا یوب یا خود ساده جه قرغن
 رغن ساده ایچنده و حاراش و زرنده طرفینی قزار د قده
 ال کفکیری یله چیقاروب قوامیجه قینارش کرا یچنه
 براغه ل تمام بر مقدار طور و با یچد که قاشق یله چیقاروب
 طباقله توزیع برله تناول بیور یله

کلاج بالوده سی طریق طبعی مقدار وافی شکری کسیدروب موکو
 نسی به وضع برله قینار ایکن ایچنه بر ورق کلاج قیوب قاشق
 ترسی یله ازله بواصول و زرنه تمام قاج کلاج قبول ایدر ایسه
 الشد یروب قبولد قده اشدن ایند یروب و زرنه کل صوبی
 سر یوب ترك اولنه موغود قده و زرنه قوغی چیش بادم
 و یا خود شام فستق دیزوب کل بیور یله

سوتلی اش اصول طبعی ایکی قیه سوتدن طبع مراد اولند قده
 بوز درهم برنجی بعد النظیر برطاشم صوده حاشلا یوب دلکلی
 کفکیر دن سوزوب حاضر ایده لر بعده سوتی تنجه ایچنه قیو
 همان قیناد قده اشبو حاضر لنان برنجی ایچنه صالوب برنجلر کوکی
 یومشا تنجه طبع ایده لر بعده ایند یروب معن و با طباقله توزیع
 ایند کده بر چاریک مقداری کولای اش و سسته توقیف
 ایده لکه اول همکامده و زرنه قیماق کلور موغود قده بول
 طوز شکری اکرب تناول بیور یله یا خود اشد قینار ایکن
 طتلوا وله جو مقداری شکر قونیلوب ینه بواصول و زرنه

رنگی بوز و لور بعده اشبو صو ایلده انشه وضع ایدوب جاشلاوند
 بر دیگر قابا یچنه دیزوب اوزرینه قواملیجه شکر و بر مقدار
 حاشلا نلان عیوا صویندن و جکر دکلرینی دخی و دو کوب
 بر کوجک قابا یچنده قینا توب سوزد کده اول هلمه یی
 دخی بر ابرجه اوزرینه وضع برله قورا و ستنده اهنه
 پشور و ب صوغود قده طباقره بعد التوزیع اکل یوریلده بعضی
 شکرچی بویه سیله قینا را یکن تلویزیدر لر

کلاچ بقلوه سی طرز طبخی قاج عدد کلاچدن یا پهلوی مراد او لنور
 ایسه بر سوافق تپسی یچنه تک تک قیوب هر برینک اهنه سینه
 بر مقدار کلاب و سوت سر په رک نصف اولد قده قیماق دوشیوب
 اوزرینه ایچمه طوزت کیری سر یوب یینه کلاچک نصف
 اخرنی دخی اصول سابق اوزره یا یوب تمام اولد قده طلوجه
 شربت قینا را یکن اوزرینه چیقجه دو کوب بر قیا و ابله قیا یوب
 تر لایده لر بعده اچوب صوغود قده تناول بیوریلده اگر قیماق
 بولماز ایسه دو کلش فندق و یا فستق سر پرل و یا حود بوتک
 کلاچلری کلاب و صولوجه شربت ایلده اصلاتوب ایکی قات
 بو کوب یچنه قیماق و یا دو کلش فندق قیوب یوماق
 کی بو کوب طباقه دیزد کده اصول سابق اوزره اوستنه
 شکر شربت جاشلا و لر بودخی شهر در

قزار تمه کلاچ طریق طبخی انفا ذکر اولندیغی اوزره کلاچ دانته کر
 کل صوی سر په رک اصلاتوب ایکی قات ایتد کده دو کلش

وضع اولنوب قینا دقده وافی پرنج اوننی بر مقدار صوایله
ویا خودینه سودایله بولاماچ ایدوب قاریشدیره رق
ایچنه قویه اگر صولوجه اولور ایسه براز پرنج اوننی دخی
ضم ایدوب طتلواولنجه دخی شکر علاوه ایلیه لر تاکه بشوب
اون قوقوسی زائل اولنجه قاریشدر مقدر خالی اولمیه لر
پیشد^{دقیقه} کده ایندیروب کجغه ایله طباقله توزیع برله صوغو^{دقیقه}
تناول بیوریلده اگر حین طبخده شکر علاوه اولنما ایسه آوان
تناولده اوزرینه وافی طوزش^{سکری} کیلور ویا خود
بیانغی صوایله طبخ اولنوبده اوزرینه سوت و شکر و قیماق ویا علا
پکرقونیلور ایسه عادی پارشوده صاتیلان محلی بمک ولور

شفق اولو طلسی اصول طبعی مطلوب اعد دیارمه شفق اولونک خامجه لند
تدارک برله ایکی شق ایدوب قبوغنی کوچک چاقی ویا چاقایله
صویوب چکر دک محلینک دخی قورمز یلر نی آیتلا دقده واسجه
برقاب ایچنه دیزوب اوزرینه کسلش قوامیلجه شکر وضع
برله بر مقدار قیناته لر تمام ازله درجه سنه کلد کده اتشدن
ایندیروب اصولیه طباقله دیزوب باقی شکرینی دخی اوزرینه
قیوب صوغو دقده تناول بیوریلده پک نفیس ولور بعض
کوه قیماق دخی وضع ایدر لر

عبوا طتلوسی طریق طبعی مقدار وافی عیوانک چکر دک محلی ویوب
وقبوغنی صویوب ویا آت واسطه سیده ششخانه لی ایدوب
در عقب موایچنه اته لر چونکه صویولد قده وقت کجرا ایسه

۸۰

ایندخی بعد الاضافه ایندیروب طباقله تقسیم ووزینه بادم
 وفندق وفتق زیلوب تناول بیوریده
 الماسیه صنعتی اوج بش درهم بالق طوتقالنی ایلیجی
 صوده اصلاته لر بعده کسکش شکر ویا مطلوب اولان شروید
 طلوچه شربت یا یوب تمیز تجره ایچنه قیوبا ایچنه اشبو طلق
 طوتقالی دخی علاوه ایدوب طوتقال محو و لجه قینا توب
 طباقله وضع ایدولر اندنص کره بو طباقلی صوایچنه
 ویا خود قارا وستنه قیوب طوند قده تناول بیوریده اگر
 هنگام صیفده اولور ایسه طوتقالنی زیاده قومق لازمدر
 بشقه صنعتی یوقدر اشبو الماسیه بی درلودر لوتوزین
 ایدر لر شربت طباقله قونده حق و قنده بر مقدارینی فجاندره
 قیوبا ایچنه درلو بویه علاوه سیله طوندیروب بیاض
 طومش الماسیه اوزرینه اوبک اوبک وضع ویا خود
 اوزرینه پاره پاره قیمق قورلرینه ماده طوتقال ایله
 طومش شربتدر
 اینجک الماسیه سی طریق قیون اینجکلرندن جمع ایدوب بعد
 التظہیر کرکی کجی قینا توب حل ولد قده پاک اصطاردن
 سوزوب طوتقال محله اشبو مطبوخ استعمال ایدولرینه
 اصول اوزره برطاشم قینا توب طباقله تقسیم ایدولر طوتقالی
 الماسیه دن فرقا و نماز
 محلی طریق طنجی مطلوب المقدار سوتی تجره ایله التشه

پشوريله تمام اوزلنوب ساقونكي اولدقدن اينديروب برانچ
قاريشديروب طباقله توزنج واورزينه دارچين اكوب
تناول بيوريله مشهورى بودر مذكور طاوق تفتكنى
صوغوق صوده برايكى كره يبقامق لازمدر زير طاوق
قو قوسى چيقار غفلت اولنمه

عاشوره طريق طبعي مطلوب المقدار قو غمچيش بغدادى بعد الظهير
تجره ايچنه قيوب بولجه صوايله برطاشم قينا توب التنه كورطوك
دوكوب ازاتش ايله بشاون ساعت ترك ايند كد نصكره
ينه التنه اودون يا قوب قينا دقيه ايچنه قاينا نمش فصوليه
وبقله وپرنج وهرنه مراد اولور ايسه علاوه وطلوا اوله
مقدارى غسل وياشكوقوب برطاشم رحى قينا توب
اينديره لركر يك قويا اولور ايسه بر مقدار سچاق صوايله
الشد يروب طباقله وضع برله اوزرينه قاو ريش بلدم دبرق
تناول بيوريله عاديسى بودر

سوزمه سراي عاشوره سى انفاذ كرا و لندينى وزره بغدادى
بولجه صوايله قينا توب چاتلمغه باشلد قدده اوزرندن كنجنه
ايله هلمه سنى الوب ينه صوا صافه اولنه بوا صوله رعابت
اولنه رق تمام هلمه سنى كميل اولنجه قينا يه بعده بقيه بغدادى
دخى سوزد كد نصكره اشبوج اولمش هلمه يي تجره ايله اتشه
قوب ايچنه قوش ازومى مقدار وافي كسلش شسكر
رحى علاوه ايدوب قينا قدده بر مقدار مسكى كلاب ايله انوب

بو بر زرشى بلورنى قوزى بوركه
يشيل زرده رنده جمع ايدوب
صابونى كسوب بعد الظهير
قينا رصوده ماشلوب بوست
ايچنه وضع برله اوزرينه رنجه
واخرجه طاش قوب بر كجه
صوب سوزيله بعده بر مقدار
نفع وسعد نوس ايله برابر
بو بر زى بر سرى قاو نو ز
ايچنه استفادوب وزرى
اور تلجه سر كه قوب بر محو
علاوه بشاون كون ترك
ايدوب بعده تناول بيوريله
اكر طبائى مراد ايسه بر قاج
دفعه سر كه سنى بيدى
ايله ر

جزله طریق طبخی اعلا دقوی حاصل جزئی طوزایله و مایه ایله حیر
یوغوروب تیزی قطانف جیری کی صولوجه ایدوب اوزرینی ورتک
مایه سی کلدکده کل لکش قرغن طبراق ساج اوزرینه لنگر
مقداری بیوجک دوکوبائی قزاردقه چوپروب کوزکوزالان
طرفنی دخی بر مقداریشوروب لنگر اوزرینه قونیده بشالتی قدر
اولدقه هر برینک اره سنه ایچنه قیمتی دوشیوب و اوزرینه
طوزشکری اکیلده تمام اولدقه یوز درهم مقداری شکری
عادتا از صوابله ایدوب ایچنه یکریمی بش درهم مقداریدخی
اعلا باغ علاوه اولنه ایدکده اشو حاضر لکش جزله
اوزرینه حاشلیوب بر مقدار دخی قلیجلی کول اوزرنده طوریت
تناول بیوریلده

یدخی فصل صوغوق طائلی لوانواعنی بیان ایدر

طواقوکوسی صفت طبخی یکی اوج طاوغی صوده بشوروب یا لکنز
کوکسلرینی الوب ایپلک کی ایچنه اچوب تفتک کی اوله
یا خود طاش هوانده کرکی کی دوکیلده بعده یکی قیه مقداری
سوت بر تنجیه ایچنده قینار ایکی یوز درهم مقداری برنج اوئی
برقاس ایچنه قیوب اشو قینیان سوتدن کفه ایله الوب
و بر مقدار بیاغی صوابله اوزرینه قیوب بر لاساج یا سیلوب
سوتک ایچنه دوکوب قبولدقه حاضر لکش طاوق تفتک کی
واکله شایان اوله جوق قدر شکری دخی بر قینیان معمولت
ایچنه قیوب نادر حیفده دوکه دوکه قارلشیدیره رقا یوجه

بیای صوفیوب صحنك قباغنی قبا یوب قوراوستنده صوغنی
چکجه قینا دقده ایندیروب تناول بیوریله

نوع دیگر طریق انفا ذکر اولندی بی وجه اوزره ویشنه بی پشوروب
بعده دیلمش خاص فریجده بی اسقره ویا ما اوزرنده قزارتوب
برنجیم ایچنه استغ واوزرینه ویشنه بی اصولیه قیوب اوزرینه
چیتجه دخی بیای صوفیوب قینا یوب اتمکر کرکی کبی پوشا دقده
ایندیروب سیجاغیلده برطباغه آره سنه ویشنه دانه لری و طوز
شکری اکه رله قبه لوجه ترتیب اولند قده صوغوقا یکن تناول
بیوریله پک حقیفا ولور فیصی واریک قوروسی دخی یو کایاس
اولنه لکن بونلری شکره اتمزدن مقدم بر قاج ساعت سیجاغ صوده
اصلا تلق لازمد رزیرا سرتا ولور

بهورطه لقه سی صنف طبعی مقدار وافی دقیق خاصدن الیوب
برنجیم ایچنه بر مقدار طوز ایله صولوجه حیر یا یوب قوراووز
قاریشدیره رق طبع اولنوب قاتلد قده ایندیروب صوغویه
بعده لقه حیری قوامنه کلجه یا لکنز بهورطه ایله یوغوروب
یا نمش قوغن رغن ساده ایچنه اوفه رق عادتالقه دوکوب
حاراشده قزارد قده ال کفکیری ایله چیقاروب بیوک کفکیر
ایچنه وضع برله ایوجه یا غی سوزلد کده طباقله توزیع
ایدوب اوزرینه قوامیلجه کسلش شکر و قیق قونیلده رق
تناول بیوریله لطیف اولور

حاج زرشینی طریق مطلوب الیوب
کوپده حاج تدارک ایدوب
اوزرینی قازید قدنکره طونه
در دپاره ایدوب وعرصه
یوکی دخی کس کده صوایچنده
پوشا یچنه پوشوده لوبه مقدار
وافی صومساعنی طوز ایله دوکوب
اکشی اوله جت قدر سرکه ایله
قاریشدرد قده سلوخ حاج مزه
اوزرینه دوکده چورنصی
حاجدن دخی طبع اولنان موب
قوارجه اولتی لازمد بر مقدار
دخی حاشیاش کرور اضافه
ایدوب هنگام تناولده اوزرینه
تناول بیوریله
سلا

بادم دخی علاوه ایلده بادمقر قزارنجه قدر پشورلد کده بادم قیه
صوابله قینا نمش بایم شگری و بادم قیه دخی سوت ایکی سیدخی
قینار اولدینی حالده اشبوسمانه نك اوزرینه دفعه قیوب
قاربشدروب قیاغنی قیایه لر بر چاریک سکند نص کره
اوزرینه کل صوبی سرپوب طباعه وضع و اوزرینه بول طوز
شگری اکوب تناول بیوریلده

حرماطریق طنجی بایم قیه مقداری دقیقاً صدن الیوب وسط
کجه ایلده برکجه ارمیش رغن ساده و قبول ایتدیکی قدر طوز
کولی صو و از طوز ایلده کرکی کی بو غوروب ال ایلده اوقلا
کی اوزا توب حرمه مقداری بجاق ایلده کسد کد نص کره تک تک
ایجه جو قلی سبت اوستنده یواریوب قرغن یاغده قزار دقده
کجه ایلده چیقاروب قوا ایله قینار غسل و یا شکر ایچنه اتوب
بر مقدار طوز دقده ینه چیقاروب طباعه نظامیله استف
ایلده تناول بیوریلده

ویشنه اتمکی طریق طنجی مطلوب المقدار شگری بر مقدار صوابله
عادت اوزره کسد بروب کوپکینی الدقده صابرندن ایرلش
ونظمیلا و نمش ویشنه لری ایچنه اتوب پشورلو تمام دانه
گندینی چکوب اوفلدقده آتشدن ایندیره لر بعده خاص اتمکی
ایجه دیلوب رغن ساده ده ایوجه قزار دقده بر چقور صحن
ایچنه استفاایدوب اوزرینه کجه ایلده اشبو ویشنه دن
قونیلده اکر قوا ایله پشمدی ایسه بر قاج قاشق دخی

رغن ساده بی تخم ده ایدوب برقیه دقیقه برنجی دخی اوزرینه
اصول اوزره علاوه ایدوب بیاعی حلوا رکبی یاغی ظاهر و لخته قارشد
اشدن ایندیره لر صوغود قده اشبو حاضر لکان غسل و یا شکری
اوزرینه وضع برله بنه اشته قیوب قائلد قده ایندیروب بر
قاشق کسه رک قرغن رغن ساده ده قرار توب طباقله ترتیب
اورره وضع اولنه یا خود بر تپسی به یا یوب فرونده تکرار طبع اولند قده
اوزرینه کلاب سر یوب تناول بیوریه

کلابیه طریق طبعی برا و چو غسل و یا شکری از صوایله تخم اینجه
قینا توب اوزرینه یارم اوچی رغن ساده و برا و چلی صوایله از لشر
برا و چلی نشسته بی وضع و بر مقدار بادم و کل صیوی و سلت
دخی اضافه ایدوب قارشدیره رقیشد کده تپسی اینجه قیوب
کجه ترسی یله یا یوب با صدیره لر بعد بقلوا شکلنده کسوب
طباقله تقسیم یده لر

اسحاقیه صنعت طبعی بوزالای درهم رغن ساده بر تخم ده ایدوب
برقیه برنج اولی یارم قیه دو ککش بادم ایله عادتا میانه کبی
پشور و با اوزرینه یارم قیه سوت و برقیه شکری
قینا را یکن عادت اوزره حاشلیوب قارشدیره لر بعد فنجان اینجه
با صدیر و با و لجه طباقله دیزه لر یک لطیف و لور

ایرمک طواسی طریق طبعی بوز درهم مقداری رغن ساده بی تخم ده
یا قوب بیاعی غازیله حلوا سی میانه سی کبی یارم قیه ایسکی از اوزر
قویه رق قارشد بر دایکن یکرمی بش درهم قدر ایج قوغنی صوبلشر

سایه لی خنه ترشیدی رکوب
ویا دستی اینجه قوریلور طریق
دستیک دینه بر مقدار میانه
قیوب اوزرینه دیش پرا قور
صوبلشر لندی اوج بش پرا یدوب
اوسته بر لشدی روب اوزرینه
چقچه خنجه طوزنی صوبلشر
اوج بش کونده بر کره اشبو صوب
ماوروب بنه دستی اینجه وضع
ایده لرتام اکشید کده طستلو
لحظه لرتام سله تناول بیوریه
قورزی بوز دخی قور و لر غف
اولور
ملا

اغزینی قیابوب بر چاریک ترکدنسکره آچوب کفیه نك ترسیله
ایوجه ازوب طباقره وضع برله اکل یوریده

نوع دیگر طریقی یارم قیه رغن ساده د قیو خاص نشسته برنج اونی
هر برندن اونوز اوچر درهم بر قیه عسل وایکی یوز درهم سوت
الی درهم قیو غی چیش یارم بوجله ینه اولکی خری اولنان کی
طنج اولنور چون ~~سکه~~ د قیقلر از اولمضله دهانقیس اولور

تجربه اولمشدر

برنج اونی حلوا سی طریقی یوز درهم رغن ساده بی برتجده ده
باقوب جزئی صوغود قده یارم قیه برنج اوننی یواش یواش قیوب
قور اوستنده قاریشدر بره لریکری وایکری بیش دقیقه کجده که
صولا غمه باشق قاشق ترسیله آتوب باقله قله طاری کبی
کوچک کوچک قبار اول وقت یارم قیه شکر وای عسل قینا توب
یارم قیه سیچاق سوت ایله میانه نك اوزرینه دو کوب
در عقب قیاغنی قیابوب وج بشر دقیقه مکت اولند قدنسکره از نك
قاریشدر ووب قاشق ایله کسه نك دانه دانه طباقه استف
ایدوب ینه اوزرینه بول شکر که نك تناول بیوریله میانه
ککه باشق قده قیو غی چیش یارم دخی آتیلور اگر سوت
بولماز ایسه شکری ملوجه شربت ایدوب حاشق لطیف النعم
والمنظر و خفیف بر حلا اولور

لامونیه حلوا سی صفت طنجی بشیوز درهم عسل ویا شکر
بر مقدار صوابله اروب حاضر ایدر بعده اوج یوز درهم

باغك ایچنه وضع برله تجره بی قور اوستنه قیوب قاریشد روضه
باشلیه لر حرده لندکده بر مقدار دخی قاریشد یروب
نشسته قوقوسی کتد کده اتشدن ایند یروب طباعه وضع
ایله تناول بیور یله

نوع دیگر برقیه نشسته بی ینه برقیه صوایله الشد یروب
بر بختقیه عسل و یا شکر و یارم قیه رغن ساره ایله بوجله یی
بر تجره یه قیوب متصلا قاریشد یرلد قده اگر خرده لئمر ایسه بر مقدار
دخی نشسته سر یوب قوقوسی کید بجه بشور یوب اوز دینه دار چین
و کلاب سر یوب تناول بیور یله

آسوده حلوا سی صنعت طنجی برا و لچو نشسته و برا و لچو عسل و بر
صو و یارم او لچو ایدلش رغن ساره اشبو جله بی دفعه
تجره ایچنه وضع ایدوب قور اوستنه کجه ایله متصلا قاریشد
پشمه سنک علامتی بودرله قورس باغ ظاهره چیقمه باشلر برار
التی اوستنه چو یروب و ازه رگ قاریشد یرلد قده اتشدن
ایند یروب طباعه وضع اولنه تناولی الطیف حلوا در

حلوا سی قافی صنعت طنجی یارم قیه التمش دقیق خاص یارم قیه
نشسته یارم قیه پرخ اوئی حاضر ایده لر بعده یارم قیه رغن
ساره بی بر حلوا خانه تجره ایچنه ایدوب اشبو مجموع دقیق
الشد یره رق یاغك ایچنه قیوب عادتا میانه سی کلجه قاریشد
اوج قیه عسل و یا کسد یرلش شکر و ایکی قیه سود همان
قینار ایکن سیانه نك اوز رینه بتون بتون دو کوب در عقب

چاغله زرشیفی باز کونننده
بولغان میوه لر لچاغلر تعبیر
اولتور حاملرندن تدارک
یعنی بر مقدار حام شفا لوب مقدار
حام کراز بر مقدار حام لاهر نه
دور لوبیوه اولور ایسه و یوق
قدر اصمه قباغی و جیار و ساقز
قباغی جمله سنی بر شیشه ایچنه
طلولر یروب اوز دینه غایت
کسکین شراب سرکه سی
اوزری اوونلجه وضع اولند
اغزینی محکم شین ایله باغیوب
او توفوق کون مکتاونه
بعده اغزینی چوب تناول
بیور یله
مسلم

ایچنه وضع استد کده قباغنی قایوب اوج بش دقیقه مکنز نکرو
اچوب ایوجه قاریشد یروب طباقله وضع واوزینه نوزشکری
اکوب تناول یوریلله

صابونیه حلواسی طرز طبعی ایکی اولجواریدلمش رغن ساده
وایکی اولجوشکرو یا غسل ایله برابر تجره ایچنه قیوب قینامنه
باشلد قده براولجوطور وقلجه نشسته یینه ایکی اولجوصو
ایله بولاماج ایدوب قاریشدیره رقاشبو تجره نک ایچنه وضع
ایدوب متصل کفجه ایله قاریشد یروب تمام دیشه یاپشما یچنه
قدر بشوره لر نفیس اولور

نوع دیگر طریق سکان درهم نشسته یی ایکی چوقیه صوایله
ازوبالکدن کوره لر بعده برقیه غسل ویاشکری تجره ده ایلک
اشبوسوزلمش نشسته یی دخی علاوه ایله قور اوستنده
اهسته قاریشدیره لر قیولوب قاریشدیره سی عسیر
اولد قده یوز درهم ایدلمش رغن ساده دن بررقاشق
علاوه و بر مقدار قبوغی چیمش بادم دخی خم ایدوب ایوجه
پشخه قاریشدیره لر پشد کده برکارلی تپسی به دوکوب
صوغود قده بجا قایله قطع ایدوب طباعه استفا ایده لر
راحت الحلقوم کوی اولور

رشیدیه حلواسی اصول طبعی براولجواریدلمش رغن ساده یی
تجربه قود قده یینه براولجوطور وقلی نشسته یی ایکی اولجوصو
صوایله ازوب وینه ایکی اولجوعسل ویاشکری دخی برابر

سیجاق و کړک صوغوق تناول بیوریلله اشبوفدوله پاره لرینی
یاغده قرار تمسزین دخی طبع ایدر لر نکلفستولور
سرای لقمه سی صنعت طبعی شلا یکر می عدد بمورطه نک آفتی
برقاب ایچنه جمع ایدوب با یوجه چالقد قدہ البمش درهم کلک
ویا خودد فرخله یکسما دینی هوانده کرکی کبی دقا ایدوب
الیوب اشبو بمورطه اقلک ایچنه الشدیره رق علاوه اولنوب
حیل چالقیه لر حل اولوب لقمه حمیری کبی اولد قدہ قرغن ساده
یاغ ایچنه آوج ایلله لقمه لر دوکوب حار اتشده قور میجه قرار قد
ال کفکیری یله چیقاروب برتجره ایچنه وضع اولنوب قینار صو
حاشلیوب وافر اتشده قیناته لر بعده صوبینی سوزوب ووزینه
یارم قیه قور می شکر یا خود بیاعغ شکر بر ایکی فنجان صو ایلله
وضع اولنه تاکه لقمه لر کد اوزرینه چیق قدہ شکرینی
چکیجه قورا وستنده بشوره لر بعده طباغه وضع برله سیجاق
ویا صوغوق تناول بیوریلله مکن بمورطه آقیده یکسما دا یوجه چالقمه
زیرا یاعده پاتلور دقت اولنه

غازیلره بلواسی طریق طبعی برقیه رغن ساده پی بر جلو خانه تجره
ایچنده باقد قدہ بر مقدار صوغودوب ایچنه بر پیچ قیه رغن
خاص الیوب یواش یواش الشدیره رق قیوب قورا وستنده
متصلو قاریشدیره لر تمام میانه سی کلوب قوقغه باشلد قدہ
آتشدن ایند یروب مقدم حاضرلنات قینا نمش ایکی قیه عسل
ویا شکری و برقیه دخی قینا نمش سیجاق علا سوت میانه نک

۷۰

دانه لردن قیوب با بوجه قینا توب یومشاد قدہ اوزدینہ
 موافق بنجره قیاغی و یا خود مخصوص یا بلش نکه قباق ایلہ
 قبا یوب صوبنی کرکی کبی سوزدکده تکراراشه قیوب
 اوزرینہ صولجہ کسلش شکردن کفہ ایلہ قیوب قینایہ
 چکدکده ینہ قونیلہ تمام قوامہ کلدکده ینہ مذکور قباق
 ایلہ الوب طباعه وضع اولند قدہ اوزرینہ قیماق دوشوب
 دیگر پاره سنی دخی بواصولہ رعایت اولنه رق طبع اولند قدہ
 دوشمش قیماق اوزرینہ وضع برلہ صوغود قدہ تناول بیوریلہ
 حاصلی مقدم حاشا نیلان صوبجا ایلہ کیدوب برینہ شکر
 طوملق لازندر اکریک قوائلی اغده کبی اولوبده پشدیکی پسیدن
 چیمازایسه اوزرینہ برایکی قاشق سیجا ق صود وکیلہ دقت
 لازندر بواصولہ رعایت اولنه رق شام حکمی دخی یا پلسه
 پک اعلای اولور

فدوله قطائی طریق طبعی خاص سرای فدوله سنی یکی شوق ایدوب
 ایچلرینی قویاروب فقط قبوقلری قالد قدہ قطائف کبی بول
 یا غده قزارته لر بعده سیجا ق صوایله بیجا یوب یا غی کتدکده
 برقطمه سنی کناری تپسی و یا خود برصحن ایچنه وضع ایدوب
 غایت طتلوشربت ایلہ قیناته لر تاکه طتلوی کرکی کبی
 چکه اندنصره اوزرینہ قیماق دوشدکده نصف دیگرینی
 دخی بواصول اوزره طبع ایدوب انیدخی قیما غک اوزرینہ وضع
 برلہ اوزرینہ برکجه قوائلی شکرد وکوب جزنی دخی قینا توب

سیجا ق

یوفقه لی قطنف طریق طبعی عادتاً چلش انچه رله یوفقه لردن
یا غلش تپسی اوزرینه یایوب اوستنه ایجه دوکمش خاص
قطانفدن بر مقدار دوشیوبینه اوزری ایکی یوفقه ایله اورتیوب
وبرقاج قاشق یا نمش رغن ساده وضع اولنه بعده اوزرینی
اوج بش یرندن بچاق ایله دلوب فرونده و یا خود قور اوزرنده
طرفینی قرار دقده عادت اوزره مطلوبی حاشلنوب تناول
بیوریده لکن قطنانی ازجه اولمیلیدر زیر اطر اولور ایسه
پشکن اولماز

نوریه صنعت طبعی مطلوب المقدار انمش دقیق خاصی بش
اون یمورطه اقی و سوزنلش لیمون صوبیده یوغور بر ایکن
الرنی رغن زیت ایله ترغین ایدوب تکرار کوکی
یوغور یله بعده اوفق اوفق پاره لیوب اوقلاوه ایله بورک
یوفقه سی کی آچوب و دوزجه بوکوب تابه ایچنده قورغن یاغده
قرار تلد قده چیقاروب دلکی کفکیره وضع اولنه که یاغی
سوزیده بعده قواملی قینار شکره اتوب تکرار چیقار قده
نصفی بر تپسی به دوشیوب اوزرینه قیماق و نصف دیکوی
دخی اوزرینه قیوب بر مقدار سوت ایله قینا قوب تمام
یوشاد قده اوزرینه کلاب و دارچین اکوب تناول
بیوریده نفیس اولور

اکمک قطنانی صنعت طبعی بیوجک کنار لی قطنف تپسی سی
ایچنه صوقیوب قینا دقده حاضر یا پلس شهر اکمک قطنف

نوشی مخلوط طویق کوجک و کوریه
جبار و صبه قیماقی و اوفق قلوب
وقار یوز مطلوب المقدار رغن ایدوب
ادنا ماشلیوب صوبینی سوزد که
هر برینی اوج بش یرندن هلال
ایله دلوب بر سر لی قلوبومه
وضع ایدوب اوزری و رتبه
سرکه قیوب بش اون کونده نکوب
تناول بیوره لرا کپیوق وقت
طوره سی ملنخ ایله اون کون
مرورنده سرکه سی دکشدور
اوج بش دهه اولسون دکشدور
لازمدر چوق وقت بوزلماز
مسله

عادی یتسی قطائف طور طبعی مقدار وافی یتسی قطائف تدارك
 و جمع ایتد ~~کد~~ نضکوه بر قاب ایچنده بشراون یمورطه
 چالقیوب قطائفتری بولا یوب یاغش قرغین رغین ساره ایچنده
 و حاراشش اوزر بنده قرار نوب چیقار یلد قده قوا سیلجه عسل
 و یا شکر قینار ایکن ایچنه اتوب ینه در عقب چیقاروب
 طباعه استفایده لر سیجاغیده تناول بیور یله یا خود صحن
 ایچنه استفاید رایکن آره لرینه فندق سرپوب
 و برای ~~کی~~ فنجان صوقیوب بشراون دقیقه قینادلسه
 یومشوق و نفیس اولور

نوع دیگر طریقی قطائفتری حاراشش اوزر بنده یمورطه یه
 بولا یوب قرار تلد قده چیقاروب سیجاغیده طباعه استف
 اید رایکن آره لرینه بول طوز شکری سرپوب برامتراجلی
 قبا قایله قیا یوب بر مقدار طور د قده تناول بیور یله یا خود
 یمورطه یه بولا مقسزین قرار تلسه دها حقیف ولور لرینه
 دو کلسر فندق و یا استفده سرپر نفیس اولور

یاغسز قطائف طریقی طبعی صحن ایچنه یتسی قطائف دیروب
 اوزرینه برایکی فنجان سوت و بر مقدار شکرو بر مقدار قیماق
 و ینه قطائف و ینه بواسوله رعایتله تمام اولد قده سوت
 ارکلدیسه برایکی فنجان دها قیوب قور اوزر بنده بر مقدار قینایه
 همان قیماغی اریمکسزین اشندن ایندیروب بر مقدار صوغوت
 اوزرینه ینه طوز شکری کوب تناول بیور یله

بر طرفی قرار دقه آتشیدن ایندیروب مخرفا بر محله وضع ایدوب
یواش یواش کوکی کبی یاغنی سوزولد کده اوزرینه قوا میله
شکر قونیلوب قوروا وستنده برازدخی نشد کده ایندیروب
بر مقدار صوغود قده تناول بیوریده

بیاض قطائف طور طبعی غایت اینجه د و گلش خاص قطائفدن مقدار
وافی تپسی یه یا یوب اریمش رغن سادین اوزرینه حقیقه قیوب
نار حقیقه آهسته پیشوروب یاغنی کدی کبی سوزه لکه آقه
جق یاغنی قالمیه بعده قوا میله نبات شکری و یاخود پیز شکری
و یا علا کله شکری وضع ایدوب بر مقدار دخی تشده مگدنمک
ایندیروب تناول بیوریده

قیماقی قطائف طریق طبعی مقدار وافی اینجه قطائفدن تدارک ایدوب
یکی تپسی یا سول اوزره یا غلیوب قطائفی اینجه رک یا یوب یکینسکده
طرفینی قرار دقه یاغنی سوزوب یاخود سیجاق صوابله
بقیا یوب بریسنک اوزرینه قیماقی دوشوب بعده دیکری
دخی اوزرینه وضع ایتد کدنمک دیکر قطائف کبی قوا میله
حاشیوب طئوسنی ایجد کده تناول بیوریده

نوع دیکر اینجه قطائفی تپسی یه دوشرا یکن نصفی ولد قده یوزدرهم
مقداری قیماقی الی درهم مقداری برنج اونی ایله یوغوروب
یا یلمش قطائفک اوزرینه دوشیوب نصفاً خریدخی اوزرینه
اورتوب اصول اوزره طرفینی قرار دقه طائوسنی حاشیوب
تناول بیوریده

عادی خیار تریشی لبرقی مطلوب
المقدار خیار بعد التهریر
و یاخود برقا و نوسرا چند است
ایدوب اوزرینه چقوب برقا
زیاده اونیجه عادتاً طوزو سو
قیوب اوزرینه نخه و دها و
بر اعطاش قیوب طوره و دها
کون یکد کده اوزرینه و دها
اندر بواصوله رعایت قیماقی
او نغز ایسه چور و رکشید کده
تناول بیوریده بصیرلای اوج بشر
کونده برکده صا و برورد هلاک
و نور
مسلک

٦٦

بياغی اور زینہ چیتچہ بمطبوخہ حاشیلوب کورک اولسی مراد
اولنور ایسہ اولجہ ترک اولنہ یومشاق مراد اولنور ایسہ در عقب
بوغوسی چیتچہ دن اور تولہ حین طبخدہ آشک اور تہ سنہ
برطوغلہ و یا تیمور ساج پاره سی قونیلہ چونکہ دائمہ احرار تک
هجومی فنجہ اور تہ سنہ در باخود بواجہ قطایفی قالیق ایب کی
بوسکوب چورک کی اوج بش دانہ یا کوزه لر اوصول وزرہ
پشد کده قوامیچہ بول شکر حاشیلوب صوغوق تناول اولنہ
پک تحفا ولور

قطیفہ کیفہ دخی در لر عربستاندہ مشهور در طرز طبخنی مقدار و فی
ایچہ دو کلش قطایفی برنجہ و یا پیسی ایچہ قیوب مقدار و اف
رغن سادہ ایلہ قور او ستندہ ال ایلہ پاره پاره ایدہ رک بر مقدار
پشد کده اور زینہ اکله شایان اولہ حق قدر غسل و یا شکر
قیوب بر مقدار دخی قاشق ایلہ قارشیدیرہ رق بویله پشیدکہ
طباق و یا لنگرہ شعر یہ پلاوی شکندہ وضع ایلہ تناول بیوریلہ
ایچہ شام فستق قونسلہ دها اعدا ولور

سرای تل قطایفی اصول طبخنی ایچہ مخصوصیہ دو کلش قطایفی
پسی یہ دوشیوب اور زینہ چیتچہ یا نمش رغن سادہ قیوب
ایکی طرفی کرکی کبی قرار دقدہ یا غنی سوزوب بیدہ سیجا
صوایله باغی کبدنجہ یقیا یوب اور زینہ قوامیچہ شکر و کوب
بر مقدار دخی قور او ستندہ قیناتہ لر ایندیروب صوغوق
تناول بیوریلہ باخود پیسی یہ قطایفی ایچہ رک دوشیوب

رغنی

تا که بر برینه غایت سرج اوله بعده المنش دقیق خاصی زر آزر
قیوب حمیر کی اولد قده اسلوب سابق وزره غرابیه لریا یو طبع
اوله بودر لوسنک دها لطیف وله جی بدیدر

نوع دیگر نصف قیه رغن ساده بی تجره ایچنده قورا و ستند
اریدوب ایکی بوزالی در همدن زیاده جه المنش دقیق خاصی
اوزرینه قویه رق قارشیدر و بپشد کد نصره سوغوی
کجه ایله کرکی کبی چالقیوب کوپرد کده برفیه کله شکرینی برده
جوز بوا ایله ایچنه سحقی ایدوب بومجولک ایچنه هسته قیوب
قارشیدر هر حمیر قوامنه کله اکو طایغیله جق کبی اولوب
بر مقدار شکر قالور ایسه مانع دکل ترک اولنه اشبو حمیری
مطلوب المقدار قور صلیا یوب یا غلنش پیسی وزرینه دیزوب
فرو نه صالنه جزئی طوره بشمه سنک علامتی اولدر که اوستی
شکره اولور چونکه ذاتی بشکن اولدیفندن دها زیاده
یا نمه سی محتملدر بر سنه طوره بوزنالا نظیر اولور

عادی تل قطایف طریق طبعی ایچنه مخصوصیه دو کلش تل قطایف
الوب رغن ساده ایله یا غلنش پیسی وزرینه نظایله یا یوب
الته بر مقدار دخی یا منش رغن ساده صو قوشدیر و ب
صاج ایاق ایله قورا و ستند بر طرفی قرار دده اوزرینه
بجوک تجره قباغی قیا یوب اصول ایله یا غنی سوزوب
چویر دیکده ینه طرف دیکری دخی قرار تیله بعده شکر
و غسل ایچنه بر مقدار صو قیوب قینا دده کو بکینی الوب

حیاد تر شیشی طریق مقدار اوق
حیارل کو بکیندن تدارک
ایوب برقی و یا خود قاونور
ایچنه جیلجه رازبانیه قیوب
اوزرینه حیارلری استغ
وینه اوزرینه رازبانیه و اوسته
جیقجه طوزلی صو قیوب و ستنی
بر اغراض ایله باصدیر و ب
بر قاج کون کون شده طوره دیکره
سرین محله قیوب بر قاج کون
انده طوره دده اکلله متایسته
اولور

٦٤

سوکریه صنعت طبعی قرق عدد دیمورطه نک یا لکرا قنی بر قابه
 جمع ایدوب بش اون سپر که تلنی بریره باغلیوب فرجه کبی
 اولد قده انک ایله اول قی چالقیوب کوپر د کده کوپینی
 دیگر قابه اله لر بواصولا وزره هیا ق قالمیوب بتون کوپک اوله
 بعده یوز درهم مقداری پرچ اوننی تدریجده قاتوب ینه
 وافر جالقه اندن صکره یکی قیه سوئی تجره ده قینا توب
 اول اشاده اشبو معمولی بر قاشق ایله تک تک ایجنه براغه لر
 بر مقدار طور د قده ال کفکیری ایله چیقاروب قوا یلیجه قینار
 شکره اتوب ینه کفکیر ایله چیقاره لر هله سوت ایچنده تک تک
 بشور لسه دها یوا ولور پک نازک برطعامدر

غزایه طرز طبعی بر قیه عسلی نیم فغان صوایله اتشده ایدوب
 کوپینی لد قده بر قیه ایدیش رغن ساه ایله قارشیدوب
 قبول ایتدی کی قدر دقیق خاص ایله یوغوروب مطلوب المقدار
 یوا رلیوب یا غلنش تپسی اوزرینه دیزوب فرونده پشور یله
 اکریاض ولسی ردایسه اوزرینه کاغدا وریلوب او یلیه
 فرونده صالنه عسل مقامنه شکر قونیه حق ایسه شکر
 ایجنه دو کوپار یمش یاغ ایله قارشیدوب بعله
 یوغور یله کوزل اولور

نوع دیگر یوز درهم مقداری ایدیلوب فقر داعی المنش
 قوبرق یاغنی بر قاب ایچنده ال ایله چالقیوب روانی یاغنی
 کبی کوپر د کده یوز درهم شکر و با عسل قیوب ینه قارشیدوب

تا اول بیوریلہ

ترتیب دیگر طریق انفا ذکر اولندنی و جہلہ یارم قیہ رغن سادہ
او غوشد یروب کو پر دکده التي عد دیورطہ قیروب چالقدقدہ
بروقیہ عسل یاخود شکری زارقیوب تکرار چالقدقدہ برقیہ
مقداری ایرمکی دخی آہستہ یدیرہ لرلقہ شجیرکی اولہ اگر ایرمک
زیادہ کلورایسہ برمقداری ترک اولنہ حاصل برکاری یا غلنش
تپسی اوزرینہ دوکلدکده کندي کنديسنہ یایسلہ بعدہ فرونہ
صالوب قرار دقدہ الی درهم مقداری عسل طاتسزجہ شربت
ایدوب ایلجق اولدنی حالہ تپسی چقاروب اوزرینہ
اشبوشربت دوکلدکده تکرار فرونہ صالوب صوبنی جکدکده
چقاروب بعدا لقطع شکر اکیلوب اکل اولنہ

قادرین کو یکی روم ایلینک بعض نواحیسنده قاضی بوغان دیرلر
طریق طنجی یارم قیہ مقداری رغن سادی برتجرہ ایچندہ
اریدوب یکی قیہ مقداری دقیق حاصی اوزرینہ دوکلدکده
قاریشد یروب برمقدار قاویرلد قده آتشدن ایند یروب
طورلمش کولی صوپک ازطوزایله یو غوروب غرایسہ
یوارلیوب واورتہ سنی بامدیرہ رق یا غلنش تپسی اوزرینہ
ہوار دیرہ لر یاخود بتونجہ تپسی یہ یایوب بقلوا شکندہ
کسوب فروندہ اوجہ قرار دقدہ اوزرینہ کسکش شکر و عسل
حاضریدوب تپسی سیجاق ایکن و یاخود قوراوستندہ حاشیلوب
اکل بیوریلہ طنجی آسان برطعامدر

پرنج بقلوه سی روم ایستده قلبه و پارازجوق و انبدنه مشهور در
طریق طبخی براولچو اریمش و کویکی الغش غسل و براولچو
اریمش رغن ساده و براولچو صو و براولچو طور و قلبجه پرنج
اونی و برفنجان طور لمش کسکینه کولی صوجه سنی برتخه به
وضع برله آتش و ستنده کفجه ایله قاریشدیره رق تمام حلواکی
قیوا ولد قده برتپسی ایچنه کفجه ایله یایوب فرونده طخ اولنه
ایوجه قزارد قده چیقاروب بقلوا شکنده کسوب و زرنه
شکر اکوب تناول بیوریلده غسل بولنما زایسه قوایلیجه شکر
استعمال اولنه

روانی منعت طخی یارم قیه اعلا رغن ساده بی برکن ایچنه قیوب
ال آیه سی ایله و افزایله آوج سیجا غیله یوشایوب
کوپک کبی بیاض اولد قده اون یکی قدریمورطه قیروب
برابر جالقد قده آهسته یارم قیه شکریدیره رک
قاریشدیرر ایکن اوج یوز درهم مقداری ایرمکی دخی علاوه
ایدوب بالشدیره لر بعده برکناری تپسی بی یاغلیوب بولمک
اوزرنه دوکوب فرونده صالند قده یوز درهم شکری
ایکی ایکی چق قیه مقداری صوایله طاقسزجه شربت یاپوب
ایلیحق اولدینی حالد حاضر ایدوب تمام فرونده قزارد قده
بوشربتدن کفجه ایله برارینی کزدیره لر فرونده صالوب
جسکد کده ینه بواصوله رعایت ایدرک تمام شربت
بتدکده چیقاروب بقلوا شکنده کسوب شکر اکلد کده

ایچند ایکی اوج یهورطه اتی و قیمنی دخی قیوب آهسته حل
اولد قده یوفقه لرک اده سنه وضع اولنه بودخی نمکدردها
چاره لری واریسه ده قولایی بونلردر

مصنع قیوقبلواسی ینه اصول سابق اوزره یوفقه لری ترتیب
ایدوب قیوقبولمازایسه مقدار وانی بیاض بوکرجه یف
صوایله قینادوب یومشاد قده صوینی سوزوب برنج اچنڈ
کجه ایله کوکی زوب قیل الکن ویا کفکیدن کچوره لر
بعده بر مقدار سوت ایله نجره اچنڈه صوینی چکجه قیناؤ
وبرایکی یهورطه اقله کرکی کبی یوغریلوب وضع اولنه
یاخود سوت ایله پرخی کرکی کبی بشوروب حل اولد قده
یهورطه اتی اضافه سیله یوغریلوب قونیده یاخود
طوز سز لور پیزی ویا صوده طوزی النش چایر پیزی
بر مقدار شکر ایله کرکی کبی یوغوروب وضع اولنه جمله
ممکندر واقع الحال حین کده قیمنه شبیه اولور

قاون بقلوه سی طریق یاغلنش تپسی اوزرینه ایجه اچلش بقلوه
یوفقه لردن اده سنه رغن ساره سرپه رک اون بش کیری
قدریوفقه یایوب اوزرینه طتلوقا وانی قاشق ایله ازوب بتون
اوز تلجه نظا ایجه قیوب ینه اوزرینه بریوفقه سروب و رغن
سرپه لرفرونده طخ اولد قده سیچاق ایکن اوزرینه بولجه
شکر اکوب تناول بوریده قاونک اوزرینه یوفقه قونلده
اولور لذت خوش برطعام اولور

٦٠

ساده سرپوب اون یوفقه اولدقده دوککش فندق و یا فصدق
 و یا خود بادم سرپوب ینه اون بش اولدقده رغن یکر می اولدقده
 مذکور لک برندن سرپه رک یوفقه ایجه ایسه الی التمش طوق ایسه
 اوتوز بش قرق اولدقده بقلوه شکلنده کسوب اوزرینه یا منشر
 سیجاق رغن سادی کجه ایله حاشیوب فرونده بشما
 هنگامنده ایکن تبسی مقدار بجه شکر و یا عسل یکی اوج فغان
 صوایله کس دیروب قواسیلجه اولبجه قیناوب حاضر ایدله
 تمام بقلوه فرونده قراروب جیقارلدقده مذکور شکر و یا عسل
 ینه کجه ایله آهسته اوزرینه کزیره له بعده طباقله منتظمه
 وضع برله اوزرینه ایجه طوز شکری اسکوب
 تناول بیوریده

قیمق بقلوا سی اصول طبعی ذکر اولنان بقلوه مثل یوفقه لر تنظیم
 اولدقده اده لرینه رغن دن ماعد برشی قوم یوب یوفقه رک
 نصی اولدقده قیمق یاره لرینک التنه و اوستنه یورطه آقی
 طاوق یکیدله و یا خود قاشق ترسیله سوره رک وضع اولنه
 ینه مذکور اصول اوزره طبع و حرکت اولنه چونکه قیمق بشما
 هنگامنده ارسمک احتمالی اولد یفندن یورطه استمالی لازم کلور
 یا خود یوفقه نک نصفی برتپسیده نصف دیگرینی بشقه تپسیده
 کسمه دن بشوروب طتلوسی قونلدقده بریسنک اوزرینه
 قیمی دیروب دیگرینی دخی و زرینه اصول ایله قایه له بعده
 بورلکی اسکوب طباقله وضع ولنه یا خود بر مقدار سوت

مقدار وافی دقیق خاصی یا نمش رغن ساده و طوز ایله یوغور
ینه قرغن یا غده قرار ته لر کورک اولور اکر ایچنه طتلو
اولنجه شکر قونلسه دهانفیس ولور بمورطه لی لوقم
طریق مقدار وافی دقیق خاصی طوز ساده بمورطه ایله
حیلجه یوغور ووب قرغن یا غده قرار ته لر بعض کره بولوقک
حمیرینی قلم غلظتند یا یوب حاجی لوقتی کی کسوب صوغوق عاشورا
و محلی و سوت و سائر طتلو لرا وزرینه وضع ایدر لر

ورتیقه بودخی لوقم نوعندندر طریق یوز درهم مقدار
رغن ساده بی تجره ده یا قوب یارم قیه انمش دقیق صافی
یو اش یو اش لرا وزرینه دو کوب حلوا میانه سی کبی قاوریلدقد
یوز درهم مقداری صوقوب قایشدیره لر حمیر کبی اولدقد
ایندیر ووب صوغونجه مکث دندکره اون قدر بمورطه
اضافه سیله یوغریلوب لقمه حمیری کبی اوله بعده
برایسی بی یا غلیوب بومعولی لقمه دکر کبی دانه دانه وضع
برله پارمی ایله اورته لرینی چقورایدی لر فزونده طبخ
اولدقد اورته سنه وشنه طتلوسی یا دیکر طتلو و یاخود
پیزو یا قیقه و ضعله تناول بیوریده

التجی فصل حمیردن معمول سیجاق طتلو نوعندن اولان
اطعمه بیانده در

عادی بقلوا صنعت طبعی بشخی فصده ذکر اولنان ایچنه بورک
کبی یوفقه لرا چوب تپسی یا غلند قدده بش یوفقه ده رغن

هند با صطله سی طریق مقدار
وافی تازه هند باید ایدوب
پواق پیراق آرووب پاره لددکه
بعد انظیر طوز سر یوب
اولد ریکسزین لیمون و رغن
زیت ایله تناول بیوریده یاخود
طوز سر پد کده یا بوجه
او غوشدیر ووب بعده لیمون
ورغن زیت کزیر یله بودخی
کوزلدر یاخود عادتاً حاشیو
اندن فکرمذکور اجزا لرا
وضع اولور هله هر دلو سی
نفیسدر نکی اوکیکنش
خاصیتی زیاده در یدر لر
مهل

تاتار بورکی عادتاً دقیق خاصدن طوز ایله ساده حمیر یوغور
 و اچوب شطرنج واری کسد کده ایچنه بر مقدار قاوریلش
 قیمه قویه رق نسخه کبی بوکله بعده بر بوجک تخرمایچنده
 صوقینا دوب ایچنه آته لر تمام پیشد کده دلکی کفکیردن
 سوزوب برلنکره وضع برله اوزرینه یا نمش رغن ساده
 حاشیلوب اعلا طوبره یوغور دی دخی دوکیله و سیاه
 بو بر دخی کیله اکثری خانه لرده پشور لر نفیس اولور
 اگر حمیرینه یورطه قرلسه ده اعلایه جنی بدیدر
 بو یوفقه پاره لری بیوجک کسلوب ایچنه دره اوق
 و بعد نوسلی بیز قونیلور ایسه یوغور تسرتناول اولنه
 بو کا دخی پرو هی دیر

عادی لوقه طریق طبعی مقدار وافی دقیق خاصه برایی قاشق
 رغن ساده و برقاج یورطه اضافه سیله کرکی
 یوغور یلوب لوقه شکنده یا پلدقده یا غده قزارته لر
 نوع دیگر تجریه مقدار وافی صوقیوب قیناسفه باشلدق
 دقیق خاص قویه رق قوامه کلچنه قارشدیره لوبده ایندیر
 برقاج قاشق یوغورت و طوز و اوج بش یورطه ایله بر مقدار
 اون سرپه رک لوقه حمیری اولچنه ایوجه یوغور و ب
 برقاج ساعت ترک ایتدن صکره حمیر تحته سنده مطلوب
 اولان شکره قونلدقده بول یا غده قزارته لر قبار
 و حیل وقت طیانوب هر دلو تناول اولنور نوع آخر

بعده الرینی رغین ساده یه بولا شد یروب بر قاج دفعه بواسطه
 ایلده ده یوغور یلد قد نصکره جوز کچی قطع ایدوب آهسته
 آهسته اوقلا ووه ایلده آلتنه جزئی نشسته قویه رق اچیلده
 تمام اینجلا کده تپسینی یا غلیوب اوزرینه بش یوفقه قونلقد
 رغین سربوب هر بشده بواسطه رعایت اولنه رق نصفی
 اولد قد عادتاً مطلوب اولان ایچی وضع برله ینه اوزرینه
 یوفقه لر قونیلده رق کیلنده اوزرینی درت بلوک کسوب
 ینه بر مقدار رغین ساده حاشلنه بعده فرونده طبع اولنه لکن
 حمیر اچیلق ایچون تجربه یه محتاج در بعض حمیره یوغور یلور ایکن
 الرینی رغین زیت ایلده ترغین اولنق لازم کک لور
 ورغین سربلد کده آرسریله زیر یاغی چوق اولور ایسه
 سوزمکه محتاج اولور
 فنجان بورکی طریقی آتقا ذکر اولنان یوفقه لر اچیلد قد
 اوج درت قاتی حمیر تحت سنه وضع و او بک او بک ایچ
 قیوب ینه اوزرینه یوفقه لر ایلده اورتلد کده اوزرینه
 فنجان و یا طرف ایلده با صوب قطع ایده لر بعده تابه ده
 قرغین یاغ ایچنه اته رق و تابه بی صالایده رق قزار تیلده
 و یا خود تپسی ایچنه دیزیلوب اوزرینه یاغ حاشلنوب
 فرونده طبع اولند قد نصکره طیاغه دیزوب تناول یوریلده
 بوا یخه یوفقه اصولی ملکه به محتاج در و یا خود استاد در
 کور ملک لازمدر

باد فنجان ترشینی طریقی مقدار اولی
 او فنجان تدارک ایدوب
 سایلرین کسوب در در پاره
 ایدرک ایلده حاشلنوب برست
 ایچنه استغفر برله اوزرینه
 تحت و واغره طاش اید بستر
 اون ساعت ترک اولنه که آج
 صولری چیقده بعده بر مقدار کوف
 و مد تو ساینه طوغرا یوب
 و بر قاج باش مرستاق دیشلرینی
 دخی ایچیشلر پاره ایدوب اشبدر
 باد فنجان ترک ادر لرینه طولدره رق
 ینه کوفشلا و زونجه مایلرله
 صاروب بر سرلی قاونوس ایچنه
 استفاید و با اوزرینه چیقده
 سرکه قونیلد بعده اوستی راغرم
 طاش ایلده با صوب یوب بکوی کون
 سرورنده تناول یوریلده غایت
 اشناه کتوبی ترشینی اولور
 سجد

طوغرا یوب جزئی طوز ایله برایی طاشم قینا توب سویخی
سوزد کده برایی قاشق یاغ ایله تکرار تابه ده سویی کیدجنه
پشد کد نصکوره ایندیروب بر قاج بمورطه بی چالقوب
ایچنه ایندخی الشدیورد قده جزئی دخی پشوروب فوق
وتخته اچلش یوفقه لردن قونیلوب اوزرینه یانمش رغن
ساده کزدیروب فرونده یاخود قور اوزرنده طبع اولنه
ساج اوزرنده دخی پشمسی مکندر

باچه بورکی طریق طنجی قیون باجه سندن تدارک ایدوب
عادتا صوده از کجه پشوروب حاضر ایدله بعد مذکور صو
بورکی وادیسند یوفقه لری آچوب بر بولجه قابک ایچنه
رغن ساده قیوب یاند قده بو یوفقه لری ایچنه اتوب برایی
قینا د قده آتوب د لکلی کف کیره وضع برله یاغی سوزلد کده
تپسی اوزرینه یا یوب آره لرینه بجه صوبی سر یوب مقدار وفی
اولد قده مطبوح پاچه بی پاره لیوب ادفق کوکریله برابر وضع
ایتد نصکوره ینه اصول سابق اوزره اوستنی اورتوب فرونده
ویا خود اوستنه ساج قیایه رف قور ایله طبع اولنه بلقنفس
ساقز بورکی آره سننه پاچه قونلسه ده اولور

ایچنه بورک معرفت طنجی اعلا دقیق خاصه له یوب عادتا کوکریله
تپسی ایسه درت بش میورطه دها بیوکی بوکامقیس در
مذکور دقیق ایچنه قلد قده وافی طوز و صولیه یوغور یله
شول درجه که بچاق ایله کسلد کده کوز کوز اوله

اقتیه ساقربورکی طریق مطلوب المقدار دقیق خاص الیوب عادتاً
 ساده صوابله حمیر یا یوب قطائف حمیر ندن دها زیادہ مولند و قد
 کل نمش ساجی ایوجہ قزدیروب قبہ لو طرفنی جزئی
 یا غلیوب قاشق ایله معمول حمیری دوکھ لر قزار مقسزین اول
 یوفقہ بی قالدیروب برینی دخی دوکھ لر مراد اولندی بی قدر
 اولد قده مناسب تبسی بی جزئی یا غلیوب بشاون دانه سنی
 قود قده ایجہ قیلوب رقی صوغان ایله قاپرلمش قیمہ دن
 قیوب ینہ اوزرینہ معمول یوفقہ لر دن دوشیوب واورز
 یاغ کزدیروب فرویدہ ویاخود اوزرینہ ساج قیا یوب
 التہ و اوستنہ آتش دوکیلہ رک طبع اولنہ عجائب پاشنی
 پیدا ایدر بحر بدر
 ساج بورکی طریق عادتاً حمیر یو غوروب یوفقہ اچد قده
 ایجنہ چیک اولہ رق ایجنہ قیلش و صوغان چنشلش طوز
 و بولر و درچین اکلمش قیمہ بی ایجنہ دوشیوب اوزرینہ
 ینہ بریوفقہ و بواج قوسیلہ رق یوفقہ درت اولد قده
 اصول اوزرہ التی کل نمش وقبہ طرفی یا غلمش قون
 ساج اوزرینہ قیوب قزار قده چور یوب طرف دیکرینی
 دخی قزار توب ساچدن ایندیرد کده ترہ یا غیلہ ایوجہ
 یا غلیوب برقیسی اوزرینہ قاچ عدد مراد اولنور ایسه یا پیلو
 بریری اوزرینہ استفا اولنہ اعلو اولور
 صوغان بورکی اصول طبعی اوج بش بش صوغانی خرد مجہ

قونک ترہ سی صطلہ سی
 طریق ایجنہ لر دہ اولور قونک
 ترہ سی قیور اولن ان قونری
 لا این چکلر ندن جمع ایدوب
 اعلار غن ریت ولیمون و طوز
 برقاب ایجنہ قارشید یوب
 اوزرینہ دوکھ لر پک فیسر
 اولوب بواصول اوزرہ عادتاً
 بستانی نیشیل ترہ دن دخی
 اولور اما قونک ترہ سندن
 دها اعلو اوله جنی بدیمیدر
 ملہ

ایچی وضع اول نور و بعض ضیا قنلده لطیفه ایچون اول یوفقه لری
 بر بوجک تنجه اورتاسنه برکیر بوش طاسی نمکاً قیایوب
 اوزرینه بر منوال محرد وضع ایله پشد کده ایچندن طاسی لوب
 بر مناسبتیسی یه بر جانلی کوکریچین و بایلی قیوب اوزرینه طاس
 کی مذکور بور کی قیایوب و بر قاج اینجه منفس ایچون بلور سوز دلور
 تمام صره سنده اکلده شروع اولند قده دیوانه حیوان اغاؤه
 کونه سس چنارده قده باعث ضحک اولور لکن بودر لوسی
 همان اوان اکلده قریب قیایوب کتوریر لر زریا
 وقت کجسه بونا لمسی محتملدر

تورک بورکی طرز طبعی مقدار وافی دقیق خاص له یوب
 عادت اوزره اوزلیجه یوغور و ب ایکی پاره ایدوب
 پشور یله جک تپسی مقداری اقل ووه ایله اچد قده یا منشر
 رغی ساده ایله یا غلیوب جوانب اربعه سندن بوکوب
 طویلند قده ینه بواصول اوزره اچوب بوکله التی سکر قفه
 اولد قده تپسی بی یا غلیوب اوزرینه وضع و قونیلده جو
 مطلوب اولان ایچنی دخی مذکور بور کله مثللو قیوب
 دیگر پاره حمیری دخی بواصول اوزره یا پوب اوزرینه
 یا پیله و بچاق ایله اون اون بشکره دلوب فرونده و یاخود
 قور اوزرنده ایکی طرفی قرارته لرا کر حمیری یوغور یلور لکن
 یبور طه ده قریلور ایسه ده اکوزل اولور بو بور که الت
 اوست بورک دخی دیر لر

ایدوب هر برینی تک تک برتخته اوزرینه سروب و برایکی
 میورطه بی بر مقدارات صوبی و یا بیاغی صوایله چالقیوب
 ال ایله یوفقه یه سوروب یکی قات ایتدکده حاضرلنن
 هر نه درلواچ قونیلده جق ایسه طولنه طوغری وضع اولنه
 اولایکی طرفدن بعده ایچ قونیلون طرفدن بوکیلده مستطیل
 الشکل اولدقده برتپسی یه وضع و دیگر لرینی دخی بویله ایدوب
 تمام اولدقده برقاشق رغن ایله قوراوستنده قرارتوب
 و طرف دیکرینی دخی قرارتدقده تناول بیوریلده قولاکوخرج
 و خفیف بر بورکدر
 قپاق بورکی صنف طنجی بر مناسب تجره قپاغی باغلیوب اوزرینه
 یوغورله هنکامنده ایچنه یاغ و میورطه قونلش حمیردت
 ایچنه رک اچلش یفقه لردن بشراون عدد یایه لر بعده
 ایچنه قیلش قیون قیمه سنی و برقاج باش صوغالی ایچنه طوغری
 بر مقدار طوز ایله برتابه ده جزئی قاویردقده ایچنه دارچین
 و بوبر و قوغی چیقش ایدم و فسدق اصفه سیله بسوط یفقه
 لرک اوزرینه قیوب اوستنی باقی بشراون یوفقه ایله دخی
 اورتوب ودها اوزرینه بر مناسب ساج و یا لنگر قپاق
 التنه و اوستنه قور دوکه رک طنج اولنه بر نازک بورک
 اولور یاخود قیمه یرینه بر مقدار قوزو و طاوق جگری
 و بر مقدارات صوبیده پشمش پلا و علاوه اولنوب سابق
 وجهیلده حرکت اولنه و یاخود ذکر اولنان طاوق بورکینک

بروز بالی مسلطه سنی طوق
 برقاج چروز بالی قنجلی
 کوله صوقوب برایکی دقیقه
 طور قد چیمقاروب اوزریندن
 زار کجا اولان درینسی میوروب
 اتنی ملاش کجی ایچنه قنکلیوب
 بر طباغه وضع برله اوزرینه
 دره اونی و معدنوس و سرکه
 قیوب و اوزرینه رغن زیت
 کوزیروب تناول بیوریلده
 حله فنا اولان مسله

۵۲

بعضیله میرینی قطایف حمیری کبی صولویا یوب تپسی ویاساج اوزرینه
ال ایله چاپک چاپک اورور لرایمش وارا لقه میورطه صارسینه
برعبا پاره سی بولاشدیروب ساچی سیر لرایمش هله تیمور
ساجه یاپشمار غفلت و لنیه

سوت بورکی اصول طنجی خالص برقیه سوتنه بشالتی میورطه
والی درهم مقداری دقیق خاص خمیده ایوجه چالقدقه برکارلی
تپسی به برایکی قاشق رغن ساده سوروب بومعولی اوزرینه
دوکه لر قور اوستانده اوزری نوعا قرار بجه طنج اولنه لطیف
اولور یا خود التنه اوج درت یوفقه واره لری ترغین و اویرز
کذلک یوفقه وضع اولنور ایسه اولوقت فرونده طنج اولنور
دها برکتی و کوزل اولور

طاوق بورکی اصول طنجی برطاوغی بعد التظیر مقدار کهایه صولیه
یومشایبجه بشر دکنصکوه تلرینی ایوجه تفتک کبی پاره لیوب
و برایکی باش صوغانی اینجه طوغرادقه یاغده قایوروب مطبوح
طاوق پاره لرینه قارشیدیروب حاضریده لر بعده برتپسی لی
یاغلیوب اینجه اچملشیش اون یوتنه وضع و اوزرینه مخلوط طنج
وینه اوزری بشالتی یوفقه ایله اورتیلدکده حاج واری بجاق
ایله کسیلوب بر مقدار یا نمش رغن خالص جاشلنوب فرونده
طنج و یا خود قیغیلی آتش اوزرینه قیوب و اوستانه ساج
اورتوب یینه آتش قونلسه ده اولور
قول بورکی طرز طنجی مطلوب المقدار ساجه پشمتش یوفقه تدارک

ساقزبوری اصول طبعی یکی آوج دقیقه خالصدن النوب بردینجه
قابا یکنه آکدن کچوروب وضع اولنه و بریمورطه قریله
دها زیاده مراد ایسه ینه بواصوله رعایت اولنه یعنی
ایکی آوج دقیقه بریمورطه کھایت ایدر بعده یوغوروب
حل ولدقده آزار از رصوقوب بر مقدار طوز ایلله آشدیر
حاصل لقه حمیرندن صولوجه اولوب ال ایلله شولدرجه
چالقیه لرکه آوج ایلله قبض اولنوب قالدردقده بتوت
حمیر برابر قالقه قیجیل لازم دکدر صکره بر قطائفی سنی
کلی اتش اوزرینه ساج ایاق ایلله باش اشاعی ترسنه
قپایوب ایوجه قزد قده معمول حمیردن برقبضه النوب
تبسینک اوزرینه اوروب قالدیره لر چونکه بر مقدارینی
طوتار دیکر مکنه ینه بویله ایدوب چاپک چاپک الحاصل بوش
محلی قالموب بر برینه اولانه بر ایکی دقیقه مرورنده قاولوب
کندو قالقارکی اولدقده النوب بر طرفه قویه لر اراقده
تپسینی بر مقدار صاری بالمومی ایلله سیله لرکه قالقه سی
آسان اوله اگر باقرساج اولور ایسه دها قولای ولور
آند نصکره بونلوی ذکر اولنان یوفقه بورکی کبی اده لرینه
طاوق صوبی ویات صوبی ورغن ساده سرپه رک پشور
یاخود فقط رغن ساده سرپه رک پشور یلور ایسه اوزرینه
کسلش شکر حاشنور بودخی اعلا اولور هله هر نقدر
زحمتی چوق ایسه ده لطافت طعمی دها زیاد رنگار اولماز

درونده مسطور ساقزبوری
یوفقه سی پشور یلان تپسینی
آتش کلان طرفی اصول اوزده
کونلک لازمه لک باقرساج
اولور ایسه اوده بویله دراکر
یوفقه لوی صافلور اوانور
ایسه ساجده اراجی زیاد
توقیف اونه چوق وقت کلای
کی صافلور حین حاجسته
قوللا نیلور
منه

صوبور کی طریق طبعی مطلوب المقدار دقیق خاص له یو بصورتیه
قبول ایتدی کی قدر یو رطبه و بر مقدار طوز ایلده یو غوروب
اون ایکی یا خود اون درفت پاره ایدوب هر برینی وضع اولنه جو
تپسی مقداری آچد قده ایکسنی ترک ایدوب باقیسنی بر بوجک
تجزه ایچنه صوطولدیروب بر مقدار طوز ایلده کرکی کی قینا دقه
معمول یوقه لری تک تک پشوروب دلکی کفکیره چقاروب
صوی سوزلدکده تکرار تمیز اصطار ایلده قوریلوب اصول ایلده
بوروشقلرینی اچله ر بعده رغن ساده یا قوب حاضر ایدوب
تپسی بی بو یاغ ایلده یا غلد قده مقدم ترک اولنان چیک یوقه
سروب اوزرینه بر قاشق یا نمش یا غدن قویه ر قیوقه نک
نصفی اولد قده قیوه و یا بیز قنی مراد ایسه عادتاً سابق بور کرکی
ایچ یا یوب قویه لرینه اوزرینه باقی یوقه بی بر قاشق یاغ
ایلده دوشیوب تمام اولد قده اوزرینه ترک اولنان چیک
یوقه اشنی قیوب قور اوزرنده آهسته بشتوب التی
قرار دقه اصول ایلده چو یروب طرف دیگر دخی قرار دقه
ایندیروب بجاق ایلده کسه رک طباعه استف اولنه پک
خفیف بورک اولور یوقه لر سیجاق صودن چقارلد قده
صوی سوزلمک ایچون دلکی کفکیره قونلد قده
کفکیرک قبه لو طرفه قونلسه دها آسان اولور چونکه
طوبلنور ایسه اچله سی کوچدر

اینجہ پختوب رغن سادہ دہ قاور و بوقو نیلہ جو قیمہ ایلہ قارشیدین
ایسہ قیمہ دخی تازہ لوب اویلہ قونلہسہ دہا اعلو اولور
یا خود پینری مراد اولور ایسہ اعلو تازہ قشقوال پینری
رنده دن کچور و باینجہ طوغر انمش دره اوتی و بر ایکی
میور طہ ایلہ ایوچہ یو غور یلوب قیمہ برینہ قونلہ و ز
بودخی یاز کونلر ندہ پک اعلو اولور
پوف بورکی طریق طبعی مقدار وافی دقیق خاصی لکدن کچور و
حیرتخہ سندہ اولدیفی جالده اور تہ سنی اچوب بر مقدار
اریدلش رغن سادہ و طوز و صو ایلہ قتی جہ یو غور یکیز
ارالقدہ النی یا غلیوینہ یو غورہ اگر چوقچہ ایسہ ایکی پارہ
ایدوب او قلا و ہ ایلہ قرا جہ اچلدقدہ اگر مراد اولور
ایسہ درہ اوتی ایلہ قارشمش پینر و یا خود صوغان ایلہ
قاویرلش قیمہ بی بود اثرہ کبی اچلش یوققہ نک بر طرفند
بد ایلہ اوبک اوبک بواجی قرا جہ قیوب یوققہ بی
اوزرینہ قیورہ رق صحن قیاعی و یا خود بشقہ آت
ایلہ نصف بیضی کبی کسہ لر جملہ سی تمام اولدقدہ تائبہ
رغن سادہ بی یا قوب قرغن ایکن معمول بورکلری دُر دُر
بشر آتوب حار اتشدہ تابه بی چالقیہ رق قزارتقدہ
ال کھکیری ایلہ الوب دلکی بیوک کھکیرہ قیوب یاغی
سوزلدکدہ طباعہ وضع برلہ سیجاق ایکن تناول بیوریلہ مشهور
بورکد راکر حیرینہ برانکی میور طہ قرلسہ دہا اعلو اولور

مارول صلطہ سی طریق بر مقدار
مارولک کو بکری بی بر قاج پارہ ایدو
طباعہ وضع اولدقدہ بر قاج
ایچندہ سرکہ و یا لیمون و رغن
زیت و طوز ایلہ بو جملہ بی
ایوچہ قارشیدینر و ب مذكور
طوغر انمش مارولک اوزرینہ
دو کد لر عربستان طرفندہ
بواصول ایلہ یا پارلر انمش
م

۴۸

طباغہ وضع برلہ اوزرینہ لیمون صفیلوب تناول بیوریلہ اگر
کند و صویبلہ برایکی میورطہ چالقیوب عادتاً تربیہ اولنورایسہ
دھار عنا اولور یاخود یا لکڑ معدنوس و صوایلہ قینایوب
صوغود قدہ اوزرینہ چیک زیت و لیمون قونیلورایسہ دہ نوع
دیگر اولور دھا حیف اولور دیومشہور در

بشخی فصل حمیر دن معمول بورک نوعند ان اولان اطعمہ بیانندہ
یوفقہ بورکی طریق طبخی دقیق خاصدن عادتاً طوزایلہ حمیر
یوغور و ب قاج یوفقہ مراد اولنورایسہ تپسی قدرا و قلاوہ
ایلہ اینجہ رک اچوب ساچ اوستندہ پشور د کد نصف
برایکی میورطہ چالقیوب و اینجہ طاوق صوی و یاخود ات
جمع بولنمازایسہ برایکی فنجان بیاغی صوقیوب حاضر ایدہ لر
بعدہ تپسی بی رغن سادہ ایلہ یاغلیوب اوزرینہ یوفقہ
و حاضر نان میورطہ دن طاوق یلکیلہ سرپوب
بر مقدار دخی یا نمش ترہ یاغی سرپہ لر بواصولہ رعایت
اید رک بربری اوستندہ ترتیب ایدوب یوفقہ لرک نصف
اولد قدہ قاویرلش قیمہ سرپوب ینہ اوزرینہ باقی قلاوہ
یوفقہ بی میورطہ و یاع سرپہ رک تکمیل ایدوب فروندہ طبخ
اولنہ و یاخود قور اوزرندہ اہستہ اہستہ پشوب
القی قرار د قدہ بر اصول ایلہ چوپروب طرف دیگر دخی
قرار د قدہ ایندیروب و کسوب پارہ پارہ طبقہ استف
ایلہ سیجاق ایکن تناول بیوریلہ اگر بر مقدار صوغانی

وبرقات بالی و بر مقدار دو کلمش ماستکی نه بواسول
 اوزره تکمیل اولنجه بعده طوز و بوبر و در چین قیوب
 بر مقدار دخی صوایله اهسته اتشه تمام پشد کده
 طباقله توزیع و لیمون صقوب تناول بیوریله
 دیگر بالی پلاکیسی طریق طبخی مقدار کهایه بالی تدارک
 ایدوب ایوجه یقینا قد نصکره بر قاج باش صوغانی
 هوانده دو کوب حل اولنجه ایچنه در چین یکی بهار لیمون
 یورطه طوز و بوبر بوجه لی صوغان ایله ایوجه قاشدیر
 یقینا منشر بالقلک اوزرینه دو کوب ایکی ساعت مقدار
 ترک ایدله ر بعده یقینا منشر معدنوسی طوغرایوب بر قاب
 ایچنه رغن زیت ایله اتشه اولدیروب اوستنه اقتضا
 قدر صوقیوب بر طاشم قینا قد نصکره بالقلری
 بواجز الایله برابر وضع ایدوب تمام بشد کده طباقله
 وضع ایله اقتضا ایدر ایسه اوزرینه لیمون صقوب
 تناول بیوریله اعلا اولور

استردیه پلاکیسی طریق مقدار وافی استردیه بی اصولیه
 اچوب قوغندن بعد الاخراج بر قاب ایچنه جمع اولند قد
 بر تخره ایچنه بر مقدار زیت یا غنی قیوب قور اوزرینه
 وضع ایله ایوجه یاند قد اوزرینه طوغرا منشر معدنوس
 و مذکور استردیه ایچلرینی و بر پارجه دخی صوقیوب
 بر ایکی طاشم یعنی بشاون دقیقه قینا قد ایدیروب

تکه صله سی طریق
 تکه دید کوری کونجور که سنی
 مقدار وافی تدارک ایدوب
 و قینا صوده حاشیلوب
 صوغود قد باش
 طرشدن و قورق طرشدن
 طوته رق چکوب بیاض
 ایچی فصولیه کبی چیققد
 طوز لوب بر طباغه وضع
 ایدوب استقوس کی
 اوزرینه معدنوس
 و رغن زیت و لیمون
 مقبولور و یا خود سراد
 اولنور ایسه تود و وضع
 اولنورینه رغن زیت
 و ضعیله تناول بیوریله

٤٦

طنا پلا کیسی طریق طبعی طنا تنک کردن طرفند تدارک
ایدوب اوفه رق پاره ایوب بعد التظہیر تجرہ یہ وضع برلہ
اوزرینہ چیقہ صوقوب طوزا یلہ قینا دقدہ کوچکی الوب
پشمکہ قویب اولدقدہ بر مقدار معدنوس قیوب برائیگی
طاشم وها قینا دقدہ ایندر مکہ ایک دقیقه قالہ رقمطوب
المقدار لیمون صوی قونیلہ ایندر لکدہ طباقلہ توزیع
اولنوب صوغودقدہ تناول بیوریلہ

کفال بالقی پلا کیسی طریق یکی قیہ کفال تدارک ایدوب
ایچی چقارلدقدہ اور تہ سندن عرضہ ایکشر پاره ایدوب
بعد التظہیر طوزلنوب برائیگی ساعت ترک اولنہ بعدہ یوزور
مقداری صوغانی اینخہ طوغرایوب بر تجرہ یہ وضع برلہ ایچنہ
جوز قدر رغن سادہ و بر فغان زیت یاغی و طوز قیوب
سیاچہ بشوروب اوزرینہ مذکور بالقری صرہ سیلہ
استفایدوب اوزرینہ چیقہ صوایلہ طنج اولنہ اینہ سی
قویب اولدقدہ بر قبضہ معدنوس طوغرایوب قونیلہ و بر
لیمون صوی دخی وضعیلہ ایندیریلوب سیجاق ایکن
تناول بیوریلہ یا خود انفا ذکر اولنان طنا پلا کیسی کی
طنج اولنوب صوغودقدہ اوزرینہ چیک زیت یاغی
کردیریلوب تناول بیوریلہ اعلا اولور

یا غسرا سقری پلا کیسی طریق طبعی مقدار وافی اسقری
تدارک ایدوب بعد التظہیر بر تجرہ نک ایچنہ برقات معدنور

پايش بولماجه بولايوب قزارته لركله شايان
طعامدر ياخود سادجه كورك قزارتوب اكل بيوره لرك
اولكى تحمير اولنان قزارتوش كرك بادنجانلرى
بر مقدار صوايله صحنده قناتوب اوز رينه صارسا قلى بوغورت
دوكولور ايسه بوغورتلى بادنجانلر لركلر اولور

چكرطواسى اكثر ياچار شولرده صائرلر طريق قيون وياقون
چكردن تدارك ايدوب بعد التظهير و فده رق طوغرايوب
قانى وصونى كوكى كى سوزيله بعد بوپاره لرى
دقيق خاصه بولايوب تابه يا نمش قزغن زيت ايچنه
اتوب خاراتشه ايوجه قزارد قده تابه دن كفاييله
الوب بر طباعه وضع ايتدك نضكه بر قاج صوغان
ايله معدنوسى پياز يا پوب اوز رينه قويه لرك
كوزل اولور

خمسى بالغى طواسى طريق وافرجه خمسى تدارك ايدوب
تك تك اينجه بجاج ايله قارنلرني ياروب ايجلرني
ايتلاقد نضكه تميزجه بيقا يوب اينجه قامش
پاره لرينه ويا كوك كباب شيشلرينه باش طرفلرند
چكوروب دقيق خاصه بصديروب قزغن رغن
زيتده خاراتش ايله قزارته لرك تمام كوردكده
طباعه وضع و اوز رينه بول ليمون صقوب تناول
بيوره لركلر اعلا اولور

بقله غلزي صطله سى
اكثر يا بقله فلاك سوريك
بجوانلر چكرك طريق قيون
مذكورلردن براجم ايدور
عادتا خاشلوب صوغور
اوز رينه طوز و بوب
ومعدنوسى و ليمون
وياخود سركه و رغن زيت
قونيله رق تناول بيوره لرك
اكوندق تزه قونى
قونيلوب رغن زيت
كزديريلور ايسه دها
اعلا اولور ملا

۶۴

چاغه اله رق یاغنی سوزه رک طباعه وضع وینه لیمون
صقوب تناول بیوره لر پک نفیس اولور اگر بو تکلیف لر
اولتمار ایسه بالفی دقیق خاصه باتیروب قرغن یاغ ایچنه وضع
چویه رک قرارته لوشه وری بودر

مدیه طواسی طریق مقدار وافی مدیه تدارک ایدوب
ایچنی اصولیه اچوب برقابہ جمع ایده لر بعد تابه ایچنده
رغن زیتی یا قوب بویاچلری تک تک دقیق خاصه باتیروب
قرغن یاغده قرارتد قدہ بر طباق ایچنه وضع برله توزه
باتیره رق سیجا قایکن تناول بیوریلہ دهاا علوسی
صولوجه فندق تره توری یا یوب اوزرینه بولجه دوکوب
تناول بیوریلہ لذیذ اولور

بادنجان طواسی طریق مقدار وافی طومبلاق بادنجان
تدارک ایدوب تکرک تکرک طوغرا یوب
طوزلیوب بر ساعت مقداری طوروباجی صوی
جیققد قدہ تابه ایچنده رغن زیتی یا قوب بویا دنجان
پاره لرینی ایچنه اتوب ایکی طرفی تمام قرار د قد نصکره
بر طباعه چیقاروب تناول هنگامنده دوکلمش صرمساعی
سرکه ایلہ قارشیدیروب اوزرینه دوکله لروتناول
بیوریلہ یاخود عادی مکر بادنجانی درد پاره شق
ایدوب فقط کوکلرینی کسمیوب بر بردن ایرمیه رق
یا نمش قرغک یاغنه اتیلہ جفی وقده دقیق خاصدن

کسوب بچاق ایلله کولبا صدی بکی دیلوب شمشیرهاون ایلله
ایوجه پاره لوی قوپمیه رق دوکوب طوز بو رودارچین یوب
برقاج باش صوغان چنتوب ترک ایدله بعده تابه یه رغن
ساده قیوب تمام یاندقده معمولات پاره لرینی قیوب قرار دقده
برطباق ایچنه وضع برله تناول یوریلله
استقری بالقی طواسی طریق اعمالی مقدار وافی بالق تدارک
ایدوب ایچنی تمیز یوب یبقایوب بر مقدار طوز یوب ترک
ایتد کده برقاج باش صوغان صویوب هاونده ایجه
دوکوب و بر مقدار یکی بهار و دارچین و قرنفل و طوز
و بو بر قونیلله رق ایوجه قارشید یوب و ایچنه یمورطه
قروب و لیمون صقوب بولا ساج قوامنه کتوره لر بعده
مذکور بالقری بومعوله بولا یوب ایکی ساعت مقداری
توقیفد نص کده تابه ایچنه برینک باشی بر طرفه
وایکجینک او بر طرفه اوله ایوجه استفا یدوب
اوز رینه مقدمدن یا نمش اولان زیت یاغی دوکوب
التی قزاردیغی کورلدکده تابه یه مخصوص اولان
تکه دن معمول قیاغنی اوز رینه قیا یوب تابه نک
یاغنی سوزوب جویردکده بالقری قیاغک اوز رینه
الوب استغنی بوزمیه رق اصول ایلله تابه نک ایچنه
جویروب قویدقده سوزلمش اولان یاغی اوز رینه
وضع ایدله جانب دیکری قرار دقده ینه اصول اوزو

روسی مصلحه طریق خیاری
درت پاره طولنه شق ایدوب
وعوضنه دخی اوفقی
طوغرایوب طولندقد نصکده
دککش مر ساق ایلله سرکیش
قارشید یوب اوز رینه
دوکوب رغن زیت دخی
کوزدیریلله اگر معدنوس
بولنورایسه اوز رینه
طوغرا نمش قونیلله بعده
سرکسی و یاغی وضع اولنه
یاخو قورق صویر و صارسا
ازلمشی و یاغی صو قونیلورایسه
قوروق جایی اولور بک
قولا بدیر
۴۴

۴۲

چیک پرنج و طوز و بوبرایله یوغوروب اوزونجه کوفته
 کبی یا یوب قینار صوایچنه آتوب ایوجه پشوره لر بعده
 چیقاروب صوغود قده بر قاج یمورطه چالقیوب
 بویا پلش کوفته لری ایوجه بولایوب قرغنیاغده
 قزارته لر مشهور برطعامدر

بادنجان مجری طریق مقدار وافی بادنجان آتوب و طولانی
 یاروب ایچنی چیقار د قده خفیفه طوزلی صوایله بولایچی
 بر مقدار قیناته لر بعده حرده صوغان طوغریوب
 یاغده کوزلجه قاویروب ایچنه بر مقدار قاویریش قیمه
 و معدنوس و طوز و بوبر و مذکور ایچی دخی وضع برله
 یوغوروب و بر قاج یمورطه دخی چالقیوب بواجز لایله
 قاریشدره لر اندنصکره برتپسی یاغلیوب و یولش
 بادنجانلرک نصفی دیروب و معمول ایچی دخی بادنجانلرک
 ایچنه قیوب نصف دیکری قپاق کبی و زرینه قپایوب
 فرونده طبخ ایتدیر یله یاخود بر ساسب قپاق قپایوب
 فوق و تختندن آتش ویره رک پشوره لر کوزل
 طعام اولور

در دخی فصل طواتعیر اولنور تابه طبخ اولسان
 طعاملر و پولایکیر بیاننده در سات طواسی کولبا صیک
 شکلنده اولور طریوطخی قیون آتک کوسر
 بوط طرفندن تدارک ایدوب بیوک یمورطه قدر

پشوب التي قرار دقه چو يروب طرف ديکري
دخی قزار ته لراک قولايي بودر

نوع ديکري طريقي مقدار وافي لم تدارک ايدوب برقاج
باش صوغان ايله ايوجه ايجه قيوب کندوشلي قدر
پشمش پلا و ايله ها و نده کرکی کبی دوکوب پرخی حل
اولد قده ايچنه اوج بش يمورطه قيروب ومعدنوسر
وطوز ايله حميرکبي يوغوروب اوزرینی اورتوب
يارم ساعت ترک ایده لر بعده بررقاشق قزغن ياغ
ايچنه وضع برله قزار ته لر غایت قبارر الک
اعلاسی بودر

فصوليه بحري طريقي تازه يشيل چالی فصوليه سنی
بياغی صوده طوز ايله ايوجه ارکنجه حاشلد قده قيمه
تخته سنده ايوجه قيوب برقاب ايچنه وضع برله دقيق
خاص سرپوب يواش يواش طوب اولدن اوغوشدير
ارشته کبی اولد قده يمورطه قيروب بر مقدار طوز
قيوب وقاشق ايله چالقيوب قزغن ياغده بررقاشق
دوکه رک قرار ته لراکراسترلرايسه يمورطه ايله
بر مقدار دخی قاوورولش قيمه قويه لر اعلا
برطعامدر

قادین بودی طریق طبعی مقدار وافي لم تدارک
ايدوب ايوجه قيوب وصوغان چنتوب بر مقدار

جای طريقي بر یکی خياری
ايجه چنتوب بر مقدار طوز
سرید کده صاويره لر بعده برقاج
دیش صراسی برقاب ايچنه
طوز ايله ايوجه ازوب
حل اولد قده اعلا الزمش
طوبره يوغوردی و ياخود
جناق يوغوردی ايچنه
سزبوری قيوب ايوجه
جالفند قده چنتولش
خياردک اوزرینه دوکوب
وبرقاج پاره بوز عسلوه
تناول بيوريله فصل
ميه ده بک اعلا در
طشرد لوده بر فغان سرکه
علاوه ايدر لر واقعده
طبی بشقه لشور و فنا
اولماز مه

۴۰

ایله پیا ض قیوب تناول بیور یله

معدنوسلی صقمه کوفته معدنوس طولمه سی دخی دیر لر
 اصولی مقدار وانی قیون اتدن تدارک برله کرکی کبی
 قیه لر بعده بر قاج باش صوغانی دوکوب و صقوب صوینی
 الدقه بوقیمه نک اوزرینه قیوب مقدار وانی طوز ایله
 و بر آوج برنج ایله یوغوروب ایچنه طوغرامش معدنوس ایله
 یواریلوب تخره ایچنه استفا ایدوب و اوزرینه برار
 لیمون صوینی قیوب بر مقدار خفیف اتش اوزرینه
 پشد کده تکرار اوزرینه ات صوینی و یاخودیاغ
 صو قیوب قوامیچنه بشوره لر اعلا و خفیف
 بر طعام اولور

مجمرایکی نوع اولوب برلینک طریق طبعی صوغانی
 ایچنه چنتوب و معدنوسی دخی پیرا قیو پیرا قیو
 طوز ایله بو معدنوسی و صوغانی اوغوشدوره لر
 بعده ایچنه قاورولش قیمه و اصل نمش فریجیله ایچنی
 و بر قاج یهور طه ایله کرکی کبی یوغوروب مجمرتابه
 ایچنده رغن ساده یاند قده تابه کوز لرینه بو معمولی
 قاشق ایله دوکوب قزرتله لر اگر مجمرتابه سی یوق
 ایسه بیاغی تابه ایچنده ده اولور فقط یاغ قرغن
 اولق لازمدر یاخود بر صحن ایچنده یاغی یا قوب
 ایچنه بتون بتون بومد کوری دوکه لر قور و استنه

پشتوب

طوز و بوبر ایله کرکی کبی قیلد قده یوارلق ایدوب
 رغن ساده ایچنده قزار ته لر بعده برقاج صوغانی
 اینجه تکرک طوعرا یوب ینه کوفته لر قزار دینی یاغده
 جزئی قاو یروب ایچنه طوغرا نمش معدنوس قیوب برقاج
 کره دخی قارش د قده بومعول صوغانی برصن ایچنه دوشیوب
 کوفته لری ایچنه وضع برله اوزرینه ایکی فنجان سرکه
 وایکی فنجان صوایله آهسته قور اوزرنده پشوره لر
 اعلا اولور

تریه لی کوفته اصول طبخی اعلاجه قیون اتندن تدارک
 ایدوب مقدار وافی صوغان و طوز و بوبر ایله ایوجہ
 قیوب فذق مقداری یوارلیوب ساده جه صوایچنده
 پشور ووب صحنه قویه لر بعده برقاج میورطه لی قروب
 مقدار وافی طوز و لیون صویله چالقیوب التشر
 اوزرنده قارشیدیرر ایکن قیولغه یوز طوتد قده بشمش
 اولان کوفته نک صویندن بررقاشق قویه رق الشدیدر
 مدکور کوفته لر اوزرینه دوکه لرشه ودر

کیمیونلی کوفته طریق طبخی کرک قیون اتی و کرک صفرا
 هر قغیسندن اولور ایسه طوز و بوبر و صوغان
 و کیمیون ایله کرکی کبی قیوب اینجلد کده سراد
 اولور ایسه تابه ایچنده رغن ایله ویا خود اسقره
 اوزرنده قزارتوب اوزرینه چیک صوغان و معدنوس

اسقری بالغی تره توری
 طریق بالغی عاد تا حاشیوب
 قیونلندن ویا شلرندن
 ایرد قده برطبا غنه
 دوشیوب اوزرینه لیون
 ویا سرکه ایله سمول فذق
 تره توری و زیت یاغی
 دیر یله و برازد و کلشر
 قزمزی بوبر دخی
 اکیله اعلا اولور ۴۴

شلا برقیه طنا و قیون قبا اتندن تدارك ایدوب بعد
 التطهير قیمه تحتہ سنه وضع برله اوزرینه طوز و بوبر
 و معدنوس و مقدار وافی یعنی عادتاً اوج درت باش صوغان
 و بر مقدار شلا ویکرمیلک فرنجله ایچی قیوب بالطه و یا
 چفته بچاق ایله کرکی ~~کبی~~ قیلوب معجون کبی حل اولدقه
 اوزونجه یوارلیوب تا به ایچنده رغن ساده ایله قرارته لر
 مطلوب ایسه صوغانی اینجه تکرلک طوغرایوب و طوغرایوب
 معدنوس و طوز ایله اوغوشدیروب اوزرینه پیاز
 قونلنسه اعلا و لور یا خود بومعول قیمه یی پاچه کوکرینه
 صاروب قرار دلسه دهاتخف اولور

صوسز کوفته صنعت طبخنی اینجه قیلش قیورجق قیون
 قیمه سنی طوز و بوبر و دارچین و بر مقدار صوغان
 صویله یوغوروب یوارلق ایده لر بعده بتجه نك
 ایچنه برطاس وضع ایله درونه براز صو و براز
 رغن ساده قیوب و اول طاسک اطرافنه بومعول
~~کوفته~~ لری ییرلشدیروب تجمه نك قباغنی
 قباد قد نصکریه بوغوسی چیتماق ایچون خمیرلیوب
 حقیفا تشده برایکی ساعت پیشوره اکو حمیرلنمز
 ایسه قیاغک اطرافنه یا ش اصطار صارلسه ده
 ممکدر اعلا و حقیفا ولور

معدنوسلی کوفته طریق مقدار وافی لم تدارك ایدوب

بوکا و در میان کباب دخی
دیور

پخته بر قاج قاب دیزوب حاصلی یاغ و صوفی ضایع ایتیه لر
پشیمکه بقد شد قده اوزرندن کاغذ لری لوب جاپلک
چوپره لر تمام قزار دقده صرقدن بر تپسی اوزرینه سلکه لر
طبعی و کیلور دارچین اکوب تناول بیوره لر
طاوق یخنسی طیرقی بر عدد طاوق و بر قیه سمیز قیو چق
اتی تدارک اولوب بعد التظہیر ایکی پاره ایدوب جسم ایله
ایکسنی بردن بر تجر یه وضع و اوزری اور تلخه بیور قده
قینا دقده اصول اوزره کچوکنی الوب تمام طاوق بشیمکه
قریب اولد قده تجر یی ایندیروب صوغود قده اوستنه
کلان یاغنی الوب برتابه یه قویه لر و بر قیه صوغالی
ایجه طوغرا یوب بر مقدار طوز ایله بویاغده قایه قده
صوغانلری چیقاروب طاوغی اول یاغده قزار ته لر
اکر یاغ وفا ایتمز ایسه بر مقدار رغن ساده علاوه
اولنه صکره صوده اصلانمش و قبوغی چقمش خود دن
یارم قیه مقدار ی و بر فخان سرکه ایله ایکسنی بر تجر یه
قیوب و مقدم طبخ اولنان صوفی دخی اوستنه وضع ایله
آهسته آهسته طبخ اولنه اکر ترید مراد اولنور ایسه
اصول اوزره ترتیب ایدوب اوزرینه لملری قویه لر
اعلا اولور مقدم برابر حاشلنان ات دخی حاشله
تعبیر اولنان سوکش اولور
کوفته لر اشواعی بیان اولنور کباب کوفته طریق طبخ

باقی بمورطه سی تره نودی
طریق مقدار وانی باقی بمورطه
تدارک ایدوب بده هاوند
دقا اولند قده بر قاج طده
رغن زیت و لیون صوفی
قیوبینه دقا اولنه بواصول
اوزره تاکه یوغورت کی
بیاض اولوب قولمه کلککه
بطاقله وضع و اوزرینه
فصدق دیزوب تناول
بیور یله

ایسه چیک زیت یاغی قونسه فنا اولماز هله لیموز
صقیلور اهامال اولمیه

قیور یانی طریق برنجه ویا چایرده بر بتونجه قیونک بولی
مقداری بر قیوقازوب ایچنه کیتلواتش بقیه لر بر ایکی
ساعتدن تجاوز یانوب تمام قیوقزد قده بر بتونجه قیونی
بعد التطهیر طوز و بوبر لیوب آرد بجا قلینک انجکلرندن
بر قویجه جوغه کچوروب حاضر ایدله بعد قیونک
آشتی بر طرز و تقرب ایله چیقاروب حال قالد قسطهور
قیونی ایچنه آصوب قیونک اغزنی بر ساچ ویا قیغان طاش
ویا دیکر تپسی ایله پر کشدیروب و اطرافنی چامور ایله صفا
درت بش ساعت ترک ایدله اکراوزرینه
مقدم چیقاریلان آتشدن وضع اولور ایسه ده اجه
تر پش مشهور در

پریان تغییر اولور طشر لوده مشهور در طریق بتونجه
قیونی تطهیر ایدوب طوز و بوبر و صوغان صویله
اوغوشدر دقدنضکوه براوزونجه صرغه کچوروب
واوزرینه کاغذ لر صاره لر بعد اکر ممکن ایسه بر سحله
اصما چوغنی یغوب یاقه لر و بر آدم آتشدن اوزاق
اوله رق قیونک طولنجه یکی عدد چتال اودون پاره لی
دیکوب قیون صاقملش و لا صرغنی باش و اشاغی
طرفدن مذکور چتالره ایلشدیروب آهسته چورینه

ارا لقدم چوپره رك اوج درت ساعت پشد كده اوزرينه
 طوما ترصويله بياعى صويا خود فقط صوقيوب ايوجه
 پشد كده لم مذكوري تجره دن چيقاروب باقى قلان صوي
 بك ازيه برزدخى علاوه و اوزرينه برقيه مقدارى
 دودك مقارنه سنك خاصندن قيوب صوي قرارالجه
 قينايه تمام پشد كده بريوك لكر ايچنه وضع برله اوزرينه
 اينجه رنده لشمزير سرپوب واورتاسنه مطبوح اتى دخی
 قيوب تناول بيوره لر
 ياغسز باق يچيسى طريق برقيه مرجان بالغى تدارك
 برله تطهير ايدوب بر مقدار طوزيله لر بعده برچق قيه
 صويله اوج درت باش صوغانك قيوغنى صويوب
 در درپاره ايدر ك و بش اتى باش صرماغى دخی ديش
 قيوغنى صويوب بر تجره يه وضع ايله قينادوب كر كى كى
 پشوب يارم قيه مقدارى صو قالدقه ايچندن صوغانك
 و صرماقلى بعد الاخراج صوغانلى اتوب انجق
 صرماغى صقوب لعا فى چقدقه مذكور صويه قارشدير
 ديكر بر قاج باش صوغانى اينجه طوغرايوب و طوغرا مشر
 معدنوس و براز طوزايله كر كى كى اوغوشد يروب
 مطهور بالقار ك اينجه طولم كى طولديره لواند نصكره
 مقدم حاضر لنان معمول صوي اوزرينه دوكوب
 بر قاب ايچنده قوا اينجه پشوره لر حين اكده استنور

قيا بالغى زه توري طريق
 مقدار كيايه قيا بالغى تدارك
 اولنوب بعد الطير عادت
 حاشيلوب قيقاروب ايرد كى
 بر طياغه ديزوب اوزرينه
 صرماق تره توري دوكوب
 علا اولور كن صرماق
 تره توريك طريق بركى باش
 صرماغى ديش ديش
 صويوب طاش هاونده
 اجاج ال ايله كر كى كى دوكوب
 جسمى قالدقه ايچنه بر قاج
 طمله زيت و بر قاج طمله ليمون
 وياسر كه و بر پارچه قور
 فزجكه ايچيله دوكوب
 اوج بش دغه بوا صوله
 رعيت ايدوب يغورت
 قوامنه كلجكه زيت و سر كه
 و ياليمون قويه از علا اولور
 بو تره تور اسفناج كوك
 اوزرينه قونلسه ده
 بك يا قشور
 ملاح

۳۴

قبا اتندن الوب اوز ونجه طولنه طوغرا یوب بعد
 الظهر بر برینه قوسجه ایپاک ویا قناب ایله بغلیوب جسم
 واحد کی ولد قده اون بش قدر حملندن بچاق ایله دلو
 صوبلش صرمساق دیشلرینی صوقه لر بعده قباغنی بچاق
 قیا نور بر تخره ایچنه یوز درهم مقداری ساده یاغ ایله
 وضع برله قباغنی قیا یوب خفیف اتشه اوج ساعت مقدار
 قنایه انجق یارم ساعت ده برکوه حاصلی اوج ساعتده درت
 بش کوه مذکور لمی چوپرمک لازمدر اندنضکره مقدار
 کفایه پتا تر تغییر اولنان بر نوع یرالماسنی الوب قباغنی
 صوب یوب مذکور تخره ایچنه بر قیه مقدار طوما ترک
 صقلش صوبیله و بر مقدار بیاغنی صوقیوب اغزینی
 قبا یوب کرکی کی پشد کده صخلره تقسیم اولنه پک
 لطیف اولور بین الافرنج مشهور طعما مدر پتاتز
 طوغرا ند قده یا غده قزار دیلوب قونلسه
 دهار عنا اولور

استوفاتو قوم مقرونیا طریق طبخی صفراتک بود طرند
 یک پاره ایکی قیه لک کسد یروب اوزری اور تلنجه سرکه
 ایچنده یکرمی درت ساعت تر کدنضکره یقیا یوب
 و بچاق ایله درینجه دله رک صرمساق و بوبریه اوقی
 و ترخ قباغنی صوقوشد یروب حاصلی حالی یری قالمیه
 بعده تخره ایچنه یوز درهم صاغ یاغنی ایله قویوب

استغری بالفندن البوب بعد التطهر برطاشم صوده حاشیلو
 صوغود قدہ ایچندن قلیقلرینی چیقاره لر اند نصکره بر قاج
 باش صوغانی خلقه خلقه طوغرایوب مقدار وافی زیت
 یا غنده جونی قاویروب و بر صحنک ایچنه نصفی دوشیوب
 اوزرینه حاشلمش بالق پاده لرینی دیزه و صوغانک
 نصفاً خرنی، دخی اوزرینه یا یوب بر مقدار سرکه و بر پاچه
 صوایتله قور اوستنده آهسته پشوره لر ا کراستلر
 ایسه حین ا کلاده لیمون صقوب و د ارچین دخی
 اکده لر مشهوری بودر

نوع دیگر پایاس چینیسی بواک قولاید رطریق
 مقدار وافی بالق تدارک و تطهر دنصکره بر قاج باش صوغا
 ایچنه و تکرانک طوغرایوب نصفی بر صحنه دوشیوب
 و اوزرینه تطهیر اولمش چک بالق لری بتون بتون
 دیزوب و صوغانک نصفاً خرنی دخی اوزرینه دوشیوب
 بر فنجان رغن زیت و ایکی فنجان سرکه و طوز ایله قور
 اوستنده آهسته پشوره لر بودخی فا اولماز
 ایشبوایکی نوع پایاس یخنیلرینک صوغانلرینه
 بولجه معدنوس دخی علاوه اولنور ایسه
 دها علا اولور

لسان افرنجی ده استوفاتوقو پستاز تغییر اولنان یخنی
 اصول طینی ایکی قیه مقداری اعلا صغراتنک کوکسر

استغوس صله سی طریق
 راستغوس صوقینار ایکن
 ایچنه اتوب رایکی طاشم
 قینایوب تمام حاشلند قدہ
 چیقاروب صوغود قدہ
 اصول اوزره قوغندت
 اوفقی پاره لیوب طابعه
 قیوب طباق طرافرینه
 قرمز ایچنه بجاقلرینی
 دیزوب اوزرینه
 معدنوس وزیت یاغی
 ولیمون صقوب تاول
 بیوره لر

۳۲

باش سرمساغی دیش دیش ایتلیوب و برصا لقم قوروغی
 دخی دانه لیوب سرمساق ایله قارشیدیره لر ~~صکره~~
 برصخنه بر مقدارینی دوشیوب اوزرینه بالق پاره لرینی
 و باقی سرمساق ایله مخلوط قوروغیدخی اوزرینه قیوب
 و بر فجان قوروق صوبی و بر فجان صواضافه سیله قور
 اوستنده آهسته پشوره لر یومشایوب صوبی
 چکدکده تناول یوره لر

دو ماتری قرار تمه یجی طور طریق اوج قیه تمیزجه لحم
 تدارک ایدوب بیوجک قطع ایدوب بعد التظہیر یا غده
 قرار دقده چیقاروب قرار دیلان یا غده بر قاج باش
 طوغرا نمش صوغانی دخی قاویروب بر تنجہ یه لحم پاره لر
 و مذکور قاویریش صوغانی وضع ایلدکد نصکره
 بر قیه مقداری قرمزی دو ماتری صقوب لمافی
 اصطارویا الکدن سوزه لر و بشر اون قوطه تعبیر
 اولنان دانه لردن الوب بشر التیش پاره طوغرایوب
 مذکور سوزلش عصاره یی و بوقوطه پاره لرینی دخی
 لمان اوزرینه و اوزرینه چیقجه صو و طوز و بوبرقیوب
 بشوره لر تمام قرار بنجه صوبی چکوب یشدکده
 صحنده توزیع و اوزرینه دارچین اکوب تناول یوره لر
 یک لطیف بر طعام اولور

اسقمری بالغدن پاپاس یجینی طریق مقدار کفایه

اسقمری

حاشلنوب قبوغی جقمش خود ایله برابر مذکور چچه لی صویله
بر تجربه یه وضع و کرکی کبی تکرار بشد کده سوا فقتربید ایله
بیوک کوکلرینی ایره رق صوی ایله صحنه وضع اولنوب بر مقدار
دخی قوروستنده طور دقه تناول بیور یله

طوشان یخینی اصول طبعی بر طوشانی طوغرایوب یکی اوج
دفعه ییقایوب و برقاج ساعت صوده ترک ایده لر تاکه
قاندن اثر قالمیه صکره بش التی باش صوغانی ایچنه
طوغرایوب و طوز و طوشان پاره لرینی تجربه یه وضع
واوزری اور تلجه صوقوب ینم بشد کده صوی سوزوب
صوغان پاره لرینی آروب و برایی باش صرمساغی ایلایوب
دیشلرینی بش التی فغان سرکه ایله سوزیلان صوی
تکرار تجربه ده نصفی قانجه قیناده لر بعد سوزلش صوغان
خزده لرینی برایی قاشق صاغ یاغی ایله قاویروب
یاغیله طوشان پاره لرینک اوزرینه و مطبوخ صوی
دخی وضع ایدوب مراد اوزره صوینی چکجه پشوره لر
بشقه درلو طبخ اولنور ایسه ده بو نوعی
اعلا اولور

یقه یخینی قلی بالغنک باشی ایله کوده سنک آره سی
غایت سمیز اولد یغندن بالتیلر بینده یقه تعبیر اولنور
اول محلدن تدارک برله طوغرایوب بعد التظهير
طوزلیوب رغن ساده ایچنده قزارته لر بعده برایی

صاردا ایله صلطه سی
طوبقی فوجی ایچنده طوز
قرمزی اوفقی صاردا ایله
بالغدن الوب برکاسه
ایچنده بولجه سرکه ایله
بر یارم ساعت تترت
ایدوب بعده اوزرینک
بو لرینی یواش یواش
طریق ایله قازنیوب تکرار
ینه تمیز سرکه ایله بقاید لر
و طباعه دیزه لر بعده
اخر قاب ایچنه بر فغان
اعلا زیت یاغی قوب ازار
ازار لیون صوینی ویا سرکه
قوب حیلجه بر قاشق ایله
الشد بره رق قارشدی لر
تمام یاغی اولد قده بوالغزل
اوزرینه دوکه لر اگر
استور ایسه معدنوس
طوغرایوب و صوغان
لطیف اولور

۳۰

صوبند و بر مقدار دخی بیاغی صوفیوب قینا دقه پیرنج
صالوب پلا و طرز نده پشد کده لنگره قراجه وضع واورده
مقدم پشمر فوزونک پاره لرینی دیروب کاه پلا و نندن و کله لنگه
تناول اولنه طبعی لذیذ و کوستر شلی طعام اولور

انجک یخنسی طریق بر مقدار قیون انجکلری و بر سیمیز
طاوق و بر قیه تمیز طنه اتی تدارک ایدوب جمله سنی بعد
التظہیر او زینہ چقوب و دها زیادہ اولنجہ صوو طوز
ایله بر تخریه وضع و بر پیچ ساعت مقداری پشد کده
ایچندن طاوق و طنه اتی آیروب سادہ انجک قالبوب
هله لنجہ قینا توب بعدہ ایندیره لر و فرنجله یی اینجہ
دیلوب صاغ یا غنده قرار توب بر لنگره دیروب
او زینہ مطبوخ انجکلری قیوب و صودخی او ستنه
دو کوب قور او ستندہ بر مقدار قینا توب صوبینی
چکد کده مناسب احباب ایله اکل بیوره لر مقوی
طعامه مجبور اولنلره بوندن اعلاشی اولماز برابر طبع
اولنان طاوق و طنه اتی دخی سوکش دیمک اولور
چونکہ هر دانلرک صوبینی المقدار

پچه یخنسی طریق طبعی مقدار کفایه قیون و یا طنه
ایاغی لوب تمیز جه قازیوب تطہیر ایلد کده حیلجه
صوایله تخریه ده کرکی کبی بشور د کد ننگره مقدار
وافی صوغانی بر مقدار صاغ یا غنده قاویروب و مقدم

اگر معدنوس قوند قد
بر مقدار دره اونی و برار
تازه صوغان طوغرا یوب
قونیلور ایسه اعلایولور
و بوکا قوزی قیامه سی
دیسر لر

سوزیلان صوبله قیناده لر تمام پشوب ایندر میه یقین
اولد قدہ مقدار وافی معدنوس قویوب برایکی طاشم دخی
قیناد قدہ ایندیره لر اعلا اولور اگر برایکی میورطه و لیون
ایله برابر اصل اولور ره تربیه یا سیلوب اوزرینه وضع
اولور ایسه دهار عنا اولور

صار مساقی یعنی طریق بر مقدارات طوغرا یوب بعد الطهر
بر مقدارینی تجرّه یه دیزوب و صار مساعک کوکئی کسوب
واوست قبوغنی صویوب برقات صار مساق و برقات ات
دیزوب تمام اولد قد برقاج باش صوغان مقدار وافی
یا غده قرار دوب لحک اوزرینه دوکه لر و اوزرینه برقاج
فنجان سرکه و برار صویوب طوز و بو بروکیون دخی
اهال اولنیه بعده قرار نجح پشوروب صحنه تقسیم
برله تناول بیوره لر

قوز و قرار تمه سی طریق قوز و اتنی بیوجک طوغرا یوب
بعد الطهر یغور ته بولا یوب و یاغ ایجده قرار توب
تجرّه یه وضع و برقاج صوغانی دخی یا غده قاویروب
ایندخی اوزرینه و اوسته چقنه صو و طوز قیوب
پشوره لر عادتاسی بودر اگر استر لر ایسه قوز و نک جگرینی
ویور کنی بر مقدار طوز ایله یا غده قاویروب تمام
پشد کده فصدق و ازوم ایله دخی بر مقدار قارشیدیره لر
بعده بونلری تجرّه یه وضع و اوزرینه بشمش قوز و نک

هيج صو قویوب قیاغنی قیاوب قباغک اطرافنی بول
 حمیرایله صوایوب واوزرینه کاغدیابشدیره لر تاکه
 هيج بوغوسی چقیقه فرونده یاخود خفیقه اتشده اوج درت
 ساعت مقداری بشوره لر لکن اطرافنی ایوجه صواقلانمدا
 اگر دقت اولمییوب اتشی دخی زیاده اولور ایسه
 یا نمسی محتملدر

قرارتمه اکثریاد وکونلرده پشوردر لر طریق طبعی یاغلیجه
 اتدن تدارک ایدوب بیوجک بیوجک قطع برله اصول
 اوزره طوز و صوقیوب تجره ده کویکنی الدقدنصکده
 ات پاره لرینی چیقاروب اوزرینه بر مقدار یوغورت
 سوروب یاغده قرارته لر بعده ینه تجره یه وضع اول
 ات قرار تیلان یاغده مقدار وافی تکرار ایجه طوغونمشر
 صوغانی قب قرمزی قرار دوب یاغلیه لکم اوزرینه
 واولکی حاشلندیخی صوی دخی قیوب اغزینی قیاوب
 صوی یاغ قالنجه جکدیره لر بعده لکدره تقسیم ایله
 تناول بیوره لر

سمد نوسلیخی طیرقی قیون اتنی طوغرایوب اصول
 اوزره تجره ده برقاج طاشم قینادوب کویکنی
 الدقدنصکده سوزوب خدره کویک پاره لرند
 آیره لرو صوغانی خلقه خلقه طوغرایوب بر مقدار یاغده
 بور کدیروب لکم اوزرینه یاغلیه وضع ایدوب

استقوس شده توری
 طریق اصول اوزره
 استقوس حاشلیوب قوغند
 بعد الاخراج یاغلیه
 پاره لیوب طباغنه وضع
 وایجه قرمزی بجاقدری
 اطراف طباغنه دیروب
 اوزرینه معمول ته طور
 ولیمون ورغن زیت قیوب
 تناول بیوره لر مشهوردر
 هـ

یا خود او کی تجزیه وضع ایدوب ینه سوز بلان صوبی
و صوره حاشلمش خود و مقدار وانی طوغرا نمش صوغان
اوزر ینه قیوب قوراوستنده یاغلی صوبی قانجه پیشوره
و مناسب فرجمله تریدی ایله صحنه قیوب ینه قوراوستنده
بر مقدار قینا رایسه دهار عنا و لذیذ اولور

قرمزی یحیی طریق طبعی یاغلیجه قوریجی اتندن تدارک برله
و عادت اوزره طوغرایوب تجزیه ده اصول سابق اوزره
کوپکنی الوب برقاج طاشم قینا دقد نصکوه اتشدن ایندیروب
اوزر ینه کلان یاغلی الوب برتابه یه وضع و خورده
طوغرا نمش صوغانی اول یاغده کوکی کبی قاویروب
ایوجه قرار دقده حاشلمش خود ایله ات پاره لرینی
و قرارش صوغانی یاغلی ایله اخر تجزیه وضع و ینه اوکی
صوبی اوزر ینه قیوب قواسه کلنجه پیشوره لر بعده استقر
قرارش خاص فرجمله یی بر صحنه دیزوب اوزر ینه مطبوع
یحیدن وضع و قوراوستنده براز قیناده لر اعلا
ولذیذ یحیی اولور

طنا اتندن پاپاس یحیی طریق طبعی یکی قیه مقداری
سپیزجه طنا اتندن الوب و طوغرایوب یقادر نصکوه
بر چقور طبراق تجزیه ایجنه وضع و ایجنه طوغرا نمش
برقاج باش صوغان و سکزاون باش بتونجه صا رسا
و طوز بوبر و کمیون و اوج فنجان سرکه قیوب دیگر

۲۶

قونيله وليمون دخی صقق لازمدر الك مشهوری بودر اگر
اسقره اوزرنده پشرايكن طاملسغه باشلد قده بر مقدار دق
خاص اكسه وياخرد اسقریه قونلزدن مقدم اونه باطرلسه
ده اولور فنا اولماز

پسيزكولبا صديسی طريق طبعی برچار چوپه كاغذینی تابه
شكلنده بوسكوب بر مقدار صاغ ياغی ايله ايچنی ياغلوب
تمام هيچ قالمیخه قدر ايخه دلمش قاشقوال وياقشپيزینی
دیزه لر اول كاغذ ايله اسقره اوزرینه وضع ایدله لر خفیف
اتش ايله تمام قزارد قده اينديروب كاغذ ايله بر طباق
اوزرینه قیوب تناولپوره لر اهل عشرته هنگام عشرته بك
لطیف عداد در دیونقل ایدر لر

اوچنی فصل لحوما تندن یخیلر وپریان وكفته لر انواع
بیان ایدر یخنی جمله نك معلومی بر طعام ایسه ده طریق
طبعی کثیر اولغله طعم ولذتی دخی بر برینه مخالف واسملری
دخی مغایر اولوب طبعنده جزئی فرق ايله کینه بیاض یخنی
وکیمنه نخود لیجنی کوهادیکر اسملر سیمیه ایدر لر

بیاض یخنی طریق طبعی مطلوب المقدار لم تدارك اولنوب
وجه مناسبيله كسوب و تطهیر دنصكره بر تخمه ایجنه قیوب
اوزرینه چقچه صو و طوز ايله اتشه وضع و بر قاج طاشم
قینایوب كویكی الند قده اشندن ایندی ره لر و جمله صویی
سوزوب خرده كوك پاره لوندن ایره رقا خر تخمه یه

ایسه سیز اوغنی پیراق
پیراق ایزوب حیار محله
وضع اوند

قرنه بهار ویا اسفناح
كوكی صوده ایوجسه
حاشیلوب عاد تابلش
تره توری اوزرینه وضع
ایلاسه ینه زیت یاغی
دخی قونلسه بك لطیف
تره تور اولور

لوفر بالی کولبا صدیسی طریق طخی مقدار کهایه تدارک ایدوب
بعد التظیر اوقایسه بتون بیوک ایسه ایکی اوج یاره ایدوب
طوز لد قد نصکره دقیق خاصه بصدیروب اسقره یه دیزه لر
صغیه چوبیروب بشد کده صوغانی اینجه طوغریوب صحنه
وضع برله بالقلمی اوزرینه دیزه لر بعده اوزرینه بر مقدار
سرکه و بر مقدار صو و طوز قیوب قورا و زرنده صوبنی
جکدیره لر ایندیروب مراد اولور ایسه بر مقدار لیمون
صقوب تناول بیوره لر

طراق واستردیه کولبا صدیسی طریق طخی یونلردن قتی ایسه
اصولیه ایچوب بوش قوغی الد قد ده دیگر قوغنک ایچلرینه
بر قاج طمله زیت یاغی و طوز و بوبرقونیه رق تک تک
اسقره اوزرینه دیزه لر تمام قوغنه یا پشورکی اولوب
قزارد قد ده اسقره دن ایندیروب قوغیله برطباغه دیزه
تناول هنگامنده اوزرینه لیمون صقوب پرون ایله قوغند
ایروب اکل ایده لر

اسقری بالی کولبا صدیسی طریق طخی اسقری بالغندن مقدار
کهایه تدارک اولوب قارنرینی شق ایدوب ایچی چیقار لد قد ده
تظیر دنصکره طوز لنوب بر ساعت مکث اوله بعده اسقری
بر مقدار رغن زیت ایله یاغلا قد ده بالقلمی دیزوب تمام جه
بشد کده بر طبق اوزرینه وضع ایدوب اوزرینه بر مقدار صوغا
اینجه طوغریوب و معدنوس ایله قاریشیدیره رق اوزرینه

خیار و سناوت تره توری
طریقی قوش قندنی بر طریقی
تابه ایچنه قیوب استنده
ایچ قوغی چیقار له بعده
هوانده بر اوجه دوکوب
از لد کده بر قاج دیش
صار مساق و طوز قیوب
تکرار اکل ایده لر و بر اوجه
خاص اکل ایچی صوده کوکی کی
اصلا قیوب ایندی ایچنه
قود قد ده تکرار دفع
ایدوب کوکی کی ایچلد کده
بر مقدار سرکه و یا لیمون
و بر مقدار صوب ایله صولاندیز
لر بعده جباری اینجه نکولک
کسوب بر کاسه ایچنده
طوز ایله اوجه قاریشیدیره
صکره معمول تره توری
اوزرینه دوکدر و بر مقدار
وای نیت یاغی قیوب تناول
بیوره لر مندر قیوب تناول
چیهار لسه ده اولور اما
چیهار لسه ده اعلایه
جوخیدر سیدر خیاری بولماز

۲۴

صو و بر مقدار دارچین و کیون قونیوب تمام یوسشاینجه
پشد کده بر صحنه قیوب تناول یوریلده اگر اسقرده پشد کده
بواجز الرقونیوب برایکی باش صوغان اینجه طبعه یونیوب تجریده
بر مقدار تریه یا غیلده قوریلد قده کولبا صدیلر اوزرینه وضع
اونوب اوزرینه چیقینه صوقویه لر و اول صوبی چکوب
ار و بلکه فقط باغ قالینجه پشوره لر بودخی لطیف اولور
حاشله بالق کولبا صدیسی طریق طینی اولاسقمری و یا کال
بالغنی بعد التظہیر تجریده دینار صوایچنه اتوب در عقب حاشلیوب
بعد اسقرده اوزرینه قونلسه بالق رایجه سی کتکله چاشنیسه
لطافت کلور اسقرده ده بعد الطبخ برایکی قبضه معدنوسی بر صحن
ایچنه طوغرایوب و بر مقدار طوز قیوب بالقاری اوزرینه وضع
و برایکی فغان سرکه و صوقیوب قور اوزرنده جکینجه قدر قنایه
تمام پشد کده مراد اولور ایسه بر مقدار لیمون دخی صقیله
لطیف اولور

قلع و پلاموط کولبا صدیسی طریق طینی بالقاری هر قنقیسی ایسه
تکرارک اینجه کسوب طوزلد قدر نصکره اسقرده اوزرینه دفته
پیراغی دوشه یوب و بالق پاره لرینی اوزرینه دیزه لر ایکی
طریق تمام قرار دقده بر طباعه وضع اونوب سیجی یکن اوزرینه
لیمون صقیله یا خود بر مقدار قیوجه فندق تریه تورری
حاضر لوب اوزرینه وضع اولنسه دها اعلا اولور هر
کسک مزاجته منوطدر

جمله کوکری بعد الاخراج یا لکراتی قاله قدّه مناسب چه
ایله درت بش پاره ایدوب و قالجه اولان سخلنی بجا ق ایله
دیلوب طوز و بوبرودارچین اکه لر بر قاج ساعت ترک ایدوب
بعده اسقره اوزرینه وضع ایدوب نرم انشده صغیه صغیه
چوپره رک قزار دقدّه بر صحنه قیوب اوزرینه چقجه نه طاوق
صوبی و یا خودات صوبی قونیلوب تمام یومشایجه پیشدکده
ایندیروب تناول بیور یله

قیون وقوزی کولبا صدیسی طریق طینی لمک بور زوله تعبیر
اولنان قبور غه طرفدن اوچر قبور غه و بل کوکی و اتیله برابر
کسوب بر شمشیر طوق و باهوان ایله بر کوتک اوزرنده
برایوجه دوکوب اینجلدکده بر مقدار طوز و بوبروز عتر اکوب
برایوجه اوغوشدیره لر بعد اسقره اوزرینه قیوب
خفیفه انشده ایوجه چوپره رک قزار دقدّه ایندیروب بد
طباق ایچنه وضع برله سیجی ایکن تناول بیور یله اوزرینه
بر مقدار صوغان و معدنوس ایله پیاز یا پیلوب وضع
اولنور ایسه ده ها علا اولور

طنا و صغرا تندن تجره کولبا صدیسی طریق طینی لم بقری
یا غلجه یرندن ال قدر کسوب ایچنه رک دیلوب طوز و بوبر
لدکده اسقره اوزرینه دیزوب قزار دقدّه نصکره بر تجره
ایچنه وضع و بر مقدار صا رساغی صوبوب بر قاج دیش و بر
ایکی فجان سرکه و اوزرینه چقجه ات صوبی و یا خود یا غی

چر کوز صلطه سی طریق
بر مقدار کورپه ویشیل
فضولیه بی حاشیلوب
بر کاسه ایچنه وضع ایله لر
بعده فذوق تره تورینغی
یا یوب زائد اوله رف
ایچنه بر مقدار زعفر قونیلوب
مذکور فضولیه نک اوزرینه
دوکه لر و اوصول اوزره
زیت یا غی و لیون ایله
قارشیدروب اکل بیور یله
اعلا اولور

جگر کبابی طریق طنجی قیون وقوز و جگر نیک سیاهلرند از اعتدال
اوزره طوغرا یوب شیشله کچوروب اوزرینه ایچ یاعنی
صار دقله نرم افشده پشوروب صحنه وضع ایتدکد نصکره
ایکی وچ دیش صار مساعی برایکی فغان سرکه وصو و طوز ایله
ایوجه ازوب اوزرینه دوکه لر براز وقت کولای اشد
طور دقله تناول بیوره لر

اوسقمری بالفینک کبابی اعلا اولور طریق طنجی تازه
اوسقمری بالفیندن الوب بعد التظیر بیوجک ایسه
اوچر کوچرک ایسه ایکیش پاره ایدوب طوز و بوبرلیوب
برساعت مقداری طور دقله هر بر پاره نک اراسنه
بر رد فنه پیراعنی کچورمک اوزره شیشله کچورمه لر ابتدا
حقیق اشد بعده زیاده اشد ایدرک تمام قزار قده شیشله
دن چیقاروب سیجق ایکن لیمون مقوب اکل ایده لر قلچ
بالغی و بلا موط بالفینک کبابلریدیخی بومنوال اوزره دریلان
بالغدن کباب دهانفیس اولور فقط بعد الطبخ دریسینی
چیقارمق اقضا ایدر

کولبا صدیلر دیخی کبابه ملحق اولد قلرندن بومحله ذکر
مناسب کورلدی طاوق کولبا صدیسینی بر قاج درلو
اولور ایسه ده الک اعلا سنک طریق طنجی مقدار کهایه سمنجه
طاوقلردن تدارک اولنوب طولانی اورته سندن ایکی
پاره ایدر کی یاروب کسکین بچاق ایله ایچ طرفدن چیره
رک

ایچی طولش قوزی کابی شهر در طریق طنجی قوزینک
 جگرینی و یورکینی بعد الاخراج تطهیر ایدوب بتونجه بریوک
 تخته ایچنه قیوب بر ایکی طاشم قینایه یورکینی و جگرینی
 ایچنه قیوب اماره ایتد نصکره بر یوجک تابه ایچنه یوزدرم
 مقداری رغن ساده و بر قاج صوغان چنتوب قاوزلدن
 ویتد بمل حاضر اولان قیلش جکره فصدق ازوم
 اضافه ایدوب او دخی بشمکه باشلدن مقدار وانی
 برنج و بر مقدار دارچین و طوز و بوردخی علاوه
 ایتد کده ینه قاریشد رمق توك ایتیه رله مذکور
 حاضرده اولان قوزینک صویندن ازار ازار چکد کجه
 قویه لر تمام نیجه پشد کده ایندیروب قاشق ایلده قینا
 مش اولان قوزینک ایچنه طولدیروب ایکنه ایلک
 ایلده دیکوب و بر مقدار صوغان صوی مذکور قوزینک
 اوستنه سوروب بر یوجک تبسی اوزرینه قیوب
 فرونه ویره لراکر سهزجه ایسه دکل ایسه بر مقدار
 دخی رغن ساده تبسی مزبور ایچنه قویه لر درون
 فرونده بر طرفی قوزارد قده چور دیلوب طرفی
 اخردخی قوزارنجه الوب سیجاغیله اکل یوره لر
 اک شهر طریق بودر مقدم قوزوینی هیچ قینا تمه
 دن ینه طولدی رلسه ده ممکنه لکن حاشلنسه
 دها ایوا اولور

دو که حویار صلطه سی
 طریق الی درم مقداری
 حویاری علوان ایچنه قیوب
 و ایکی باش صوغان ساده
 دو کوب صوینی سوزوب
 حویارنی بر ارجه دق
 ایدوب ازلد کده ایکی
 لیمونک و سفیه اولنمش
 صوینی و فغان زیت یاخی
 قیوب سه دق ایدوب
 ازلد کده تا سوت کوی
 بیاض اوله عجله اولنیه
 بعد طباقه قیوب اوزرینه
 فصدق دیزه لر شهر
 طریق بودر

۲۰

بر مقدار رغن ساده ايله تابه ده قاويروب اوزرينه
قيمه بي دخی اضافه و طوز و بوبر و دارچين اکوب قيه
دخی جزئيجه قاوردلده قوزي و ياخود قيونك ايج ياغند
ال قدر کسوب فغان بورکی رسمنده قيه بي صاروب
بر مناسب تبسي يه ديزوب فرونده طنج ايتديره لر لطيف
اولور استر ايسه قيه تابه يه وضع اولندلده فسلده
اوزم دخی قونورايسه ده اءلا يا قشور

طاس کبابي لذیذ کبابدر طريق طبخ سميزجه قون اتندن
کوجک جوز مقداری طوغرايوب بعد الطهي ايجده صوفاً
چنتوب طوز و بوبر و دارچين و ققوله قيوب ايوجه بر
وافر ايله اوغوشديره لر ايج ساعت مقداری
چکد کده بر مناسب چور باطاسي ياخود طبراق کاسه ايجده
وضع ايدوب برکاريجه تبسي نک اورته يريه مذکور
طاسي يوزي قيون قيايوب قور اوزرينه ساچ اياق ايله
قويه لر بر يچق ساعت مقداری طوره صوبي قيو و يروب
تکرا چکد کده تبسي درونه بر ارات صوبي قيوب
واوزرينه بي قانمشن برنجي وضع ايدله لر صوبي چکد کده
اکر برنج دريجه ايسه بر مقدار دخی صوسر يه لر قور اينه
کلا کده اتشدن ايند يروب اکل اولنه جق و قلا و زينه
سندن طاسي قالد يروب بيوره لر مشهور و نفيس
ابر طعامدر

ات صوبي بولندي
صورتله بيانی صو
قونيلور برنج قونلا قده
ايکي اوج قارشلا ق
لازمدر

مذکور اتشده قیزوب صوبی طلمغه باشلدقه احضار
اولنان معمولدن طواق یلکله طلا اولنه بر قاج دفعه
پایلو رکن راجه ایواچبوغنی پیدا ایدوب بوشیشی
اتشدن ایندیروب مذکور چبوق ایله طولانی هر طرفه
ضرب اولنده یننه اتشه وضع اولنه بر قاج دفعه بواسول
اوزره قیلوب مراد وجهه اوزره بشوب اتشدن الدقه
لنگر ایجنه قونیلوب باقی قیلان مذکور معمول صوبی وزینه
وضع برله بر مقدار قور اوزرنده طوره تمام اول صوبی
چکرکی اولدقه ایندیریلوب تناول بیور یله

نوع دیگر بودخی غایت تخفا ولور طریق طوشان وقچه
ویک هر قنقسندن اولور ایسه اولسون نمقدار طوغر
ایسه اولقدار دخی باغلیجه قیون اتی ایله قارشیدروب
بعد انظهر صوغان چختوب طوزوب و بوبراکوب برایکی ساعت
ترک اولندقد نصکره شیشله کچوروب اگر ایچ یاغی بولنور
ایسه اوزرینه صاره لر اولور ایسه ضرری یوقدر اتشه
وضع ایده لر اهسته چویروب طلمغه باشلدقه کچن
ذکر اولنان کبابلر مثللو اوزرینه دقیق خاص اکوب پشیدکه
اتشدن الوب سیجاغیلده اکل بیوره لر قیون ایلله قارشیدروب
زیاده طمی لطیف اولور

قیمه دن فرون کبابی طریق طخی قیون اتی قیمه سندن
مقدار کهایه تدارک ایده لر بعد صوغان چختوب

قرنه بهار صلطه سی
طریق قرنه بهاری عادی
حاشیلوب اوزرینه بضع
معدنوس دره اوق
قونلسه و اصول اوزره
سرکه ورغن زیت ایلله
تناولی ایلجه در
بهار بولماز ایسه قونلده
اولور ایسه یننه فنا
اولماز

۱۸

کوستروب والتنه برتپسی وضع ایده لکه طلمیان
صوبی ضایع اولیه یواش یواش چوروب بشکه باشلاقد
اول طلمیان یاغلی صودن طاوق یلکیله اوزرینه طلا
ایده لرغایت یومشق ولطف اولور

حاجی عثمان کبابی طریق طینی قیون اتنک یاغلیجه لرندن
اوق جوزکی مقدار کهایه طوغرایوب بردفعه صوایینه
آتوب چقاردقد نصکره اوزرینه صوغان چنتوب طوز
وبورود ارچین قیوب قیاغی منزاجلی قپانور برتبخه ایچنه
قیوب اتش اوزرینه وضع ایده لر ایچنه هج صوقومیو
معتدل اتش اوزرنده درت ساعت مقداری طوره
تمام قزارد قده ایندیروب اکل بیوره لرغایت قولایلق
ایله لطیف اولور اگر اتشی پک حقیف اولور ایسه ایوجه
قزارمزدقت لازمدر

طوشان کبابی روم ایلی اغواتنک بایدرد قلمری شویله که
طریق طینی طوشانی طوغرایوب ایکی اوج کره یقاردقد نصکره
اوج ساعت مقداری صوده ترک ایتد نصکره چقاروب
عاد تا طوز وبورلد کد نصکره بر مقدار دخی طوروب
بعده شیشبه کچوریلوب خقیف اتشده چوریلور ایکن
بش اون دیش صارساغی هاونده جزئی طوز ایله
ازوب وایکی فچمان سرکه وایکی قاشق اعلا تره یاغی ضایفه
خقیف اتشده ایوجه قارشدریلوب شویله طوره کباب

طوماتر مصلطه سی طریق
 علی دوماتری اوفی و تکرک
 طوغریوب اوزرینه معدک
 ونفع ویشیل و بر جلد سنی
 بجنه قیوب وضع اولنوب
 زیت یاغی و لیمون قونلشه
 بک اعلا و اشته کونور مج
 مصلطه اولور
 ملا

بر مقدار سوت اماره ایدوب و اتش کارنده سیجاق طوره
 قرار مغه باشد قدده مذکور سوتدن طاوق یلکله کاه بیک
 اندن طلا ایده لر طمله سی زیاده اولد قدده جزئی دقیق خاصر
 اکله لر بواسول اوزره حرکت اولنوب تمام قرار قدده اتشد
 ایندیروب بر طباق ایچنه وضع برله اوزرینه دارچین کوب
 تناول بیوره لر یک حیف و لطیف اولور

قوش کابی بودخی لطیف اولوب طریق طنجی اولاقیون
 ویا قوزی اتنی جوز مقداری بر برینه موافق طوغریوب
 بعده ایکی فحان صوغان صوبینه مقدار وافی طوز و بوبر قیوب
 بعده انک اوزرینه وضع برله ایوجه اوغوشدیروب
 برایکی ساعت ترک ایتد کدنصره شیشله کچوروب
 معتدل اتشد متصلا چور رایکن قراروب طلمغه باشد قدده
 یواش یواش بر مقدار دقیق خاصر کوب تمام بشد کده
 نکره وضع و اوزرینه دارچین و بر مقدار کیون کوب سیجاق
 ایکن تناول بیوره لر یک لطافت لیدر

کفایه
 محضر کابی طریق طنجی اولاقیون ویا قوزی اتدن مقدار
 انک اوزرینه مقدار ای کابه لایق اولان مخلدن
 طوغریوب اوزرینه برایکی باش صوغان چشتوب
 اعتدال اوزره طوز و بوبر و دارچین کوب قارشیدیروب
 برایکی ساعت مقداری ترک ایده لر بعده شیشله دیزوب
 اوزرینه ایچنه رک ایچ یاغی صاروب اتشی یان طرفدن

یوشق و لطیف اولور

قرمه طاوق کبابی بودخی شهوردر طریق طنجی برقاج
عدد طاوغی بعد التطهیر یکرمی درت ساعت هیچ اولور
ایسه اون ایکی ساعت مرورنده هر برینی اورتا سندن
یاروب قاعده اوزره کسکین بچاق ایله جمیع مکملین بعد
الخراج ایریجه قیمه شکنده طوغرا کبی دیلوب لکن برزند
ایرماق وجه اوزره قطع ایدوب طوز و بوبرودا رچین
اکوب و بر فغان مقداری صوغان صوی سربوب برسات
مقداری ترک ایده لر بعده شیشلر نظا میله کچوروب
ابتدا غایت خفیف اتشه متصلاً چوروب قرار مغه
باشلدقه بر مقدار ارمیش تره یاغنی طاوق یلکله تمام
پشینه قدر طلا ایدوب بواصولی ترک ایتیه لر غایت
یوشق اولسنه باعثدر ولونی دخی کوزل اولوب
جمله کبابلردن رعنا اولور

سوت کبابی برقاج درلوا اولور بر نوعنک طریق طنجی
قوزی یا خود قیون اتندن مقدار کفایه طوغرا یوب طوز
و بوبرلیوب برایکی ساعت مقداری ترک اولنه بعده
بر تخمه یه وضع ایدوب اوزرینه چیقینه خالص سوت
قبوب کو بیکی کلبنه برقاج طاشم قینا قد نصره مذکور ات
پاره لرینی تخمه دن بعد الخراج صوغودوب قاعده اوزره
شیشه کچوروب خفیف اتشه اهسته چوبرا کینینه

بر مقدار

صقوب براستاردن چوروب حاضر ایدہ لہ اگر بولمز ایسہ
صوغانک صوبنی صقوب ندرک ایدہ لہ بعدہ مذکورات
بارہ لہی اصول اوزرہ شیشہ دیروب ہیج التہ التہ
دوکیہ رک حرارتی یاندن وبرہ رک یواش یواش اول شیشی
چویرہ لہ تمام جزئی قرار غہ یوز طود قدہ بر قاشق ایلہ
دوما تریا خود صوغان صوبنی اراق اراق اوزرینہ دوک
تمام کوکی کبی بشد کدہ بر طباق اوزرینہ چقاروب سیجاق
ایکن تناول پیورہ لہ اعلا یومشق ولذیذ اولور لکن عجلہ
لازم دکدر ہر نقد راہستہ پیشہ اولقدر لطیف
اولور

طاوق کبابی بر قاج نوع اولوب از جملہ بریسی بتونجہ کباب
اولور طریق طنجی طاوغی قاعدہ اوزرہ بعد الظہیر طوز
وبورود ارچین اکوب بر قاج ساعت ترک ایتد کدنصرہ
بتونجہ شیشہ بچوروب معتدل التہ اوستہ متصلا
چویروب یاغی طلمغہ باشد قدہ جزئی دقیق خاص اکوب
ینہ جویرہ لہ حاصلی کلام اوج درت دفعہ بومنوال اوزرہ
طلد قدہ دقیق اکوب اوزری قرار قدہ اوستہ برائی
انجہ چارچوپہ کاغذی اوزرینہ صاوب اپلاک ایلہ
بغلیسوب ینہ اہستہ اتشدیم ساعت مقداری چویروب
تکرار طبخ اولند قدہ اوزرند کاغذ لری چقاروب طباق
ایجنہ وضع برلہ صوغومقشزین تناول اولنہ غایت

یشیل صلطہ جملہ نک
معلومی ایسہ دہ نفیسجہ
پایلمہ سنک طریق اولہ
صلطہ نک کوک پیراقرنی
اوج درت بارہ ایلدوب
جزئی نغص و معدنوس اگر
بولنور ایسہ ترہ وکوفس
جملہ سنی انجہ طوغاروب
صلطہ ایلہ بریرہ قارشدیرہ
بعدہ مقدار کفایہ لیمون
یاخود سرکہ و طوز قیوب
ایوجہ قارشدیروب سوزہ
اول مخطوط صلطہ نک
اوزرینہ رغز زیت قیوب
بعدہ مذکور سوزنش سرکہ
بویلہ اوج درت دفعہ سوزہ
تاکہ سرکہ ورغز ہر بار غہ
سرایت ایدہ اگر بولنور ایسہ
ایغوان چچی دخی ضم
ایدہ لہ لطیف اولور

۱۶

اکشلی چوربا اکثریاد و کونلرده بشورورلو طریق
 طنجی اولاقیون اتنک یا غلیجه یرلرندن اوفه رق قوش
 باشی طوغرا یوب قاج طاسلق چوربا مراد اولنور ایسه
 اولمقدار صوقیوب اوجاغه وضع اولنه تمام ات پاره لری
 بشد کده همان مقدار کفایه دقیق خاصی الکننجیروب
 بر مقدار صوایله بولا ماچ قوامنه کوروب اول قانیان
 تجره نک ایجنه قارشدره رق وضع اولنه تاکه طوب طوب
 اولمیه اون قوقوسی کیدنجیه قدر طنج اولنوب بعده اتشدن
 ایندیره لر صکه همان بر قاج میورطه لی وافی سرکه ویاخو
 لیمون ایله بر قاب ایچنده چالقیوب حیف اتشده بر مقدار
 قارشدره رق از قیولنجه بشوروب اول تجره نک ایچنه
 مقدم اون بولا ماچی قونلدیغی کبی تیز تیز کفجه ایله قارشدر
 رسته قونیلده بعده طاسلره توزیع برله دارچین و بوبر
 اکوب تناول اولنه اعلا اولور

ایکنجی فصل کبابلرک انواعی وقیون وقوزی و بالقی تدرندن
 یاپیش اولان کولبا صدیلر انواعن بیان ایدر عادی
 شیش کبابی مشهور در اولایکی و قیه اعلاقیون
 اتی میورطه مقداری پاره پاره کسوب واوزینه صوغان
 چنتوب قرارنجه طوز و بوبر و دارچین اکوب برایوجه
 اوغوشدیره لر بر قاج ساعت اوزرینی اورتوب ترک
 ایده لر ثانیاً اگر بولنور ایسه یارم قیه مقداری دوماتری

قونیلوب طاش دیبکده چمشیرال ایله کرکی کی حل
ایدوب بریکجه ترک ایتدکد نصکره برنجره ایجنه وضع
بعده ات صوی ایله اهسته اهسته ازوب معتدل
آتشده بر ساعت مقداری پیشدکد نصکره بینه اول خاصر
اتمکردن لوقم کی اوفه رق طوغرایوب رغن ساده
ایچنده قزار توب اوزرینه قویه لر اکر سوت و قیمقدن
بولنوب بر مقدارده وضع اولنورایسه دهالطیف
اوله جفته شبهه یوقدر

تربه لی جکرچوربای طریقی طینی اولاقوزی ویاخود
قیون اوچکرینی اوفق طوغرایوب بر مقدار صوایله
پشوردکد نصکره اوزرینه بر مقدار ات صوی وضع
اولنه اکر بولنورایسه برباش صوغانی غایت ایجنه
طوغرایوب بر قاشق یاغ ایله قاویروب مذکور جکرک
اوزرینه قونیلوب مقدار کفایه صودخی قونیه کرکی
کی پیشدکده اتشدن ایندیر یله بعده برقاج میورطه
صارینی براز سرکه ویاخود لیمون ایله برقابده چالقیوب
حقیف اتشده قه لیمه طنج اولنه و مذکور چوربانک
اوزرینه قارشیدیره رق وضع اولنه اکر صوغان قاویرلور
ایکن معدنوس و نفع دخی ضافه اولنورایسه دهالاعلا
اولور اندنصکره طاسلره تقسیم و اوزرینه دارچین اکوب
تناول اولنه

۱۲

کشت ککاک بغدادیدن برقیه مقدارینی یکی قیه صویله
 قاینادوب بغدادی چاتلفه باشلدقه کجه ایله متعاقباً
 قارشیدره لرکه دینه یا پشمیه قویلمه باشلدقه اوزرینه
 کلون صافیسندن برقاج کجه الوب یرینه ینه صواضفه
 اولنه که هله سی زیاده اولنه والحاصل بواصول اوزره
 اوج درت دفعه اندقدنصکوه ترک اولنه بعد
 اول النان هله الکدن یا خود براستاردن سوزیلوب
 تکرارالتشه وضع و قیولنجه قارشیدررا یکن ینه مقدم
 که ترتیبده ذکر اولنان بالغک پشدیکی صوغانی و سرکه لی
 وزیتی صوی آزر آزر قویه لر تمام قیولدقه درت
 بش میورطه صاریسینی و اوج درت لیمون صومنی
 و برایکی درهم زعفران لوننی بریده قارشیدر و ب
 مذکور هله نک ایچنه قیوب میورطه رایحه سی کیدنجه
 قدر پشور و ب طرز اول اوزره طباقلرده دیزلمش
 اولان بالق پاره لرینک اوزرینه قوراجه تقسیم برله
 ینه کالاول دارچین اکوب برقاج ساعت سیرین
 محله ترک ایده لر بودخی نفیس اولور
 ترخانه چورباسی مشهور اولان ترخانه دن معمول
 اولمیوب دها اعلو اولور طریق طینی غایت خاص
 حنکاری فریجله یی سرتجه قوغندن ایروب فقط ایچنی
 برقیه مقدارینه یوز درهم مقداری طوریه یوغردی

قویلوب

ایچندن جقاروب و صویلی تکرار استاردن سوزده لر
 و بالقلری دخی قیلقلرندن و اوزرنده اولان زارلرندن یروب
 هر یاره سنی بربرالوب نظام اوزره طباقله دیزه لر بعده
 الی قدر بمورطه نك فقط صاریسنی لوب برقاب ایچنده
 چالقیوب مقدم ذکر اولنان سوزلش صوایله قارشدر زرق
 حیفانسته بمورطه نك رایحه سی کیده جک مقداری
 طبخ اولنوب و اون قدر لیمون صوی دخی ایچنده ضم و لنه
 و یکی درهم مقداری زعفرانی الیجق صوایچنده بر مقدار
 براغوب و سوزوب فقط اول رنکی صوی دخی اضافه
 اولندقد نصکوه اتشدن ایندیروب طبقلرده منتظم
 دیزلش اولان بالقلرک اوزرینه دوکله رک طباقله
 تقسیم ایده لر و اجه دوکلش ارجینی دخی اوزرینه
 اکوب بشل و ن ساعت مقداری تله ایده لر زیرا
 کمالیله صوغومق شرطدر بعده تناول ایلنه لر غایت
 لطیف و لور نوع دیگر بودخی طرز و طورده طبخ
 و عملده ذکر اولنان چورباکی اولوب انحق چورباکی مذکورک
 جرؤ اعظمی بمورطه اولغله بعض نازک مزاج اولان
 کسینه لرچندان خط ایتمیوب و علی الخصوص بمورطه دن
 نفرت ایدن طبع و مزاجه کوره نفس لامرده حصو صایا
 حازه ده ثقلی اولدیغی ظاهر و نمایان اولغله برطبخ دیگر دخی
 اختراع اولنوب بخر به اولمشدر طریق طبخی قنوعی جمشدر

۱۰

فصل اول چوربالرک انواعی و طریق تربیه و طبخ این بیان
 ایدر بخود چورباسی بخود دن جوربادر غایت لطیف
 و زیاده مقویدر طریق طبخی اولاً بخودی صوده حاشلیوب
 قوغنی زاله ایلد کد نصکره حاشلنان صوبیلده تخم ده تمام
 یوسشاینجده بشوروب و صوبنی سوزوب کچمه ایلده کرکی کبی
 ازوب کفکیردن کچیروب بعده طاق صوبی یاخود ات
 صوبیلده تکرار اعتداله کلنجه پشوره لر یاخود بر منوال بحر
 قوغنی جقد قد نصکره بخودی قوریدوب بعده هوانده دق
 ایدوب الکن الیه د کد نصکره تخیر اولندیغی منوال وزره
 طبخ اولنسه ره اولور انجق بو طرز و قته محتاج اولوب اولکی
 دفعه اوله بیلور

بالق چورباسی اعلاسی اولدرکه اولابر قیه مقداری
 لورک یاخود کفال بالغندن الوب قاعده اوزره یبقایوب
 طوزلیه لر بعده یارم قیه مقداری صوغانی ایجنه طوغرا یوب
 قرقالی درهم روغن زیت ایلده برتابه ایجنده مقدار کفایه طوز
 ایلده بر مقدار قاوروب بعده بر قبضه نعن و بر قبضه معدنی
 بعد التظمیر ایجنه طوغرا یوب نلریدخی صوغان ایلده معاناتابه
 ده بر مقدار دخی قاورد قد نصکره یارم قیه مقدار کسکین
 سرکه یی وزرینه قیوب کرکی کبی قایناده لر بعده تمیزجه استاز
 سوزوب تکرار بر یوجن تخم ایجنه قیوب اشش اوزرینه
 و بالقریدخی ایجنه وضع برله تمام معتدلجه بشد کده بالقاری

مصارفی هبا اوله رق صفار و کبار طباخلرک الی ندرن
 یانوب فریاد ایلد کلمی شهود و سمو غزا و لمغله خلق
 شوتا پنجه لرك ناز و امتناندن اولد لجه تخلیصه سدار
 اولور افکار یله اسکی بیک رساله لری طویه طویه مطه
 اولنه رق نوادر و نفایسی تنیق و عادی بمکلو دخی
 علاوه اولنوب ارباب تجربه و دقتدن تحقیق
 ابتدیکم اطعمه لذیذه دخی ترقیم و توضیح اولمش ایه ده
 لحوم و اکامتعلق طعمه یاز لدیفی اوراقک هامشند
 هر در لوصلوته و طتلوا نواعندن اولان طعما لرك
 هامشند ترشیدر و صوجق ثلونیجه نقل لطیفاش
 نقل و تحشیه سی تصویب و بور سالة مطبوعه یه
 ملجا الطباخین تسمیه اولنه رق اون ایکی بابا وزرینه
 جمع و ترتیب قلمشدر انجق تحریر اولنان اطعمه اهل
 ذوق حقنه اولوب یوخسه خیر الطعام ما حاضر دیه رک
 برایکی چروز بالینه کوشه خرابانده سوار زور قیه
 نشه اولوب فرداسی یخی کباب ماستا هر کز
 پنا ید پیشما ای طالع بد بخت ما هب شور با هب شور با ترانه سنی
 اهسته بسته اید رک حوصله قناعی شکبه چور با سیده لبریز
 اید نرا شوقید لردن وارسته اولد قلمی بدیهی و لدیفی فارسیله
 ترتیب وینا اولنان اطعمه دن اکل یدوب ذوقیا اولان ذوات بعد
 التذکره بو عاجزی خیر ایله یاد و دلشاد بیور سمری وجود رو بلستما



حمد بشمار اول نعم رزاقه جدیر و احرا در که رشته حیث
 انسانی اکل و شربه مربوط و سفره خوان ارزاق و احسانی
 مطیع و عاصی به مبسوط بیور مشدر و صلوات سلام بی پایا
 اول مطعام چند سرسلین اولان رسول مقبوله الیقدر که
 مائده پرفائده اسلام و ایمان ایله جیعان ضلالتی دل سیر
 و نعماء نفیسه دار نعیم ایله استلرین تفریح و تبشیر بیور مشدر
 و درود ناسعد و اولاد وان و اصحاب و اتباعه انسیدر که
 جمله سی مضیاف فقرا و مساکین اولمشلر در بعد زین
 بو عبد حقیر مکتب طبیئه عدلیه خواجه لرندن بین الامثال
 محمد کامل دنیلکله شهر بر بنده کبضاعه اولوب ضیفا
 خانه فائده ادمغه اهل طبیعته حلا و تجش ولور بریاد کار
 شیرین و بطون ارباب ذوق و صفایه شبع ویره جلش
 براثر دلنشین جمع و ترتیبند اشتها و ارزوم افزون اولمقده یکن
 آسانه سعادت آشیانه ده مرد وزن اشجید تجید مقارنه سو
 کبی اطعمه حقیقه دن بشقه یمک بشور مکه دقت الیلوب
 بلکه بلد کبری طعاسی دخی حق اوزره طبع اتمد کلوندن

۱۲۹	راحت الحلقوم	۱۱۷	مسکت الماسی خوشابی
۱۲۵	بادم غرابیه سی	۱۱۷	علی فقیهه اریکی خوشابی
۱۲۵	عادی ساده شروب	۱۱۸	بوکردن خوشابی
۱۲۶	ویشنه شربی	۱۱۸	بارداشه اریکی خوشابا
۱۲۶	نوع دیگر	۱۱۹	رزاقی ازومی خوشابی
۱۲۷	منکشه شربی	۱۱۹	ارود قوریسی خوشابی
۱۲۸	سکنجین	۱۲۰	پور طقال خوشابی
۱۲۸	بادم شربی	۱۲۰	نار خوشابی
۱۲۹	لیمون شربی	۱۲۰	طفلان میشی خوشابی
۱۲۹	چیلک شربی	۱۲۱	شام فستی خوشابی
۱۲۰	تیمور هندی شربی	۱۲۱	انجیر خوشابی
۱۲۰	قبا قوروق طلوسی	۱۲۲	چکر دکنسازوم خوشابی
۱۲۱	قونکازومی طلوسی	۱۲۲	اون ایکنجی فصل
۱۲۱	کل شربی	۱۲۲	عیوا مربعی
۱۲۱	کلبشکر	۱۲۲	نوع دیگر
۱۲۲	ویشنه طلوسی	۱۲۲	کلبشکر شمسیه سی

بادخان قايغه سي	٩٣	طوماتر طولمه سي	١٠٩
درلو	٩٣	بادخان يلاخي طولمه سي	١٠٩
بتونجه قلقلان بالفي	٩٤	بالق طولمه سي	١٠٧
كووچ بالفي	٩٤	سوسبار وشردان	١٠٨
قوري سلكه	٩٥	اونجي فصل	١٠٩
قاویرمه لی بادخان	٩٦	عادی پلاو	١٠٩
پاچه	٩٦	عجم پلاوي	١٠٩
اکشیل بادخان و قباق	٩٨	کوسه پلاوي	١١٠
امام باييلدی	٩٨	صوسز پلاو	١١٠
سبزوات	٩٨	ياغسز پلاو	١١١
ييزلی قباق	٩٩	نوع ديگر	١١١
طقوز بخي فصل	١٠٠	دوماتر پلاوي	١١٣
ملبس طولمه	١٠٠	باش پلاوي	١١٣
يلاخي بالق طولمه سي	١٠١	لوفر پلاوي	١١٣
طب طولمه سي	١٠١	بادخانلي پلاو	١١٣
يلاخي طولمه	١٠٣	مدیه صالمه سي	١١٤
قاوون طولمه سي	١٠٣	طرق پلاوي	١١٤
شلغم طولمه سي	١٠٣	اوزبك پلاوي	١١٥
پليج و طاوق طولمه سي	١٠٤	اون برنجي فصل	١١٦
مدیه طولمه سي	١٠٥	تازه ويشنه خوشابلي	١١٦
عادی يبراق طولمه سي	١٠٥	قيصی وارېك خوشابلي	١١٦

۷۲	کلاج پالوده سی	۸۳	اسوده حلواسی
۷۲	سوتلی اش	۸۴	حلوای خاقانی
۷۴	نازلی اش	۸۴	نوع دیگر
۷۴	پالودج	۸۴	پرخاونی حلواسی
۷۴	الما و امرو دطنلوسی	۸۵	لامونیه حلواسی
۷۵	سکر بنجی فصل	۸۵	کلاویه
۷۵	قباق بصدی	۸۵	اسحاقیه
۷۵	نوع دیگر	۸۶	ایرملک حلواسی
۷۶	باسیه	۸۶	حرما
۷۶	شیخ الموشی	۸۷	ویشنه اتمکی
۷۷	مدقونه	۸۸	نوع دیگر
۷۸	مارمارینه	۸۸	یدنجی فصل
۷۸	هربسه	۸۹	طاوق کبکسی
۷۹	نوع دیگر	۸۹	عاشوره
۷۹	یلانجی کشکک	۸۹	سوزمه سرای هاشوره سی
۸۰	چلبور	۹۰	الماسیه
۸۰	یلانجی ایلک	۹۰	اینک الماسیه سی
۸۰	یوغور تلی شلغم	۹۱	صلبی
۸۱	آسیده	۹۱	شفقالو طنلوسی
۸۲	حوشم	۹۲	کلاج بقلوه سی
۸۲	بارنجان باجه سی	۹۲	قرزتمه کلاج

٤

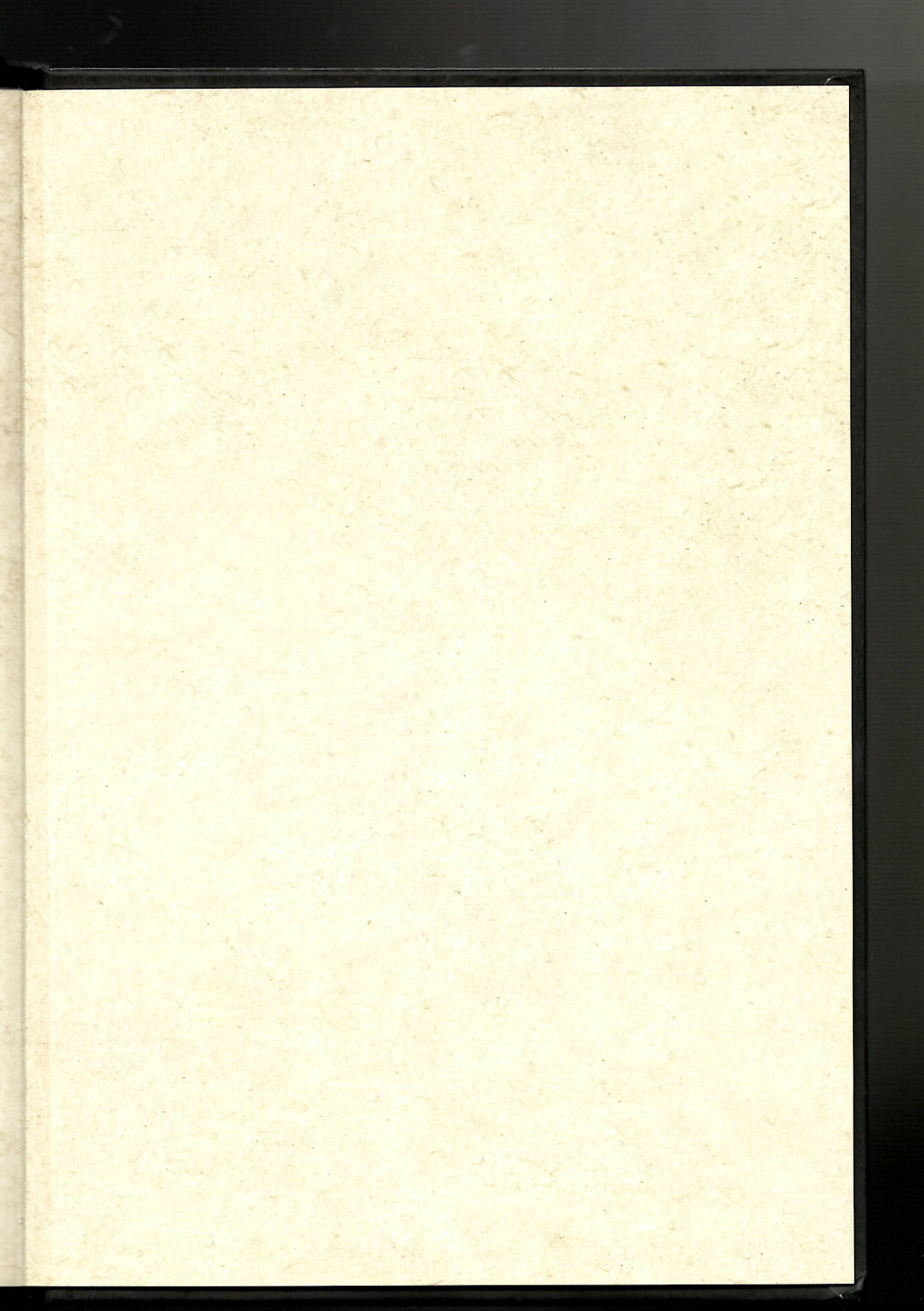
٦٤	نوع دیگر	٥٣	چاق بورک
٦٥	نوع دیگر	٥٤	تورک بورک
٦٥	عادی تل قطائف	٥٥	ساج بورک
٦٦	قطیفه	٥٥	موغان بورک
٦٦	سرای تل قطائف	٥٦	پاچه بورک
٦٧	بیاض قطائف	٥٦	اینجه بورک
٦٧	قیما قلی قطائف	٥٧	فنجان بورک
٦٧	نوع دیگر	٥٨	عادی لوم
٦٨	عادی نیسی قطائف	٥٨	تاتار بورک
٦٨	نوع دیگر	٥٩	ورثقه
٦٨	یاغسز قطائف	٥٩	التجی فصل
٦٩	یوفقه لی قطائف	٥٩	عادی بقلوا
٦٩	نوریه	٦٠	قیمق بقلواسی
٦٩	اکک قطائف	٦١	مصنع قیمق بقلواسی
٧٠	فدوله قطائف	٦١	قاون بقلواسی
٧١	سرای لقمه سی	٦٢	پرخ بقلواسی
٧١	غازیلر حلواسی	٦٢	روانی
٧٢	صابونیه x	٦٣	ترنپ دیگر
٧٢	نوع دیگر	٦٣	قادرین کوبک
٧٢	رشیدیه	٦٤	سونکر به
٧٢	نوع دیگر	٦٤	غرابیه

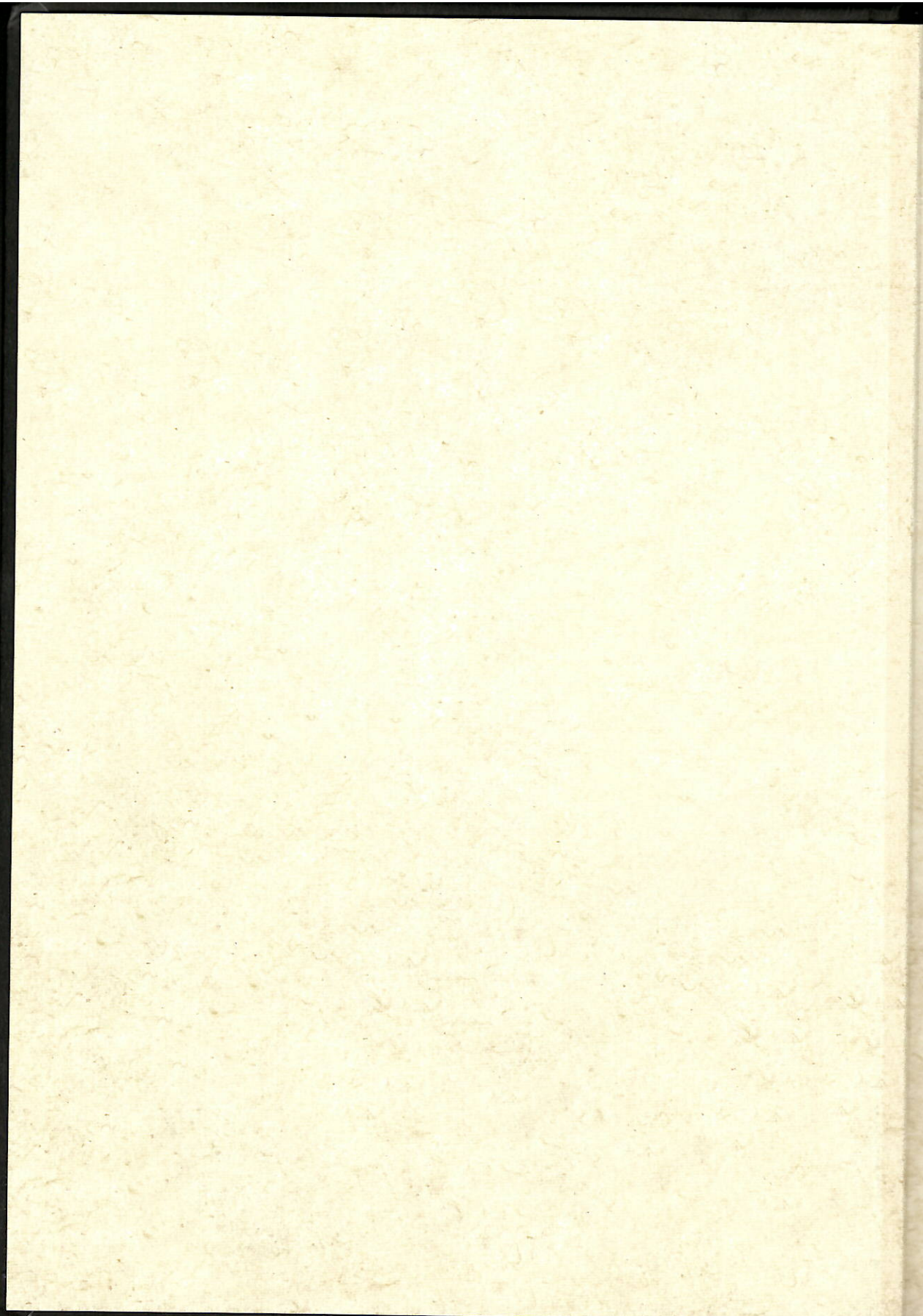
ایچک یخنیسی	۳۰	قادرین بودی	۴۱
یجه یخنیسی	۳۰	بادنجان یجری	۴۲
طوشان یخنیسی	۳۱	درد یجی فصل	۴۲
یفه یخنیسی	۳۱	ات طواسی	۴۲
دوما تزی یجی	۳۲	اسقری بالنی طواسی	۴۳
اسقری البندل پاپاس یجینی	۳۲	مدیه طواسی	۴۴
نوع دیگر	۳۳	بادنجان طواسی	۴۴
استوفاتو	۳۳	جکر طواسی	۴۵
استوفاتو قوم مقارونیا	۳۴	حمسی بالنی طواسی	۴۵
یاغسز بالنی یخنیسی	۳۵	کفال پلا کیسی	۴۶
قیو پر یانی	۳۶	یاغسز اسقری پلا کیسی	۴۶
پر یانی	۳۶	دیگر بالنی پلا کیسی	۴۷
طاوق یخنیسی	۳۷	استردیه پلا کیسی	۴۷
کاب کوفته	۳۷	بشخی فصل	۴۸
صوسز کوفته	۳۸	یوفقه بورکی	۴۸
سعد نوسلی کوفته	۳۸	یوف بورکی	۴۹
تربیه لی کوفته	۳۹	صوبورکی	۵۰
مقد نوسلی صفه کوفته	۴۰	ساقز بورکی	۵۱
مجم	۴۰	سوت بورکی	۵۲
نوع دیگر	۴۱	طاوق بورکی	۵۲
فصولیه مجمری	۴۱	قول بورکی	۵۲

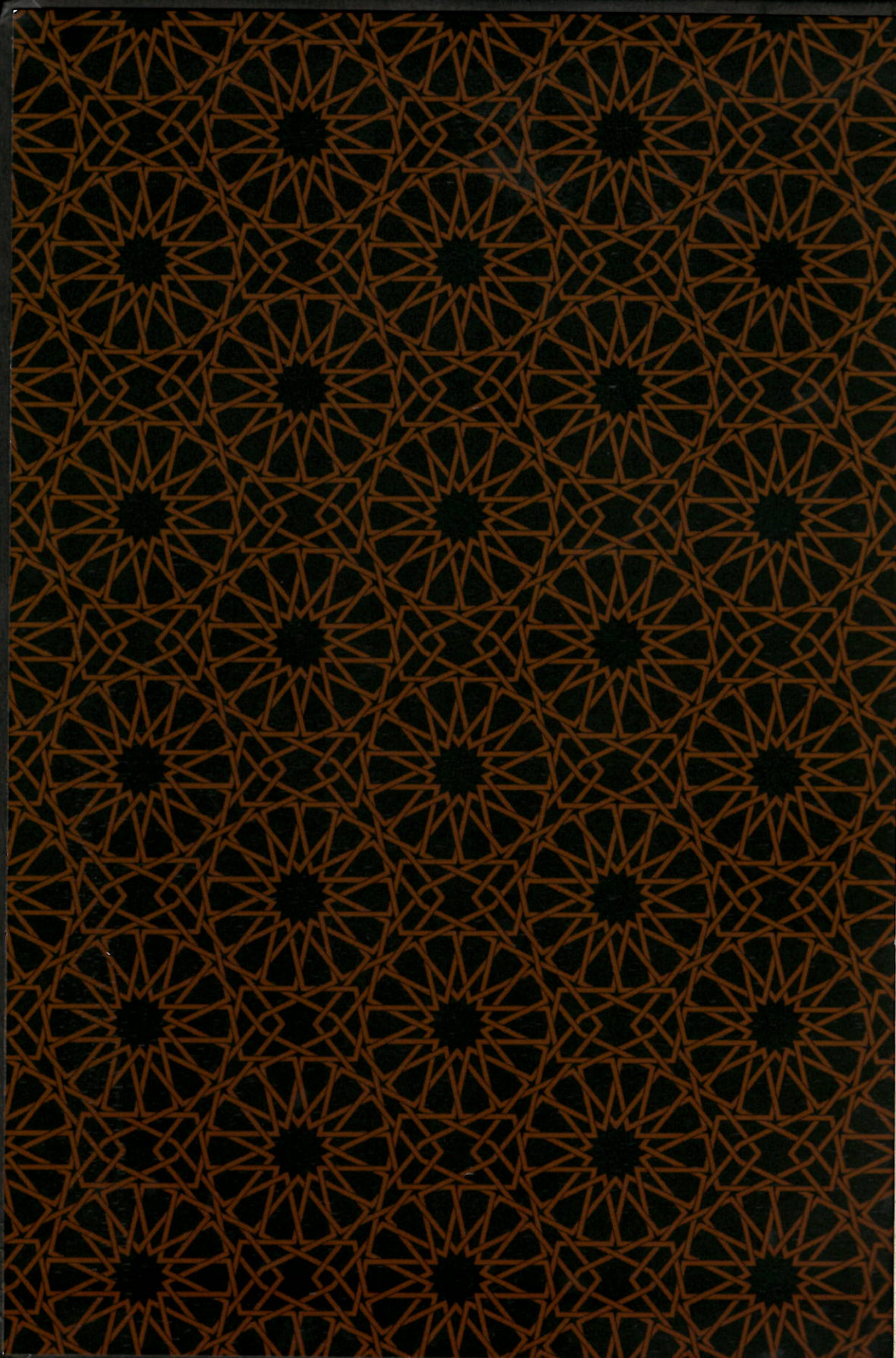
فهرست رساله

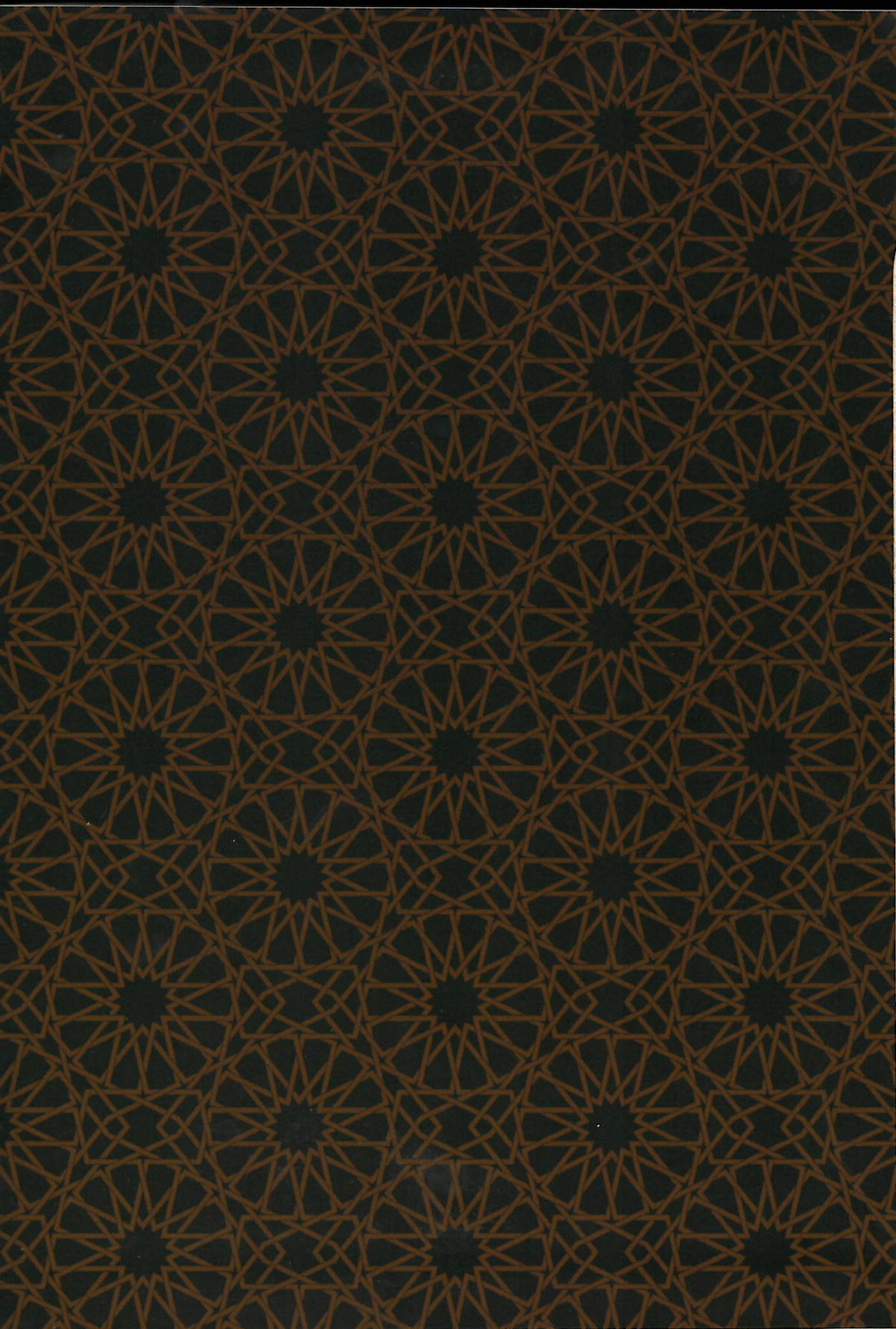
۸	دیاچه	۸	ایچی طومش قوز و کبابی	۹۱
۱۰	فصل اول	۱۰	اسقیری کبابی	۹۲
۱۰	نخود چور باسی	۱۰	طاوق کولبا صدیسی	۹۲
۱۰	بالق چور باسی	۱۰	قیون و قوز و کولبا صدیسی	۹۳
	نوع دیگر	۱۱	طنا و صفر استندن تجره کولبا صدیسی	۹۳
	ترحانه چور باسی	۱۲	حاشله بالق کولبا صدیسی	۹۴
	تریه لی چکو چور باسی	۱۳	قلنج و بید و موط کولبا صدیسی	۹۴
	اکشیل چور با	۱۴	لوف بالقی کولبا صدیسی	۹۵
	ایکینجی فصل	۱۴	طرق و استردیه کولبا صدیسی	۹۵
	عادی شیش کبابی	۱۴	اسقیری بالقی کولبا صدیسی	۹۵
	طاوق کبابی	۱۵	پیز کولبا صدیسی	۹۶
	قوله طاوق کبابی	۱۶	اوچینجی فصل	۹۶
	سوت کبابی	۱۶	یخنی	۹۶
	قوش کبابی	۱۷	بیاض یخنی	۹۶
	مخضر کبابی	۱۷	قرنزی یخنی	۹۷
	حاجی عثمان کبابی	۱۸	طنا استندن پاپاس یخنیسی	۹۷
	طوشان کبابی	۱۸	قزار تمه	۹۸
	نوع دیگر	۱۹	معد نوسلی یخنی	۹۸
	قیمه دن فرون کبابی	۱۹	مارسا قلی یخنی	۹۹
	طاس کبابی	۲۰	قوز و قزار تمه سی	۹۹

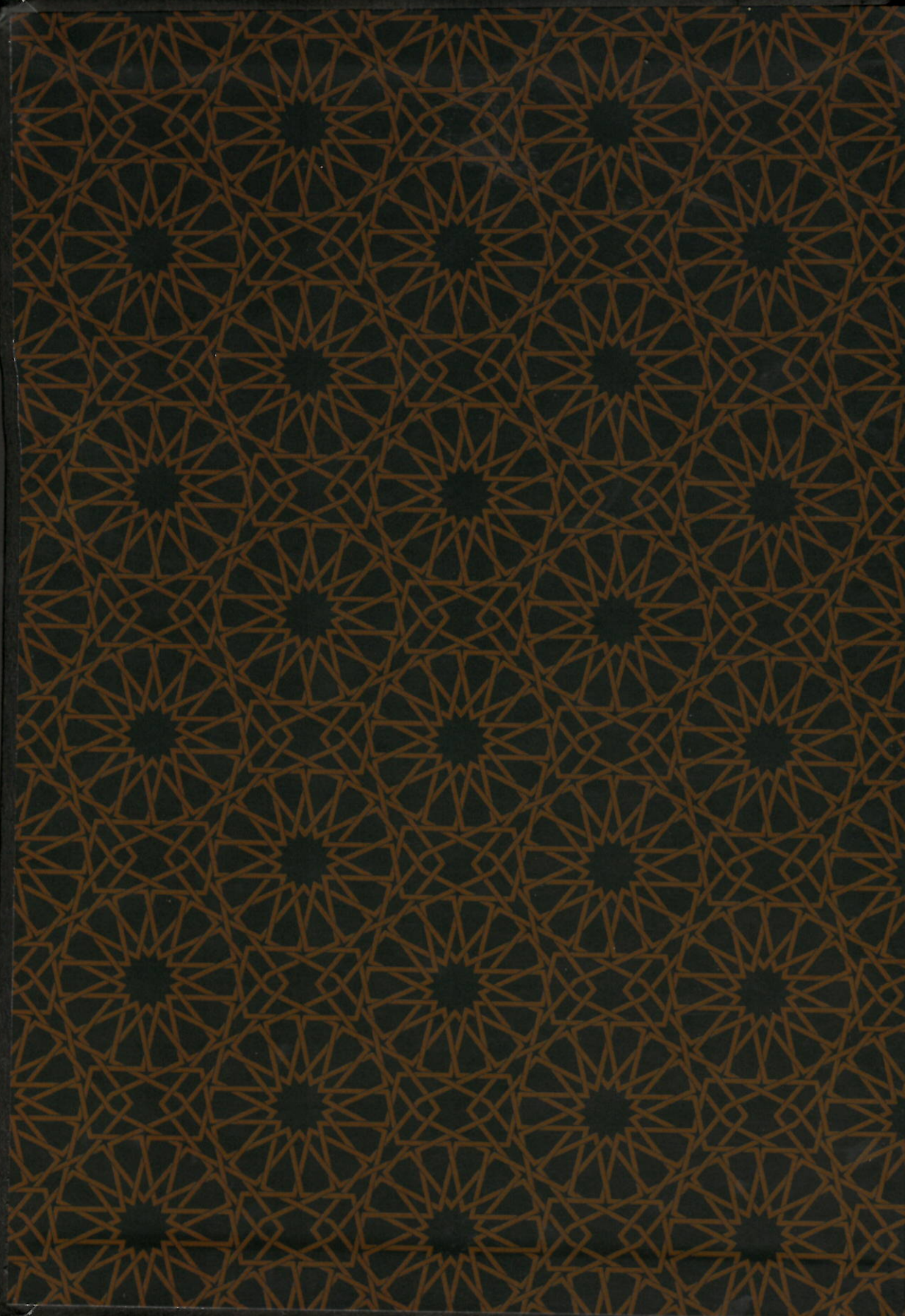












ملجأ الطَّبَّاحِينَ

MALCA' AL-TABBĀKHĪN

محمد كامل

MEHMED KĀMIL

