

ATATÜRK KÜLTÜR, DİL VE TARİH YÜKSEK KURUMU
ATATÜRK KÜLTÜR MERKEZİ YAYINI — SAYI : 62
TÜRK KÜLTÜRÜNDEN GÖRÜNTÜLER DİZİSİ — SAYI : 17

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ

Hazırlayan :
FEYZİ HALICI

ANKARA 1992

661.5
Ali

ALİ EŞREF DEDE'NİN
YEMEK RİSALESİ

DEĞERDA

EDİRNE İL HALK KÜTÜPHANESİ	
BİDİRNE	
DEMİRBAŞ No:	47311
TAKSİT No:	641.5

1/20/04

PRICE

1/20/04



Edirne Mevlevî Dergâhı Postnişin'lerinden Şeyh Han
Ali Eşref Dede Efendi

ATATÜRK KÜLTÜR, DİL VE TARİH YÜKSEK KURUMU
ATATÜRK KÜLTÜR MERKEZİ YAYINI — SAYI: 62
TÜRK KÜLTÜRÜNDEN GÖRÜNTÜLER DİZİSİ — SAYI: 17

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ

HAZIRLAYAN:
FEYZİ HALICI

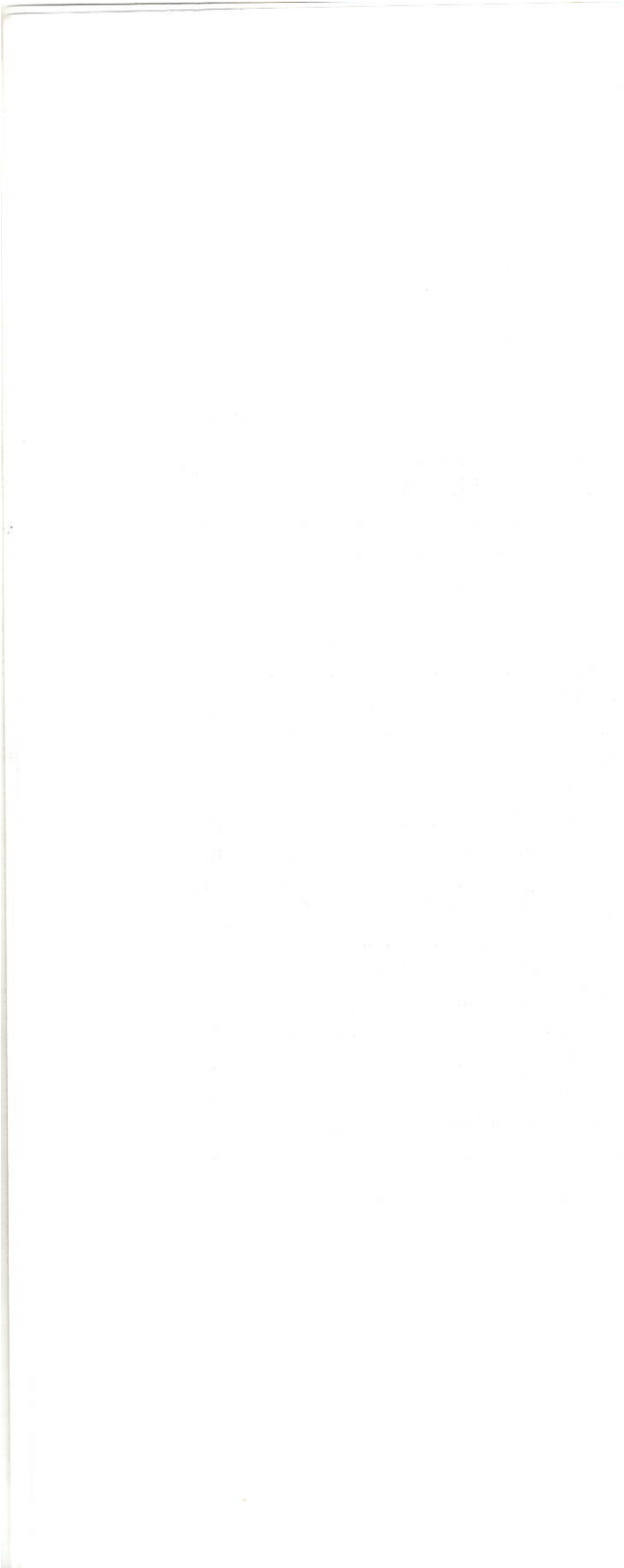
EDİRNE İL NALIK KÜTÜPHANESİ	
DEMİRBAŞ No:	47311
TARİH No:	

ANKARA 1992

ISBN 975-16-0512-1

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖNSÖZ	IX
MECMÛ'A-İ ETİME-İ LEZÂ'İZ-BAHŞ VE LETÂ'İF-İ GÜN-Â- GÜN-NÜMÜN	I
1. Bölüm : Çorbalar	1
2. Bölüm : Salata ve Turşular	3
3. Bölüm : Kebaplar	4
4. Bölüm : Külbastılar	10
5. Bölüm : Helvalar ve Kadayıflar	13
6. Bölüm : Paluzeler ve Dondurmalar	33
7. Bölüm : Kurabiyeler	37
8. Bölüm : Revani ve Benzerleri	39
9. Bölüm : Turşular	41
10. Bölüm : Hamurdan Yapılan Yemekler	45
11. Bölüm : Lalanga ve Börekler	46
12. Bölüm : Dolma Çeşitleri	53
13. Bölüm : Patlıcandan Yapılmış Paçalar ve Mücverler	55
14. Bölüm : Köfteler	57
15. Bölüm : Ispanak ve Kabak Türü Sebze Yemekleri	59
16. Bölüm : İlik Yapımı ve Yahniler	60
17. Bölüm : Pilâv Çeşitleri	65
18. Bölüm : Hoşafklar — Kompostolar	69
19. Bölüm : Suyu Buz Dondurmanın Yolu	76
Ekteki Şecerede Adı Geçenler Hakkında Açıklamalar	79
Ali Eşref Dede'nin Şeceresi	81



ÖNSÖZ

Konya'nın değerli ilim adamlarından, Mevlâna'nın torunlarından merhum Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk'un Mevlâna Tetkikleri Enstitüsüne bağışladığı kütüphanesinin nadide eserlerini incelerken, el yazması, cildi, yazısı çok güzel bir eser dikkatimi çekti. Sırtı kırmızı meşin, ebru kaplı bir mukavva cild içinde kırk iki yapraklı bir yemek risalesiydi bu eser. 20,8 x 13,2 cm dış 15,5 x 9 cm ile iç eb'adında her sahife yirmi bir satır, güzel ve okunaklı rık'a yazılı bu yemek kitabı daha önce çeşitli kütüphanelerde gördüğüm yazma eserlerden bambaşka bir özellik taşımaktaydı. Söz başları kırmızı mürekkeple kaleme alınmış, aharsız, incecik mavi Avrupa kâğıdıydı. İlk iki yaprakta eserin fihristi yer alıyordu. Yazma eserin istinsah kaydı yoktu. Son yaprakta 42'a'da "El-fakirü'l-Hakir" yazısının altında 'Hadim-ü'l-Mevlevî Ali Eşref" mührü okunuyordu. 1'a yaprağında da 1275 tarihinin altında yine aynı mühür ve Edirne Mevlevîhânesine ait olduğuna dair kayıt bulunuyor. Bu kayda göre eserin istinsahının 1275 tarihinden önceye ait olduğu anlaşılıyor.

Yemek risalesinin Türkçe başlığı şöyle: "Çeşit çeşit nümuneli lezzet ve tafet veren yemek mecmuası on dokuz bölümde belirtilmiştir. Birinci bölümde sulu nohut çorbası belirtilmiştir."

Bizde ilk basılan yemek kitabı 1260/1844 tarihini taşır. Mehmet Kâmil'in yazdığı *Melceü't-Tabbâhîn* adlı bu eser kaynak kitap olarak 1889 yılına kadar dokuz baskı yapmıştır. Mehmet Kâmil'in eserini yazarken örnek aldığı eser de merhum kitapçı Raif Yelkenci'de bulunduğu söylenen *Ağdiye Risalesi*'dir. Merhum Prof. Dr. Süheyl Ünver, *Ağdiye Risalesi*'ni Raif Yelkenci'den alarak incelediğini, yayınladığı Yemek Kitabı için, bazı yemek tariflerini bu risaleden aldığını söyler. Maalesef *Ağdiye Risalesi*'nin nerede olduğu bilinmiyor. Dolayısıyla 1844 yılından sonra yarım asır süreyle yazılan ve basılan bütün yemek kitapları Mehmet Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn* adlı eserinin aynen veya kısmi değişikliklerle kopyası durumundadır. Türabî Efendi'nin İngilizce olarak yazdığı, Batı dünyasında büyük ilgi toplayan kitap ta bu eserin aynen kopyasıdır. "*Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*" adlı eserinde A. Turgut bunu kanıtlamaktadır.

Birinci Uluslararası Yemek Kongresi'nde mutfağın Mevlevîlikteki kutsal yerini, bir eğitim aracı olarak nevniyazların yetişmelerindeki önemini,

Hız. Mevlâna'nın dev eseri *Mesnevî*'nin inanç ve gönül ilmini olduğu kadar, müsbet ilimleri de kapsayan yemek ve mutfak konularını günlük hayat boyunca dile getirdiğini, dengeli beslenmenin faydalarını, sağlığın mutfak ve yiyecek, içecek maddeleriyle ne derece ilgili olduğunu bir bildiri ile dile getirmiştım. İki yıl boyunca Mevlâna'nın eserlerinde ve Mevlâna'nın eserlerini, düşüncelerini ve günlük hayatını dile getiren Eflâkî'nin *Menakübü'l-Arifîn* adlı eserinde mutfak, yemek ve insan arasında Mevlâna'nın öylesi düşüncelerine, görüş ve deyişlerine tesadüf ettim ki eserleri hep bu gözle okur oldum. Gerçekten de öyle, bu eserleri ne niyetle okursanız peşpeşe karşınıza o konuyla ilgili imajlar, bilgiler, öğütler çıkıyor. Her müşkülünüz, her sorunuz karşılığını buluyor. Edirne Mevlevî Dergâhı Şeyhi Ali Eşref Dede Efendi'nin yazma eserini de bu duygu ve duyarlık içinde inceledim.

Mevlâna hakkında sayısız eser yazan Abdülbaki Gölpınarlı "*Mevlâna'dan Sonra Mevlevîlik*" adlı eserinde Mevlevîlikte yemek (sumat) konusunda aynen şöyle söylemektedir: "Burada şunu da kaydedelim ki Mevlevî matbahına haram olan şeylerden ve balıktan başka her şey girerdi. Yalnız evvelce bir münasebetle kaydettiğimiz gibi balık pişirilmez ve yenmezdi. Bahariye Mevlevihânesi Şeyhi Hüseyin Fahreddin Dede, bu hususu mecmuasında dile getirmişti." Abdülbaki Gölpınarlı bu konuda aynı eserde kendi düşüncelerini şöyle açıklamaktadır: "Mevlevî matbahına balık girmemesinde hukema felsefesini temsil edenlerin tesiri vardır. Bu kanaat önceden belki de canlıya karşı duyulan bir merhametten doğuyordu. Belki de eski Hind dinlerinin tesirini taşıyordu. Hatta kara iklimindeki göl ve ırmak balıklarının çok kılçıklı oluşu, yosun kokusu ve nihayet alışmazlık da bunda müessir olabilir ve ihtimal ilk zamanlarda ele pek az geçen bu mahlûkun yenmesi akla bile gelmiyordu. Fakat sonradan balık yenmemesinin mistik kanaatlerle kökleşip bir nass mahiyetini aldığı muhakkaktır. Şunu da söyleyelim, balık Bektaşî matbahına da girmez. Hatta Bektaşî yobazları hiç balık yemezler. Çünkü tenasuha inanırlar. Ve onlarca balık esfel surettir. Yani varlığın büründüğü en aşağılık şekildir. Nuh tufanına gark olanlar hâlâ o suretten kurtulamamışlardır. Ve onlarca da balık, ve denizden çıkan şeyler yenirse insanın mânevî feyzi kapanır.

Edirne Mevlevî Dergâhı Postnişini Şeyh Hacı Ali Eşref Dede Efendi'nin *Yemek Risalesi*'ni altı yıl önce bulunca, Mevlevîlik ve balık konusunda basına bir açıklama yapmıştım. Çünkü bu yazma eserde hardal'dan kılıç balığı yahnisine kadar sayısız yemek tarifi yer almaktaydı. Eserde istin-sah eden zatın adı yoktu. Ne var ki inci gibi bir yazı. Avrupa kâğıdı kul-

lanılması, mükemmel cildi, başlıkların kırmızı mürekkeple yazılması, eserin fasıllar halinde ilmî bir mahiyet taşıması ve Şeyh Efendi'nin özel mührü bu eserin bizzat Ali Eşref Dede tarafından yazılmış olabileceği ihtimalini kuvvetlendiriyordu. Bir tesadüf, Şeyh Efendi'nin torunuyla tanışıp sayısız yazışma yaptık. Karanlıkta kalan birçok gerçekler gün ışığına çıktı. Ali Eşref Dede'nin küçük kızı Ayşe Hanım'ın oğlu Eğtuğrul Dağdevirenoglu, dedesi hakkında şu bilgileri verdi: Bu bilgilerden konumuzla ilgili olanları yazıyorum: Ali Eşref Dede'nin kitapları oğlu Hüsamettin Ergut'a veriliyor. O da İkinci Cihan Savaşına tesadüf eden günlerde Edirne Evkaf Müdürlüğü'ne veriyor. Aile, savaşın yurdumuz civarına sıçraması üzerine İstanbul'a göç ediyor. Bu eserin rahmetli Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk'a ne şekilde intikal ettiğine dair bilgimiz yok. Ne var ki eserin mutfağa kutsal bir önem veren Mevlevîlerin mutfak sevgilerini dile getirmesi bakımından apayrı bir özelliği vardır. Bir de mevlevîlerin deniz mahlûklarına hiç de kötümser bir gözle bakmadıklarının bu eser en güzel delilidir. Ertuğrul Dağdevirenoglu bana yazdığı özel mektubunda, evlerinde hizmet veren Kamer Dadı'nın yaptığı yemeklerden Uskumru balığını yağlı kâğıtlara sarıp ağır mangal ateşinde pişirdikten sonra kâğıdı açıp tabağa koyduğu balıkların canlı manzarasını ve bunun yanısıra balıkların lezzetini hâlâ unutamadığını dedesinin mutfağa, yemeğe verdiği önemi büyüklerinin daima tekrar ettiklerini" bildiriyordu.

Şeyh Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*, bizde basılan ilk yemek kitabından on iki, on üç sene sonra tarih olarak yazılmış durumda. Mevlâna'nın *Mesnevî*'de nohut konusunda şahane sözlerini düşünürsek ilk yazma ve basma eserlerin nohut çorbasıyla başlamış olmasının, Ali Eşref Dede'nin yazma eserinin bir payı olması gerekir, diye düşünüyoruz. Ali Eşref'in de *Yemek Risalesi* Mevlâna'ya duyulan saygıdan dolayı nohut çorbasıyla başlamış olabilir ki yazma eserde ikinci çorba olarak balık çorbasının olması calib'i dikkattir. Âlim, fâzıl, olgun bir insan olan Mevlevî şeyhi, şayet mevlevîlikte balığa ve deniz mahsûllerine karşı menfi bir tutum olmuş olsaydı, böyle bir işe tevessül eder de yazma esere balık çorbasının ikinci aş olarak konmasına rızası olur muydu? Balık çorbasının sonunda da aynen şöyle söylenmekte: '... balıkları ateşten indirip beş altı dirhem tarçın saçıp beş altı saat dinlendirilmesi şarttır. Ondandır sonra yenilmesi âdetdir.' Uzun yıllar Edirne'de şeyhlik yapan Ali Eşref Dede'nin yıllardanberi balığı bu tarife uygun olarak yemeyi âdet edinmesinin bundan daha güzel ve açık bir örneği olur mu?

Yazma eserin çorbalardan sonraki ikinci bölümünün başında da havyar salatası ve sardalya'nın hazırlanışı hakkında etraflıca bilgiler verilmek-

tedir. Bu yazma eserdeki balık yahnisi, balık güveci, kalkan balığı külbastısı, Terkos balığı külbastısı, balık turşusu, kılıç balığı yahnisi, balıklı papaz yahnisi, kefal balığı yahnisi, uskumru balığı yahnisi, Mevlevilik ve balık konusundaki iddia ve isnadlar karşısında bizim düşüncemizi haklı çıkarmaktadır.

FEYZİ HALICI

MECMÛ'A-İ ET'İME-İ LEZÂ'İZ-BAHŞ VE LETÂ'İF-İ GÛN-Â-GÛN-NÛMÛN

ONDOKUZ FASL ÜZRE BEYÂN OLUNMUŞTUR FASL-I EVVEL DER BEYAN-I SÛRBEHA-YI NOHUD-ÂB

(ÇEŞİT ÇEŞİT NÛMUNELİ LEZZET VE LETAFET VEREN YEMEKLER MECMUASI
ONDOKUZ BÖLÛMDE BELİRTİLMİŞTİR.
BİRİNCİ BÖLÛMDE SULU NOHUT ÇORBASI BELİRTİLMİŞTİR)

Nohuttan ma'mûl çorba be-gayet latif (çok güzel) ve mukavvîdir (kuvvet vericidir). Tarîk-i tabhı san'atı (pişirme yolu) evvelâ nohudu suda ıslatıp kışrın izaleden (kabuğu soyulduktan) sonra mezkûr (seylenen nohut) su ile tencerede tamam yumuşayınca pişirüp ve suyun süzüp kefçe (kepçe) ile iyice sahk idüp (dövüp) kefkîrden (kevgirden) geçüreler. Ba'dehû (sonra) tavuk suyu ya et suyu ile tekrar itidal (yumuşama) gelince pişüreler. Diğer gûnâ (diğer türlü pişirme) bu minval üzre (bu tarz ile) kışrı (kabuğu) izâleden (soyulduktan) sonra nohudu kurutup havanda sahk idüp (dövüp) tahrir olunduğu mislû tabh olunsa (yukarıda yazıldığı gibi pişirilse) olur. Vakte muhtaçtır (zaman alır). Bu tavırdan evvelkisi âsândır (bu yoldan önceki yol koluydur). Def'aten (bir def'ada) olur.

BALIK ÇORBASI :

İki üç kıyye (iki üç okka: 400 dirhem 1282 gram) levrek ya kefal balığından kaidesi üzre (kuralı ile) tathîr idüp (temizleyip) tuzlana ve bir kıyye (okka) soğanı ince doğrayup elli altmış dirhem (dirhem 3.25 gram) ruğan-ı zeyt ile (zeytinyağı) evvel soğanı bir miktar kavurup, sonra birer miktar na'nâ' (nane) ve mi'denosu (maydanozu) tathîr (temizleme) ile ince doğrayıp anları da soğanla tencerede biraz kavurup üzerine bir kıyye (okka) keskin sirke koyup iyice kaynatılır. Ba'de (sonra) astardan süzüp ve sıkup tekrar bir büyücek (büyükçe) tencereye mezkûr suyu (yukarıda söylenen suyu) ve balıkları dahi koyup ateşe vaz'oluna (konula) taam bir hoşça pişürdükde (pişirince) balıkları çıkarup ol suyu yine astardan süzeler ve balıkları kılçıklarından ve üzerinde olan zarlardan pâk idüp (temizleyip) pâk astar ile (temiz bir bez ile) her parçaların başlarını alup tabaklara nizamla dizeler (düzenlice dizeler) ba'dehû (sonra) yüz elli ya iki yüz

yumurtanın sarusunu bir zarfta (kapta) iyice çalkayup mezkûr (yukarıda söylenen) süzölmüş suya konup nerm (hafif tatlı) ateşte yumurta rayıhası (kokusu) gidecek mertebe (kadar) tabh oluna (pişirile) ve 20-30 limonun musaffâ (temiz-saf) suyundan izafe (ekleme) oluna ve beş altı dirhem (56x3.25 gram) zağferan-ı hâs (saf safran) ıslanup süzölen suyunu katup ateşten indürüp balıkları üzerine koyup sonra beş altı dirhem (5-6x3.25 gram) meshuk dâr-ı çinî (tarçın) saçup beş altı saat miktarı terk olunması şarttır. Ba'dehû (sonra) ekl olunmağa (yenilmeye) de'eb (adet) olmuştur.

SAN'AT-I TABH, NEV'-İ DİĞER (BİR BAŞKA PİŞİRME SANATI):

Kabuğu keşkeklik buğdayı, yıkayup bir miktar-ı kifâye (yeteri kadar) meselâ iki kıyye (okka) buğdayı üç dört kıyye (okka) su ile kaynatup çatlamağa başladıkta (başlayınca) kefçe (kepçe) ile müteakiben (bundan sonra) ve muttasılan (aralık vermeden) karıştıralar ta ki tencereye yapışmaya nihayette (sonunda) koyulmağa (katılaşmaya) başladıkta (başlayınca) üzerinde olan safisinden üç beş kefçe (kepçe) alındıkta (alınınca) yerine yine su koyup güzel pişer hem helmesi (koyulaşması) ziyade olur (fazla olur) velhasıl böylece üç dört defadan sonra terk oluna (bırakılmalı) ve ol alınan helme kifayet etmez ise (yetişmezse) bâki tencereden ahz olunup (alınıp) elekten ya seyrek astardan süzöle ve tekrar ateşe koyup koyulunca karıştırır iken yine bâlâda (yukarıda) meşruh (açıklanmış) balık piştiği soğanlı ve sirkeli suyu az az koyalar tamam koyulduktan beş on yumurtanın sarısını ve bes on limon suyu ve beş altı dirhem zağferan (safran) suyu izafe (ilâve) tekrar yumurtanın rayıhası gidince tabh olunduktan sonra (piştikten sonra) tavr-ı evvel gibi (bundan önce yapıldığı gibi), tabağ (tabak) üzerine balıkları dizüp üzerine döküp yine beyanül-miktar (açıklandığı kadar) meshuk (dövölmüş toz olmuş) dâr-ıçinî (tarçın) eküp sekiz on saat terk idüp (bırakıp) ve gereği gibi tebrid olunmakla (soğutulmakla) ekl oluna (yenile).

TARHANA ŞORBASI (ÇORBASI) :

Pâk francala (temiz furun ekmeği) ya hünkârî has ekmekten (padişah ekmeğinden) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) içlerinden bir kıyyesine (bir okkasına) yüz dirhem (325 gram) torba yoğurdu konula ve taş dibekte (havan) şimşir el dibegi ile gereği gibi sahk oluna (dövöle) ve bir gece terk oluna sonra bir tencerede tavuk ya et suyuyla aheste aheste (yavaş yavaş) ezüp mutedil (ılık) ateşte bir iki saatte piştikten sonra yine ol ekmeklerden

kum gibi hurda hurda kesüp (ufak ufak kesip) tereyağında kızartup matbuh-u mezkûrun (yukarıda sözü edilen pişirilmiş yemeğin) üzerine koyup ekl oluna (yenile).

Eğer süttten ya kaymaktan kadar-ı kifaye (yeteri kadar) izafe (ilâve) olunur ise latifter olur (daha güzel olur).

CİĞER ÇORBASI :

Kuzu ciğeri bulunmaz ise koyun ciğerinden miktar-ı kifâye (yeteri kadar) suda pişirüp sonra ince kıyup et suyu yoğ ise bir kaşık yağla gayette (iyice) kavurup iki üç yumurtanın sarısını alıştırup (çalkalayıp) yumurtanın rayihası (kokusu) gidince tabh oluna (pişirile) ve bir miktar sirke ve mî'denos (maydanoz) ve na'nâ (nane) izafe (ilâve) oluna Ba'dehû (sonra) tasa vaz'eyledikte (konulunca) üzerine büber (biber) darçın ekile. Eğer, ziyade (fazla) ekşi matlûp ise (istenirse) limon ya sirke vaz'oluna (konula).

FASL-I SÂNİ DER BEYÂN-I SALÛTA VE TİRŞİHÂ MARUL SALÛTASI BEYÂNI

(İKİNCİ BÖLÜMDE SALATA VE TURŞULAR BELİRTİLMİŞTİR)

MARUL SALATASI AÇIKLAMASI :

Bir miktar taze ve körpe marulun yapraklarını ikişer ya üçer parça idüp ve cüz'î na'nâ' (nane) ve mî'denos (maydonaz) saplarından ayırup irice doğrayalar ve bulunur ise cüz'î Turk otu (turp otu) dahi koyalar ve cümlesini (hepsini) bir yere karıştırılar ve bir miktar sirkeye kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz katup bir hoşça (güzelce) süzdükten sonra ol mahlût (karışım) salûtanın (salatanın) üzerine itidal (bu ölçü) üzere rugan-ı zeyt (zeytinyağı) koyduktan sonra mezkûr (yukarıda anılmış) süzülmüş sirkeyi dahi üzerine koyup tekrar süzüp yine üzerine koyup bu vechile (bu şekilde) bir kaç defa devrederek (karıştırarak) cümlesine sirke ve rugan-ı zeyt (zeytinyağı) sirayet eyleye (bulaşa) bu tarikle (bu yolla) amel oldukta (yapılınca) örselenmeyüp (yıpratılmayıp) gevrek ve lâtif olur (güzel olur). Bulunur ise gül veyahud erguvan yahud ayva+çiçeği dahi zam (ilâve) olunsa olur.

HAVYAR SALÛTASI (HAVYAR SALATASI) :

Havyar salûta (salata) aksamından (kısımlarından) ve hardal makûlesi (çeşit) balık yumurtasıdır. 50 dirhem miktarı havyara iki baş soğanı rende-

den geçürüp bir fincan zeyt yağı (zeytinyağı) zam (ilâve) ve bir münasip zarf (kap) içinde ağaç eli ile ya bir kavi kaşık (sağlam kaşık) ile gereği gibi birbirine karıştırurup tasfiye olunca (aktarıncı) hall eyledikten sonra kil elekten ya seyrek astardan geçire bir münasip tabağa vaz' (koyma) ve acele ekl oluna (çabuk yenilmeli) be-gayet (çok) hoştur. Ve safrayı kat'ile bah (şehvete) ziyade (fazla) kuvvet çok verir.

SARDALYA :

Balıkların gayet hurdasıdır (küçüğüdür). Yaz mevsiminde ateşle sayd ederler (avlarlar) ve tuzlayup hıfz ederler (saklarlar). İslambol (İstanbul) etrafı sahilinde ve sair cezirelerde (adalarda) ismi turşudur. Amma Fren-gistan'dan (Avrupa ülkelerinden) küçük kavanozlarla, iki dürlü gelür. Birine Sardalya ve birbirine İncivye (ançuez) tabir iderler. Bu nev'i, sardalya-dan bir miktar iricedir. Lezzet ve taamı birbirine müşabihdir (yenilmesi birbirine benzer). Belki hiç fark yoktur.

SAN'AT-I AMELİ (YAPILIŞ ŞEKLİ):

Ol balıklardan miktar-ı kifâye (yeteri kadar) alup sirkeye vaz' (koyup) ve sonra adeta üzerlerine kazuyup ve yıkayup iki üç defa gereği gibi sirke ile ba'de't-tathir (temizledikten sonra) başların ve kuyrukların koparup atup balıkları tabağa vaz' (koyup) ve miktar-ı kifaye rugan-ı zeytten (yeteri kadar zeytin yağını) bir kâseye koyup sirke ya âb-ı limon (limon suyu) az az üzerine koymağın (koymakla) bir kavice (sağlamca) kaşık ya ağaç han ile süt gibi beyaz olunca ovup sonra balıkların üzerine dökeler. Mat-lûp ise (istenirse) bir miktar ma'denos (maydonoz) ve ince doğranmış soğan koyup ekl oluna (yenile) be-gayet lâtifler olur (iyice güzel olur).

FASL-I SÂLİS KEBAPLAR BEYÂNINDADIR

(ÜÇÜNCÜ BÖLÜM KEBAPLARIN AÇIKLANMASI)

TAVUK KEBABI :

Bir kaç dürlü olur. Bütün san'at-ı tabhı (genel peşirme san'atı) Tavu-ğu ba'det-tathir (temizledikten sonra) tuzlayup iki üç saat dura. Ba'dehû (sonra) şişe takup mu'tedil kor üstünde (hafif yanan ateş üstünde) muttasılan (hiç durmadan aralıksız) çevirüp yağı damlamağa başladıkta cüz'î has-ı dakik (has un) eküp bilâ tevakkuf (hiç durmadan ara vermeden) çevireler. Yine damladıkça çevireler. Ve eğeler has un ekeler, bu vechile (bu şekilde) üç dört defadan sonra ateşten şişle kaldurup üç dört tabak çerçe-

ve kağıdını tavuğa sarup iplik ile dikeler. Ve yine tabh olunca (pişince) şişe acele çevireler. Ba'dehû (sonra) kâğıtları alup tavuğu sahana vaz' ve soğutmaksızın ekl oluna (tavuğu sahana koyup soğutmada yenmesi gerekir) Bu vechile (bu şekilde) tabh (pişirme) yumuşak ve lâtif (güzel) kebab olur.

SÛT KEBABI :

Kuzu ya koyun etinden miktar-ı kifâye (yeteri kadar) küçük alup mevzun (düzgü) doğrana tuz ve büber (biber) koyup üç dört saat dura ba'dehû (sonra) tencereye vaz' (konup) ve etlerin üzerleri örtülünce hâlis süt koyup tamam köpüğü gelüp alınmak mümkün olunca gereği gibi kaynaya. Ba'dehû (sonra) tencereye indürüp etleri çıkarup soğutalar. Sonra ber kaide (bu kural üzerine) şişe dizüp mutedil (hafif) kor üstünde çevirüp ve ateş kenarında halis ısıcak süt bir sahan ile hazır olup tavuk yeleğiyle (tavuk kanatlarındaki tüyler ile) gâh gâh (zaman zaman) süttten kebablara süreler. Damlası ziyade oldukça çüz'î has-ı dakikten (çok az has undan) kebablara ekeler. Tamam kızarup pişikte der-akap (sonunda) tabağa vaz' (bırakıp) ve darçını eküp soğutmaksızın ekl eyleyeler (yiyeler).

TABH SAN'ATI, NEV'-İ DİĞER (DİĞER BİR PİŞİRME SANATI) :

Sütü iptida (önce) dakik-i has (has un) ya pirinç unu ile tamam mer-tebe koyulunca pişürüp ol sütü penpeye içürseler ve sonra her kebabı sütlü penbe (pamuk) parçasına sarup şişe çevrilerek pişirildiği surette galiba gayette asân tabh (kolay pişer) ve lâtif (çok güzel) olur.

TABH SAN'ATI DİĞER (DİĞER PİŞİRME SANATI) :

Bir kebab bir şişe penbe (pamuk) sarup ve hâlis süte cüz'î tuz ilkâ edüp (biraz tuz atıp) gereği gibi sütü penbeye (pamuğa) içürüp nerm ateşte (yavaş ateşte) berkaide (kaide üzerine) çevirüp sütü çekilüp kurudukça tavuk yeleği ya münâsip bir çöp ile tekrar tekrar süreler. Meselâ bir iki okka sütü ol veçhile penbeye içürüp bir miktar dahi sütsüz çevireler. Nev'an (bu şekilde) sararıp kızarmağa başlar. Ol vakitte penbenin üzerinde parmak gilzetinde (kalındığında) pâk kızarmış lâtif süttten kebab olur ki taam (yemek) lezzeti ve be-gayet hoşgüvarî (lezzeti) kabil-i tahrir (yazarak anlatmak) mümkün değildir.

KIRMA TAVUK KEBABI :

Birkaç adet tavuğu ba'de-t tathir (temizledikten sonra) yiğirmi dört saat terk bâ'dehû (sonra) her birini ortasından keskin bıçakla yarıp ber-

kaide (bu şekil üzerine) mecmua (toplanmış) kemiklerini ihraç (atma) ve bıçakla irice kıyma şeklinde doğrar gibi edüp yine bazan birbirlerinden ayrılmak vechile kat' olunup (kesilip) bâ'dehû (sonra) miktar-ı kifâye (yeterince) tuz ve büber ve darçını ve bir fincan kadar soğan suyu koyup bir saat kadar terk edeler. Bâ'dehû şişlere bir hoşça nizamlı (düzenli) geçirüp iptida (başta) gayette nerm (hafif) ateşle muttasılan (ara vermeksizin) çevirüp bâ'dehû taze tereyağını tavuk yeleğiyle tamam pişince tıla (sürmek) eylemekten hali (boş) olmayalar. Yumuşak ve lâtif olmasına bâis olur (sebep olur). Ve levnini (rengini) güzel eyler. Cümle kebablardan lâtif (güzel) ve ahef (hafif) olmasına istibâh (şüphe) buyurulmaya.

KUŞBAŞI KEBABI :

Miktar-ı kifâye (yeterince) kuzu ya koyun mehle dedikleri mahallinden cevizden büyücek kuşbaşı kesüp, birbirine mutabık (uygun) mevzun (ölçülü) olarak doğrayıp miktar-ı kifâye tuz ve büber ve bir iki fincan soğan suyu koyup bir hoşça karıştırup ve örtüp üç-beş saat terk oluna. Ba'dehû ince şişlere nizamlıca geçirüp mutedil (yumuşak) ateşte ber-kaide muttasılan (ara vermeksizin) çevireler. Damlamağa başladıkta cüz'-î dakik-i hâs (çok az has undan) ekerek tamam bir hoşça piştikte ateşten alup lengere (tepsiye) vaz (koyup) üzerine dar-ı çinî (tarçın) ve kimon (kimyon) eküp soğumaksızın ekl-oluna (yenile).

KAİDE-İ LÂHMİ BEYÂNINDADIR (ET HAZIRLAMA USULÜ AÇIKLANMASIDIR):

Yaz günlerinde bir gün evvel ve kış günlerinde iki gün akdem (önce) zebh olunan (kesilen) lâhmden (etten) olmağla gayette geyrek ve lâtif olur. Mümkün olmaz ise bari evvelce tedarik ve ber-kaide doğrayup tuz ve büber koyup sıkıca şişe geçirüp sarup ve örtüp beş-altı saat terk ola ve bu kebabda kimon (kimyon) ve dar-ıçinî dahi lâzımdır. Ancak üzeri sarılmalı olduğundan ma'adâ (başka) tekrar tılâdan nâşi (sürüldüğünden dola-yı) gayette yumuşak olmağla lâtif olup ekli sıkletten (yenilmesinin ağırlığından) hâli (hoş) değildir. Tılâ olunmasa gayette gevrek ve lâtif olur.

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Miktar-ı kifâye (yeterince) kuzu veya koyunun kebaba lâyük mahallinden et alup yumurta kadar mevzun (ölçülü) doğrayup iki-üç baş soğanı ince centüp itidal üzre tuz ve büber ile bir yere getirüp dört-beş saat terk oluna. Ba'dehû (sonra) şişlere mevzun geçirüp üzerine kuzunun ya koyunun iç yağını nizamlıca sarup iptidada (başlangıçta) hafifçe ateş üzerinde

yahut ziyade şedit (şiddetli) ateş karşısında teenni ederek (acele etmeden), çevirmeğe başladıkta altına bir münasip tepsi uydurup damlayan suyu zâ-yi olmayup tepsiye damlaya. Ba'dehû azar azar ateşe yaklaştırıp ol damlayan yağlı sudan tavuk teleği ile gâh gâh (azar azar) tılâ olursa (sürülürse) gayette yumuşak ve lâtif olur. Bu kebab muhzır kebabı (mübaşir kebabı) deyü tesmiye olunduğundan (isimlendirildiğinden) herkes öyle bilür. Meşhur olmuştur.

TAS KEBABI :

Kuzu ya koyun etini kuşbaşı gibi hurda hurda (ufak ufak) kesip, tuzlayıp ve kadar-ı kifâye (yeterince) soğanı ince doğrayıp ve birer miktar-ı kifaye büber ve darcinî ve kakule (bir baharat çeşidi) ve anason ve na'nâ' (nane) ve ma'denos (maydonoz) bulunur ise doğrayup birer miktar katup cümlesini anlar (onlar) ile bir hoşça yoğurup karıştırıp üç-beş saat terk oluna. Bâ'dehû anları bir tasa vaz' (koyup) bir kenarlı kebirce lengere (büyükçe tepsiye) veya bir kenarlı tepsiye taşı bir aks kapayup (tersine kapayıp) gömer. Ateşine bir küçük saç ayağı koyup ve ol tepsiyi üzerine vaz' ideler (koyalar). Mutedil ateş ile iki saatta tabh olur (pişer). Ve pişer iken anlardan hasıl ve zahir olup aheste aheste pişerek görünen su ve buhar olarak tasın içine suûd ider (damlar). Tamam suyu bittikte bilâ-tevkif (tutmaksızın) ateşten indirüp taşı kaldırup ekl-oluna (yenile). Matlûp ise (istense) tabh-olunmazdan (pişirilmezden) mukaddem (önce) beş-on diş va daha ziyade sarımsık ki soyulmuş ola, zam olundukda (eklendikte) beraber pişmekle ziyade hoş ve leziz olmasına bâis olur (sebepl olur).

HURMA KEBABI SAN'ATI (HURMA KEBABI PİŞİRME SAN'ATI) :

Kıymalık kuzu ya koyun etinden lüzumu kadar köfte gibi kıyup ba'dehû (sonra) tuz ve büber ve dar-ıçinî ve kakule (bir çeşit baharat) ve na'nâ' (nane) ve mi'denos (maydanoz) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) hurda ve ince doğranmış soğan katup et ile cümlesini (hepsini) karıştırıp ve gereği gibi yoğurup bâ'dehû (sonra) iç yağını dolmalık asma yaprağı kadar paralayup (parçalayıp) mezkûr (yukarıda sözü edilen) yoğurulmuş etten hurma kadar ya daha farklıca güzelce sarup sonra şişe dizüp mutedil (hafif) kor ateşinde aheste beste (yavaş ve ağır) çevrile yağ eriyüp damladıkca altına bir küçük tepsi vaz' (bırakıp) ve damlayan yağ tavuk teleği (tavuğun kanadındaki tüylerden biri) ile kebablara sürüle öylece pişince gayette lâtif (çok güzel) ve hoşhâr (iyi yiyeşli) olur.

TENBİH : Toprak güveç ile furunda tabh olunan (pişen) balık ve gerek et'ime-i saire (diğer yiyecekler) leziz ve lâtif (güzel) olur. Kezalik (böylece)

tencere toprak olunca matbuh olan (pişirilen) et'ime (yiyecek) bakırda matbuh (pişirilen) olandan elezzü eltaf (güzel lezzetli) olduğu ve min cihe-ti'l-hassa (özellikle) dahi mergup (ilgi çekici) ve metbuğ (hoş güzel) ve müfid (faydalı) olduğu erbab-ı tabâyi'in (yemek uzmanlarının) malum ve müsellemdir (bilinir ve doğrulanır).

BALIK YAHNİSİ VE GÜVECİ SAN'AT-I TABHI

(BALIK YAHNİSİ VE GÜVECİNİN PİŞİRME SANATI)

Herhangi (hangi) balık olur ise bâde't-tathîr (temizledikten sonra) ufak ise bütüncü ve büyük ise doğrayup ve miktar-ı kifâye (yeteri kadar) soğanı dahi ince doğrayup cüz'î (az) tuz ve bir kaşık yağ ile kavurup nısfını (yarısını) güvece koyup balıkları üzerine zam ve sonra bâki kalan (geriye kalan) soğanı dahi balıkların üzerine koyup bir iki fincan sirke ile su koyalar. Furunda ya güvecin üstüne bir müsasip kapak kapayup fevk ve tahtına (altına ve üstüne) kor (ateş) koyup tabh oluna (pişirile) be-gayet hoş olur.

FIRIN KEBABI :

Miktar-ı kifâye (yeteri kadar) koyun etinin kıymalığından alup bir iki baş soğanı hurda doğradıktan sonra bir iki kaşık yağda kavurup ve mez-bûr (yukarıda söylenen) kıyılmış eti dahi bir miktar kavurup ba'dehû (sonra) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz ve büber (biber) ve fıstık ve kişniç izafe oluna ve kuzunun yahut koyunun iç yağından parça parça kesüp fincan böreği gibi kıymayı müstedirü'ş-şekl (daire şeklinde) idüp anun (onun) üzerine parça yağları ihtimamlıca (dikkatlice) sarup bir münasip tepsi içine nizamlıca (düzenlice) vaz'edüp (bırakıp) ve furunda tabh oluna (pişirile) be-gayet lâtif ve hoşhâr olur (çok güzel ve hoş yiyişi olur).

CİĞER KEBABI :

Kuzu ya koyunun siyah ciğerlerinin mutedilce (orta büyüklükte) doğ-rayup tuzlayup şişlere dizüp üzerine iç yağı sarup gereği gibi mutedil (ya-vaş yanan) ateşte pişirdikten sonra sahana koyup bâ'dehû (sonra) üç beş diş sarımsağı bir iki fincan sirke ile gereği gibi halledüp üzerine döküp bir miktar küllü ateşte durduktan sonra ekl ide (yenmeli) ba'zular ol sirkeye bir kaşık sade yağı (tereyağını) ve bir iki fincan et suyu koyup tekrar nerm (hoş tatlı yanan) ateşte bir miktar dahi pişürürler. Lâtif ve hoş ve yumuşak olur.

KASAP KEBABI :

Koyun kıymalığınan alup gereği gibi kıyup (kıyıp) ve ciğerlerin dahi kıyup sonra bir miktar simidin içini el ile ufaklayup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) büber ve tuz ve dar-ı çinî ve enison (anason) ve na'nâ (nane) ve mi'denos (maydanoz) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yumurtayı kırup bu cümleyi (bunların hepsini) kıymalar ile bir hoşça karıştırup yoğuralar. Bâ'dehû (sonra), bir bütün yıkanmış iç yağını ol yoğrulmuş kıymayı sarup bohça idüp bir kenarlı sahana ya güvece vaz' ve furunda tabh oluna (sahana bırakılarak furunda pişirile) ve matlûp ise (istenirse) bâ'de-t tabh (pişirdikten sonra) yumurtayı terbiye yapup üzerine dökeler ve kıymalara bir miktar pirinç dahi izafe olunsâ (ilâve edilse) hoş olur.

ÇÖMLEK KEBABI :

Taze bamyâ ve taze badıncan (patlıcan) ve taze kabağın iki nev'inden dahi cümlesin (tamamın) müsavât üzre (eşit olarak) alup sapların kat' (saplarını keserek) ve atup yıkayup bamyadan gayrısın bıçakla elma kadar doğrayup ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) top soğanı soyup ve yıkayup ve soğan miktarınca sarımsağı dahi kezalik (böylece) soyup yıkayup ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) lahm-ı ganemün (koyun etinin) yağlı ve kıymalı-sından elma kadar parçalayup bâ'de't-tathir (temizledikten sonra) tuzlayup sonra toprak içi sırlı veya sırsız vâsi' çömlek (geniş bir çömlek) ya tencere ve kapaklı olarak iptidadan (önceden) dibine örtecek kadar taze koruk tanesini yahut salkımla vaz' oluna (bırakıla) sonra bir kat et ve bir kat soğan ve bir kat bamyâ ve bir kat badıncan (patlıcan) ve kabak mahlûtan (karıştırılarak) vaz' (bırakıla) ve ara yerlerine sarımsak vaz' (bırakıla) ve kezalik (böylece) koruk tanelerinden katların üzerine avuç avuç vaz' iderek (bırakarak) tencere dolunca istif idüp doldukta bir miktar, koruk suyu ile sade yağı itidal üzre (dikkatli, ölçülü) mezc idüp (karıştırıp) tencereye döküp dolduralar sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) büber, dar-ı çinî ve enison (anason) kimon (kimyon) tuz vaz' ve tencerenin kapağını hamir (hamur) ile sıvayup furunda tabh oluna (pişirile) eğer çömlek ise bir kaç kat kaba kâğıdı ağzını örtüp, kınnap (kırnap) ile muhkem (sıkıca) bağlayup furunda tabh ideler (pişireler) hoş olur.

FASL-I RABİ
KÜLBASTILAR BEYÂNINDA TAHRİR OLUNMUŞTUR
 (DÖRDÜNCÜ BÖLÜM)
 (KÜLBASTILARIN AÇIKLAMASI YAZILMIŞTIR)

Tavuk ciğerinden miktar-ı kifâye (yeteri kadar) tedarik (oluna) ve bâ'de't-tathir (temizlendikten sonra) bazı kalınca yerlerini keskince bıçakla çizüp tuzlayup ıskaraya vaz' (koyarak) ve nerm ateşte (hafif ateşte) maşa ile sıkca sıkca çevirüp kemal üzre (iyice) pişikte bir sahanı küllü ateşe vaz' (koyarak) ve ciğerleri sahan içine vaz' (koyup) ve üzerine büber dar-çini döküp ve kapağını kapayup bir iki dakika miktarı dura. Bâ'dehû (sonra) limon sıkup bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile) gayette leziz ve latif hoş olur.

KALKAN BALIĞI CİĞERİ KÜLBASTISI :

Leziz ve lâtifir (lezzetli ve güzeldir) bâlâda (yukarıda) meşrûh (anlatılan) olduğu vechile (gibi) ba'de't-tathîr (temizlendikten sonra) bu minval (aynı şekilde) amel oluna (yapılmalı) ve mühren tabh (aynı şekilde pişirilerek) ve ısıcak tenavül (sıcakca yenmeli) yahut tereyağı ile tâbede (tavada) pişirüp ekl oluna (yenile).

NEZAKET KÜLBASTISI :

Bu külbastıyı pişürmekte dürlü nezaket vardır (incelik vardır). Meselâ damlamağa başladıkta çevirüp dakîk-i hâs-ı cüz'î (az has unu) ekeler, tamam pişince her çevirdikçe böyle ideler, Bâ'dehû (sonra) ısıcaklığı ile ekl oluna (yenile) yahut tahrîr olunduğu vechile (yazıldığı şekilde) sahanda tekrar et suyuyla tabh ideler (pişireler) bu dahi malûm ola ki (bilene ki) tavuk vesair luhûmât (etler) gerek kebab ve gerek külbastılık olsun bir iki gün evvel bir gizlü serin mahalle (yere) ta'lik eylemek vâcip mesâbesinde olduğunu erbab bilür (serin bir yerde bir kaç gün önce asılıp beklemesinin daha iyi olduğunu bunun ustası olanlar bilir).

TAVUK KÜLBASTISI :

Bir kaç dürlü olur. Evvelâ bir semüz (semiz) tavuğu pâk idüp (temizleyip) ortasından iki pâre (parça) eyler gibi yarup sonra keskin bıçak ile iç tarafından kemiklerinin etrafını çizerek cümle kemiklerini ayırup atup yalnız eti kala. Bâ'dehû (sonra) vech-i münasip üzere (uygun bir biçimde) üç dört parça idüp kalınca olan mahallerini (yerlerini) bıçak ile çizüp cüz'î

(az) tuz ve büber koyup üç beş saat terk oluna (bekletilmeli) Bâ'dehû (sonra) ıskarada nerm (hafif yanan) ateş üzerinde pâk maşa (temiz maşa) ile sıkça sıkça çevirerek tamam pişikte bir sahana vaz' (bırakıp) ve üzeri örtülünce tavuk ya et suyu döküp tekrar kor üzerinde penbe (pamuk) gibi yumuşak olunca tabh ideler (pişireler), pek ilerde (son derece) lâtif olur (güzel olur).

BALIK KÜLBASTISI :

Uskumru balığının miktar-ı kifâye (yeteri kadar) tazesinden ber-kaide (kuralı ile) bâ'de't-tathîr (temizledikten sonra) tuzlayup ve yarup ıskaraya bir hoşça dizüp yağı damlamağa başlayınca maşa ile çevireler. Hâsılı (sonunda) daha sıkça çevirerek ve dakîk-i hâs (has un) ekerek güzel olur. Amma mukaddem (önce) dakîk-i hâsa (has una) bastırılıp sonra ıskaraya vaz' (bırakma) ile çevrilerek tabh olursa (pişirilse) daha âlâ olur. Tamam pişikte sahana koyup limon matlûp ise (arzu edilirse) sıkup ekl oluna (yenilmeli).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Her balıktan kül bastı olur. Ancak kefal ile uskumrudan murad olunur ise iptida (önce) kaynar suda cüz'î (az) haşlana bâ'dehû (sonra) ıskaraya konsa balık rayihası (kokusu) gitmekle çeşnili (lezzetli) olur. Bunlardan her kankısı ise bâ'de't-tabh (pişirildikten sonra) bir iki kabza (demet) mi'denos (maydanoz) sahana doğrayup balıklar üzerine koyalar ve sonra bir iki fincan su ve bir iki fincan sirke vaz' (bırakıp) ve tekrar kor üzerinde cüz'î (az) su kalınca pişüreler. Gayet lâtif olur (çok güzel) ve matlûp ise (arzu edilirse) cüz'î (az) su ve sirke ile kor üzerinde dursa bir gayri (bir başka) çeşni (tad) peyda eyler (oluşur). Bu tavr ile (bu yol ile) tabh olunan (pişirilen) ma'denoz (maydanoz) ile tabh olunandan (pişirilenden) ne farkı var denür ise mehlemyezuk lem yuref (yenmeyince bilinmezdenemekte yarar var) kabilinden inşaallahu teâlâ def'a def'a tabh olunup (tekrar tekrar pişirilip) ekl olundukta (yenildiğinde) malûm olur (bilinir) ve sirke koymayup limon suyu ile dahi pişürürler. Lâkin limon suyu ateşte hoş olmaz. Taamına tağyir gelür (yemeğe kötülük gelir) olduğundan sirke ile daha âlâ hoş olacağı derkardır (yararlıdır).

LÜFER BALIĞININ KÜLBASTISI :

Lüfer balığı miktar-ı kifâye (yeteri kadar) tedarik ve bâ'de't-tathîr, (temizlendikten sonra) ufak ise bütünce ve iri ise iki üç parça edüp itidal üzre (orta) tuzlana. Bâ'dehû (sonra) dakîk-i hâsa bastırılı (has una bastırı-

la) bâ'dehû (sonra) ıskaraya vaz' ve maşa ile sıkça sıkça çevrile (ıskaraya konulup çabuk çabuk dönderilmeli) tamam kızarup piştikte iki üç baş soğanı ince doğrayup sahana vaz' (bırakıp) ve balıkları dahi üzerine dizeler. Bâ'dehû (sonra) balıkların örtülür mertebesine karip (örtülmesine yakın), sirke ve su koyup tekrar suyu çekilince kor üzerinde dura. Bâ'dehû (sonra) indirüp murad olunur ise (istenirse) tekrar cüz'î limon sıkup (az limon sıkıp) ekl oluna (yenilmeli) lâtif olur (güzel olur).

TERHOS BALIĞININ KÜLBASTISI :

(TERKOS (TATLI SU) BALIĞININ KÜLBASTISI):

Ateşle sayd olunur (avlanır) hurda (küçük) balıklardır. Miktar-ı kifayesi (yeteri kadarı) ba'de't-tathîr (temizlendikten sonra) ıskaraya bir birine karip (yakın) sıkça dizüp vaz' (bırakıp) ve tamam bir tarafı piştikte taraf-ı diğerin (diğer yanını) maşa ile çevirüp tamam pişince ince doğranmış ve sahana vaz' (bırakılmış) hazır olunmuş piyazın üzerine pişmiş balıkları kopu ve limon dahi sıkıp ekl oluna (yenilmeli) gayette lâtif ve hoş olur.

KOYUN ETİNİN KÜLBASTISI :

İnce ve yassıca parçalayup bâ'de't-tathîr (temizlendikten sonra) tuzlayup ıskarada maşa ile bir hoşça çevirerek pişirüp bâ'dehû (sonra) münasip (uygun) sahana vaz'dan sonra (bıraktıktan sonra) beş altı baş sarımsağı üzerine koyup bir iki fincan sirke ile et suyu ve bir miktar su dahi vaz' idüp (bırakıp) hasılı (sonunda) anların üzeri örtülünce vaz'dan sonra (bıraktıktan sonra) bir miktar büber ve kimon (kimyon) eküp kor üzerinde murad üzere (istendiği gibi) penbe misali (pamuk gibi) tamam yumuşayınca tekrar tabh edeler (pişireler). Bâ'dehû (sonra) dar-ıçinî eküp tenavül oluna (yenilmeli) ve sarımsak diş diş olup ne kadar ziyade olsa (fazla olsa) mâni' (zararlı) değildir. Pişince leziz olur ve matlûb ise (arzu edilirse) bir iki ma'denos (maydanoz) kökü ve bir kaç tane sakız ve bir kaç tane karangil vaz' (bırakıp) ve az kor üzerinde ziyadece (fazlaca) meks (bekletme) ittireler. Bir hoşça yumuşak olmağıla letafet kesb eyler (tatlılık verir).

DANA VE KUZU ETLERİNDEN DAHİ KÜLBASTI :

Be-gayet lâtifler (güzel) olur. Ancak sarımsak ve sirke ve kimon (kimyon) ve sair tahrîr olunan (yazılan) eczalardan (baharattan) komayalar. Hemen bir iki baş soğanı ince doğrayup bir kaşık tereyağı ile kavurup sahana vaz' (bırakıp) ve üzerine kül bastıları koyup üzeri örtülünce su soylar. Ve kor üzerinde cüz'î (az) su kalınca tamam meks olursa (bekletilse) be-gayet leziz ve lâtif olacağına iştibah yoktur. (çok güzel ve lezzetli olacağına şüphe yoktur).

FASL-I HÂMİS HEYVÂYÂT VE KADÂYİFLER VE KAYMAKLU SARAY EKMEĞİ BAKLAVALAR ENVAI BEYÂNINDADUR

(BEŞİNCİ BÖLÜM HELVALAR VE KADAYIFLAR VE KAYMAKLI
SARAY EKMEĞİ VE BAKLAVA TÜRLERİNİN ANLATILMASI)

TERKİB-İ NURİYYE (ÖZEL BİR TATLI ADI) :

Bir tepsiye kadar-ı kâfi (yeterince) dakîk-i hâs (has un) ve sâfi limon usâresi (saf limon özü) ve on beş yiğirmi adet yumurtanın beyazı ile yoğurup hamir (hamur) eyledikte (yaptıkta) ellerine zeyt yağı (zeytinyağı) tılâ iderek (sürerek) amel oluna (yapılmalı) eğer limon bulunmaz ise koruk susuyla dahi olur. Bâ'dehû (sonra) hamîri (hamuru) parça parça kat' (kesip) ve oklaviyle (oklava ile) börek yufkası gibi açup her birin dörder kat büküp yağda pişireler ve çıkarup süzğüye vaz' (bırakmak) ve yağı iyice süzüle. Bâ'dehû (sonra) kesilmiş ve özleşmiş şeker şerbeti ateşte kaynar iken mezbûr (yukarıda geçen) pişmiş yufkaları şeker şerbetine ilkâ edüp (batırıp) tamam şerbeti içtikte (emince) kefçe (kepçe) ile çıkarup kenarlı bir tepsiye nizamlıca dizerek döşeyerek tepsinin nıfsına (yarısına) gelince kaymak döşeyip, bâ'dehû (sonra) tepsi dolunca yine yufkaları döşeye bâ'dehû (sonra) tepsiyi küllü ateş üzerine koyalar. Ta ki gereği gibi kabarıp yumuşaya bâ'dehû (sonra) üzerine gülâb (gülsuyu) ve dar-ıçinî serpüp ekl oluna (yenilmeli). Bu Nuriyye'ye açılan yufkalardan tepsiye üç dört kat ve üzerlerine gayet hurda sahk olunmuş (iyice küçük olarak dövülmüş ezilmiş) badem ile kaymağı vaz' (bırakarak) ve aralarına yağ bâ'de't-tabh (piştikten sonra) şerbet edüp gülâb (gülsuyu) ve dar-ıçinî serpile yahut yalnız kaymak veyahut yalnız badem ile tabh ve şerbetleyüp (pişirip ve şerbetleyip) keزالik (böylece) gülâb (gülsuyu) ve dar-ıçinî serpile. Diğer gûn (başka biçimi) lâtif (çok güzel) olur ve mezbûr (yukarıda geçen) nuriyye'nin hamîrine (hamuruna) limon suyu yerine gülâb (gülsuyu) vaz' (bırakıp) ve yoğurup vech-i meşruh bu şekilde üzre (açıklandığı gibi) ya kaymaklı veya bademli tabh olunmak (pişirilmek) dahi bir gûne (başka bir, lâtif (güzel) ve leziz (lezzetli) olacağı derkârdır bilinmektedir).

FRANCALA KADAYIFI SAN'AT-I TABHI :

(FIRIN EKMEĞİ KADAYIFI PİŞİRME SANATI) :

Françalayı (fırın ekmeğini) keskin bıçağıle mümkün mertebe hilâl gibi (elverdiği biçimde ay şeklinde) dilimler kesüp ve ince dövülmüş beyaz ka-

dayıftan, döşeyüp sonra mezbur (yukarıda anılan) dilimlerden üzerine döşeyüp tepsinin tahammülüne göre (alacağı kadar) üç dört kat kadayif dilimler müsavi (eşit) olarak döşeyüp bâ'dehû (sonra) üzerine örtülünce rugan-ı sade (tereyağı) koyup mutedil (hafif ılık ateş) kor üzerinde iki tarafını kızartup bâ'dehû (sonra) mümkün mertebe (elverdiği kadar) yağını süzüp kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ya asel-i musaffâ (saf bal) şerbeti ile haşlıya matlûb ise (arzu edilirse) dövülmüş badem yahut kaymak aralarında koysalar daha lâtif (güzel) ve hoş olur.

NEV'-İ DİĞER SAN'AT-I TABH-I KADAYIF :

(DİĞER BİR ÇEŞİT KADAYIF PİŞİRME SAN'ATI) :

Miktar-ı kifâye kadayıfı (yeteri kadar kadayıfı) el ile pare pare idüp bir tepsi ya bir vasi' (geniş) tencerede kadar-ı kâfi (yeterince) rugan-ı sade (tereyağı) ile mutedil (ılık yanan ateş) kor üzerinde karıştırarak tabh ideler (pişireler) bâ'dehû (sonra) miktâr-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ya asel (bal) şerbeti ile tekrar kadar-ı kifâyet (yeteri kadar) tabh (pişe) bâ'dehû (sonra) sahana veya tabağa şehriye pilavı şeklinde vaz' (bırakıp) ve ekl oluna (yenile). Bir nekre ve hoş matbûhi olup (bir tühaf ve hoş pişirilişi olup) rengi beyaza mâil olur (rengi beyaza yakın olur).

SARAY KADAYIFI TABHI :

(SARAY KADAYIFI PİŞİRMESİ) :

Üç nev'idir (türlüdür) evveli ince dövülmüş kadayıftan bir kenarlı tepsiye itidal üzre (özenlice) döşeyip üzeri örtülünce süzölmüş rugan-ı sade (tereyağı) vaz' (bırakıp) ve mutedil (ılık) kor üzerinde tarafeyni (iki tarafını) piştikte yağı sözüp alına. Bâ'dehû (sonra) ısıcak su ile yağı gidince yıkayıp suyu süzöle bâ'dehû (sonra) asel (bal) ya şeker şerbeti ile kaynatup indikte cüz'i (az) su koyup ekl oluna (yenmeli).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ÇEŞİDİ) :

Bâlâda (yukarıda) mezkûr kadayıfı (sözü edilen kadayıfı) tepsiye döşeyip rugan-ı sâdeyi (tereyağını) kemâfi'l-evvel (önceki gibi) vaz' (bırakıp) ve mutedil kor (hafif ılık yanan ateş) üzerinde altı kızarmağa mâil oldukça (yöneldikte) ateşten indirüp eğrice bir yere vaz' (bırakıp) ve tamam yağı süzöle. Bâ'dehû (sonra) şekerini pek sulu etmeksizin koyuca vaz' (bırakıp) ve bâ'dehû (sonra) şeker ile dahi bir miktar kaynatup ekl oluna (yenile) gayet lâtif ve hoş olur (güzel ve hoş olur).

BEYAZ KADAYIF :

Gayetü'l-gaye (işin aslı, son derecede) marifet ve sanatta mahir (bilgi ve işte yetenekli) bir kadayıfciya bir yassı şeyde ya tepsiye kadar-ı kifâye (yeteri kadar) kadayif döktürüp bâ'dehû (sonra) kadayifi bir tepsi üzerine nizamlayıp (düzenlice dizip) ve erinmiş taze rûgan-ı sâdeden (tereyağın- dan) üzerine çıkar mertebe (üzerine çıkacak kadar) vaz' (bırakıp) ve mutedil kor (ılık hafif, yanan ateş) üzerinde be-gayet teenni ile (iyi dikkat ederek) tabh ideler (pişireler) bâ'dehû (sonra) Şam nebatından (şam otundan) ya peynir şekerinden ve bunlar bulunmaz ise mai (mavi) kağıtlı şekerin kebir nev'inden (büyük çeşidinden) ber-kaide (kuralınca) kestirip sıcaklığı ile kadayifin üzerine döküp ve üzerine çıkma mertebe (üzerine çıkacak derecede) ve bâ'dehû (sonra) beş altı dakika miktarı (kadar) ateşte meks (bekleye) ve indürüp şerbetini çekince terk oluna (bırakıla) bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile) lâtif ve leziz olur (güzel ve lezzetli olur). Beyaz olma- da şart-ı evvel (beyaz olmasının ilk şartı) taze tereyağı ikinci mutedil ateş (iyi ılık ve hafif yanan ateş) üçüncü şeker beyaz ve âlâ olmasıdır (şekerin yüksek kaliteli olmasıdır) ve kestirmesine dikkat olunmaktır ve bir taraftan teenni ile (acele etmeden) tabh eylemektir (pişirmektir) ve matlûb ise (arzu edilirse) kaymaktan kuruş gibi (para gibi) kat' (kesip) ve üzerine nizamlıca (düzgünce) dizüp gülâbı (gülsuyu) ilkâ olunmakla (dökülmekle) gayet leziz olur (iyice lezzetli olur).

NEV'-İ DİĞER FRANCALA KADAYIFI :

(DİĞER BİR ÇEŞİT FIRIN EKMEĞİ KADAYIFI) :

Francalayı (fırın ekmeğini) ince dilmelere kesip yağda kadar-ı kifâye (yeteri kadar) kavrulayup (kavurup) bâ'dehû (ondan sonra) tâbede (tavada) bal yahut şeker şerbetiyle kaynaya. Sonra kenarlı açık sahana veya yumurta tâbesine (tavasına) bir kat francala (fırın ekmeği) ve bir kat kaymak ve aralarına ince sahk (dövülmüş ezilmiş toz) olunmuş badem vaz' ile (bırakarak) sahan doldukta lâzım ise cüz'ice (azca) üzerine şerbet vaz' (bırakıp) bâ'dehû (sonra) sahanı hafif ateşte beş on dakika terk oluna (bırakıla) be-gayet lâtif olunup (iyice güzel olup) kaşık ile ekl olunur (kaşık ile yenir). Diğer mezbûr (başka yukarıda söylenen) francala (fırın ekmeği) yağsız yalnız asel (bal) ya şeker şerbetiyle kaynayup bademli ve kaymaklı hafif olur. Diğer mezkûr francala (başka söylenen fırın ekmeği) yağsız yalnız bal ya şeker şerbeti ile kaynar iken siyah kirazdan ya kemal ile (iyice olgunlaşmış) olmuş vişneden kadar-ı kifâye (yeteri kadar) vaz' ile beraber (bırakıp beraber) kaynayup bâ'dehû (sonra) şerh olunduğu (açıklandığı)

üzere sahana nizamlıca (düzenlice) bir kat francala (fırın ekmeği) bir kat kirazla vaz' oluna (bırakıla) ve şerbetten bâkisin (geri kalanın, artanın) üzerine döküp beş on dakika üzeri örtülü olarak terk olunması ve sıcak kül üzerinde olması dahi şarttır. Be-gayet leziz ve hoş olur (lezzetli ve hoş olur) bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenilmeli).

KAYMAKLI KADAYIF :

İki dürlü pişer bir nev'i iki adet kadayif pişirüp ve yağını süzüp ve ısıcak su ile dahi yıkayüp ve suyunu lâyıklica (iyice) süzüp bâ'dehû (sonra) iki adet paşmış kadayifın arasına miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) kaymak vaz' (bırakıp) ve ikisin birbiri üzerine kapayüp sonra bal ve şeker şerbetile ber-kaide tatlılayüp (bir düzende tatlandırıp) ve tatlısını cezb edince (çekince) te'hir idüp (bekletüp) ekl oluna (yenile).

NEV'İ AHERİN TABHI

(BAŞKA ÇEŞİDİN PİŞİRİLMESİ) :

Miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) pirinç ber-kaide (kuralına göre) tathîr (temizlenip) ve sahk olunup (dövülüp) ve ince elekten geçirüp miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) kaymak ile karıştırüp tepsiye yayılmış kadayifın üzerine vaz' (bırakılıp) ve bâ'dehû (sonra) bir kat kadayif dahi vaz' (bırakılıp) ve rûgan-ı sâde (tereyağı) ile mütedil kor (ılık hafif yanan ateş) üzerinde tarafeyni (iki tarafı) bir hoşça tabh (pişe) bâ'dehû (sonra) yağı süzülüp bal ya şeker şerbetiyle haşlayüp tenavül oluna (yenile) leziz olur (lezzetli olur).

EV KADAYIFI :

Adeta kadayiften ahz ve tâbeye (alıp ve tavaya) bir kaşık yağ vaz' (bırakıp) ve üzerine kadayifi döşeyüp alevli ateşte acele kızartüp tarafeynini (iki tarafını) dahi çevirüp kızartüp sonra susuz ve erinmiş aseli (balı) süzüp ısıcak ısıcak kadayife vaz' (bırakıp döküp) ve aseli cezb edince (çekince) tehir idüp (bekletip) o halde ekl oluna (yenmeli) amma ateşte iken dikkat idüp yakmıyalar.

KADAYIF MÜCVERİ (KADAYIF EZMESİ) :

ince dövülmüş miktâr-ı kifâye (yeterli ölçüde) kadayifın tekrar incelerini el ile ufak ufak pareleyüp (parçalayıp) kenarlı tepsi üzerinde bir iki kaşık tereyağı ile gâh gâh (zaman zaman) yayüp üstünü altına getirerek nev'an (çeşit olarak) pişer gibi oldukça ateşten indirüp kışrı (kabuğu) izale olunmuş (ayıklanmış) ve sahk olunmuş (dövülmüş) miktâr-ı kifâye (yeterli ölçüde) badem ve fıstık ve gayet ince sahk ve elekten geçmiş (dövülmüş) ve

elenmiş) beyaz şekerden kadar-ı kifâye (yeteri kadar) izafe oluna (eklene) ve cümlesi (hepsi) bir hoşça kadayıfla karıştırıla ve tekrar mücver tâbesine (ezme tavasına) başka başka bastırarak, vaz' (bırakarak) ve cüz'î (az) dahi nerm ateşte (tatlı yanan ateşte) dura. Bâ'dehû (sonra) bir hoşça çıkarup (güzelce çıkarıp) tabağa nizamlıca (düzgünce) vaz' (yerleştirip) ve her birinün üzerine altın varak (altın yapraklı tabaklar) vaz' (bırakıp) ziyafetlerde ve hengâm-ı sairede (diğer özel toplantılarda) tenavül olunması (ikram edilmesi) müferrahdır (ferah vericidir) ve matlûb ise (arzu edilirse) kutuya vaz' (yerleştirip) ve hıfz edüp (saklayıp) diyar-ı ahara (başka yerlere) götürülür ve bir nev'î dahi (bir türü de) bal şerbeti ve ceviz badem ile tabh olunur (pişirilir).

YUFKALI KADAYIF :

Bir iki dürlü olur. Bir nev'î (bir tür) tepsiyi cüz'î (az) yağlayup bir tane yufka tepsiyi örtecek kadar döşeyüp sonra kadayıftan üzerine itidal üzre (özenle) bir hoşça nizamlana (düzenlene) bâ'dehû (sonra) yine kadayıfın üzeri örtülünce bir yufka vaz' oluna (yerleştirilmeli) ve yufkanın üzerine beş on yerinden bıçak ucu ile deleler. Bâ'dehû (sonra) üç dört kaşık yağ dökeler ve tabh olur iken (pişerken) deliklerden gece bâ'dehû (sonra) fırında veyahut kor üzerinde ve sac altında tabh oluna (pişirile).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ÇEŞİDİ) :

Yine evvelki tavırda (önceki yolla) kıt'a kıt'a (gurup gurup - parça parça) meselâ: Bir pare yufkanın içine matlûb olduğu kadar (istenilen kadar) kadayif vaz' (yerleştirilip) ve hamaylı (muska) veya dolu (dolma) gibi veya bohça gibi yapup tepsiye dizüp bazılar tekellûf (kulfet) edüp bunun içine badem ve fıstık koyup pişürürler. Velhasıl (sonucunda) bu tavırda (bu biçimde) gerçi tekellûf var (kulfet var) lâkin iki vechile (iki şekilde) pûtf, vardır. Evvelâ yağı kalil (az) olmağla gayette lâtif olur ve saniyen (ikinci olarak) tenavül ve ekl-i hazmı (yemek ve yemenin hazmı) hafif olur ve gayette beyaz olmak isteyen yufkalarını üzerinden aldıktan beyaz ve âlâ kadayif olur.

NEV'-İ AHER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Mücver (ezme) tâbesinde (tavasında) bir hoşça yekpare (tek parça) kadayıfı döşeyüp yağı koyup bir hoşça ba'de't-tabh (pişirildikten sonra) şeker şerbetiyle tatlılayup tabağa alundukta hey'eti kubbe kubbe olur (görünüğü kubbe biçiminde olur). Her kubbeye badem koyup cümleyi (hepsini) câmi' olmak (toplamak) mümkündür.

NEV'-İ DİĞER (DİĞER TÜRÜ) :

Kadayifi el ile hurda hurda (küçük küçük) idüp sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yağda kavurup ısıcak su ile haşlayup suyunu süzüp ta ki yağ tamam çıka. Bâ'dehû (sonra) tepsiye bir dane yufka vaz' (yerleştirip) ve üzerine kadayif döşeyüp yine bir dane yufka vaz' (yerleştirip) bâ'dehû (sonra) furunda ya kor üzerinde âheste ile (yavaşca) tabhtan sonra (piştikten sonra) kadayifi baklava gibi kesüp asel (bal) ya şeker-i musaffâ şerbetiyle (saf şeker şerbeti) haşlana yahut kadayifi yağda kavurmayup vech-i meşrûh (anlatıldığı şekilde) üzere kaymakla döşeyüp üzerine kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yağ vaz' (bırakıp) ve bâ'dehû (sonra) üzerine bir dane yufka ve üzerine bıçakla sekiz on yerinden delüp bir kaç kaşık yağ koyup furunda veya kor üstünde âheste âheste (yavaş yavaş) tabh oluna (pişe) bâ'dehû (sonra) baklava gibi kesüp asel (bal) ya şeker şerbetiyle haşlana ve matlûb ise (arzu edilirse) sahk olunmuş (dövülmüş) badem ya fıstık kaymak üzerine vaz' (bırakılıp) tabh oluna (pişirile).

KAYMAK BAKLAVASI :

Beyaz böğrülceden (fasulye) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) ahz idüp (alıp) bir miktar su ile mehren olunca (kararınca) tabh (pişer) bâ'dehû (sonra) suyunu süzüp böğrülceyi kefçe (kepçe) ile gereği gibi ezüp kefkir (kevgir)den veya kıl elekten geçirüp lebni (sütü) ahz (alıp) ve miktar-ı kifâye süt ile tekrar tencerede nerm (tatlı yanan) âteşte suyu ve sütü mahvolunca tabh (çekinceye kadar pişirip) bâ'dehû (sonra) iki üç yumurtanın akını izâfe (ilâve) ile mezc ideler (karıştırular). Bâ'dehû (sonra) kaidesi üzere tepsiye yağlayup ince açılmış yufkadan 15-20 yufka tepsiyi vaz' (yufkayı tepsiye yerleştirip) bâ'dehû (sonra) matbuh-ı mezkûri (yukarıda anılan tüm malzemeyi) koyup üzerine yine evvelki kadar yufka vaz' (bırakıp) ve 40-50 dirhem (125-150 gram) miktârı erinmiş rûgan-ı sâde (tereyağı) üzerine haşlayup bir kaç mahalline, bıçakla deleler ki her mahalline (her yerine) yağ sirayet ide. Sonra furunda ya kor üstünde saç altında bir hoşça tabh ide (pişire). Bâ'dehû (sonra) şeker ya asel (bal) ile haşlayup ısıcaklığıyla ekl oluna (sıcak bir biçimde yenmeli).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Halis kaymaktan matlûb miktârı (istenildiği kadar) ahz (alıp) ve südün ol süde üç dört yumurta akını vaz' (koyup) ve gereği gibi çalkalayup sonra kaymağı dahi katup cümlesin birbirine halloluna ve yağlanmış tepsiye 15-20 adet ince yufkaları döşeyüp kaymağı vaz' (koyup) ve yine üzerine ol kadar yufka vaz' (döşeyip) ve her yufkanın üç dördü arasına

ikişer kaşık erinmiş yağ serpile ve ber-kaide bâ'de't-tabh (kurala göre pişirdikten sonra) asel (bal) ya şeker şerbeti haşlana ve bir miktar soğutup bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile) sair (diğer) baklava gibi kat' olunmağa (kesilmeye).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Kaymak bulunmadıkta ya bâtiyyü'l-hazm (kolay hazm olsun diye) deyü içtinab olunur ise (kaçınılırsa) süt ile pirinci gereği gibi bâ'de't-tabh (pişirdikten sonra) kıl elekten geçürüp bir kaç yumurtanın akını izafe (ilâve edip) ve yine nerm ateşte (tatlı yanan ateşte) lâpa misâli bâ'de't-tabh (pişirdikten sonra) miktâr-ı kifâye (yeteri kadar) şeker katup tamam kaymak kıvamına gele üslûb-u sâbıkü'l-mestûr üzre (bundan önce belirtilen tarif gibi) amel oluna (yapıla) lâtif ve galesizdir (zor değildir) ve nâfi olmak dahi melhuzdur (faydalı olması muhtemeldir).

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Asân ve seri'ü'l-hazmdır (kolay ve çabuk hazm edilir). Lor peynirin ince doğrayup suya vaz' ile (bırakarak) bir gece dura ta kim eğice (iyice) suyu çıka bâ'dehû (sonra) yoğurup bir miktar beyaz şeker izafe (ilâve) oluna ve üslûb-ı sâbıkü'l-beyan (yukarıda geçtiği biçimde belirtildiği gibi) üzre amel oluna (yapıla) matlûb ise (arzu edilirse) her üç beş yufkanın arasına dövülmüş badem vaz' oluna (yerleştirile) lor peyniri bulunmaz ise çayır peynirinin tuzsuzundan dahi olur.

KAYMAKLI SARAY EKMEĞİ :

Gayette beyaz ve âlâ dakîk-i hâstan bir ekmek kim kebîr ve kaba olarak yoğurula (Bir güzel ve beyaz has undan yapılmış ekmek kaba ve büyük olarak yoğurula) ve tabhta içi göz göz ola (pişerken içi göz göz kabarsın) ve ekmeği ortasından iki şakk idüp (bölüp) iki tarafının kabuğunun içlerini alup her birini başka başka kadayif gibi bol yağda kızartup bâ'dehû (sonra) ısıcak su ile bir miktar yıkayup ve suyun süzüp bir dansin kenarlı tepsiyeye vaz' (yerleştirip) ve kestirilmiş şeker şerbetinden üzeri örtülünce koyup tamam şerbeti içtikte (üzeri kapanıncaya kadar şerbet dökülüp şerbeti sorunca) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) hâlis kaymak üzerine koyalar ve diğer yarım üslûb-ı sâbık (az önce anlatıldığı gibi) vechile (aynı yolla) matbûh ve mâmul ola (pişirilerek imal edile). Bâ'dehû (sonra) bir birbirine kapayup ve üzerine bir kefçe (kepçe) sükkerî şerbet (şeker şerbeti) döküp bir miktar ateşte dura. Gerek soğuk ve gerek ısıcak tenavül oluna (yenilmeli).

NEV'İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Mezkûr ekmeğin (yukarıda anılan ekmeğin) altı ve üstü kapların ince keskin bıçakla parelenmeden olduğu şekil üzere bütüncüce alup ve iç yüzlerini tıraş eder gibi bıçakla hamûrin izale idüp (ayarıp) bâ'dehû (sonra) kapların her birin başka başka şeker şerbeti ile üçer dörder saat kaynatup ta kim iyice kabara sonra ikisinin arasına kaymak vaz' ve (koyup) ve yine şeker şerbeti ile bir miktar-ı kifâye (yeteri kadar) kaynaya be-gayet kabarmakla lâtifler (çok güzel) ekmek kadayifi didikleri olur. Ancak mukaddem (önce) ve sonra şeker ile kaynatılmak münasip göçkerin kenarlı tepsinin (geniş kenarlı tepsinin) ve üzeri örtülü ve sacayağı üzerinde ve mutedil (ılık hafif) kömür ateşinde olmalıdır ve mayasız ekmekten hoştur.

SAR'AT-I TABH-I AŞURA

(AŞURENİN PİŞİRME SAN'ATI) :

Miktâr-ı kifâye (yeteri kadar) kışrı izâle olunmuş (dış kabuğu çıkarılmış) buğdayı gereği gibi yıkayup bâ'de't-tathîr (temizledikten sonra) bir kebir tencerede (büyük tencerede) çokca su ile ateş üzerinde kaynatup buğday çatlayınca kefçe (kepçe) ile karıştırılar. Tamam helme dökünce (pelteleşinceye kadar) üzerinden kefçe ile helmesin alup (peltesini alıp) tekrar soğuk su koyup kaynatılar ol vechile (böylece) üzerine gelen sâfi helmesin kefçe kefçe (kepçe kepçe) aldıktan sonra tencerede bâkî kalan buğdayı terk ideler ve bir gün akdem tabh olunmuş (bir gün önce pişirilmiş) nohut ve bakla ve kuş üzümü hâzır iken helme-i mezkûra (yukarıda anlatılan pelteye) miktâr-ı kifâye (yeteri kadar) asel (bal) ya şeker izafe ve sonra mezkûr (yukarıda geçen) müheyyâ olan (hazır olarak bekletilen) erzakı da helmeye koyup (pelteye koyup) dahi cüz'ice kaynatup (birazcık kaynattıktan sonra) indireler. Bâ'dehû (sonra) soğumak karip oldukta (soğuması yaklaşınca) kâselere ve tabaklara boşaltup badem ve fıstık ve cevaz ve fındık matlûb miktarı üzerine (istendiği kadar üzerine) dizüp ekl oluna (yenilmeli). Be-gayet hoş olur.

SARAY AŞURASI :

Sâlifü'l-beyan helmenin (yukarıda açıklanan peltenin) içine şeker ve kuş üzümü indirmeye karip (indirmeye yakın) tencereye vaz' ve kifaye miktarı (tencereye bırakıp yetecek kadar) miski birkaç fincan kayyum gülâbiyle (bir kaç fincan münasip gül suyuyla) urup (döğüp) izâfe (ilâve) oluna. Ve bir kere karıştırılar. Sonra ateşten indirüp tabaklara vaz' (yerleştirip) üzerine fakat (G. Antep) Şam fıstığı koyalar.

HELVA-Yİ ÂSÛDE

(DİNÇLİK HELVASI - KUVVETLİLİK HELVASI) :

Nişaştta bir ölçü ve asel (bal) bir ölçü ve su birbuçuk ölçü ve rûgan-ı sâde (tereyağı) nısıf (yarım) ölçüdür. Su ile nişastayı evvelâ karıştırıp gereği gibi halloluna bâ'dehû (sonra) yağ ve bal ve nişastayı cümleten tencereye vaz' (bırakıp) ve mutedil ateşte (ılık-hafif ateşte) nişastanın rayihası (kokusu) kalmayınca muttasılan (aralıksız) kefçe (kepçe) ile karıştırıp yağı zâhire gelmeğe başlayınca (yağını yüzüne çıkarmaya başlayınca) piştiği şüphesiz ma'lûm olur (belli olur). Bir miktar dahi ol kararda karıştırıp bâ'dehû (sonra) indirüp tencereyi eğrice koyup bir taraftan mümkün mer-tebe yağı süzöldükçe bir taraftan kefçe (kepçe) ya kaşıkla alup tabağa vaz'oluna (yerleştirile) matlûb ise (arzu edilirse-dilenirse) kadar-ı kifâye (yeteri kadar yeterince) mukaşşer badem (kabuğu soyulmuş badem) vaz' ile (konularak) tabh oluna (pişirile).

TENBİH: Hulviyyat (tatlılar şekerlemeler) ve saire dirhem ve okka ile vezne tekellûf olmağla (bu külfet edilen ölçülerle yapılırsa okka ve dirhem : 1282 gram, 3.25 gram ağırlığında ölçüler ile yapılırsa), ölçü âsan olur (ölçmesi kolay olur) kâse ve tas ve çanak ölçü idüp hesap ile dikkat olunca olur (kâse, tas, çanak gibi araç ve gereçler ölçü edilecek olursa dikkat edilmesi gerekir).

HELVA-Yİ HÂKÂNÎ

(HAKAN HELVASI) :

Asel (bal) ve su üçer ölçüdür. Evvelâ su ile nişastayı karıştırıp gereği gibi hal ve mezc oluna (iyice karıştırıla). Sonra def'aten (bir defada) cümlesin tencereye vaz' (yerleştirip) ve muttasıl (ara vermeden) karıştırıp gâh gâh (zaman zaman — ara ara) bir ikişer kaşık yağ koyalar. Nihayet piştiği bir miktar kaparup ağızda çiğneyip damağa yapışmaz ise de tamam tabh olunmuştur (pişmiştir) matlûb ise (dilenirse) cümleten beraber kadar-ı kifâye (hepsine yeteri kadar) badem koyup bâ'de't-tabh (piştikten sonra) helvayı temiz astara boşaltıp sıkarak cümle yağın alup sonra bir tepsiye meshûk (dövülmüş) beyaz şeker eleyüp helvayı şeker üzerine boşaltıp basarak yayup bâ'dehû (sonra) her bir bademi helva ile koparup hurma şeklinde yapup ol şeker ile yoğurup tabağa nizamlıca dizüp ekl oluna (yenmeli) bu helvanın astandan sıkılıp yağı hiç kalmayınca, çıkmağıla uzun yola müddet-i vâfir (uzun zaman) dayanup taaffün itmez (koku yapmaz-kötü bir şekilde kokmaz) ve helva çok yağla da tabhî âsandır (çok yağla da pişirilmesi kolaydır) ve hoş olur. Yine kemal ile ihraç ideler (olgun bir şekilde çıkaralar-sindireler).

HELVA-Yİ BILLÛRİYE :

Şeker, su ve nişasta birer ölçüdür. Şekeri su ile şerbet iderek yumurta akı ile kestirüp astardan süzüp soğutalar. Sonra nişasta ile tencereye vaz' (koyarak) ve kömür ateşinde âheste âheste bilâ tevakkuf (durmaksızın) karıştırırlar. Nihayet piştiği râyiha-i nişasta (nişasta kokusu) kalmadığı halde ma'lûm olur. Sonra tepsiye döküp yayup matlûb vechile (arzu edildiği biçimde) kat' (kesip) ve tabağa vaz' ile (yerleştirildikten sonra) ekl oluna (yenile) ve şeker yerine asel (bal) dahi olur.

HELVA-Yİ EFRUŞE

(UN HELVASI) :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) rûgân-ı sâdeyi (tereyağını) kaynatup üzerine ince elenmiş dakik-i hâs kadar-ı kifâye (yeteri kadar has un) döküp el ile nerm (tatlı yanan) ateşte ovalar. Taki dane dane ola. Bâ'dehû (sonra) üzerine şeker ya asel-i musaffâ (saf bal) şerbeti döküle âheste âheste karıştırıla lâtif seriü'l-hazm helva olur (güzel ve hazmı çabuk helva olur).

MEZBUR EFRUŞE GEYLANDA BİR NEV'İ YEMEKTİR. TARİK-I TABH BÖYLE OLUR Kİ :

(YUKARDA ZİKREDİLEN UN HELVASI GEYLÂN'DA BİR ÇEŞİT YEMEKTİR. PİŞİRME ŞEKLİ ŞÖYLEDİR) :

Bir kaç yumurtanın yalnız sarısını kadar-ı kifâye (yeteri kadar) süt ile gereği gibi çalkalayup nerm ateş (tatlı yanan ateş) üzerinde bir miktar koyulduktan sonra üzerine asel ya beyaz şeker döküp (bal ya da beyaz şeker döküp) kaşıkla bir hoşça karıştırup pilâv üzerine döküp ehl oluna (yenile) pirinçsiz zerde gibi olur.

TAZE PEYNİR HELVASI :

Tuzsuz taze peyniri tencere ile ateşe vaz' ile (yerleştirip) parelene (parça parça ola) ve kefçe ile (kepçe ile) karıştırdıkça sulanır oldukça az az dakik-i hâs (has un) dökerek karıştırırlar. Ta ki tencerede çevrilüp dönmez olunca meyane-i helvaya (helva meyanesine) döner oldukça zor ile (güçlkle) karıştırırlar. Helva meyanesi kararını bulunca asel şerbetini (bal şerbetini) az az dökeler. Ta ki helva kararını bulup piştikte ateşten indirüp yağı çok ise mümkün mertebe süzeler. Hoş ve lâtif olur.

HELVA-Yİ REŞİDİYE :

Bir ölçü rûgan-ı sâdeyi (tereyağını) tencereye vaz' (koyup) ve bir ölçü nişastayı iki ölçü su ile ezüp tencerde yağın üzerine vaz' (koyup) ve bir

ölçü asel (bal) ya şeker koyup cümlesin birbirine gereği gibi karıştırur tencereyi ateşe vaz' (koyup) ve bilâ fasıla (ara vermeden) matlûb mertebeye gelince (istenilen şekle gelince) karıştırur. Meselâ: Hurdalıktan sonra dahi bir müddet karıştıruralar (küçük küçük olduktan sonra da karıştıruralar) nişastanın kokusu gereği gibi gider. Bir hoşça pişer. Bâ'dehû (sonra) tabağa döküp dar-ı çinî ve karanfil ve misk ile gülab (gülsuyu) konsa hoş ve lâtif olur.

TAVR-I DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Asel dirhem altı yüz (bal 1850 gram) rûgan-ı sâde dirhem iki yüz (tereyağı 650 gram) su dirhem dörtüzdür (su 1281 gram 1 okkadır). Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) nişastayı ol suyile mecz (karıştırıp) ve alıştırıp sonra asele (bala) karıturalar. Bâ'dehû (sonra) yağı tencereye vaz' (koyup) ve mecmu'un (toplananların) yağa vaz' (koyup) ve karıştıruralar. Murad üzere hurdalanmamış ise (parçalanmamış ise) bir miktar dahi nişasta vaz' (koyup) yani üzerine eküp karıştıruralar. Behemehal (derhal) hurdulanur. Ve bu reşidiyenin nişastasının doruğunu yani yağma vaz olunan nişasta yağması yerine yağmayı dakik-i hâs (has un gibi) iderler ise tabhı dahi âsan (kolay) olur. Hem nişastanın kokusu olmaz ve irmik ve semiz dakiki (unu) dahi yağması iderler. Nişasta veya dakik (un) izafe ederler elbette dağılıp hurdalanup hoş olur. Ve bu helvalarda beher hal (her durumda) nişasta yağı cezbetmeyüp (nişasta yağı çekmeyip) taşra def eylemekle (dışarıya atmakla) tabhta (pişmede) olan şüpheyi ol yağ def idüp ve bu helvaları su pişirür.

SÜKKERİ AĞIZ MİSKİ TERKİBİ

(AĞIZ MİSKİ ŞEKERİNİN BİRLEŞİMİ : KOKULU MİSAFİR ŞEKERİNİN BİRLEŞİMİ) :

Saf şeker dirhem yüz (325 gram) nişasta dirhem beş on (50 gram) kitre dirhem beş (kitre 20 gram) ve misk çekirdek iki cümlesin gülab (gülsuyu) ve kitre ile yoğrup hamîr ideler (hamur yapalar). Bâ'dehû (sonra) lokma gibi kesüp kurudalar.

HELVA-Yİ SABUNİ :

Nişasta seksen dirhem (250 gram) 2-3 kıyye (4-4.5 kg) su ile nişastayı gereği gibi ezüp elekten geçireler. Ve bir kıyye (1282 gram) aseli (balı) susuz eridüp astardan süzeler. Ve cümlesin helva tenceresine vaz' (bırakıp) ve mütedil (hafif-ılık) ateşte ağaç kefçe (kepçe) ile bilâ fasıla karıştıruralar (ara vermeden karıştırılmalı) ve karıştırılması güç oldukça yüz dirhem ka-

dar (325 gram) rûgan-ı sâdeden (tereyağından) birer ikişer kaşık yağ bitince gâh gâh (ara ara) vaz' ideler (yağ koyalar) ve karıştırmadan hali olmayalar (karıştırmayı bırakmayalar) bâ'dehû (sonra) bir miktar dahi tabh idüp (pişirip) ve tepsiye döküp matlûb üzre (istendiği kadar) kat' (kesip) ve tabağa dizüp ekl oluna (yenilmeli) ve bir miktar-ı kifaye (yeteri kadar) mukaşşer (soyulmuş) badem dahi cümleten tencereye vaz' da (yerleştirerek) koyalar. Lâtif olur.

NEV'İ AHER HELVA-Yİ SABUNİ

(BAŞKA ÇEŞİT HELVA-İ SABUNİ) :

Asel ve su ikişer ölçü ve nişasta bir ölçü ve badem-i mukaşşer (kabuğu soyulmuş badem) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) nişastayı su ile gereği gibi mezc (karıştırıp) ve sonra def'aten cümlesin tencereye vaz' (koyup) ve kefçe (kepçe) ile bilâ fasıla (ara vermeden) karıştırma karıştırılması asir olunca (zorlaşınca) birer ikişer kaşık helva pişinceye değin yağ koyalar ki bir parça koparup ağızda çiğneyüp damağa yapışmaz ise tamam pişmiştir. İndirüp tepsiye döküp matlûb üzre (dilendiği gibi) kesüp tabağa dizüp (servis yapıp) ekl oluna (yenmeli) aseli (balı) helva-i sabunî pişmeğe karîb oldukta (bu helva pişmeğe yaklaşıncaya) bir fincan kadar pekmezi helvaya döküp piştikte helva kırmızı renk vermeğe sebep olur. Ve sabunî helvasının suyu bir ölçü ziyade koymak tezce tabh olmağa (çabuk pişmeğe) medar olur (neden olur). Pekmezden helva-i sabunî dahi asel gibi (bal gibi) ölçüleri olur. Ancak suyu bir ölçü olunca hem tezce pişer hem kuvvetli olur. Yani pekmez asel kadar (bal kadar) kuvvetli ve tatlı olmadığından bir ölçü su ile hoş olur.

DİĞER GÜNA HELVA-Yİ HÂKÂNİ

(BİR BAŞKA ÇEŞİT HAKAN HELVASI) :

Nişasta iki yüz dirhem (650 gram), pirinç unu 200 dirhem, (650 gram) dakîk-i hâs (has un) iki yüz dirhem (650 gram), rûgan-ı sâde 400 dirhem (1280 gram tereyağı) ba'de't tasfiye (arandıktan sonra) yağı tencere ile ateşe vaz' (koyup) ve sonra nişasta vaz' (koyup) ve iki üç dakika miktarı karıştırıp pirinç unu ve dakîk-i hâs (has un) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) mukaşşer bademle (kabuğu soyulmuş bademle) cümlesin def'aten vaz' (koyup) ve mutedil ateşte (ılık yanan ateşte) kefçe ile (kepçe ile) muttasılan (aralıksız) karıştırarak meyanesi piştikte üç kıyye aseli ya şeker iki kıyye sût ile (üç okka yani 4,5 kg. balı veyahut şeker, iki okka yani 2,5 kg sût ile) ince elekten ya astardan süzüp meyane halayup bir iki üç defa

bir hoşça alt ve üstü karıştırıp kefçeyi (kepçeyi) alup tencerenin üzerini bir tepsi ya kapakla örtüp ve altında olan ateşi def' ve on beş dakika miktarı kapalı dura bâ'dehû (sonra) açup kefçe (kepçe) ile gereği gibi karıştırıp tabağa boşaltıp ekl oluna (yenile) be-gayet hoş olur.

TENBİH : Süt ile aseli (balı) beraber kaynatmak ve sütü başka aseli (balı) başka kaynatıp herbirini süzüp ikisin birden meyaneye haşlamak olur. Ve nişastanın tabhı (pişmesi) asir (zor) olmakla üç dört dakika mukaddem (önce) tercereye vaz' (koyup) ve sonra dakik'i (unu) ve yine iki üç dakika mürurundan sonra (geçtikten sonra) pirinç unu vaz' (koymak) olunmak münasip ve hoş olur. Ve meyanenin piştiği alâmeti bademlerin kızarması olur.

DİĞER NEV'-İ (DİĞER ŞEKLİ) :

Pirinç unu 150 dirhem (500 gram) dakik-i hâs 100 dirhem (has un 325 gram) nişasta 50 dirhem (165 gram) asel-i saf (saf bal) 600 dirhem (1800 gram) rûgan-ı sâde (tereyağı) yüz elli dirhem (500 gram) tarık-i tabhı bâlâda meşrûh gibidir (pişirme yolu yukarıda açıklandığı gibidir). Ancak 70-80 dirhem (250 gram) kaymak bâ'de't-tabh (piştikten sonra) vaz' (konup) ve mezc oluna (karıştırıla). Gayette lâtif ve leziz olur.

TERKİB-İ DİĞER (DİĞER BİRLEŞİK) :

Rûgan-ı sâde (tereyağı) 100 dirhem (325 gram) dakik-i hâs (has un) 50 dirhem (165 gram), prinç unu 200 dirhem (650 gram) nişasta 50 dirhem (165 gram), asel (bal) 400 dirhem (1280-1300 gram), süt yüz elli dirhem (500 gram), badem-i mukaşşer (kabuksuz badem) 50 dirhem (165 gram), tarık-i tabhı ber vech-i bâlâ meşruhtur (pişirme yolu yukarıda işaret edildiği şekildedir).

NEV'-İ DİĞER SÜKKERİ HELVA

(DİĞER BİR ÇEŞİT ŞEKER HELVASI) :

Dakik-i hâs (has un) ve şeker beyaz ve rûgan-ı sâde (tereyağı) şîr-i hâlis (has süt) cümle birer vezinde (aynı ölçüde) meselâ: birer kıyye (birer okka - 1282 gram) yahut üçer kıyye yahut yarımşar kıyye (650 şer gram) her ne cihetle olur ise müsavi olarak yağla dakiki (unu) âdetâ meyâne olunca tabh (pişip) ve nerm ateşte (tatlı yanan ateşte) süt kesilmeyecek mertebede ısıcak iken nısfını (yarısını) meyâneye döküp bir miktar karıştırıp ve şerbet olmuş şekerin dahi nısfını (yarısını) sütlü meyaneye döküp kezalik (böylece) biraz karıştırıla. Sonra sütün nısfı bâkisin (kalan yarısını)

döküp bir miktar dahi karıştırıp bâki şerbeti (kalan şerbeti) dahi vaz' (döküp) yeni bir miktar karıştırdıktan sonra tencerenin üzerini kapayup sekiz on dakika terk oluna. Bâ'dehû (sonra) gereği gibi karıştırılıp tabağa veyahut tepsiye vaz'la (konularak) ekl oluna (yene).

MULÛKÎ GAZİLER HELVASI :

İptida (önce) ber-kaide (kuralına göre) gaziler helvasını pişireler. Lâkin şekeri ya aseli (balı) adetten iki kat ziyade olup tatlı olarak ve sonradan vâfir (çok bol) badem zam olunacaktır. Tatsız olmayup karar bula. Eğer helva üç kıyye ise (3,5 - 4 kg) iki kıyye (2,5 kg) bademin kışrin (kabuğunu) izale (soyup) ve ateşte bir miktar kavurup havanda heman hurdalancak kadar sahk oluna (küçük küçük olana kadar dövüle) ve helva-yı mezbûre (yukarıda anılan helva) zam oluna (eklene) gereği gibi karıştırıp alıştıktan sonra kenarlı tepsiye kifayet edecek kadar (yetecek kadar) bastırarak doldurup baklava resminde ya matlûb-i (arzu edilen) aher (başka) resimde (biçimde) bıçakla kesüp furunda tekrar revani pişirir gibi üzeri kızarınca dura. Ve bâ'dehû (sonra) çıkarup tabağa dizüp ekle münasip olur. (Çıkardıktan sonra servis yapıp yenmesi uygun olur).

TENBİH : Mezkûr (zikredilen-söylenen) mülûkî gaziler helvası bu dahi yalnız gazilerin terkididir. Rûgan-ı saf (saf yağ) 1,5 kıyye (2 kg) dakîk-i hâs (has un) üç kıyye (4,5 kg) sût 2 kıyye (2,5 kg), asel 5 kıyye (6,5 kg) ile tabh olunur (pişirilir). Sonra mülûkî gaziler için (sonra gaziler için) iki kıyye (2,5 kg) mezkûr (yukarıda söylenen) badem zam (ilâve) ve tabh oluna (pişirile) âdeta gaziler rûgan-ı nısıf kıyye (yağı 650 gram) dakîk-i hâs 1 okka (has un 1282 gram) sût 300 dirhem (960 gr) asel (bal) 1 kıyyedir (1282 gr) tabh ve amel oluna (pişirile).

GAZİLER HELVASI TERKİBİDİR

(GAZİLER HELVASI BİRLEŞİMİDİR) :

Erinmiş rûgan-ı sâf (saf yağ) 1 kıyye (1282 gr) dakîk-i hâs (has un) 1,5 kıyye (2 kg) beraberce mu'tedil ateşte tencerede bilâ fasıla (ara vermeden) karıştırıla ve sût 1 kıyye (1282 gr) ve asel-i pak 2 kıyye (temiz bal 2,5 kg) beraberce bâ'de't-tasfiye (hazırlandıktan sonra) ateş kenarında âmâde iken (hazır iken) tamam meyane pişikte üzerine defaten sütlü asel (bal) şerbetini vaz' (döküp) ve tencereyi örtüp biraz müddet terk ve açup gereği gibi karıştırıp şöyle ki bir miktar soğuyup hurdalandıktan sonra (küçüldükten sonra) pilâv gibi tepsiye ya tabağa döküp ekl oluna (yenile).

TENBİH : Sütü başka ve aseli başka (balı başka) pişirmek ve astardan süzüp ikisini dahi meyaneye vaz'ında (katılmasında) acele eylemek ile dahi olur. Bazı tabbah (aşçı) dakîki ilâve ile yani zam ve tenkisle (un ilâve ile yani çoğaltıp veya azaltmayla) taam ve lezzetine halâvet vermişler (yemek ve lezzetine tatlılık vermişler) meselâ: Aseli (balı) iki kıyye (2,5 kg), iken ya üç ya bir kıyye ile (ya 4,5 kg ya 1282 gram) tabh etmişler (pişirmişler).

HELVA-Yİ MESUNİYE :

Asel-i pak 500 dirhem (temiz bal 650 gram) cüz'î (az) su ile eritüp astardan süzüp soğuta ve elenmiş dört yüz dirhem (1282 gram) pirinç ununu 300 dirhem (960 gram) rûgan-ı sâde (tereyağı) ile nerm ateşte (tatlı yanan ateşte) tamam yağı zâhir olunca (gözükünceye kadar) pişireler ve indirup soğutalar. Sonra soğutulmuş asel (bal) matbuhı (pişmişi) pirinç ununa döküp tekrar tencerede ateşe vaz' (koyup) bilâ tevakkuf (durmadan) karıştırıla. Tamam pişikte indirup kefçe (kepçe) ya kaşıkla alup tekrar tâbede (tavada) kızgın yağda kızartup kefkir (kevgir) ile çıkarup tabağa dizüp ekl oluna (yenile) acâib olur. Tavr-ı aher: Bazılar dakik-i mezbûru (yukarıda anılan unu) az koyup yerine nişasta vaz' eylerler (koyarlar) ve her kıyye (1282 gram) asele (bala) mukabil süt korlar. Ve aselin tasfiyesi (balın süzmesi) her kıyye aseli (1282 gram balı) 1 kıyye (1282 gram) su ile eritüp astardan süzerler. Ve süt ile kezalik (böylece) ol veçhile (aynı yolla) vaz' (koyup) ve eritüp süzerler. Ve her helvaya erinmiş asel (bal) ya şeker vaz' oluna (bırakıla) be-her hal astardan süzdükten sonra vaz' olunmada (bırakılmada) dikkat-i lâzimedendir (gerekli dikkat gösterilmelidir) gaflet olunmaya.

NEV'-İ DİĞER (DİĞER ŞEKİL) :

Erinmiş rûgan-ı sâde (tereyağı) bir ölçü ve elenmiş pirinç unu iki ölçü beraber karıştırarak mutedil (hafif) ateşte helva meyanesi gibi pişirüp ve üç ölçü asele (bala) iki ölçü süt izafe ile kaynatup (ilâve ile kaynatup) astardan süzüp meyaneye döküp tabh ve bir tepsiye vaz' (pişirilip tepsiye konup) tekrar furunda birmiktâr tabh (pişe) ekl oluna (yenile).

SÜKKERİ HAŞLAMA

(ŞEKER HAŞLAMASI) :

Erinmiş saf yağ iki yüz dirhem (650 gram) ve irmik unu yahut pirinç unu 400 dirhem (1282 gram) tencereye yağ kızarıncaya unu vaz' (koyup) ve helva meyanesi gibi pişince diğer tencerede altı yüz dirhem şekeri (2 kg)

kadar-ı kifâye (yeteri kadar) süt ile şerbet idüp yumurta akı ile kestirüp süzüp meyaneye dökeler. Höşmeri gibi suluca karar ile tabh (pişip) indirüp kenarlı tepsiye vaz' ile (konup) furunda ya kızgın saç altında sehpa üzerinde üstü nim (yarım) kızarınca pişireler. Matlûb ise (dilenirse) sac altına vaz'ında (yerleştirilmesinde) tepsinin üzerine kaymak ile ihata (kaplayıp) ve tabh (pişe) ekl oluna (yene) ve yine üzerine şeker saçıla höşmeri kıvamında pişince el ile ekl olunur (yeni) daha suluca pişince dikkat olunsa kaşıkla ekl olunur (yenir) hoşter olur (güzelce olur). Asel ile de olur (bal ile de olur). Bu haşlamanın şekerine ya aseline (balına) süt konmayup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) kaymağı su ile tencerede ezüp eritüp şerbeti anında kaynatup kestirilmek dahi ziyade lâtif ve hoşter olur (fazlaca güzel ve tatlı olur).

PİRİNÇ HELVASI :

Yumurtanın akı ile musaffâ şeker ve elenmiş pirinç unu (saf şeker ve pirinç unu) ve su cümlesi ikişer ölçü ve sâfi rûgan (saf yağ) bir ölçü şeker-i mezkûr ile (yukarıda anılan şeker) tencerede tabh ideler (pişireler) ve pirinç unuyla suyu başka tencerede be-gayet imtizaç edince (iyice karışınca) dane dane olmaksızın kaşıkla karıştırıla sonra yağ ile matbûh (pişmiş) şekerini üzerine döküp karıştırup âteşe vaz' (koyup) ve tabh oluna (pişirile) ta ki yağı zâhir olunca (görününce) süzeler ve kıvamı oldur ki bir mukaşşer bademi (kabuğu soyulmuş bademi) tencereye ilka (koyup) eğer kırmızı olur badem pişirse kıvama gelmiştir. Ve nişastanın aheri (diğeri) gibi kıvamı olur. Bir pare ateş bıraksan söğünmez. Ve sonra ateşten indirüp tepsiye dökeler. Matlûb üzre (dilendiği gibi) keseler. Bâ'dehû (sonra sac altında bir miktar kızartup pişiriler. Ve üzerine meshûk (döğülmüş) şeker eküp ve meshuk (döğülmüş) badem ve fıstık ve gülab (gül suyu) dahi koyup ekl ideler (yiyeler) ve şeker yerine asel ile dahi tabh olur (pişer).

NEV'-İ DİĞER PİRİNÇ HELVASI

(DİĞER ÇEŞİT PİRİNÇ HELVASI) :

Asel iki kıyye (2,5 kg bal) pirinç unu beş yüz dirhem (650 gr) rûgan-ı sâf (saf yağ-tereyağı) bir kıyye (1282 gram) yağ ile pirinç ununu tencereye vaz' (koyup) ve meyane pişikte musaffâ şerbeti (saf şerbeti) meyaneye âheste ile döküp (yavaş yavaş döküp) şerbet tamam olunca iki üç defa kefçe (kefçe) ile karıştırup tencereye kapayup beş dakika terk bâ'dehû (sonra) tabağa vaz' (konup) ekl oluna (yenile).

NEV'-İ DİĞER PİRİNÇ HELVASI

(DİĞER ÇEŞİT PİRİNÇ HELVASI) :

Asel (bal) ve su ve yağ birer ölçü ve süt üç ölçü ve pirinç unu bir ölçü. Evvelâ pirinç ununu süt içinde kaşık ile gereği gibi ezüp sonra cümlesi birden tencereye vaz' (koyup) ve tabh edüp (pişirip) bâ'dehû (sonra) indirüp tepsiye döküp furunda veya sac altında üzeri kızarıncı tabh olunup (pişirilip) ekl oluna (yenile) ve matlûb ise (arzu edilirse) mukaşşer bademi (kabuğu soyulmuş bademi) dane dane üzerine saçda pişirdikten sonra dizeler ve asel (bal) yerine şeker şerbeti konsa daha lâtif olur.

HAŞLAMA :

Süt bir ölçü eğer süt bulunmaz ise bedeline gül suyu (karşılığına) kim saf süzölmüş olarak bir ölçü ve rûgan-ı sâf (tereyağı) nısıf ölçü (yarım ölçü) yağı tencerede eritüp gülsuyunu yahut sütü yağa katup cümlesi karıştırılıp mezc oluna (iyice karışa) bâ'dehû (sonra) helva meyanesi kıvamına değin belki daha ziyadece (fazlaca) dakîk-i hâs (has un) katup cüz'ice (azıcık) karıştırup indirüp bir münasip tepsiye yayup baklava şeklinde veya matlûb (arzu edildiği) vechile (şekilde) kesüp furunda ya sac altında sehpayı da kor üzerinde bâ'te't-tabh (pişikten sonra) şeker ya asel şerbeti (bal şerbeti) tahammül edecek kadar haşlayup (dayanacağı kadar haşlayup) tenavül ideler (yiyeler) ve dakîk-i hâs yerine (has un yerine) elenmiş pirinç unu vaz' olursa (katılsa) daha ziyade hoş ve lâtif olur.

NEV'-İ AHER HAŞLAMA

(BAŞKA ŞEKİL HAŞLAMA) :

Rûgan-ı sâde nısıf ölçü (tereyağı yarım ölçü) ve süt bir ölçü yağla beraber vaz' (katılıp) ve kaynaya sonra bir ölçü dakîk-i hâsa (has una) bir fincan kadar nişasta ilâve ve kaynamış yağa vaz' (koyup) ve bir miktar karıştırup cümlesi toplanınca tepsiye döküp baklava veya âher (diğer) resimde kesüp furunda veya sac altında pişirüp üzerine asel (bal) şerbeti haşlayup ekl oluna (yenile) dakîk (un) yerine pirinç unu dahi olur.

TEZ PİSTİ :

Rûgan-ı sâde (tereyağı) bir kıyye (1282 gram) asel (bal), bir kıyye (1282 gram), su bir buçuk kıyye (2 kg) cümlesi defâten tencereye vaz' (konup) ve kefçe (kepçe) ile karıştırup kaynatup mezc oluna (iyice karışa). Bâ'dehû tahammülü miktarı (alabileceği kadar) dakîk-i hâs (has un) az az ve peyder-pey dökerek kefçe (kepçe) ile karıştırıla bu vechile (böylece)

tabh olunur iken (pişirilirken) yağını dökerse (yağını dışarıya çıkarırsa) tamam tabhının kararı ma'lûm olur (tamamen piştiğinin kararı bilinir) sonra indirüp tepsiye boşalturiken yağını gereği gibi süzüp tepsiye yayup üzeri kızarınca furunda ya sac altında tabh ile ekl oluna (üzeri kızarıncaya kadar furunda veyahut sac altında pişirildikten sonra yenile).

HELVÂ-YI GÜLLABİYE :

Asel (bal) ve nişasta ve su birer ölçü ve rûgan-ı sâde (tereyağı) rub' (dört) ölçü yani yüz dirhem aseli (325 gram balı) ateşte kaynatup üzerine yağı koyalar. Ve nişastayı su ile gereği gibi ezüp yine üzerine koyalar. Ve bir miktar dövülmüş badem ve gülâbla (gül suyu ile) ezilmiş azıcık misk izâfe (ilâve) ideler. Tamam pişince karıştırılar. Bâ'de't-tabh (piştikten sonra) tepsiye döküp yassıltup baklava şeklinde kat' idüp (kesip) ekl ideler (yiyeler) hoş olur.

HELVÂ-YI İSHAKİYE :

Pirinç unu bir kıyye (1282 gram), rûgan-ı sâde (tereyağı) 150 dirhem (500 gram), ağartılmış dövülmüş badem ikiyüz dirhem (650 gram), cümlesi tencerede mütedil kor üstünde (orta ateş üstünde) tabh (pişe) ve sonra iki yüz dirhem (650 gram), süt kaynar olup ve şeker bir okka (1282 gram), bir hoşça karıştırıla ve sonra fincanlara koyup tabağa nizamlıca dizeler ve ekl ideler (yiyeler).

DİĞER : Bu helva-yı sükkerî (şeker helvasını) yapup pirinç unu yerine ol miktar (o kadar) nişasta vaz' ideler (koyalar) yağı yüz dirhem miktarı (325 gram kadar) tatlı badem yağı olup beraber koymayup nihayet koyulmağa başladıkta bir kaşıkla azar azar dökerek nişasta kokusu gidince ilka ve tabh olursa (bırakılıp pişse) bir miktar gülâb ile (gül suyu ile) ezilmiş misk izâfe (ilave edilse) a'lâ ve hoş olur (tatlı ve güzel olur).

ÖZBEK HELVASI :

Rûgan-ı sâde (tereyağı) ve dakîk (un) ve şeker birer miktar (ölçü) ve rûgan-ı sâdeyi (tereyağını) tencerede eritüp dakîki (unu) az az koyalar. Ta boza kıvamına gelince ziyade koymayalar (fazla koymayalar) ol kıvamda tahminen beş dakika miktarı kapaya sonra şerbet-i sükkeri (şeker şerbetini) azar azar üzerine bir mertebeye dek (bir dereceye dek) dökeler ki yağı ayrıla, sonra yağı süzüp helvayı tabağa vaz' ile (koyarak) ekl ideler (yiyeler). İçinde kat'iyyen yağ kalmazsa su dahi içilse incitmez.

LEB-İ DİLBER NEV'-İ HELVA-YI ŞİRİNTER

ÇOK TATLI HELVA TÜRÜNDE DİLBER DUDAĞI :

Bir ölçü nişastayı bir ölçü su ile ezüp elekten süzüp ve bir ölçü aseli (balı) kaynatup kestirüp süzeler. Sanra mezbûr nişastayı (yukarıda söylenen nişastayı) tedricile (ayırarak) tencerede asel'in üzerine dökerek (balın üzerine dökerek) bilâ fasıla karıştırılar (aralıksız karıştırılar) sonra erinmiş yağdan kaşıkla az az vaz' idüp (koyup) bir taraftan karıştırılar. Ta kim tencereye yapışmaya tamam sakız gibi kıvamlanınca tencereden münasip tepsiye boşaltup yayup tekrar furunda ya sac altında tabh ideler (pişireler) ve matlûb ise (arzu edilirse) mevzun leb-i dilberveş kesüp (düzgün dilber dudağı gibi kesip) tabağa dizüp ve üzerine şeker ekilüp ekl oluna (yenilmeli) be-gayet lâtif ü hoş olur.

HİKÂYET : (BİR HİKÂYE)

Zencene'de bir acûze hasîsenin (kötü huylu bir koca karının) bir oğlu ve bir kızı olup oğlunu everip hanesine (evine) almış kızıyla gelini helva talep idüp lebgüşa-yı reca oldukta (ağızlarını rica için açtıklarında) izharı tûrs-i ruy eylemekle (ekşi surat, gösterdiğinden) kiler anahtarını ber-takrip sirkat eylemelerine karar vermişler (kiler anahtarını bir yolunu bulup çalmaya karar vermişler) ittifaken (anlaşarak) birleşip kileri seyren (bu şekilde) açup yağ ve bal ve nişasta ve tencere ahz itmişler (almışlar) ancak bûr-i civandan olduklarından (çok genç ve acemi olduklarından) san'at-ı esiride bigâne olmalarıyla de ne hal ise (bu san'atta ilgisiz olduklarından) hemdest-i ittifak-ı tevekkül olarak tahsil-i vakte zafer-vab ve a'lâ bereketullah diyerek tevekkülde birleşip (vakit bulup zafere ulaşınca iyi bereket alahtandır diyerek) helva tabh ve matbuh ve makbul-i hâs-u am olarak (helva pişirip herkesce beğenilip hoş bulunmuşlardır) ba'de'z-zaman (yıllar sonra) şöhretgir-i asr olmakla elsine-i enamda (asrın ün salmış olarak bütün insanların dillerinde)

NİNEM DUYMASIN HELVASI :

Müştehir ve benam olmuştur (tanınmıştır), deyü rivayet olundu (diye söylenir). Helva-yı mezbûre (anılan helva) zencane tarafında leb-i dilber derler (zaphane tarafında buna dilberdudağı derler). Bir ölçü nişastayı iki ölçü su ile mezc idüp (karıştırıp) ve alıştırıp elekten süzeler. Ve iki ölçü aseli dahi susuz eridüp astardan süzeler. Ve cümlesin tencereye bâ'de'l-vaz' (koyduktan sonra) üzerine nısıf ölçü rûgan-ı sâdeyi (yarım ölçü tereyağını) katup bilâ-fâsıla (ara vermeden) yağ zâhir oluncaya kadar (yağ

görününceye kadar) kefçe ile karıştırıp (kefçe ile karıştırıp) tamam piştikte tabağa vaz' idüp (servis yapıp) ekl oluna (yenile).

KAVUN BAKLAVASI :

Kenarlı tepsiyi cüz'î (az) yağlayup üzerine beş on dane ince açılmış yufka vaz' oluna (koyula) sonra ziyade tatlı (çok tatlı) kavundan kaşıkla alup yufkaların üzeri örtülünce nizamlıca (düzgünce) koyalar. Sonra üzerine bir dane yufka koyup cüz'î (az) yağ serperler. Bâ'dehû (sonra) furunda ya sac altında gereği gibi kızarınca tabh ve ekl ideler (pişire ve yiyeler). Ve mezbûr baklavanın (söylenen baklavanın) üzerine ariyet bir kalın yufka ba'de'l-vaz (üzerine geçici olarak bir yufka örttükten sonra) tabh (pişe) ve sonra ol kalın yufkayı kaldırıp def' olursa (kaldırılıp atılsa) gayette hoş olur. Ve def'i safra mülâhazası olur ise (safra çıkarır düşüncesi olur ise) üzerine bir miktar şeker saçalar.

NEV'-İ DİĞER KAVUN BAKLAVASI

(DİĞER ÇEŞİT KAVUN BAKLAVASI) :

Kavunun gayet tatlısının içini alup el ile bir kap içinde sıkulup suyu alına ve ol sıkılmış kavun içini bir kaba koyup hıfz ideler (saklayalar) ve mezkûr suya (anılan suya) lâpa kararına kadar yahut süt böreğinin içinin kararına kadar dakîk-i hâs (has un) yahut ince elekten geçmiş pirinç unu zafe ve karıştırıp mezc ideler (iyice karıştırırlar) kararın bulunca ol hıfz olunan (saklanan) içi dahi katup cümlesin beraber karıştırıp mezc ideler (karışım yapalar). Sonra ince açılmış beş on yufkayı cüz'î (az) yağlanmış kenarlı tepsiyi vaz' (yerleştirip) ve ol içleri üzerine yayup döşeyeler. Sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) bir kaç yufka dahi için üzerine vaz' (yerleştirip) ve cüz'îce (azıcık) erinmiş yağ serpüp furunda ya sac altında ba'de't-tabh (piştikten sonra) üzerine bir miktar sâfi asel (saf bal) haşlayup ve şeker saçup tenâvül oluna (yenilmeli). Eklinde hoş olur (yenilmesi hoş olur). Eğer baklava şeklinde veya aherde (başka şekilde) keskin bıçakla üzeri kesilüp asel (bal) vaz' (konup) olunur ise hoş-h'âr (hoş yiyişli) olur ve eğer şekerlenür ise hem lâtif olur ve lezzeti taamina dahil olmakla (yemeğin tadına dahil olmakla) safraya dokunmasını def' edeceğine şek yoktur (safra hastalarına dokunmasını yok edeceğine şüphe yoktur).

FASL-I SÂDİS PALÛDELER VE DONDURMALAR BEYÂNINDADUR

(ALTINCI BÖLÜM PALUZELER VE DONDURMALAR
BELİRTİLMİŞTİR)

GÜLLÂÇ PALÛDESİ :

Güllâç tabhı enva'ındandır (güllâç pişirme türündendir). Şekeri âdetâ yumurtanın akiyle kestirüp süzüp tencere ile ateşin kenarında hazır ısıcak şerbet dura sonra kenarlı bir münasip tepsie yahut yumurta tâbesine (tavasına) sacayağı üzerine vaz' (yerleştirip) ve altına kömür ateşi döşeyüp tepsinin içine mezkûr (yukarıda söylenen) şeker şerbetinden bir kefçe (kepçe) vaz' (koyup) ve kaynar iken bir adet güllâcı şerbete yayup kaşıkla basarak ıslana ve karıştırıp halloluna ve yine bir dane güllâcı ol vechile (aynı yolla) vaz' ve karıştırıp (koyup karıştırıp) hallideler. Ve yine bir dane güllâcı ol vechile (aynı yolla) hallidüp tamam paludenin kıvamına gelince yine şeker şerbetinden bir kefçe (kepçe) vaz' (koyup) ve yine bir dane güllâç vaz' (konup) ve halloluna. Bu min'val üzre (bu şekilde) üç beş defa şerbetten ve güllâctan vaz' (koyup) ve halliderek nihayette (sonunda) palûde kıvamına gelince tepsie tamam oldukta ateşten indirüp bir fincan gülâb (gül suyu) karıştırıp terk ideler. Tamam soğudukta ağartılmış ya badem ya fıstık nizamlıca üzerine dizüp ekl oluna (yenile). Eğer bir iki çekerdek misk dahi gülâb ile (gül suyu ile) izafe olunur (ilâve olunur) ise hoş olur.

KALÛZEC PALÛDESİ PELTE DEDİKLERİDİR

(PELTE ŞEKLİNDE PALİZE) :

Bir kıyye (1282 gram) şeker, dört beş kıyye (7 kg) su ile şerbet oluna ve kırk dirhem (130 gram) kadar nişasta bir miktar su ile ezilüp mezc olunup (karıştırılıp) kıl elekten süzüle ve ol şerbete izafe oluna (eklene) ve ateşte üç beş saat miktarı muttasılan (devamlı olarak) karıştırılıp sonra indirüp ve bir fincan gülâb-ı hâs (saf gül suyu) ilka olunup (dökülüp) tabaklara vaz' (konup) ve soğutalar. Ekl oluna (yenilmeli) eğer taam üzerine (yemek üzerine) ekl olunur ise (yenirse) buharı def' eder (terlemeyi önler).

BADEM HERPERESİ

(BADEM EZMESİ) :

Murad olunduğu miktar ağartılmış badem taş havanda gereği gibi sahk edüp (dövülüp) pak su ile ezüp ve kıl elekten süzüp irisini tekrar ha-

vanda dövüp su ile ezüp keزالık (böylece) kıl elekten süzüp sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ve gülâb (gül suyu) katup pak (temiz) tencerede veya ibrikte kaynatup indirüp hin-i şürbde (içilme anında) üzerine âlâ (güzel) dar-ı çinî eküp sahlep (salep) gibi nuş ideler (içeler). Lâtif ve nefis olmadan başka sadrı yumşatup (göğsü yumşatıp) ve hem rîh-i (sızı) mera-ka dahi nafidir (faydalıdır).

PELTEŞİN :

Bir fincan nişastayı otuz fincan su ile ezüp kıl elekten süzeler. Ve lezzet virecek kadar şeker ve gülâb (gül suyu) ya çiçek suyu izafe (ilâve) ve bir miktar kaynatılar. Ve bir iki limon suyu vaz' (katıp) ve astardan süzüp anı katıp itidal üzere (orta derece) cüz'î (azıcık) karıştırıp kaynatılar. Bâ'dehû (sonra) indirüp sahlep (salep) gibi nûs ide (içeler). Buharı dimağa su'üddan men' eyler (buharın dimağa yükselmesini önler). (Yani bu içilen peltesinin buharı enfiye çekenleri bu alışkanlıklarından alı koyar). Mücerrebdir (denenmiştir).

FERANE Kİ KÖFTER DERLER :

Üzümü muhkem sıkup (iyice sıkıp) yani üzüm şırasını kaynatırken içine kadar-ı kifâye (yeteri kadar) nişasta koyulup katıldıkta bir münasip kaba dökülüp kurudukta parça parça mevzun ve matbu' olarak (düzgün ve güzel olarak) hıfz olunup (saklanıp) hengâm-ı şitada (kış günlerinde) şekerlenüp badem ve fıstık ile ekl oluna (yenile).

SARAY-I HÜMAYUNDAN MUHAREÇ MEMZUC SÜKKERİ YUMURTA

(SARAY HÜMAYUNUNDAN ÇIKMIŞ YUMURTALI ŞEKER KARIŞIMI) :

Taze bir günlük yumurtanın yalnız sarısını bir küçük kâseye vaz' (koyup) ve 15 dirhem (50 gram) meshuk (ezilmiş) dülbentten geçirilmiş nebat şekerini (bitki şekerini billur gibi bir şeker nev'i) âheste âheste kâseye dökerek macun kaşığı ile çalkana ta ki gereği gibi kabara sonra nısıf fincan (yarım fincan) gülâbı (gül suyunu) vaz' (koyup) ve bir miktar dahi karıştırıla hengâm-ı şitada (kış günlerinde) sabah ve akşam aç iken ekl oluna (yenile) sadrı nerm eyler (göğsü sıcak tutar) ve mi'deye kuvvet verir. Ve iki üç dane meshuk kurs-ı galiyye (dövülmüş baharattan galiye yuvarlağı misk ve amberden yapılmış güzel kokulu siyah renkli bir madde) vaz' olunsa (konsa) müferrah (rahatlatıcı) ve müfid (yararlı) olur. Ve bâlâda mezkûr gülâb (yukarıda söylenen gül suyu) yerine kaynatılmış ve süzölmüş papatya suyu vaz' olunsa (konsa) nafi' (faydalı) ilâç olur.

NEV'İ DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Yumurthanın bir tazesini usulüyle delüp beyazını akıtup sarısını alakoyalar. Meshuk karanfil (dövülmüş karanfil) ve dar-ı çinî ikisinden yarım dirhem (1,5 gram) sarının içine vaz' (koyup) ve bir hilâl ile gereği gibi karıştırıp sonra ısıcak külde ısıtalar. Sabah ve akşam üç iken içeler. Sadrı yumuşatır (göğsü yumuşatır) ve mukavvîdir (kuvvetlidir) ve miftâh-ı sadadır (ses açıcıdır). Ve eczâ-yı mezkûr yerine (yukarıda zikredilen ecza: kullanılan maddeler yerine) birmiktâr-ı kifâye (yeterli ölçüde) anber-i halis (saf anber) veya iki üç kurs-ı galiye (baharat) meshûk olarak (dövülmüş olarak) vaz' olursa (konsa) latifter olup ve müferrahtır (rahatlatıcıdır).

NEV'İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Hâlis asel (saf bal) şerbeti hazm-ı taam (yemek sindirmek) için içilse müfettih sada olup (ses açıcı olup) def'i imtilâ eder (mide dolgunluğunu önler) ve hazm-ı muindir (sindirime yardımcıdır).

NEV'İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Kışnicden (Kışnişten) ma'mûl (yapılmış) şeker veya şeker-i kanid (özel bir şeker) hazm-ı taama karîb (yemeği sindirmeye yakın) ekl olursa (yense) hazma müfid ve medardır (yardımcı ve aranılan sindirimi yapar) ve mi'deye kuvvet verir ve müfettih-ı sadadır (ses açıcıdır). Ve bâ'de'l-hazm (sindirildikten sonra) ekl dahi olursa (yense) hassası vardır (özelligi vardır).

ŞEKERDEN DONDURMA ELMASIYE :

Lâzım olduğu kadar sâf ve hâlis şekere beş altı fincan su ile kömür ateşinde eritilmiş beyaz ve sâf balık tutkalını koyalar. Ve dört fincan su ile bir yumurthanın beyazını iyice çalkalayup halliderek şekere vaz' (katıp) ve bir fincan gülâb ile (gül suyu ile) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) misk-i nâfi' (faydalı koku) ezüp sonra şekeri ateşe koyup limon suyuyla kestirüp tabağa boşaltalar. Hengâm-ı şitâ ise (mevsim kış ise) burûdet-i havâda (soğuk havada), hoş donar. Ve eyyâm-ı sayf ise (yaz günleri ise) tabağa ihata edecek kadar (etrafını kuşatacak kadar) karın üzerine tabağı yerleştirüp hoş donmakla lâtif olur.

SÛT DONDURMASI :

Bir kıyye (1282 gram) hâlis sütü süzüp âdetâ pişireler. Bir yumurthanın akını dört beş fincan ile gereği gibi çalkayup halledeler. Sonra yüz ya yüz elli dirhem (400-500 gram) şekere koyalar. Ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) beyaz ve sâf balık tutkalını beş altı fincan su ile ateşte eritüp şeker

ile beraber karıştırıp ateşe vaz' (koyup) ve limon suyu ile kestirüp indirmezden mukaddem (evvel) bir fincan gülâb ile (gül suyu ile) bir miktar misk-i nâfi' (faydalı koku) ezüp kesilmiş şekere katup ve karıştırıp mezc oluna (iyice karışa) ve hengâm-ı sermâ' ise (kış ise) burûdetin te'siri ile (soğuşun etkisi ele) donar, amma avân-ı germâ ise (sıcak anlarda ise) ta-bağı kar üzerine vaz'la (yerleştirerek) hoş donar ve lâtif olur.

SÜZME AŞURE DONDURMASI :

Sözme aşurenin süzölmüş sâf süzmesi yani helmesi gibi olanını alup ve pak şu ile (temiz su ile) erinmiş beyaz balık tutkalını kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ve bir miktar gülâb (gül suyu) ile ezilmiş miski helmeye izafe (ilâve ile) ve ateşte mezc olunup (karışıp) ve tabaklara vaz' ile (yerleştirerek) dondurular. Bâ'dehû (sonra) keskin ince bıçakla baklava gibi kesüp tabağa muntazam vaz'la (düzgünce yerleştirerek) ekl oluna (yenmeli) lâtifler olur (çok güzel olur). Yenişehir-i Fenar'ın kibar dairesinde görölüp ekl ve tahkik ve tashih olunmuştur (büyüklerin evinde görölmüş, yenilmi, incelenmiş ve düzenlenmiştir).

RÂHATÜ'L-HULKÛM TERKİBİ

(LOKUM BİRLEŞİMİ) :

Beyaz şeker bir kıyye (1282 gram), nişasta 75 dirhem (250 gram), su beş kıyye (7 kg) şekeri ber-kaide (kuralıca) yumurtanın akıyla kestirüp nişastayı su ile gereği gibi ezüp ve süzüp kestirilmiş şeker ile beraber tencereye vaz' (koyup) ve karıştırıp sonra mutedil kömür ateşinde (ılık-hafif yanan) âheste ile (yavaş yavaş) kaynatup bilâ-fasıla (aralıksız) kefçe (kepçe) ile karıştırıp bu vechile (bu şekilde) tabhı (pişmesi) beş altı saatte olur ki suyun mecmuu (toplanana) havaya münkalib olur (havaya karışır). Piştiğine alâmet kaşıkla bir parça alup koparup yukarı kaldırıla kopan yerin ucu kaşıktan sivri aşağı salunur ise çığdır. Sudan eser vardır. Ve ucu düğme gibi toplanup sinir gibi geriye çekilir ise sudan hiç eser kalmayup tamam pişmiştir. Bir alâmeti dahi bir kömür ateşini tencereye ilka edüp (atıp) söğünmez ise pişmiştir ve pişmezden mukaddem (önce) iki fincan gülâb (gül suyu) ilka oluna (döküle) tamam piştikte indirüp bir kenarlı tepsiye çüz'î (az) badem yağı sürüp sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) beyaz ve âlâ meshûk (güzel dövölmüş) ve bürüncek elekten (çok ince elek) geçirilmiş şekeri tepsiye alup bâ'dehû (sonra) matbuhı (pişirilmiş) boşaltup ve hoşça yayup soğutalar. Ve sonra kebir mikrâza (büyük makasa) badem yağı sürüp matlûb üzere (istenildiği biçimde) lokum gibi keseler. Bâ'dehû

(sonra) mezkûr şeker (yukarıda anılan şeker) bir iki çekirdek misk izafe olunup (misk eklenip) ve şekerin içine lokumları ilka edüp (bırakıp) bir hoşça karıştırıp safâ-yı hatır ile ekl oluna (gönül rahatlığı ile yenile).

FASL-I SÂBÎ' GURÂBİYELER BEYÂNINDADUR (YEDİNCİ BÖLÜM KURABİYELER BELİRTİLMİŞTİR)

Yağ kıyye bir (1282 gram yağ), asel kıyye bir (1282 gram bal) eritüp birbirine halledüp ve dakîk-i hasdan (has undan) lokum hamûru kıvamına gelince vaz' (bırakıla) ve gereği gibi yoğurula ve mezc oluna (karıştırıla) sonra kurslar (yuvarlaklar) yapup bir tepsiye cüz'î (az) yağ sürüp üzerine dizüp furunda tabh oluna (pişe). Beyaz olması matlûb ise (istenirse) üzerine kâğıt örtüp öylece tabh oluna (pişe) ve şeker ile yapılması, murad olunursa şeker ince sahk (dövüp) ve elekten geçirüp vaz' ideler (katarlar) asel yerine (bal yerine) şeker vaz' olunur (konur) ve nısıf asel (yarım bal) vaz' (konup) ve mezc olunur (karıştırılır) ve lâtif olur.

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Yüz dirhem kuyruk yağını bir tekneye vaz' (koyup) ta beyaz küpte olunca el ile çalkayalar. Sonra yüz dirhem şeker ya asel-i sâfi üzerine (saf bal üzerine) vaz' (koyup) ve yine iki mülemma (parlak) ve mümzic olunca (karışınca) çalkana ta beyaz köpüğü olunca sonra bir miktar elenmiş dakîk-i hâsı (has unu) az az koyup karıştırarak ta hamûr olunca sonra kurslar yapup (yuvarlaklar yapıp) tepsiye dizüp kezâlik (böylece) furunda tabh oluna (pişe).

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Nısıf kıyye rûgan-ı sâdeyi (650 gram tereyağını) üç yüz dirhemden noksan (1 kg.dan az) dakîk-i hâs ile (has un ile) ber-kaide (kurala göre) tencerede gaziler helvası meyanesi gibi tabh (pişirip) ve indirüp gereği gibi soğutalar sonra meyaneyi bir kebir (büyük) kaşık ile ta beyaz köpük olunca çalkalayalar. Sonra beyaz ve sâf bir okka (1282 gram) döğölmüş şekerini iki tane cevz-i bevâyı (hindistan cevizini) hurda doğrayup (küçük doğrayup) ve döğüp eleyüp şekerine karıştırırlar. Bâ'dehû (sonra) bu şeker-i memzûcu şekerli (karışımı) dahi köpüklenmiş meyaneye az az dökerek gereği gibi karıştırup hamîr gibi ola ki ovalanup dağılmayacak dereceye gele bu surette şekerini biraz artık gelür. Geri kalsın sonra kurslar yapup (yuvarlaklar yapıp) yağlanmış tepsiye dizüp furuna vaz' (koyup) ve cüz'î (az) du-

rup çıkaralar. Piştiğinin alâmeti üzere şerha şerha (bölüm bölüm) yarıdır. Bir sene dursa bozulmaz. Ve furunda ziyade (fazla) dursa yanar. Zira mukaddem pişmiştir (önce pişmiştir). Ancak matlûb olan (arzu edilen) suyun çeküp pekişüp kurumaktır.

HÖŞMERİ :

Bir iki kaşık yağı tencere ya tâbede (tavada) eriteler. Ve helva mayenesinden ziyadece (fazlaca) dakîk-i hâs (has un) katup bir miktar pişirüp sonra indirüp bir miktar kaymak ve bir iki yumurta izâfe ve karıştıktaki terk olup tamam soğuya ve başta tâbede (tavada) cüz'î (az) yağ kızdırup üzerine vaz' (katup) ve biryanı kızarıncaya pişirüp sonra çevire diğer yanı dahi kıztartup sahana vaz' (koyup) asel (bal) ya şeker üzerine döküp ekl oluna (yenile) hoş olur.

BADEM KURABİYESİ :

Ağartılmış badem bir kıyye (1282 gram) mermer havanda hamîr gibi olunca sahk olunup (dövülüp) bâ'dehû (sonra) taze dört yumurtanın akını katup tekrar bir hoşça döğüp bâ'dehû (sonra) tepsiye bir kâğıt vaz' (koyup) ve matlûb üzre (arzu edildiği kadar) ol hamîrden koparup yuvarlayup cüz'ice (azıcık) bastırup ve kâğıdın üzerine nizamlıca düzeler. Ve tamam olunca üzerine bir kat kâğıt dahi örtüp uçların altında olan kâğıdın ucuyla kıvrup bir hoşça rapt ideler (birbirine bağlayalar). Bâ'dehû (sonra) furunda yarım saat miktarı durmakla tabh olunup (pişip) ve çıkarup kâseye vaz' (koyup) ve hıfz olunup (korunup) istedikce safâ-yı hâtır ile ekl oluna (gönül rahatlığı ile yenile). Ve meshuk dar-ı çinî (dövülmüş tarçını) ve karanfil ve sakız izâfe olunsa (eklense) râyihası (kokusu) lâtif ve hazmı seri' (sindirimi kolay) ve kazatiyeti kavi (dayanıklı) ve bâhe (şehvete) nâfi' (yararlı) olur. Ve limon yahud ağaç kavunu kabuğundan altı yedi dirhem (20 gram) kadar cüz'î miskle (az miskle) ve bir iki fincan gülâb (gül suyu) yahud çiçek suyu ile izâfe olunsa lâtif olur (çiçek suyu eklenirse çok güzel olur). Ve gül suyu pembe renk olması matlûb ise kestirilmiş kırmızıdan bir iki fincan izâfe oluna (eklene). Yumurtanın akını koymayup yalnız şeker ile badem olsa dahi olur.

NEV'-İ DİĞER HÖŞMERİ

(BAŞKA ÇEŞİT HÖŞMERİ) :

Dakîk-i hâs (has un) ve asel (bal) ikişer ölçü ve rûgan-ı sâde bir ölçü (tereyağı bir ölçü) ve yumurta bir ölçü. Asel ve yağı (bal ve yağı) eritüp aseli (balı) astardan süzüp yağla aseli (balı) tencereye vaz' bâ'dehû (sonra)

dakik-i hâsdan (has undan) az az dökerek kefçe (kepçe) ile karıştırılar. Hallolup bâ'dehû (sonra) yumurtaya koyup kuvvetle zorluca yarım saat kadar gereği gibi çalkayalar. Bâ'dehû (sonra) kenarlı tepsiye döküp furunda itidal üzere (orta derecede) tabh ideler. Bâ'dehû matlûb üzere (istendiği kadar) kat' ve ekl oluna (kesilerek yenile). Dakik yerine, (un yerine) simit unu ya irmik unu olsa kabarup lâtif ve hoş-h'âr (hoş yiyimli) olmasına bâis olur.

NEV'-İ DİĞER Kİ VEZN İLE YAPILUR

(DİĞER ÇEŞİDİ Kİ ÖLÇÜ İLE YAPILIR):

Dakik-i hâs 400 dirhem (has un 1282 gram), asel-i musaffâ 300 dirhem (saf bal 980 gram), rûgan-ı sâde (tereyağı) 200 dirhem (650 gram), yumurta 40 ya 30 danedir. Üslûb-ı sabık üzre (yukarıda anlatıldığı biçimde) amel ve tabh oluna (yapılıp ve pişirile).

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ):

Dakik hâs 150 dirhem (500 gram), asel-i sâfi (saf bal) 200 dirhem (650 gram), rûgan-ı sâde (tereyağı) 100 dirhem (325 gram), yumurta 15-20 dane amel-i tabh-ı üslûb-ı sabık üzre (az önce anlatıldığı gibi yapılıp pişirilir). Simit unu veya irmik olmak kabarmasına bâisdir (sebeptir) ve lalanga hamîri kıvamında ve belki andan dahi suluca olsa ziyade kaburur husûsah (özellikle) yumurtanın kesreti (çokluğu) hem kabartur ve hem lâtif hoş eyler.

FASL-I SÂMİN REVÂNÎ VE EMSÂLÎ BEYÂNINDADUR

(SEKİZİNCİ BÖLÜM REVANİ VE BENZERLERİ BELİRTİLMİŞTİR)

Yarım kıyye yağı (650 gram), bir tekne de el ile vâfir (çok) çalkalayup ta köpüğü olunca ve 15-20 yumurta kırup katup yine köpüğü olunca çalkana bâ'dehû (sonra) bir kıyye aseli (1282 gram balı) az az üzerine dökerek ve çalkana el ile uralar bâ'dehû (sonra) bir kıyye (1282 gram) irmik ununu az az vaz'ile (katarak) yine el ile urarak ve döğerek vâfir (çokca) çalkanınca cism-i vâhid ola (tek cisim ola). Eğer dakik (un) çok gelir ise bir miktarını alıkoya iki lalanga hamîri kıvamında ola tepsiye döktükte kendü yayıla sonra furunda tabh idüp (pişirip) üzerine elli dirhem miktarı aseli (165 gram kadar balı) şerbet idüp dökeler yine furuna vaz' (koyup) şerbeti çekilince tevkif (tutup) bâ'dehû (sonra) çıkarup ekl ideler (yiyeler) ve matlûb ise (istenirse) üzerine şeker şerbeti vaz' (konsa) ve un dahi olur.

NEV'-İ DİĞER REVANİ

(BAŞKA ÇEŞİT REVANİ) :

Asel kıyye bir (bal 1282 gram), dakîk-i hâs (has un) keزالik (böylece) bir kıyye (1282 gram), nişasta iki ya üç fincan zam (ilâve) ve yığirmi otuz yumurta ile yarım kıyye yağ (650 gram) vech-i meşrûh üzere amel ve tabh ide hoş olur (yukarıda açıklandığı yolla yapılıp ve pişirile hoş olur).

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA ÇEŞİDİ) :

Bir ölçü bal ve bir ölçü dakîk (un), iki ya üç fincan nişasta zam (ilâve) ve yarım ölçü rûgan-ı sâde (tereyağı) ve altmış ya yetmiş yumurtanın yalnız beyazını vaz'la (katarak) vech-i meşrûha üzere amel ve tabh oluna (açıklandığı yol ile yapılıp pişirile).

İSPANYA EKMEĞİ TARİK-İ TABHI

(İSPANYA EKMEĞİ PİŞİRME YOLU) :

Beher on yumurtaya yığirmi ya yığirmibeş dirhem (70-80 gram) şeker ile onbeş dirhem (50 gram) nişasta amel oluna (katılmali).

TAVR-I DİĞER (DİĞER ŞEKLİ) :

Elli dirhem şeker (165 gram) yığirmibeş dirhem nişasta (80 gram) otuz adet yumurta cümlesi defaten tencereye vaz' ve (konup) ağaç kefçe (kepçe) ile iki üç saat zor ile döğüle sonra kenarlı bir tepsiye cüz'î (az) yağ sürüle ve boşaltup soğumağa karîb olan (yakın olan) furun içindeki sâir (başka) taâmı (yemeği) pişirmeyecek derecede ola. Cüz'î (az) ısıcak olsa yakar. Ve kabarmaz. Be-gayet muhataralıdır (tehlikelidir) dikkat lâzımdır. Bir taam ısınacak kadar furunda tabh olunur ise (pişerse) sünger gibi kabarup gayet hoş olur.

KADIN GÖBEĞİ :

Rûgan-ı sâde yarım kıyye (650 gr) dakîk-i hâs (has un) iki ölçü yani bir kıyye (1282 gram) yağ ile dakîk (un) tencerede ateş üzerinde helva meyanesi gibi karıştırıp sonra süzülmüş pak (temiz) iki fincan küllü suyu ile tencerede yoğurula cüz'î (az) his olunmaz derecede tuz izâfe oluna (eklene) müstedirü's-şekl (daire şeklinde) yuvarlak idüp ortasını parmakla çukurca idüp cüz'î yağlanmış tepsiye mevzun (düzgünce) dizüp furunda tabh (pişe) ve soğutmaksızın ısıcak iken miktar-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ya asel (bal) haşlayup ekl oluna (yenile) matlûb ise (istenirse) parçalama-yup bütünce tepsiye yerleştirüp sonra baklava gibi kesüp bâ'dehû (sonra) furunda tabh (pişe) sonra ısıcak iken şerbeti haşlana tekelfüsüz (sıkıntısız) lâtif olur.

NEV'-İ DİĞER :

Yarım kıyye (650 gr) rûgan-ı sâdeye (tereyağına) iki fincan pâk (temiz) küllü suyu izâfe ve el ile oğup ta ki sût gibi ağara bâ'dehû (sonra) bir kıyye (1282 gr) miktarı pâk (temiz) dakîk-i hâsdan (has undan) az az dökerek yoğrula. Sonra müstedirü's-şekl (yuvarlak bir şekilde) mevzun yapıp (düzeltip) cüz'î (az) yağlanmış tepsiye nizamlıca hemdâr dizüp (sık sık dizüp) furunda tabh (pişe) bâ'dehû (sonra) ısıcak iken asel ya şeker (bal ya şeker şerbetiyle) haşlana. Küllü su konmaz ise hîn-i eklde (yenilme zamanında) dağılup ele alınmak usretli olur (zor olur).

GELİN ÖDÜ Kİ REVÂNİYE MÜŞABIHTİR

(REVÂNİYE BENZEYEN GELİN ÖDÜ TATLISI) :

Rûgan-ı sâde ve dakîk-i hâs (tereyağı ve has un) birer ölçüdür. Amma dakîk yağmalı ola ve iki ölçü asel (bal) ve bir ölçü küllü su cümlesin bir tencerede vaz' (koyup) ve karıştırıp gereği gibi çalkayup cism-i vâhid (tek cisim) ola sonra bir tepsiye vaz' (koyup) ve yerleştirüp furunda tabh ile (pişme ile) ekl oluna (yenile).

FASL-I TÂSİ' TIRŞILAR BEYÂNINDADUR

(DOKUZUNCU BÖLÜM TURŞULARIN BELİRTİLMESİDİR)

Evvelâ keskin sirkenin san'at-ı ameli (önce keskin sirkenin yapılış biçimi): Rezzaki üzümü (razaki üzümü) altı kıyye (7.5 kg) yahud taze üzüm 12 kıyye (15-16 kg) alup sırlı bir küpe koyup üzerine kırk kıyye (50 kg) miktarı su vaz' idüp (döküp) küpü muhafazalı mahalde (korunan bir yerde) hava te'sir eylememek için çul veya keçe ile muhkem (sıkıca) sarılıp üzerine uygun tahta ve üzerine taş ve yine bunların üzerine çul veya keçe ile sarup böylece havadan hıfz olunup (korunup) kırk gün mürûrunda (süre ile) açup be-gayet keskin sirke olur ve yine ol süzülüp kalan üzümün üzerine yigirmi kıyye (25 kg) su vaz' ile (katarak) kemafi's-sabık (az önce söylendiği gibi) muhkem (sıkı) keçe ve çul ile sarup te'sir-i havadan (hava tesirinden) hıfz olunarak (korunarak) kırkinci günü acup süzüp üzümü gereği gibi sıkup suyunu alup evvelki alınan suyu vaz' olunup (katılup) ikinci sirke az zayıfça ve hoş olur.

HIYAR TIRŞISI

(SALATALIK TURŞUSU) :

Hıyarın taze körpesinden alup yıkayup sırlı kavanoza yahut küçük fiçya iptida (önce) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) taze razıyanı (razdene de-

nen yeşillik) döşeyip saniyen (ikinci olarak) hıyarları bir hoşca vaz' (döşeyip) ve yine üzerine razıyane (yeşilliği) döşeyip itidal üzre (orta ölçüde) tuzlu su yapup bâ'de't tasfiye (düzenlendikten sonra) hıyarları ihata idince (kuşatınca) vaz' (bırakıp) ve ağzına bir pak taş kapayup ve iki üç gün güneşte dura, sora bir serince mahalle (yere) kaldırup bir kaç gün mürûrunda ber-kaide (bir kaç gün içinde kurala uygun) ekşi olmakla ekle (yenmeye) şâyeste (elverişli olur). Eğer bir sene durması matlûb ise (dilenirse) hıyarları gayette keskin sirkeye vaz', (koymalı) ve bâ'dehû (sonra) bir mah (ay) mürûrunda (geçince) sirkeyi süzüp başka sirke vaz' oluna (katıla) bir sene belki daha ziyade durur. Ve bozulmaz âlâ hale kalır (güzel kalır) ve tezce olmak matlûb ise (çabuk olması istenirse) hıyarları soyup ikişer parça idüp tuzlu suya vaz' olunsa (konsa) iki üç günde ekle sezâ (yenmeğe değer) ve şâyeste (elverişli) olur.

KABAK TIRŞISI

(KABAK TURŞUSU):

Dolma kabağından miktar-ı kifâye (yeteri kadar) üzerin soyup için çekirdekten pâk idüp bir-kaide (kuralıca) doğrayup yumşak mertebe (derecede) olunca suda tabh (pişe) sonra gereği gibi suyun süzüp soğuyunca bir sini yahud bir tahtanın altında bastırup kemal mertebe (olgun derecede) suyu çıka sonra kadar-ı kifâye taze na'na (nane) ve mi'denos (maydanoz) doğrayup miktar-ı kâfi (yeterli ölçü) İzmir siyahı (siyah üzüm) ya kişniş ile karıştırup sırlı kavanoza birkat kabak ve bir kat na'na (nane) mi'denos (maydanoz) döşeyerek tamam doldukta üzerini keskin sirke örtülünce vaz' (koyup) ve bâ'dehû (sonra) ağzını bir temiz taş ile kapayup bir kaç gün mürûrunda (içerisinde) ekle lâyık olur (yemeye lâyık olur). Eğer bir sene durması matlûb ise (talep edilirse) yigirmi günden sonra, yine tekrar sirkesin tebdil (değiştirme) ve tecdid (yenileme) idüp muhafaza olunsa (korusa) bir sene bozulmaz durur. Mücerrebdir (denenmiştir).

TENBÎH : Dolma kabağı henüz parmak gibi taze körpe hıyar gibi iken miktar-ı kifâye (yeteri kadar) hıyar tırşısı gibi amel olunup (salatalık turşusu gibi yapılıp) ekşi kurulsa hıyardan lâtif ve hafif olur.

LAHANA TIRŞISI

(LAHANA TURŞUSU):

Miktar-ı kifâye (yeteri kadar) lahana paklayup (temizleyüp) dörder parça oluna ve kaynar suda haşlayup ve gereği gibi sıkup suyu çıktıktan sonra münasib bir zarfa (kaba) nizamlıca vaz' (döşeyip) ve altına üstüne

meshûk (dövülmüş) hardalı yarar çıkın ile vaz' (koyup) ve üzeri örtülünce sirke konulup bir kaç gün durduktan sonra ekl olunur (yenir).

ŞALGAM TIRŞISI

(ŞALGAM TURŞUSU) :

Salgamı soyup ber-vech-i münasib (uygun bir biçimde) doğrayup itidal üzre yumuşayınca suda tabh (pişirip) ve çıkarup başka bir yerde soğutup ol suya bir miktar meshuk (devülmüş) hardal katup karıştırıp ba'de'lmezç (karıştırdıktan sonra) bir iki saad dura bâ'dehû (sonra) süzüp ol sudan nısıf (yarım) ve nısfî âher (diğer yarısını) sirke vaz' (koyup) ve karıştırıp sonra his olunacak mertebe şeker ya asel (bal) veya pekmezden sirkeli suya vaz' oluna (katıla) ve şalgamı sırlı kavanoza vaz' (koyup) ve üzeri örtülünce ol sudan döküp bir kaç gün mürûrunda (içerisinde) ekl oluna (yene) gayette lâtif ve hâzım olup (hazımlı olup) bâsıraya (görmeye) dahi kuvvet vermesi mücerrebdir (denenmiştir).

SARIMSAK TIRŞISI

(SARIMSAK TURŞUSU) :

Henüz baş bağlamamış kadar-ı kifâye (yeteri kadar) taze sarımsağı ba'de't-tathir (temizledikten sonra) ber-vech-i matlûb (istenilen yolda) doğrayup cüz'î (az) yumuşayınca suda tabh (pişirip) ve suyun süzüp miktar-ı kifâye (yeteri kadar) kişniş ya İzmir siyahı bir iki kabze sarımsakla mahlûtı (karışımı) def'aten ki (bir kerede) sırlı kavanoza vaz' (koyup) ile üzeri örtülünce sirke koyup bir iki gün mürûrunda (bir iki gün geçince) ekl oluna (yenile) mi'de ve hâzımaya (sindirime) kuvvet verir.

BÜBER TIRŞISI

(BİBER TURŞUSU) :

Kırmızı büberin gayette yeşil ve hurdalarından (küçüklerinden) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) alup sapların kat' (kesip) ve yıkayup kaynar suda cüz'î (az) haşlana çıkarup iki tahtanın arasında basılıp gereği gibi suyu süzüle. Ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) na'na (nane) ve mi'denos (maydanoz) sapların kat' (kesip) ile atup bâkisin (kalanı) büber (biber) ile karıştırıp sırlı kavanoza yerleştirüp üzeri örtülünce sirke vaz' (katup) ve hıfz olunup (saklanıp) bir kaç gün mürurunda (geçince) ekl oluna (yenile). Ve eğer bir defa sirkesi tebdil oluna (değiştirile) bir seneye dek durur. Fâsid olmayup (kötüleştirmeyip) bozulmaz.

BADINCAN TIRŞISI

(PATLICAN TURŞUSU) :

Badıncanın (patlıcanın) gayette (iyice) hurdalarından (küçüklerinden) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) alup saplarn giderüp dibine karîb (yakın) mahalle değin başından ikişer yahut dörder yarup suda yumuşayınca tabh idüp (pişirip) ve çıkarup iki tahtanın arasına vaz'koyup ve üzerine ağırca taş bastırup tamam suyu süzüle. Sonra taze kerefis (kereviz) ve mi'denos (maydanoz) saplarn kesüp hurda ve ince doğrayup (küçük ve ince doğrayıp) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) sarımsak dahi paklayup (temizleyip) irice danelerin ikişer parça idüp kerefis (kereviz) ve mi'denos (maydanoz) ile karıştıralar. Ve badıncanların (patlıcanların) içine dolduralar sonra kerefis-in (kerevizin) münasib dalları ile saplarn cem' ve (birleştirip) ve her badıncanı (patlıcanı) ol sap ve dallar ile sarup ortasından bağlayup sırlı kavanoza bir hoşça nizamlı dizüp yerleştirüp ve üzeri örtülünce keskin sirke vaz' ve beş on gün mürurunda ekl oluna (yenile) sene-i kâmile (gelecek yıla) durması matlûb ise (istenirse) evvelâ (ilk önce) yigirmi gün mürûrun-da (geçince) ve saniyen (ikinci olarak) iki mah mürûrun-da (iki ay geçince) iki defa suyu değişüp tebdil olunup (değiştirilip) bir sene kâmilen durur (olgunca durur) ve bozulmaz.

MAHLUT TIRŞISI

(KARIŞIK TURŞU) :

Hıyar ve dolma kabağı ve kavun ve karpuzun gayette hurdalarından (küçüklerinden) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ale's-seviye (bir boyda) ahz (alıp) ve cümlesin yıkayup kaynar sudan cüz'î (az) haşlayup çıkarup suyun süzeler. Ve hilâl ile her birin üç beş yerinden delüp sırlı kavanoza ya fuçuya (fıçıya) yerleştirüp üzerine çıkanca sirke vaz' (koyup) ve hıfz olunup (saklanıp) beş on gün mürûrun-da (süresinde) ekle ağaz oluna (yemeye hazır ola). Eğer sene-yi kâmile tavr-ı matlûb ise (gelecek yıla kalması istenirse) sirkesini ber-vech-i bâlâ (yukarıda anlatıldığı yolla) iki üç defa tebdile muhtaçtır (değiştirmek gerekir) ve bu mahlût tırşıya (karışık turşuya) hurda (küçük) yeşil büber ya havuç katılsa dahi lâtif olur. Bu mahalle gelince tırşılarn (turşuların) cümlesi kavanozda iken üzeri temiz taş ile bastırılmak lâzımedendir (gerekendir) ve sirkesi dahi daima üzerine basar olması elzemdir (gereklidir) ve bozulmaz.

BALIK TIRŞISI

(BALIK TURŞUSU) :

Lüfer balığından miktar-ı kifâyesin (yeteri kadarın) ber-kaide (kuralına göre) ba'de't-tathir (temizledikten sonra) doğrayup ve tuzlayup gayette temiz rûgan-ı zeytte (zeytinyağında) pişireler. Ve on dirhem (32.5 gram) dar-ı çinî ve kakule (baharatı) ve karanfil bir bir bâde's-sahk (dövdükten-ezdikten sonra) ince elekten geçirüp ve tefne (defne) ve büberiyye (biberleri) ve mersin yaprakları bulunur ise yahut limon ve turunç yapraklarından tedarik (bulunup) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) sarımsağı dane dane ayırup her birin fıstık gibi üçer parça ideler. Ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) kuş üzümü ve cam fıstığı ve siyah büberi temizleyüp hazırlana bâ'dehû (sonra) toprak tencereye evvelâ yapraklardan birkat ve sâniyen balıklardan ve onların üzerine meshuk (dövülmüş) eczadau eküp bâ'dehû (sonra) üzüm ve fıstık ve büberi serpüp ekeler. Sonra yine bir kat yaprak ve üzerine bir kat balık ve meshuk eczadan (ezilmiş baharattan) ve yine üzüm ve fıstık ve büber tamam olunca ol vechile (o yolla) vaz' (koyup) ve nizamlana (düzenlene) ve bir saat mukaddem (bir saat önce) suda ıslanmış zağferandan (safrandan) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) suyundan ve bir iki kaşık asel-i musaffâdan (saf baldan) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) sirkeye vaz' (bırakıp) cüz'ice (azıcık) kaynatup sonra mezbûr (yukarıda anılan) balıkların üzerine çıkınca ol sirkeden vaz' (koyup) ve pâk münasib bir taşla basturup kapayalar. İki üç gün mürurunda (içerisinde) ekle ağaz oluna (yemeye başlana). Eyyâm-ı şitâda (kış günlerinde) bir mâhdan ziyade (1 aydan fazla) durur ve hengâm-ı sayfta (yaz mevsiminde) 15-20 gün durur, fâsid olmaz (bozulmaz) belki daha ziyade letafet kesb eyler (güzellik gösterir) lâtif tırşıdır (turşudur). Ancak tul-ı müddet (uzun zaman) meks ve hıfz mümkün değildir (bekletmek ve saklamak elde değildir) zira taaffün eyler (kokar) bozulur.

FASL-I ÂŞİR HAMÎRDEN MAMUL MEVZUHÛR ET'İME BEYÂNINDADUR LOKUM SAN'AT-I TABHI

(ONUNCU BÖLÜM HAMURDAN YAPILAN YENİ ÇIKMA
YEMEKLERİN HAZIRLANMASI BELİRTİLMİŞTİR)
(LOKUM PİŞİRME SANATI)

Adeta bir miktar dakîk-i hâs (has un) ve iki üç kaşık rûgan-ı sâde (te-reyağı) ve iki üç yumurta gereği gibi yoğurulup bol yağda kızartalar.

NEV'-İ AHER (BAŞKA TÜRÜ) :

Tencereye, kadar-ı kifâye su koyup (yeteri kadar su koyup) ve kaynayanca dakik-i hâs (has un) vaz' (koyup) ve kıvamına gelince kefçe (kepçe) ile karıştıra bâ'dehû (sonra) indirüp iki üç kaşık yoğurt ve biraz tuz vaz' (koyup) ve gereği gibi yoğurula sonra taze yumurtadan on beş yigirmi tane kırup katup lokum kıvamına gelince tekrar yoğurula bâ'dehû (sonra) tencereye örtüp iki üç saat kadar terk oluna. Sonra çıkarup tahta ya sini üstüne vaz' (bırakıp) ve matlûb üzre (arzu edildiği biçimde) kat' (kesip) ve vâsi' (geniş) kapta bol yağda tabh ideler (pişireler) kabarıp leziz hoş lokum olur.

NEV'-İ AHER YUMURTA LOKUMU

(BAŞKA TÜR YUMURTA LOKUMU) :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) dakik-i hâs (has unu) gayette kaynar yağla ve cüz'î (az) tuz ile yoğurup matlûb üzre (istenildiği gibi) kat' (kesip) ve ısıcak yağda tabh ve (pişirip ve) bazıları cüz'î asel (az bal) ya şeker izâfe ile (ilâve ile) yoğurup tabh eylerler (pişirirler) amma ya şeker ya asel (bal) izâfe olunur ise pek az ve cüz'îce ola ki (çok az olsun ki) hemen tatlısı his olunacak mertebede (derecede) gevrek ve hoşvar (hoş yiyişli) olur. Yumurta lokumu dakiki cüz'î (unu az) tuzlayup yumurta ile yoğurup tabh (pişe) kabarıp gevrek olur. Parmak gibi kesilüp süt ve nohut-ab (nohut suyu) üzerine vaz' (konup) ekl oluna (yenile).

**FASL-I HÂDÎ-İ AŞER LÂLANGA VE BÖREKLER
BEYÂNINDADUR LÂLANGA VE LAĞLİME GIDA DAHİ
DERLER. BİR KAÇ NEV'İ OLUR NEV'İ EVVEL**

**(ONBİRİNCİ BÖLÜM LÂLANGA VE BÖREKLERİN
BELİRTİLMESİDİR LÂLANGA VE LAĞLİME GIDASİ DA DERLER.
BİR KAÇ TÜRLÜ OLUR BİRİNCİ TÜR) :**

Evvelâ (önce) bir derince kaba kadar-ı kifâye su vaz' (yeteri kadar su koyup) ve içine sekiz on ya daha ziyade yumurta kırup ve gereği gibi çalkayup mezc oluna (karıştırıla) sonra dakik-i hâsdan (has undan) azar azar dökerek tekrar zorluca gereği gibi çalkana. Tamam özlenüp kıvama geldikde bir iki kabza tulum peyniri ve cüz'îce ekşi hamîr mâyası vaz' (koyup) karıştırıp üzerin örtüp bir saat kadar terk oluna sonra tâbede (tavada) tamam kızmış yağa o hamîrden kebîr (büyük) kaşık ya bir kefçe (kep-

çe) ile tabe dolunca (tava dolunca) vaz' (bırakıp) ve tarafeyni kızardıkça (iki yanı kızardıkça) kefkir (kevgir) ile çıkarup lengere vaz' (koyup) ve tamam oldukta üzerine şeker ya asel (bal) şerbet olmaksızın döküp ekl oluna (yene) âlâ ve lâtif olur (çok iyi ve güzel olur).

PEYNİR LALANGASI :

Teleme peynirinden yahud çayır peynirinden kadar-ı kifâyesin (yeteri kadarın) dakikle (unla) lokum hamîri kıvamına gelince yoğurup sonra gurabiye gibi kat' (kesip) ve gayette kızmış yağa ilka (bırakıp) ve tabhtan (piştikten) sonra matlûb üzerine (arzu edildiği biçimde) şeker ya asel (bal) dökülüp ekl oluna (yenile) hoş ve lâtif olur.

KAPAK VE TAS BÖREĞİ KİM TENCERE BÖREĞİ DAHİ DERLER :

Münasib bir tencereye ya kebîr (büyük) bir tas ya kebîr (büyük) bir sahanın kapağını cüz'î (az) yağlayup ince açılmış beş on yufka içine vaz' ve ince kıyılmış koyun etini bir baş hurda (ince) doğranmış soğanlı yağda kavurup cüz'î (az) meshûk (dövülmüş) büber ve dar-ı çinî ve fıstık ve badem ve kişniş izâfe (ilâve) kavrulmuş etle karıştırup yufkaların üzerine vaz' (yerleştirip) ve kaptan ziyade aşkın gelen (kaptan fazla büyük olan) yufkaları içine kıvrup bir hoşça örtüle sonra münasib (uygun) bir sahan ya bir tepsi ile kapayup altına ve üstüne mutedil (ılık-hafif) kor vaz' (döşeyip) ve bir hoşça kızarıncı tabh ve ekl oluna (pişe ve yenile).

DIĞER GÜNA

(BAŞKA YAPILIŞ BİÇİMİ) :

Kıyma yerine kuzu ciğerinden ve tavuk ciğerinden birer cüz'î (azca) ve mâ'ada (bundan başka) et suyu ile pişmiş olup dirice olarak pirinç pilâvından izâfe üslûb-ı sabık üzre (ilâve ederek yukarıda geçen biçimde) amel ve tabh oluna (yapılıp pişirile). Eğer mezbûr pilav olmazsa (yukarıda geçen pilâv olmazsa) pirinci yıkayup bir saat kadar suda dura ve süzüle sonra bir kaşık yağla bir iki baş hurda (ince-küçük) doğranmış soğanı kavurup pirince vaz' (koyup) ve karıştırup meshuk eczayı (dövülmüş toz halinde diğer erzakı) salifü'l-beyan (bildirildiği gibi-belirtildiği gibi) fıstık ve badem mukaşşeri (kabağı soyulmuş badem) vaz' (koyup) ve karıştırma bâ'dehû (sonra) yufkalara vaz' (koyup) ve örtüle ve tabh olunup (pişirilip) ekle ağaz oluna (yemeye hazır oluna).

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Bir iki kemale gelmiş (olgunlaşmış) piliç ya tavuğu ba'de't-tathir (temizledikten sonra) suda tabh (pişe) ve sonra beş on başsoğanı hurda ve ince (küçük ve ince) doğrayup bir iki kaşık yağda kavurup tavukları dahi pareleyüp soğanla matlûten (karıştırarak) yufkalara vaz' ve mezbûr ecza-i meshûki (yufkalara yerleştirilip yukarıda geçen ezilmiş diğer maddeleri) ve fıstık ve badem izafe (ilâve edilip) ve tabh oluna (pişirile) feamma (ancak) tavukların kemiklerini çıkarup mücerret etleri (soyulmuş etleri) vaz' ile (katarak) pişirilmek lâtif olur.

AKITMA Kİ ANADOLU'DA CIZLAMA DERLER NEFİSİ BİR YÜZÜ TABH OLANDIR Kİ TAŞ EKMEĞİ DERLER

(AKITMA BUNA ANADOLU'DA CIZLAMA ADI VERİLİR. GÜZELİ BİR TARA-Fİ PİŞENİDİR. BUNA İSE TAŞ EKMEĞİ DERLER) :

Dakîk-i hâs (has un) bir kıyye ve su bir kıyye su ile yarım kıyye külü mezc karıştırıp) ve gereği gibi karıştırıp sonra ince astardan süzüle sonra dakîki (unu) vâsi' (geniş) bir tencerede ol sade küllü su ile mutedilce lalanga hamîri kıvamında yayup içine 50 dirhem kadar mâye izâfe (ilâve) ve zorlu gereği gibi çalkana ki gayette özlenüp (iyice özlenip) el ile çekilince kopmaksızın uzana. Sonra üzerin örtüp mâye gelince üç saat kadar terk oluna bâ'dehû (sonra) toprak sac üzerine kefçe kefçe (kepçe kepçe) döke rek misâl-i pile (pile misali) ile alup büyük sahana ya lengere vaz' ile (yerleştirerek) nihayette hamîr tamam ol vechile (o yolla) tabh olunup (pişirilip) lengere vaz' (koyup) ve saçayağı cüz'î (az) kor üzerinde olmakla lengeri üzerine vaz' ideler ki (koyalar) her tabh olan (pişen) soğumaya ve bir küçük sahanda tere yağı erinmiş hâzır olmakla kuş yeleşği (kuş tüyü) ile tere yağından her tabh olanın (pişenin) üzerine tılâ idüp (sürüp) bâ'dehû (sonra) bir miktar terk ile (bekletilmekle) ekl oluna (yenile). Ve matlûb ise (istenirse) mukaşşer badem (soyulmuş badem) vya fıstık veya fındık katların arasına meshûk olarak (dövülmüş olarak) vaz' (döşeyip) ve üzerine musaffâ şerbet-i asel (saf bal şerbeti) ya şeker döküp ekl eyler (yerler) ve meshûk şeker (toz şeker) ekse dahi olur. Her vechile (her türlü) hoş olur.

AMEL-İ SAN'AT-I MÂYE

(MAYANIN YAPILMASI SAN'ATI) :

Eğer hamîr mâyesi bulunmaz ise (mayası bulunmaz ise) cüz'î (az) yogurdu beş on dirhem asel ve şir-i rûgan (kaymak süt yağı) ve birkaç kaşık dakik (un) ve bir iki fincan su ile mezc edüp (karıştırıp) dört saat kadar

ter ideler. Pâk mâye olur (temiz maya olur). Andan mezbûr akıtmaya (o mayadan yukarıda geçen akıtma yemeğine) mâye lâzım olduğu halde izâfe oluna (kullanıla).

PIRASA BÖREĞİ :

Bir iki baş soğanı bir kaşık yağla kavurup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) pırasayı bâ'de't-tathir (temizledikten sonra) ince doğrayup suda kaynatup suyu gereği gibi süzüle ve kavrulmuş soğana karışa ve yine bir miktar beraber kavru ve sonra bir kabza peğnir (peynir) izâfe (ilâve) ve mezc oluna (karıştırıla) soğanla pırasayı kavurur iken üç beş yumurta kırıp katup kavurular. Sonra ince açılmış beş on yufkayı tepsiye vaz' ve (yerleştirip) ol kavrulmuş mahlûtı (karışımı) ince yayup yine üzerine kadar-ı kifâye (yeteri kadar) bir kaç yufka vaz' (döşeyip) ve üstüne bir iki kaşık yağ serpüp furunda tabh olunup (pişirilip) ekl oluna (yenile) hoş olur.

MEŞHUR PETÜLENİN SAN'AT-I AMELİ

(ŞÖHRETLİ PETULENİN YAPILMA SAN'ATI) :

Dakîk-i hâsdan (has undan) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) hamîr yoğru-la. Sonra sulandırmak için az az tedricle (ara ile) su vaz' (koyup) ve bir taraftan yoğruldukça sulana. Bâ'dehû (sonra) on yigirmi ya daha ziyade (fazla) yumurtanın akını katup el ile gereği gibi darb iderek (vurarak) kuvvetlice çalkayup mezc ve (karışarak) halloluna. Yumurtanın akı ziyade (fazla) olur ise lâtif olur. Ve bir kaç yumurta yalnız sarısını miktarınca zeyt yağı ile ezüp (yumurta sarıları kadar zeytin yağı ile ezüp) gereği gibi halloluna. Sonra oklavanın ya bir çubuğun ucuna biraz pembe (pamuk) sarup muhkem bend oluna (sıkıca bağlana) pembeyi (pamuğu) yumurta sarısına batırup saplı ve kubbeli müdevver kalaylanmış bakır saç üzerine (kalaylanmış yuvarlak - değirmi saç üzerine) süreler. Bâ'dehû (sonra) sulu hamîrden lenger ya küçük sahan kapağı ile alup sacayağı üzerine kızmış ol kubbeli saca ihâta ettirilerek (kuşatıncaya kadar) döktükte ol sulu hamîrin kabı üzre sacı eğrice tutup fazlası yine kaba aka. Ve sacı sacağına vaz (koyup) ve yufka piştikte âbâdî kâğıt (güzelce kâğıt) gibi olmakla usul ile (yöntemlice) yufkayı alup elek ya kırbal üstüne el ile nazikâne (incitmeden) vaz' ideler (yerleştirirler). Sonra yine kızgın kubbeli sacı ol yumurta sarısıyla ıslatup yani andan saca sürüp yine ol mezkûr (adı geçen) sulu hamîrden döküle. Nihâyet bir tepsi dolup tatlulanacak kadar ber-minval-i meşrûh döküle (tatlı olacak kadar açıklandığı şekilde döküle). Tamam döküldükte yufkaları bir münasip kenarlı tepsiye vaz'ında (yerleştirirken)

üç ya dört yufkada bir arasına ağartılmış ve ince sahk olunmuş (dövülmüş) badem ya fındık yahut fıstık vaz' (yerleştirip) ve nihayet tepsi doldukta üzerini keskin bıçakla doğru doğruya kesmeğe dikkat oluna ki kesilen parçaları dağılmayup usuliyle olup bir aher (başka) tepsiye dikine dikine ve sıkça sıkça birbirine muttasıl (bağlı olarak) mevzun (düzgün) dizeler ki cümlesi tepside dizilince parça tûlen (uzunca) ve arzen (merkez olarak) birbirine mümasil ola (birbirine benzeye). Ve ol vechile (aynı şekilde) kat'da (kesme işleminde) be-gayet dikkat oluna ve birbirinden uzun ve kısa olmaya. Sonra musaffa şerbet-i şekerî (saf şeker şerbetinin) ya aselî (balı) az az âheste âheste (yavaş yavaş) dökerek haşlana bâ'dehû (sonra nerm ateşte hafif yanan ateşte) tatlısı te'sir idüp alıncı dura. Sonra mes-hûk dar-ı çinî (ezilmiş tarçın) ve gülâb (gül suyu) yahut çiçek suyu serpüp ekl oluna (yenile) gerek ısıcak ve gerek soğuk ekle (yemeye) şayeste (elverişli) olup lâtif olup sair (başka) helviyâ gibi (helvalar gibi) soğuğu namatbu' (tabiata uymaz) değildir. Belki daha leziz olur. Ve pirinç unundan tahmîr olursa (hamur yapılsa) be-gayet beyaz ve lâtif olur. Diğer ve defaten beş on yigirmi tepsilik yufka vech-i müşerrah (yukarıda açıklandığı yol ile) üzre döküp bir serin mahalde hıfz olursa fâsit olmaz (bozulmaz). Hususa (özellikle) Ramazan ayına mukaddem tedarik (Ramazan ayından önce bulunsa-yapılsa) ve hıfz ile (saklama ile) iktizâda (gereklikçe) bir tepsilik alup vech-i meşruh (açıklandığı gibi) üzre kesilüp dizülüp şerbetlenüp ekl olunur (yenir). Büyük dairede tedarik-i hademeye asan olur (bulunması hizmet ederken kolay olur).

PEYNİR LOKMASI :

Tuzsuz sade lor peynirinden yahut tuzlu peynirin tuzunu ihraç (atıp) ve izâle için (ayırma için) bir gün bir gece suda bırakup süzüp kifâye miktarı (yeteri kadar) alınıp cüz'î (az) dakîk-i has (has un) izâfe ile (ilâve ederek) yoğurup lokma lokma kesüp sonra gayette kızmış yağda tabh ve (pişirip) kefçe (kepçe) ile çıkarup ve yağın süzüp sahana vaz' (koyup) ve ekl oluna yene). Tatlı olması matlûb ise (arzu edilirse) musaffa şeker (saf şeker) ya asel (bal) şerbetine ilka (bırakıp) ve bir miktar durup çıkarup tabağa vaz' ile (koyarak - servis yaparak) ekl oluna (yene), lokmalar ısıcak iken sahana ya tabağa vaz' olundukta (alındığında) ince sahk olunmuş (dövülerek toz yapılmış) şekerî üzerine eküp kapağın kapayup bir miktar terk olunmağla şekerin tatlılığı sirayet ile (etkisini göstererek) lezzet peyda olmağla (meydana gelmekle) bu dahi bir güne lâtif olur (bu da bir değişik güzellikte olur).

SÜT BÖREĞİ :

Bir kıyye sütü 7-8 yumurta kırıp karıştıktan sonra 50 dirhem dakik-i hâsı (has unu) dahi izâfe gereği gibi karışıp çalkana ve bir kenarlı tepsiye bir iki kaşık yağ vaz' ile (koyup) her tarafını yağlayup bâ'dehû (sonra) mahlût (karışmış) sütü boşaltup ve üzeri nev'an (şekil olarak) kızarup pişince furunda dura. Bâ'dehû (sonra) çıkarup ekl oluna hafif ve lâtif olur. Bazıları tepsiye beş altı yufka döşeyüp üzerine mahlût (karışmış) sütü vaz' (koyup) ve pişirüp ekl iderler (yerler), üzerine başka yufka koymazlar. Ve isteyen sair (başka) börekler gibi tepside mahlût (karışık) sütün altına ve üstüne ince yufkalar vaz' ile (döşeyerek) pişirüp ekl iderler (yerler). Bazı mahalde yufka koymayup ba'de't-tabh üzerine (pişirdikten sonra üzerine) asel (bal) ya şeker şerbeti dökerler. Ve bir kaç yerinden delerler. Yahut baklava resmi keserler ki tatlısı içine gereği gibi sirayet etmekle (bulaşmakla) gayet hoş ve lâtif olur.

KAYMAK BÖREĞİ :

Kenarlı tepsiye be-gâyet ince ve şeffaf açılmış beş on yufkayı döşeyüp sonra sütü süzölmüş sade kaymağı yufkaların üstüne ihata ederek (döşeyerek) bir kat vaz' (koyup) ve yine kaymak üzerine ol yufkalardan beş on dane vaz' (koyup) tepsinin üstüne ve altına cüz'î (az) yağ serpüp furunda ya saç altında ba'de't-tabh (piştikten sonra) ekl oluna (yene). Matlûb ise (istenirse) pişince seyrek seyrek keskin bıçakla kesüp kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ya asel şerbeti (bal şerbeti) haşlayup ekl oluna (yenile). Ya ince meshuk şeker (ince dövölmüş ezilmiş şeker) beyaz olarak çokça saçup ekl oluna (yenile).

SAKIZ BÖREĞİ :

Kadayif hamîrinden daha suluca kadar-ı kifâye (yeteri kadar) dakik-i hâsdan (has undan) hamîr döküp çalkalayup sonra kubbeli bir saç üzerine kefçe ile (kepçe ile) ol suluca hamîrden kızarmaksızın yufkayı kaldırıp birin dahi öylece döküp yine kaldırıp bu üslûb üzere bir iki yüz yufka döküle sonra münasip bir tepsiyi cüz'î (az) yağlayup beş on yahut onbeş yufka tepsiye vaz' (koyup) ve ince doğranmış soğan ile yağda kavrulmuş kıyma etten yufkanın üzerine vaz' (yerleştirip) ve yine ol kadar yufka kıymanın üzerine vaz' (döşeyip) ve üstüne cüz'î (az) yağ serpüp furunda ya sac altında kömür ateşile tabh ideler (pişireler). Ol vadide iki defa tabh olunmagla lâtif çeşni peydâ eder (o yolla iki kez pişirilmekle güzel bir değişik şekil oluşur).

SOĞAN BÖREĞİ :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) soğanı hurda (küçük) doğrayup cüz'î (az) tuz ile suda bir iki taşmağla (taşınca) kaynatup süzeler. Sonra iki üç kaşık yağla tâbede (tavada) suyu gidince tekrar pişüre bâ'dehû (sonra) indirüp beş altı yumurta kırıp çalkayup soğana katup karıştırup hallola ve yine cüz'î (az) pişüreler. Bâ'dehû (sonra) bir münasip tepsiyi yağlayup beş on yufka vaz' ve yine ol kadar yufka vaz'la (yerleştirip) üzerine cüz'î (az) yağ serpüp furunda ya sac altında tabh idüp (pişirip) ekle ağaz oluna (yemeye başlana)

TAVUK BÖREĞİ :

Bir iki tavuğu ba'de't-tathir (temizledikten sonra) miktar-ı kifâye (yeteri kadar) su ile yumuşayınca pişireler. Ve bir kıyye soğanı ince doğrayup cüz'î (az) tuz ile ovup ta ki suyu çıka. Sonra bir iki kaşık yağla tâbede (tavada) kavruka. Ba'dehû (sonra) has ve ince açılmış yufkadan beş on tanesini yağlanmış tepsiye vaz' (yerleştirip) ve tavukları doğrayup soğanla karıştırup mezkûr (yukarıda geçen) yufkanın üzerine yayup ve yine üzerine ol kadar yufka vaz' (yerleştirip) ve üzerine cüz' (az) yağ serpüp furunda ya sac altında tabh (pişirip) ve ekl oluna (yene). Diğer: Ancak tavukların kemiklerin ihtimamlıca (özenle) ayırup atup etlerin doğrayup soğanla kavurup sonra yufkaya vaz' olunsa (yerleştirilse) gayet leziz ve tekellüfsüz olur (küllfetsiz güzel olur).

TATLU LOKUM ENVA'I ÇOKTUR LAKİN BU GÜNASI GAYET HOŞ VE GEVREK VE ACÂİP OLUR

(TATLI LOKUM ÇEŞİTLERİ ÇOKTUR ANCAK BU TÜRÜ ÇOK GÜZEL GEVREK VE DEĞİŞİK OLUR) :

Bir ölçü yağı pekçe kızartup iki ölçü dakiki içine döküp (unu içine döküp) itidâle (olgunlaşınca) gelince karıştırıla ve nerm ateş (hafif ateş) olarak bâ'dehû (sonra) be-gâyet süzölmüş (iyice süzölmüş) ekşi torba yoğurdundan kadar-ı kifâye (yeteri kadar) katup yoğrula ve üzeri örtölüp iki saat kadar terk oluna. Bâ'dehû (sonra) yine cüz'îce (azca) yoğrulup matlûb üzre (dilendiği gibi) gurabiye gibi lokum kesüp lokum olmak üzre yuvarlayup ziyade kızgın yağda tamam piştikten sonra çıkarup yağın süzüp ısıcak asel (bal) yahut şeker şerbetine ilka (bırakıp) tatluyu içince terk bâ'dehû (sonra) kefkir (kevgir) ile çıkarup tabağa vaz' oluna (konula).

Meselâ: Bir tabak lokum pişince tatluda dura sonra çıkarup tatlusu süzöle. Bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile) ve eğer çok yapılırsa da fâsit olup bozulmaz. Vakt-ı hivâhişte (istendiğinde) ekl oluna (yenile).

TAZE PEYNİR HÖŞMERİSİ :

Taze teleme peynirinin bir okkasın tencerey vaz' (koyup) ve ufaklayup kaşıkla ezerek mutedil (ılık-hafif) ateşte ta tekrar süt misali olunca karıştırıla kaynamağa başlayınca yiğirmi dirhem kadar dakik-i hâs (has un) ilka (katıp) ve bilâ tevakkuf (durmaksızın) karıştırup ta peynir şekeri gibi uzanup düheniyeti (yağı) bi'l-cümle hariç ve zahir olunca (görünüp ve çıkınca) cüz'î (az) dahi karıştırup bâ'dehû (sonra) indirüp sahana vaz'la (koyarak) ekl oluna (yenile) matlûb ise (istenirse) üzerine şeker-i meshûk (toz şeker) ya asel (bal) vaz'la (serperek) ekl oluna (yenile). Her vechile hoş olur (her iki biçimde de tatlı olur).

FASL-I SÂNÎ-İ AŞER ENVÂ'İ DOLMALAR BEYÂNINDADUR

(ONİKİNCİ BÖLÜM DOLMA ÇEŞİTLERİNİN BELİRTİLMESİDİR)

KAVUN DOLMASI :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) kıyılmış et ve bir iki baş ince kıyılmış soğanı bir kaşık yağda kavurular. Ve bir fincan pirinci ba'de't-tathir (temizledikten sonra), kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz ve büber (biber) ve dar-ı çinî ve mukaşşer (kabuğu soyulmuş) badem ve fıstık ve kişniş izafe (ilâve) cümlesin kıyma et ve pirinç ile karıştırular. Ve kavunun dolmağa yarar keleklerinden (olgunlaşmamışından-Anadolu'da hırtlak denenlerinden) ahz (alıp) ve sapın kat' (kesip) lâkin sonra üzeri kapanmak için kapaklık kadar kat' (kesip) bâ'dehû (sonra) içlerin çekirdeklerini ihraç (çıkarıp) bâ'dehû (sonra) mahlût (karıştırılmış) içleri içine doldurup ve kesilen kapaklık sapsarı yine kapayup ağaçtan ve çubuktan çiviler ile rapt ideler (bağlayalar) ve kaç dolma ise bu vechile (bu şekilde yapalar) ideler. Bâ'dehû (sonra) münasip gügeç (güyeç) yahut sahana vaz' (koyup) ve furunda kemal üzere fabh ideler (oluncaya kadar pişireler). Ve keزالik (böylece) bal kabağından dahi bu vechile (bu yolla) doldurulup vech-i meşruh üzere (açıklandığı yolla anlatıldığı şekilde) amel ve tabh olunur (yapılır ve pişirilir).

MEKİS DOLMASI KİM BADINCANDAN MAMUL VE TEKELLÜFLÜDÜR

(ONUR DOLMASI Kİ PATLICANDAN YAPILIR VE ÇOK ZAHMETLİDİR ZOR YAPILIR) :

Badıncanın (patlıcanın) üzerinde olan mor ince kabuğun keskin ince bıçakla usuliyile soymakta dikkat oluna ki ol vechile (o kadar) lâtif ve hoş

olur. İçini çıkarup badıncanı (patlıcanı) tuzlu suya ilka (koyup) ve semiz kıymadan kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ve cüz'î (az) yıkanmış pirinç ve hurda (ince küçük) doğranmış soğan ve büber ve dar-ı çinî ve kakule (baharat) ve tuz katup karıştırup badıncanlara (patlıcanlara) mutedilce (hafifçe) doldurular ve dibinden çıkan kapakları yine vaz' (koyup) ve çivileyüp bâ'dehû (sonra) on beş yigirmi yumurta kırup bir kapta çalkayup badıncanları (patlıcanları) yumurtaya bulayup ve bol yağda kızartup bâ'dehû (sonra) tencerinin dibine ki badıncanların (patlıcanların) altına parça parça kesilmiş kamışlar yahut zait (fazla) yağlı kemiklerinden döşeyüp üzerine badıncanları (patlıcanları) nizamlıca bir biri üzerine döşeyüp tencere dolunca istif oluna. Bâ'dehû (sonra) üzeri örtülünce et suyu koyup mutedil (hafif-ılık) kor üzerinde cüz'î (az) suyu kalınca tabh oluna (pişirile). Eğer et kemikleri yağlı ise et suyu bedeli (kadar) sade su konsa dahi olur.

NEV'-İ AHER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Ve badıncanlardan (patlıcanlardan) çıkan işleri tohumlarıyla yabana atmayup tuzlu suda cüz'î (az) haşlayup bâ'dehû (sonra) ince kıyup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yumurta kırup ve ol kıyılmış içleri yumurta ile bir hoşça karıştırı ve tâbede (tavada) kızgın yağda köfte gibi kavurup pişireler. Hoşça bir taam (yemek) olur.

BADINCANDAN HALEP DOLMASI

(PATLICANDAN HALEP DOLMASI) :

Badıncanın (patlıcanın) sapların kat' (kesip) ve atup ve dibinden kapaklık kat' ile (keserek) hıfz olunup (saklanıp) ve ince bıçakla tohumların çıkarup ve bir miktarın kıyma yapup ve badıncanları (patlıcanları) tuzlu suya vaz' (koyup) ve miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) ince doğranmış soğan ve büber (biber) ve dar-ı çinî ve kakule (baharat) ve na'na (nane) ve zağferan (safran) ve paklenmiş (temizlenmiş) pirinç bu cümlesin kıyılmış et ile karıştırup gereği gibi mezc olunup (karıştırıp) bâ'dehû (sonra) badıncanları (patlıcanları) sıkıca dolup pişince boş yeri kalmaya bâ'dehû (sonra) kapaklarını vaz' (yerleştirip) ve tencerenin dibini yağlı kemikler izâfe (ilâve) üzerine badıncanların (patlıcanların) kapaklı tarafı birinin kapaksız tarafına gelerek bir hoşça istif edüp ve tencerenin üzeri örtülünce ekşili itidal üzere (özenlice) su koyup nerm ateşte (hafif ateşte) yağlıca suyu kalınca tabh oluna (pişirile) ve ekşi nar ve koruk dahi olur.

HALEBİLER MEYANINDA ŞEYHÜ'L-MUSA NÂMİYLE MEŞHUR BADINCAN DOLMASI

(HALEPLİLER ARASINDA BİLİNER ŞEYHÜ'L-MUSA NÂMI İLE MEŞHUR PATLICAN DOLMASI) :

Taze çekirdeksiz badıncandan (patlıcandan) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ahz (alıp) başından sap tarafına karip mahalle değin (yakın yere kadar) keskin bıçakla dörder pare yarıla ve içi bir miktar çıkarılıp sonra keskin tuzlu suya ilka (konup) ve miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) koyun kıyması ve bir iki baş soğan dahi ince kiyup bir kaşık yağla tâbede(tavada) kavurup bâ'dehû (sonra) kıymaya vaz' ve bir miktar sahk olunmuş (dövülmüş büber ve dar-ı çinî (tarçın) ve kakule tuz ve na'na (nane) ve mi'denos (maydanoz) cümlesin kıyma ile karıştırup sonra badıncanları (patlıcanları) mutedilce (ortahalde) dolduralar. Bâ'dehû (sonra) mi'denos (maydonoz) saplarıyla sarup bağlayalar ve tencereye ibtida (önce) etin kemiklerini vaz' (koyup) bâ'dehû (sonra) badıncanları (patlıcanları) istif idüp tencere doldukta üzeri örtülünce et suyu ve yahut sade su vaz' (koyup) ibtida (önce) bir saat kadar keskin alevli ateşte kaynaya bâ'dehû (sonra) mutedil kor (hafif-ılık ateş) üstünde cüz'î (az) yağlı su kalınca pişüreler. Bâ'dehû (sonra) indirüp sahana vaz' (yerleştirip) ve yağlı su baki tencerede kalur ise süzölmüş torba yoğurdunu iki üç diş sarımsak vaz' (koyup) mezkûr (sözü edilen) yağlı su ile ezüp badıncanların üzerine vaz' oluna (konula) yağlı sudan bulunmaz ise bayağı su olur. Fakat yoğurt badıncanları (patlıcanları) soğutmaya. Bir miktar sahanı kor üzerine koyma lâzım gelür. Ve tencerenin dibine kemik bulunmaz ise karnı dahi konsa olur.

FASL-I SÂLİS-İ AŞER BADINCANDAN MAMUL PAÇALAR VE MÜCVER BEYANINDADIR

(ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM)
(PATLICANDAN YAPILMIŞ PAÇALAR VE EZME YEMEKLER
BELİRTİLMESİDİR)

Miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) badıncanı (patlıcanı) doğrayup bir miktar tuzlu suda dura, bâ'dehû (sonra) dakik-i hâsda (has unda) bulayup yağda birhoşça kızartalar ve üç beş diş sarımsağı iki üç fincan sirke ile döğüp tarator gibi yapıla, sonra bâkî yağ ile sirkeyi karıştırup bâ'dehû (sonra) badıncanların (patlıcanların) üzerine vaz' (koyup) ve yarım saat kadar kor üstünde dura, bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile).

BADINCAN MÜCVERİ

(PATLICAN EZMESİ) :

Miktar-ı kifâye (yeteri kadar) badıncanların (patlıcanların) sapların kesüp atup ve her birin iki şak yarup içlerin çıkarup ol içleri hafif tuzlu suda cüz'î (az) kaynatup suyun süzüp sonra yedi sekiz yumurtayı kırup başka kapta çalkayup ve bir miktar kıyma eti doğranmış bir baş soğanla beraber yağda kavurup birmiktar büber ve mi'denos (maydanoz) ve yumurtayı birbirine karıştırup sonra cümlesin kıymaya katup gereği gibi mezc oluna (karıştırıla). Bâ'dehû (sonra) oyulmuş badıncanları vaz' (koyup) ve kenarlı tepsiye cüz'î yağlayup badıncanları dizüp furunda yahut saç altında tabh oluna (pişirile). Ekli (yemesi) hoş olur.

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA TÜRÜ) :

Sapların kesüp içlerin çıkarup badıncanları (patlıcanların) tûlen (uzunca) dörder parça ayırmaksızın yarup su ile acısın alup bâ'dehû (sonra) bir kenarlı sahana dizüp ve üzeri örtülünce et suyu vaz' (koyup) ve her badıncanın arasına beş altışar diş sarımsak vaz'la (koymakla) ve her badıncanın (patlıcanın) arasına kıyılmış et na'na (nane) ve mi'denos (maydanoz) vaz' (koyup) ve sahanı kor üzerine koyup tabh oluna (pişe). Et suyu bulunmaz ise zeyt ve sade yağ ile (zeytinyağı ve tereyağı ile) dahi latif olur.

YUMURTA KAYGANASI MÜCVERİ

(YUMURTA KAYGANASI EZMESİ) :

Adeta yumurta kayganasının içine kadar-ı kifâye (yeteri kadar) simit içi vaz' (koyup) ve mücver tâbesinde (ezme tavasında) mücver (ezme) gibi pişirüp sonra bal şerbeti üzerine haşlayup ekl oluna (yene).

BADINCANDAN KAYGANA VE KÖFTE

(PATLICANDAN KAYGANA VE KÖFTE) :

Taze çekirdeksiz badıncanların (patlıcanların) içlerinden kadar-ı kâfi (yeteri kadar) alınup cüz'î (az) tuzlu suda haşlana bâ'dehû (sonra) incecik kıyalar bâ'dehû (sonra) beş on yumurta kırup gereği gibi çalkayup içlerle karıştırılar. Bâ'dehû (sonra) gayet kızgın yağda tarafeynini (iki tarafını) kızarta ve eğer hazır kavrulmuş kıyma var ise sahana vaz'ından sonra (koyduktan sonra) matbuhı üzerine (pişmesi üzerine) vaz' olunsa (konulsa) hoş taam olur (hoş yemek olur).

BADINCANDAN NEV'İ AHER

(PATLICANDAN DİĞER ÇEŞİT) :

Kadar-ı kifâye badıncanı (yeteri kadar patlıcanı) ince doğrayup acılığı zâil olunca (geçince) tuzlu suda dura bâ'dehû (sonra) her birin dakik-i hâsa (has una) bulayup yağda kızartalar, bâ'dehû (sonra) iki üç baş soğanı doğrayup yağda kızarınca kavru ve soğanı biri ki fincan sirke koyup badıncanlar (patlıcanlar) ile karışa ve sahana nizamlıca vaz' (dizip) ve tekrar sahana bir miktar kor üstünde durup bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile) lâtif taamdır (yemektir).

FASL-I RÂBİ-İ AŞER SUSUZ KÖFTE VE MÜCVER-İ ÇEVGÂNİ BEYANINDADUR

(ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM)

KURU KÖFTE VE ÇUBUK EZMESİ BELİRTİLMESİDİR)

SUSUZ KÖFTE AMELİ

(KURU KÖFTE YAPILIŞI) :

Be-gayet ince kıyılmış koyun etini tuz, büber, kakule, dar-ı çinî (tarçın) ile karıştırıp yoğurup yuvarlak âdetâ köfte yapup ve bir tencerenin içine bir miktar su koyalar. Ve köfteleri bir tasın içine vaz' (koyup) ve taşı tencere içine koyup ve tencerenin kapağını kapayup etrafına yaş astar sarup mutedil (hafif) ateşte âheste âheste (yavaş yavaş) tabh oluna (pişirile) yahut tasın içine su koyup tencerenin içine vaz' (koyup) ve köfteleri tencerenin içine tasın etrafına vaz' (dizip) ve kapağın kapayup etrafına yine yaş astar sarup tabh oluna (pişirile).

MÜCVER-İ ÇEVGÂNİ

(ÇUBUK EZMESİ) :

Semiz koyun etinden gayet ince kıyup bulgur gibi ola. Sonra beş on yumurta kırıp biraz mi'denos (maydanoz) ve cüz'î (az) tuz ve büber (biber) katup cümlesin kıymaya karıştırıp yoğurup mezc oluna (karışa) sonra mahsus göz göz tâbede (özel bölümlü tavada) kızgın yağda tabh ve ekl oluna (pişirilerek yenile)

KIYMA BÜRYANI :

Semizce koyun etinden miktar-ı kifâyesin (yeterli ölçüde) keskin bıçakla âdetten ziyade (âdet olmuştan fazla) inice kıyup derince sahana vaz'

(koyup) ve bir kaç tane mi'denos (maydanoz) kökü doğrayup etin üstüne yayup ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz ve büber ve dar-ı çinî ve dane sakız izâfe (ilâve) bâ'dehû (sonra) çokça su koyup kor üzerinde tabh oluna (pişirile) bâ'dehû (sonra) çokça indirüp tekrara dar-ı çinî ve büber ve cüz'î (az) limon suyu izafe (ilâve) ve ekl oluna (yenile) leziz (lezzetli) ve hazmı (sindirimi) hafif olup perhiz taamı (yemeği) olduğuna iştibah (şüphe) yoktur.

AREFE KÖFTESİ :

İki kiyye (2,5 kg) kıymalık etin damarlarını ihraç (çıkarıp) ve izale (temizleyip) safi kalan eti ince bulgur gibi olunca döğüp kıyalar. Ve iki baş soğanı ince doğrayup ve bir miktar tuz ve enison (anason) ve cüz'î (az) bulgur soğanla karıştırup ve cümlesin dahi kıyılmış ete karıştırup bâ'dehû (sonra) bir tas su ve iki avuç bulgur ilâve döğülmüş eti sulandırarak yoğurular. Şöyle ihtimam oluna ki (dikkat edile ki) nihayette hamîr kıvamına gele ve bir parçasın koparup üzerinde yoğurulan tahta ya teknenin bir kenarına uralar eğer ol parça et yayılmaz ve dağılmaz ise yoğrulma kararın bulmuştur. Hasılı gereği gibi yoğrulmakla bulgur dahi yumuşayup cümlesi yek vücut ola (tek parça ola) bâ'dehû (sonra) yine başka kıyılmış etin kadar-ı kifâye (yeteri kadar) soğanla yağda kavurup kadar-ı kâfi (yeteri kadar) meshûk (dövülmüş) dar-ı çinî ve büber ve kakule (baharat) ve mukaşşer (dövülmüş) badem (dövülmüş kabuğu soyulmuş badem) cümlesini baharatla kavrulmuş ete vaz' (koyup) ve karışa âmâde iken (hazırken) mukaddem ki (önceki) gibi döğülmüş kıymayı elma gibi parçalayup ortası parmakla çukurlana ve sonra mahlût (karışık) kavrulmuş olan kıymadan içlerine ve el ile ağzın kapayup sıkup güzelce pekiştirile. Bu minval üzere (bu yolla) cümle parçalar (tüm parçalar) kıyma ile dolup tamam oldukça cümlesin def'aten tencereye haşlar suya (kaynar suya) ilka (koyup) ve üzerine bir avuç tuz vaz'la (konup) pişirüler ve piştiğine alâmet birini çıkarup kulağa yaklaştırup çıtırdar ise tamamen pişmiştir. İndirüp ekl oluna (yenile). Ancak pişince suyun süzüp döküp bâ'dehû (sonra) kızgın yağda kavrulması şarttır. Bâ'dehû ekl oluna (sonra yenile).

NEV'-İ ÂHER (BAŞKA ŞEKLİ) :

Bulguru eleyüp kırbalardan geçen gayet hurdasın (elekten geçen en küçüklerin) alup iki ölçü bulgura rubu' ölçü (dört ölçü) dakik (un) katup hamîr gibi özlenüp sakız gibi olunca yoğrula ve cism-i vahit (tek cisim) oluna. Sonra köfte gibi parça parça ide. Ve cümlesin haşlar (kaynar) suda

kemâfi's-sâbık (eskiden-yani yukarıda anlatıldığı gibi kaynatup pişüreler). Ve mukaddem (önceki) bulgur ile dakîk arasına (un arasına) bir miktar, tuz ve büber ve dar-ı çinî ve kakule (baharat) karıştırıp tabh idüp (pişirip) bâ'dehû (sonra) yağda kızartup ekl oluna (yenile) ve eğer matlûb ise (istense) evvel (önce) hamîr içine bir miktar yani nısıf (yarım) bulgur kadar kıyılmış et izafe (ilâve) bâ'dehû (sonra) yoğurup tâbede (tavada) yağla kavurup iyice kızardıktan sonra ekl oluna (yenile).

FASL-I HÂMİS AŞER İSPANAH VE KABAK BASTI Kİ KABAK KALYESİ DE EDERLER

(ONBEŞİNCİ BÖLÜM)

(İSPANAK VE KABAK BASTI Kİ KABAK KALYESİ DE DERLER)

KABAK KALYESİ :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) semiz koyun etinden doğrayup kıyalar ve nısıf (yarısı) kadar soğanı ince kıyup ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) meshûk büber (dövülmüş toz biber) ve dar-ı çinî ve tuz ile eti ve soğanı cümlesin karıştırıp sonra taze dolma kabağının içine izâle ve kabuğunu iyice soyup ve kabağı münasip vechile (uygun bir biçimde) doğrayup yıkayalar ve bir münasib tencereye kabağın kökleri var ise dizüp bâ'dehû (sonra) birkat kabak ve bir kat mahlût (karışmış) etten vaz' ile (koyup) tamam doldukta astardan süzölmüş koruk suyuyla bir mikdar sade su vaz' (koyup) ve kabakların üzeri örtölünce bâ'dehû (sonra) kapayup kor üstünde tabha karib olunca (pişmeye yaklaşınca) üzüm vakti ise (üzüm mevsimi ise) nısıf kıyye (650 gram) üzüm suyu, değil ise iki kaşık asel (bal) ya şeker ya pekmez ilka oluna (konula). Ve bir baş sarımsak cüz'î (az) su ile dövüp ve süzüp ol suyu dahi ilka (koyup) ve bir miktar kuru na'na (nane) dahi ilka (koyup) mehren olunca (kararınca pişince) piştikte sahana vaz' ve tekrar kuru na'na (nane) üzerine vaz' ile (serpilerek) ekl oluna (yenile).

İSPANAH TAÂMI

(İSPANAK YEMEĞİ) :

Kadar-ı kifâye (yeterince) ispanahı bir defa cüz'î (az) kaynatup suyun süzeler ve sıkalar. Bâ'dehû (sonra) kıyup ve bir iki baş soğanı dahi kıyup cüz'î (az) yağla kavurup sonra ispanaha karıştırılar. Ve bir kaç yumurta kırup çalkayup ispanaha vaz' (koyup) ve cümlesin mezc idüp (karıştırıp)

sonra tâbede (tavada) cüz'î (az) kızgın yağa vaz' (bırakıp) ve bir yanı kızardıkta çevirüp bir yanını dahi kızartup sahana vaz' (koyup) elk ideler (yiyeler). İsteyen üzerine kıyılmış ve kavrulmuş et vaz'la (komakla) limon sıkup ekl ideler (yerler).

SEMİZ OTU TAÂMI

(SEMİZ OTU YEMEĞİ) :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) semiz otunu minval-i meşruh üzre (yukarıda anlatılan yol üzere) tabh olunsa lâtif olunsa lâtif olur. Fakat ispanah gibi suda kaynatma lazım değildir. Heman güzelce kıyup pişürüp ekl ideler (yiyeler).

ŞALGAM TAÂMI TABH SAN'ATI

(ŞALGAM YEMEĞİNİN PİŞİRME BİÇİMİ) :

Şalgamdan miktar-ı kifâye (yeterince) ahz (alıp) ve keskin bıçakla kabukların izâle (soyup) bâ'dehû (sonra) ince doğrayup mutedil (hafif) tuzlu suda yumuşak pişirüp suyun süzeler. Bâ'dehû (sonra) dakîke (una) basup ve bulayup tâbede (tavada) yağla kızartup bâ'dehû (sonra) sahana vaz' (çıkarp) ve sahanı kor üzerine koyup ve bir miktar et suyu izafe (ilâve) bâ'dehû (sonra) süzölmüş yoğurttan ki kaşık cüz'î (az) su ile ezüp sahana dökeler. Ve tekrar iki üç kaşık yağı kızdırup pilâv haşlar gibi haşlayup indirüp tevkif olunmaksızın (beklemeden) gayette ıssı iken (sıcak iken) ekle ağaz oluna (yemeye başlana). Hoş taamdır (güzel yemektir).

FASL-I SÂDİS-İ AŞER İLİK AMELİ İLE LUHÛMAT VE SAİREDEN OLAN ENVA'I YAHNİLERİN SAN'AT-I AMEL VE TABHI BEYANINDADUR

(ONALTINCI BÖLÜM)

İLİK YAPILIŞI İLE KUZULAR VE ÇEŞİDİNDEN OLAN YAHNİLERİN PİŞİRİLMESİ VE YAPILMASI SANATI BELİRTİLMİŞTİR :

İLİK AMEL-İ SAN'ATI

İLİK YAPILIŞI SANATI :

Semiz koyunun kuyruğundan yüz dirhem (325 gram) ve karaciğerinden dahi yüz dirhem (325 gram) alup yıkayalar ve ciğeri suda bir miktar tabh idüp (pişirüp) bâ'dehû (sonra) ciğer ile eti beraber taş havanda yek-

vücut (tek parça) olunca gereği gibi sahk idüp (dövüp) sonra kadar-ı kifâye (yeteri kadar) meshûk (dövülmüş) büber (biber) dar-ı çinî ve tuz katup karıştırıp mezc ideler (karıştırılar). Bâ'dehû (sonra) münasib kamışları doldurup tencereye nizamlıca dizerek ve üzeri örtülünce et suyu vaz' (koyup) ve kapağın kapayup nerm ateşte (hafif ateşte) iki üç saat kadar tabh ideler (pişireler). Bâ'dehû (sonra) sahana silküp üzerine yine büber, dar-ı çinî eküp ekl ideler (yiyeler). İliğe müşabih (benzer) taâm olur (yemek olur). Eğer et suyu bulunmaz ise bir kaç parça kemikli et vaz' (koyup) ve üzeri örtülünce sade su koyarlar.

BEYAZ YAHNİ :

Cümleinin pişürdiği yahnidür. Bazılar soğanı vaktiyle koymayup etin pişmesine karib (yakın) koymağla beyaz olur.

NAHUT YAHNİSİ :

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) eti doğrayup bir kaç defa yıkayup cüz'î (az) tuz ve ziyadece (çokca) su ile tencerede vâfir (iyice) kaynayup köpüğü geldikçe kefçe (kepçe) ile alınup bir miktar dahi kaynayup indirüp cümle suyun süzüp ve başka tencereye kemikli et parçaları ayırup etin miktarınca soğan doğrayup ve miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) suda ıslanmış nohut ile soğanı mezkûr (yukarıda söylenen) etin üzerine ol süzülen su ile beraber vaz' (koyup) ve tencereyi kor üstünde koyup yağlı suyu kalınca pişireler. Ve münasip tirit ile sahana vaz' (çıkarp) ve cüz'î (az) kor üzerinde durup bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yene) lezzetli taâm olur (yemek olur).

KIRMIZI YAHNİ :

Kıvırcık koyun etini doğrayup yıkayup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) su ile tencerede kaynatup kefçe (kepçe) ile köpüğün alup bir miktar dahi kaynatup indirüp üzerine gelen yağın bir âher (başka) tencereye alup ve etin veznince (ölçüsünce) soğanı doğrayup mezkûr (yukarıda söylenen) yağla kararınca kavurup ve etleri dahi sudan çıkarup ve ol yağ ile güzelce kavurup sonra kızartılmış soğanla eti ve suda ıslanmış nohuttan kadar-ı kifâyesin (yeteri kadarını) beraber cümlesin tencereye vaz' (koyup) ve etin yağı alındıktan sonra bâkî (geri) kalan kaynamış sudan üzeri örtülünce tencereye vaz' (koyup) ve kor üstünde güzelce tabh oluna (pişirile) ve sonra ıskarada kazırtılmış francala (furun) ekmeğinden tirit yapup üzerine boşaltup sahanı tekrar kor üzerinde cüz'î meksden sonra (beklettikten sonra) ekl oluna (yene) ve otuz kırk dirhem (100-130 gram) kadar İzmir siyahının usaresi (özü) zam olunur (ilâve edilir). Ve ziyade hoş ve lezzet verir. Fakat cüz'î (az) konula.

NEV'İ AHER TAVUKLU YAHNİ

(BAŞKA TÜRLÜ TAVUKLU YAHNİ) :

Semiz bir iki tavuk temizlenüp koyun etinin kol tarafından iki kıyye ahz (alıp) ve vâsî (geniş) bir tencerede miktar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz ile suda tavuğu ve eti beraber kaynatarlar. Ve gelen köpüğün izâle (ayırp) ve tavuklar pişmeğe karib (yakın) olunca indirüp ve üzerine gelen yağı alup başka tencereye vaz' (koyup) ve bir buçuk kıyye soğanı ol yağda kızartup bâ'dehû (sonra) koyun etini dahi soğanla beraber kızartup bâ'dehû (sonra) suda ıslanmış ve kabuğu izâle olunmuş (soyulmuş) nohuttan kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ve bir fincan İzmir siyahının usaresinden (özünden) cümlesin def'aten tencereye vaz' (koyup) ve üzeri örtülünce et suyu izâfe (ilâve) ve kor üzerinde âheste âheste tabh olunup (yavaş yavaş pişirilip) bâ'dehû (sonra) bir sahana ıskarada kızartılmış francalay (furun ekmeğini) tirit yapup üstüne boşaltup yine kor üstünde biraz meks idüp (bekletip) ekl oluna (yenile) ve tavuk etlerini ne matlûb ise (ne arzu ediliyorsa) pişüreler. Murad ancak tavuk suyu olup ve yağı alınup yahniye lezzet versin içündür.

YAKA YAHNİSİ VE YAKA KILINÇ BALIĞININ BAŞIYLA GÖVDESİNİN ARASI OLAN MAHALLE DERLER :

Mahall-î mezbûrdan (yukarıda belirtilen kılınç balığının gövdesi ile başı arasından) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ahz (alıp) ve parçalayup bütünce olarak yağda tabh oluna (pişirile). Sonra dört beş sarımsak dişin soyup bir salkım koruk danesi yıkayup sarımsak danelerine karıştırup vüs'atlice (genişçe) bir sahana bir kat balık, bir kat sarımsak ve bir kat koruk vaz' (koyup) ve üzerine bir fincan kadar koruk suyu vaz' ile (koyarak) sahanı kor üstüne koyalar. Suyu çekilince âheste âheste (yavaş yavaş) balıklardan dahi vech-i meşrûh üzre (yukarıda anlatıldığı şekilde) tabh olunur (pişirilir).

PAÇA YAHNİSİ :

Miktar-ı kifâye (yeteri kadar) paçayı ahz (alıp) ba'de't-tahir (temizledikten sonra) tabh (pişirip) ve miktar-ı kifâye (yeteri kadar) yani bir kıyye kadar soğanı doğrayup ve suda ıslanmış ve kışrı izâle olunmuş (kabuğu soyulmuş) nohuttan kadar-ı kifâye (yeteri kadar) soğanla ve pişmiş paça ile ve su ile cümlesin tekrar tencereye vaz' (koyup) ve kor üzerinde tamam mehren (kararlaştırıldığı şekilde) olunca tabh olunup (pişirilip) bâ'dehû (sonra) bir münasib sahana sâlifü'l-beyân (bildirildiği gibi) ti-

rit yapup yahniyi üzerine döküp tekrar kor üstünde bir miktar terk bâ'dehû (sonra) ekl oluna (yenile). Tirit ile kor üzerinde durmakla tirik yağlı suyu cezbitmekle (çekmekle) yumuşak ve leziz olur.

İNCİK YAHNİSİ :

Koyun inciklerinden kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ahz (olarak) ve gereği gibi tathirden sonra (temizledikten sonra) semiz ve temizlenmiş bir ya iki tavuk ve bir kıyye sığır dana eti dahi ba'de't-tathir (temizledikten sonra) cümlesin birden tencereye vaz' (koyup) ve tabha karib olunca (pişmeye yaklaşmıyaya kadar) kaynaya sonra tavuk ile eti alup baki kalan su ile incikleri mehren alınca (kararlaştırıldığı şekilde alınca) tabh idüp (pişirip) bâ'dehû (sonra) has ekmek ya francaladan (furun ekmeğinden) ince doğrayup inciklerin pişmesinden sonra suyu üzerinde kalan yağla yahut bir kaşık tere yağı ile kızartup tirit idüp sonra incikleri üzerine döküp ve baki kalan yağlı suyu dahi döküp sahanı hafifce kor üzerinde bir miktar terk (bekletip) bâ'dehû (sonra) ekl oluna lâtif olur (yenilir güzel olur).

PAPAZ YAHNİSİ :

Balıklardan kadar-ı kifâye ahz (yeteri kadar alıp) ve ber-kaide (kuralına göre) ba'de't-tathir (temizledikten sonra) cüz'î (az) tuzlana ve balıklar ufak ise bütünce ve büyük ise doğrana bâ'dehû (sonra) ince ve hurda (küçük) doğranmış bir iki baş soğanı rûgan-ı zeyt ile (zeytin yağı ile) kavurular ve üzerine bir kefçe (kepçe) su ile bir kefçe (kepçe) sirke vaz' (koyup) ve gereği gibi kaynar iken balıkları dahi üzerine vaz' (koyup) ve bir hoşça dura sonra limon sıkup ekl oluna (yenile) bazıları sirke koymayup cüz'î (az) su ve yağlı soğanla tabh ve (pişirip ve) sonra limon sıkup ekl iderler (yerler). Bu dahi hoştur.

NEV'-İ AHER (BAŞKA ŞEKLİ):

Hurda (küçük) kefal balıklarından kadar-ı kifâye (yeteri kadar) ahz (alıp) ve ber-kaide (kuralına göre) tathir (temizleyip) bâ'dehû (sonra) tuzlana ve cüz'î (az) sirke ve suda balıkları bir hoşça tabh (pişirip) ve suyu süzüle bâ'dehû (sonra) ol suya cüz'î (az) dakîk (un) izâfe (ilave) ve başka bir kapta su ile dakîk (unu) cüz'î (az) tabh (pişirip) ve sonra suya bir iki yumurta kırup gereği gibi alıştırıla ve yumurtanın râhiyası (kokusu) gidince tekrar tabh (pişirip) sonra balıkları içine vaz' (koyup) ve üzerine beva-bir (biberler) ve dar-ı çinî eküp sahanla cüz'î (az) kor üzerinde ağzı kapalı dura ki gerek buharın lezzet ve râhiyası (kokusu) ve gerek suyun lezzeti balıklara sirayet eylemekle (etki etmekle) letafet (güzellik) peyda olur

(meydana gelir). Matlûb ise (istenirse) sonra limon sıkup ekl oluna (yenile).

USKUMRU BALIĞI YAHNİSİ :

Uskumru balığından miktar-ı kifâye ahz (yeteri kadar alıp) ve berkaide tathir (kuralına göre temizleyip) ve tuzlana bâ'dehû (sonra) tencereye bir miktar-su ve sirke ve balıkları beraber vaz' (yerleştirip) taşup kaynayanca indireler. Ve bilâtevkif (oturmaksızın) suyun döküp acele ile üzerine soğuk su vaz' oluna ki (konula ki) parelenmeye. Bâ'dehû (sonra) bir tepsiye yayalar soğutalar bâ'dehû (sonra) vâfirce soğanı hurda doğrayup (soğanı iyice küçük ve ince doğrayıp) tabede (tavada) zeyt yağı ile (zeytin yağı ile) kavurular. Kızarmağa karîb olunca (yaklaşınca) der-akab (arkasından) indirüp içine vâfirce (çokca) mi'denos (maydanoz) doğrayup ve meshûk (dövülmüş) tuz büber (biber) vaz' (koyup) ve karıştırup bâ'dehû (sonra) balıkların kafaların ve kılçıkların ayırular ki kılçıktan eser kalmaya. Ve kuyrukların dahi lüzumsuz yerlerini kesüp atup bâ'dehû (sonra) bir derince yumurta tâbesine (tavasına) bir kat soğanlı mi'denostan (maydanozdan) ve bir kat balıktan tâbe (tava) dolunca bu minval üzre (bu şekilde) istif edüp ve soğan kavrulan tâbeye (tavaya) bir miktar su vaz' (koyup) ve karıştırup balıkların üzeri örtülünce ol sudan döküp bâ'dehû (sonra) balık tâbesini (tavasını) ateşe vaz' (koyup) suyu çekilince bir miktar tabh oluna (pişirile), sonra bir yumurta kırup iki üç limon suyu ile gereği gibi çalkayup balıkların üzerine vaz' (koyup) ve yine ateşte bir miktar kaynayup ve indirüp üzerine kadar-ı kifâye (yeteri kadar) meshûk (dövülmüş-ezilmiş) dar-ı çinî ve büber eküp ekl oluna (yenile). Ve uskumru balığı bu vechile (bu şekilde) tabh olunur ise (pişirilir ise) ekl eyleyenleri (yiyenleri) incitmez ve hoş olur.

PAÇA SUYUNUN DONDURMASI :

Semizce koyunun ayaklarından beş on ya da daha ziyade (fazla) lüzumu kadar alup âdetince ba'de't-tathir (temizledikten sonra) tencereye vaz' (koyup) ve üzerine su doldurup kemikler ve sinirler başka başka etten ayrılınca kaynatup sonra indirüp kemikleri ve etleri tamamen tenceden alınıp kalan suyu pâk astardan süzüp (temiz astardan süzüp) pâk tabağa (temiz tabağa) yahut sahana boşaltalar. Hengâm-ı şita (kış mevsimi) ise te'sir-i bürudett-i havadan (soğuğun tesirinden) donar ve eyyam-ı har (soğuk olmayan günlerde mevsimlerde ise) sahanı kar üzerine muhkem (sıkıca) vaz' olunmağla (yerleştirmekle) donar. Sonra keskin bıçakla baklama resminde (baklava biçiminde) kesüp her bir parçayı usuliyle parelenmeden

kaldırıp altında ve üstünde donmuş olan yağları tavuk yelegi ile âheste âheste (yavaş yavaş) giderüp tabağa birer birer nizamlıca vaz' (yerleştirip) ve üzerine limon sıkup ekl oluna (yenile) lâtifler ve taâm-ı meşhuredir (güzel ve meşhur yemeklerdendir). Ve meshûk dar-ı çinî (dövülmüş toz edilmiş tarçın) üzerine ekilse hazma medar ve taamına letafet verir (hazma-sindirime yardımcı olur ve yemeğe güzellik verir).

NEV'-İ DİĞER (BAŞKA TÜRÜ) :

Ve matlûb ise (istenirse) tamam mehren (kararlaştırıldığı gibi) alınca kaynadıkta yalnız kemikleri cümleten çıkarup su ile etleri bir pâk (temiz) derince sahana boşaltup gereği gibi donunca terk ideler. Bâ'dehû kat' (sonra kesip) ve donmuş olan yağları yine tavuk yelegi ile alup sonra limon sıkup ve dar-ı çinî (tarçını) eküp ekl oluna (yenile). Ve eğer tab'a muvafık ise (tabiat uygun ise) soyulmuş ve dövülmüş bir kaç diş sarımsağı paça kaynayup indirmeğe karîb (yakın) oldukta vaz' (koyup) ve karıştırup bâ'dehû (sonra) donduralar. Ve matlûb ise (istenirse) yalnız suyu dondurup etlerini bir sahana tirit yapup etleri üzerine vaz' (koyup) ve miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) tuz ve dar-ı çinî eküp ekl oluna (yenile) ve matlûb ise (istenirse) dahi üzerine paça terbiyesi yapıp konulsa ekl olunur (yenilir). Hâsılı her vechile (her şekilde) hoş ve güzel ve lâtif olacağıdan başka fevaidi (faydaları) dahi çok ve derkârdır (bilinmektedir).

FASL-I SÂBİ-İ AŞER

ENVÂ'-I PİLÂVLARIN TABH SAN'ATI BEYÂNINDADUR

(ONYEDİNCİ BÖLÜM)

(PİLÂV ÇEŞİTLERİNİN PİŞİRİLMESİ SAN'ATI BELİRTİLMİŞTİR)

YAĞSIZ PİLÂVIN SAN'AT-I TABHI

(YAĞSIZ PİLÂVIN PİŞİRME SANATI) :

İki üç be-gâyet semiz tavuğu ba'de't-tathir (temizledikten sonra) doğrayup miktar-ı kifâye (yeteri kadar) su ile yahut tuz sonra tencerede etler kemiklerinden ayrılınca tabh (pişe) bâ'dehû (sonra) cümle kemiklerin ihraç (atıp) yalnız etleri su ile astardan sözüp ve etleri gereği gibi sıkup ve ol suyu tencereye vaz' (koyup) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) pilâvlık pirinci ba'de't-tathir (temizledikten sonra) tencereye salup ve bir kaç dane sakız ile bir kaç tane dar-ı çinî izafe ve miktar-ı kifâye (yeterli ölçüde) tuz vaz' (koyup) mutedil ateşte (hafif ateşte) âheste ile (yavaşça) suyu çekilüp

pilâv kararına gelince tabh (pişirilip) ve sahana boşaltup ekl oluna (yenile) matlûb ise (istenirse) pilâvın pirinci pişmeye karîb oldukta (yaklaşınca) mezkûr (yukarıda söylenen) etlerden gereği gibi hurdalayup pirincin üzerine vaz' (koyup) ve kefçe (kepçe) ile karıştırup tabhında (pişince) sahana boşaltup ekl oluna (yenile) Yağ lâzım değildir. Sâfi tavuk suyu lâtif ve hem perhiz taâmı olur (yemeği olur).

NEV'İ DİĞER PİLÂV TABHI

(BAŞKA TÜR PİLÂV PİŞİRME) :

Koyun yahut kuzu kuyruğundan iki üç dane ve bir kuzubaşı ve iki semiz tavuk cümlesin ba'de't-tathir (temizledikten sonra) tencereye vaz' (koyup) ve üzeri örtülünce su koyup kaynadıkça gelen köpüğün kefçe (kepçe) ile alup nihayet cümlesi mehren (kararınca) olunca kaynayup tabhtan (piştikten) sonra bir kebir (büyük) kefkir (keevgir) ile süzülerek etleri alınup suyu kefkirden (kevgirden) tamam süzüle ve etlerin cümlesin astara vaz' ve tencerede kalan yağlı suyun üzerine güzelce sıkup ve mezkûr (söylenen) suyun iki buçuk ölçüsüne bir ölçü pirinç ba'de't-tathir (temizlendikten sonra) salup kaynar iken ve pirincin üzerinde bir iki parmak suyu var iken ateşten indirüp bâ'dehû (sonra) sahana boşaltalar. Ve bu üslûpla pilavın sakızlanmasına ve dahi letâfetine sebep olur.

SUSUS PİLÂVIN SAN'AT-I TABHI

(SUSUZ PİLÂVIN PİŞİRİLMESİ SAN'ATI) :

Bir kıyye pirinci dört beş defa yıkayup ve sonra doğranmış yarım kıyye kuzu yahut koyun eti bir kuşane (tencere) yahut münasip bir tencerenin altına doğranmış etleri yerleştirüp üzerine pirinci vaz' (koyup) ve daha üzerine erinmiş kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yağ ve bir kaç dane sakız ve bir parça dar-ı çinî ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz izafe (ilâve) bâ'dehû (sonra) ol tencereyi başka bir büyücek tencerenin içine vaz' (koyup) ve ol pilâvlı tencerenin kenarına bir iki parmak kadar kalınca büyük tencerenin içine su koyup büyük tencerenin kapağın kapayup etrafını hamîr ile sıvayup bâ'dehû (sonra) mutedil (hafif ateşte) âheste âheste (yavaş yavaş) dört beş saatte tabh oluna (pişirile) ve ateş azaldıkça kürek ile azar itidal üzre (özenle) kömür ateşi vaz' oluna (yerleştirile) ve yanmamasına dikkat oluna. Gayet teenni ile tabh oluna (gayet yavaş pişirile) hoş olur.

BÖĞRÜLCE PİLÂVI :

İki üç baş soğanı ince doğrayup birkaçık yağla kızartalar ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) böğrülceyi ba'de't-tathir (temizledikten sonra) tencere-

ye ol soğanla ve et suyu ile vaz' (koyup) ve tabh ideler (pişireler). Bâ'dehû (sonra) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yağla haşlayup ekl ideler (yiyeler). Ve böğrülce ile pirinci nısfıyet üzerinde (yarı yarıya) vaz' (koyup) ve tabh olunsa (pişirilse) hoş olur. Ancak böğrülcenin rıyhı (kokusu) olmakla meshûk dar-i çinî (dövülmüş tarçını) ve kimon (kimyon) pilavın üzerine ekilse sıh-hata medar ve lâtif olur (sağlığa faydalı ve güzel olur).

SÜTLÜ PİLÂV :

Elekten süzülmüş miktarı kifâye (yeterince) saf sütü tencereye vaz' (koyup) ve kaynamaya karîb (yakın) olunca kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yıkanmış pirinci salup tabh oluna (pişirile). Ve sahana boşaltup üzerine sahak olunmuş (dövülmüş) bir miktar dar-ı çinî ve şeker eküp ekl oluna (yenile) be-gâyet leziz ve perhiz taamı olur (yemeği olur).

SADE PİLÂV :

Bir kıyye pirinci bâ'de't-tathir (temizledikten sonra) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) tuz ve dört beş kıyye su ile tencereye vaz' (koyup) ve piring yumuşayınca kaynaya sonra suyunu kefkir (kevgir) ve yahut astardan süzüp ve pirinci tekrar tencere ile kapaksız olarak mutedil ateşte (hafif ateşte) bakiye kalan suyu çekilince tevkif idüp (tutup) bâ'dehû (sonra) yağı kızdırup haşlayalar. Ve yine cüz'î (az) ateşte meks (bekletip) bâ'dehû (sonra) ekl oluna bu gûna pilavın (bu çeşit pilâvın) pirinci uzar ve kabarup lâtif olur.

BAŞ PİLÂVİ :

İki üç kuzu koyun başını bâ'de't-tathir (temizledikten sonra) tencereye vaz' (konup) su ile mehren (kararınca) olunca kaynaya. Bâ'dehû (sonra) başları çıkarup suyunu süzüp ol suyu tencere ile yine ateşe vaz' (koyup) ve kadar-ı kifâye pirinci (yeteri kadar pirinci) üç dört defa yıkayup ol suya vaz' (koyup) ve kadar-ı kifâye (yeteri kadar) yağ dahi izafe (ilâve) ve bir kaç parça dar-ı çinî ve bir kaç tane sakız ve büber (biber) vaz' ile (koyarak) tabh oluna (pişirile) Bâ'dehû (sonra) başların beyinlerini çıkarup bir sahanda yoğurt gibi ezüp ve pilâv piştikte bir kenarlı tepsiye yahut bir kebirce (büyükçe) sahana boşaltup nizamlıca yayup ve ezilmiş beyinleri pilâvın üzerine sıvayup kaplaya bâ'dehû (sonra) pilâvı furuna vaz' (koyup) ve üzeri kızarınca tabh oluna (pişirile) sonra sıvanmış beyinleri pilâvın üzerinden atup ekl oluna (yenile) lâtif pilâv olur.

BADINCANLU PİLÂV

(PATLICANLI PİLÂV):

Kadar-ı kâfi (yeteri kadar) soğanı ba'de't-tathir (temizledikten sonra) doğrayup bir iki kaşık yağla kızarınca kavurular sonra taze tohumuz badingandan (patlıcandan) lüzumu miktar ahz (alıp) ve üzerinde olan incecik kışrın (kabuğunu) izale (soyup) bâ'dehû (sonra) ceviz kadar hurda (küçük) doğrayup kaynar suda haşlayalar. Sonra suyun süzüp kızartılmış yağlı soğanla badıncanları da bir miktar kızartup tencereye kadar-ı kâfi (yeteri kadar) su koyup pirinçle beraber cümlesin tencereye ve bir iki kaşık zeyt yağı (zeytin yağı) izafe (ilâve) itidal ateşte (hafif ateşte) tabh olur (pişer)ken bir kaç dane sakız ve dar-ı çinî ve büber ve biraz zağferan (safra) koyup tabh ideler (pişireler). Bâ'dehû (sonra) sahana boşaltup üzerine cüz'î meshûk (az dövülmüş) büber (biber) eküp ekl oluna (yenile). Hoşvar olur (hoş yiyişi olur).

KUBUNÎ PİLÂVI :

Sâfi kıymalık etten kadar-ı kâfi (yeteri kadar) alınıp fındık kadar olarak doğrayup ve cüz'î (az) et suyile tâbede (tavada) kavurular. Ve miktar-ı kâfi (yeterince) ağartılmış (toz olmuş) bademle şam fıstığından alup bunlar dahi tâbede (tavada) yağla cüz'î (az) kızarıla. Ve yıkanup tathîr olunmuş (temizlenmiş) miktar-ı kâfi (yeteri kadar) razzâki üzümü ve İzmir siyahı ve kuş üzümü cümlesin beraber cüz'î (az) yağla tâbede (tavada) bir miktar kavurup bunların cümlesin şöylece âmâde ideler (hazırlayalar) bâ'dehû (sonra) kifaye pirinci ba'de't-tathir (temizledikten sonra) âdeta bir pilâv pişireler. Yağını daha haşlamadan bâlâda mezkûr (yukarıda söylenen) kavurulmuş erzakı cümleten tencereye pişmiş pilâva vaz' (katarak) ve kefçe (kepçe) ile gereği gibi altı üstüne karıştırıla. Ba'dehû (sonra) kadar-ı kâfi yağı (yeteri kadar yağı) kızdırup tedricle az az dökerek ve bir taraftan kefçe (kepçe) ile acele karıştırarak yağı verile. Sonra ağzını kapayup küllü lâtif ateşte vaz'la (konarak) bir kaç saat terk olunup (bekletilip) bâ'dehû (sonra) yine alt ve üst olarak gereği gibi kefçe (kepçe) ile karıştırıla bâ'dehû (sonra) sahana boşaltup üzerine meshûk (dövülmüş) dar-ı çinî ve kakule (baharat) ve büber ekilüp ekl oluna (yenile) matlûb ise (istenirse) badem ile fıstık havanda irice dövülüp kavrusa dahi hoş olur.

NEV'Î DİĞER PİLÂV

BAŞKA TÜRLÜ PİLÂV :

Sağ ve bütün pirinçten kadar-ı kâfi (yeteri kadar) ahz idüp (alıp) ve yıkayup âmâde oluna (hazırlana) ve bir kaç kıyye kadar (1,5-2 kg) kadar

soğanı ba'de't-tathîr (temizledikten sonra) dibekte döğüp suyunu astardan süzüp ve nısif soğan suyu (yarım soğan suyu) ve nısif (yarım) et suyu âmâde ola (hazır ola). Bâ'dehû (sonra) dibi yassı vâsice (genişce) bir tencerenin dibine ibtida (önce) birkat kuş başı etten vaz' (döşeyip) ve üzerine bir kat pirinç ve yine bir kat et ve yine bir kat pirinç bu vechile (bu şekilde) üç kat tamam olunca pilâvın üzerine çıkınca bâlâda mezkûr mahlûfî (yukarıda söylenen karışım) sudan vaz' (et ve soğan suyundan koyup) ve tuzlayup ve erinmiş yağdan ve kızdırılmış olarak kadar-ı kifâye (yeteri kadar) vaz'la (koyarak) tencerenin kapağın kapayup nerm ateşte (hafif ateşte) âheste ile (yavaş olarak) beş altı saatte tabh oluna (pişirile). Matlûb ise bir kaç (istenirse birkaç) dane sakız ve dar-ı çinî izafe oluna (eklene). Ve pilâv-ı mezburun suyu (söylenen pilâvun suyu) sade et suyu olsa da hoş olur. Ve ashab-ı tabiata malûmdur (yemek zevki sahipleri tarafından bilinir).

BULGUR PİLÂVİ :

Yukanup temiz tathîr olunmuş (ayıklanmış) kadar-ı kifâye (yeteri kadar) bulguru su ile tencereye vaz' (koyup) ve tathîr olunmuş (temizlenmiş) İzmir siyahından yahut kuş üzümü ve razzakiden ba'de't-tathir (temizledikten sonra) birer avuç ve kavrulmuş kestane miktar-ı kifâye (yeteri kadar) cümlesin tencereye vaz' (koyup) ve ba'de't-tabh (pişirildikten sonra) kızdırılmış yağdan miktar-ı kâfi (yeterince) üzerine haşlayup ve bolca dar-ı çinî eküp ekl oluna (yenile). Matlûb ise (istenirse) yoğurt ile tenâvül oluna (yenile). Ancak kestane danelerin ikişer üçer parça parça idüp izafe oluna (ilâve oluna) ve su yerine et suyu izafe (ilâve) olursa pilâv tabh olunduktan sonra (pişirildikten sonra) kadar-ı kâfi (yeteri kadar) yağ dahi haşlana ziyade (fazla) leziz (lezzetli) olacağı hafi degildir (gizli degildir).

FASL-I SÂMİN-İ AŞER

ENVA'İ HOŞÂBLARIN AMEL-İ TABHI BEYÂNINDADUR

(ONSEKİZİNCİ BÖLÜM)

(HOŞAFLARIN KOMPOSTOLARIN TÜRLERİ YAPILIŞI PİŞİRİLİŞİ BELİRTİLMİŞTİR)

VİŞNE HOŞÂBİ SAN'AT-I AMELİ

(VİŞNE KOMPOSTOSU-HOŞAFI YAPILMASI SAN'ATI) :

Bir kıyye vişnenin danedar ve abdar (tane tane ve sulu) olanların ayırup baki kalan ufakların ezüp astardan süzeler. Ve ayrılan taneleri cüz'î

suda (az suda) kabuğu çatlayacak mertebede (derecede) ba'de't-tabh (pişirdikten sonra) kıl elekten süzüp suyun alalar. Sonra mukaddem alınan (önce alınan) su ile mezkîr (yukarda söylenen) kaynamış vişne suyunu karıştırıp nısıf kıyye kadar şeker katup bir iki taşınca kaynatup yine astardan süzüp hıfz oluna (saklana) sonra murad olundukta (istenince) bu mezkûr (söylenen) şekerli vişne şerbetinden kâseye vaz' (koyup) ve ol pişmiş vişne tanesinden itidal üzre (özenle) vaz'la (koyarak) makbul hoşab olur (aranılan komposto-hoşaf olur).

TAZE KIZILCIK HOŞÂBI

(TAZE KIZILCIK HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Vişne hoşâbının (kompostosunun) tabh-ı amel-i san'atı gibi (yapılışı pişirilmesi sanatı gibi) olur. Ve belki vişneden lâtif ve lezizter olacağından (daha lezzetli olacağından) başka hem kalbe dahi ferah ve safa verir.

NEV'-İ DİĞER VİŞNE HOŞÂBI

(DİĞER TÜR VİŞNE HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Yalnız suda tabhla da (pişirmeyle de) olur amma nev'an (tür olarak) lezzetsiz olur. Ancak ol suya cüz'î asel (az bal) izafe olunsa (eklenirse) meyvası tabh olunca (pişince) lezzetli olur. Bu tavr üzre (bu şekilde) yapılan hoşâbların (kompostoların) cümle meyveleri üzerinde olup her ne cins meyveden hoşâb (hoşaf) olur ise bu vechile (bu yolla) oldukta meyvesi üzerinde kaldığı müşahade olunmuştur. (görölmüştür) ve meyve şerbetinin üzerinde görünmesi havas-ı hamse-i zahire kesb-i safa eyleyeceği (beş duygunun kazanılmasına yardımcı olur) ve hususa (özellikle) şerbete gülâb (gülsuyu) ya çiçek suyu ve cüz'î misk dahi (az miskde) izafe (ilâve) olunsa lâtif leziz olacağı bi-iştihaktır (güzel ve lezzetli olacağı şüpnesizdir).

TAZE KAYISI VE ERİK HOŞÂBLARI

(TAZE KAYISI VE ERİK KOMPOSTOLARI - HOŞAFLARI) :

Bunlar dahi vişne hoşâbı (kompostosu) gibi tabh (pişip) imal olunur (yapılır). Lâkin (ancak) vişnenin hurdalarını (küçüklerini) ezüp ve astardan sıkup süzmekle olur. Ancak kayısı ile erikten beş on danesin bir miktar su ile be-gâye mehren olunca (kararlaştırılınca) ba'de't-tabh (pişirildikten sonra) astardan sıkup ve süzüp suyun alup ol su ile şekerli kaynatup yine süzüp saf oldukta (temiz) hıfz oluna (saklana) ve mukaddem (önceden) denadar (taneli) ve kemal üzre (olgun) olanları ayrılmakla anların su ile kabuğu çatlamak derecesinde kaynatup ve kefkir ile (kevgir ile) sudan çık-

rup ya kıl elekten süzüle bâ'dehû (sonra) bu süzülen su ile mukaddem imal olunan (önce yapılmış olan) şeker şerbetini mezc (karıştırıp) ve itidal üzre (özenle) tatlı şerbet yapıp kayısılar yahut eriklerden kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şerbete vaz'la (koyarak) hoşâb (hoşaf-komposto) edüp nûs ideler (içeler).

NEV'-İ AHER SAN'AT-I TABH HOŞÂB

(BAŞKA TÜR HOŞAF-KOMPOSTO PİŞİRME SAN'ATI) :

Bu makûle hoşâbların (bu söylenen hoşafların) meyveleri üzerine gelmekte san'at bir kaç gûnadur (yapılış şekli bir kaç türdedir). Evvelâ meyveleri suda yahut tatsızca şerbette tabh etmektir (pişirmektir). Sâniyen (ikinci olarak) hoşâbın (hoşafın) şerbeti âdetten ziyade tatlı olmaktadır. Sâli-sen (üçüncü olarak) elbette meyveler susuz olarak başka durmaktır. Bu vechile (bu şekilde) amel oldukça (yapılınca) faidesi (yararı) elbette meyveleri üzerinde durup her ne cins meyveden olur ise malûm (bilinip) ve meşhur olmağla sâhib-i tabiat olanlara manzarası hoş gelür. Ancak misket yahut canik dedikleri elmaların nev'inden (türünden) ve gerek armuttan hoşâb (hoşaf) yapılır ise tatlı olması gerektir. Ekşisinden olmaz ve olsa dahi pâre pâre olur ve ezilür. Letâfetsiz olup (gösterişsiz olup) ve hoş olmayacağı erbab-ı tebayi'a malûmdur (aşçılar tarafından bilinir).

TAZE ELMA VE ARMUD HOŞÂBLARI

(TAZE ELMA VE ARMUT HOŞAFLARI-KOMPOSTOLARI) :

Bu meyvalar ve sair taze bi'l-cümle (tüm) meyvelerin hoşâbları (hoşaf-ları) tabhı (pişirilmesi) mukaddemâ (önceden) tahrir olunan (yazılan) amel-i san'atı (yapılış sanatı) gibi olur. Ancak bunlarda üsare (öz) iktiza eylemez (gerekmez). Heman suda yahut tatsızca şerbette yumuşayınca tabh (pişirilip) ve sudan alup süzeler ve ol su ile kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şekeri kestirüp başkaca hıfz oluna (koruna). Vakt-ı hacette (gerektiği zaman) üslûb-ı sâbık üzere (eski yapıldığı gibi) hoşâb olunup (hoşaf yapı-lip) şurb oluna (içile).

MARDİN ERİĞİ HOŞÂBI

(MARDİN ERİĞİ HOŞAFI KOMPOSTOSU) :

Ol, kuru erikten lüzumu kadar ahz (alıp) ve su ile bir iki defa yıkay-up bâ'dehû (sonra) üzerine ısıcak su vaz' (koyup) ve bir gece terk ve fer-dası günü (ertesi günü) suyun süzüp eriklerin üzerine tekrar su koyup kap-lı tencerede nerm ateşte (tatlı yanan ateşte) bir miktar kaynatup in-

dirünce terk ve kemal mertebe (olgun derecede) soğuyunca tevkif (tutup) ve tamam yumuşayup tazeliği halinde olduğu gibi kabara sonra ol erikleri kaynamış olduğu su ile şekeri şerbet idüp danelerden üzerine vaz' hoşâb olup nûş oluna (konulunca hoşaf-komposto yapılır ve içilir). Bu eriklerin hoşâbı (hoşafı) bu vechile (bu şekilde) amel olunup (yapılıp) erikler vech-i meşrûh (açıklandığı şekilde) üzre kabartıla.

ALUVVİ FAKİH HOŞÂBI

(ALUVVİ FAKİH HOŞAFI-KOMPOSTOSU):

Miktar-ı kifâyesin ahz ve (yeteri kadırını alıp ve) bir iki defa yıkayup sonra vafırce (fazlaca) su ile tencerede bir defa kaynatup indirüp soğuyunca terk ideler. Bâ'dehû (sonra) suyun süzüp bir kapta hıfz (saklayıp) ve yine su koyup bir defa dahi kaynatup evvelki gibi sıkup suyun süzüp bu minval üzre üç defa bu üçüncüde bir hoşca kaynatup kabarup pişince kaynaya bâ'dehû (sonra) yine suyun alup hıfz oluna (saklana) ve erikleri dahi bir sepete vaz' (koyup) ve hıfz ideler (saklayalar) ve ol mahfuz, (saklanan) suyu kadar-ı kifâye (yeteri kadar) şeker ile şerbet idüp kestireler. Ve başkaca hıfz ideler (saklayalar) vakt-ı hacette (gerektiği zamanlarda) vech-i meşruh üzre (yukarıda anlatıldığı şekilde) şerbet idüp eriklerden üzerine vaz'la (koyarak) hoşab edüp (hoşaf yapup) nuş ideler (içeler). Aluvvi Fakih'in defaât-ı selâse (üçüncü defa) kaynatup hıfz olunan (saklanan) suyu sabahleyin aç karnına içilse dafi'-i hararet (harareti kesici) olup ziyade (çok) içerler ise hoş müshildir (ishal yapar). Ve hareret gide. Nef'-i azimi (büyük faydası) meşhud (görölmüş) ve mücerreb (denenmiş) ve müsellemdir (rahatlatıcıdır).

BARDAŞA ERİĞİ HOŞÂBI

(BARDAŞA ERİĞİ HOŞAFI-KOMPOSTOSU):

Bu erik Cezire-i Sakızdan (Sakız Adasından) gelür. Cemi eriklerden (tüm eriklerden) lâtif ve lezizdir. Bu eriğin humuzeti (ekşiliği) kalil (az) ve hadd-i itidalde olmağla (orta derecede, ölçülü) iptidada erikleri ba'de't-tahir (temizledikten sonra) toprak tencereye vaz' (koyup) ve üzerine ısıcak su döküp bir gece terk oluna. Ferdası (ertesı gün) ol su ile kaynatup bir kere kaynayınca indirüp suyun süzüp alup şekeri ol su ile şerbet idüp kestireler. Vakt-ı hacette (gerektiği zaman) eriklerden üzerine vaz' (koyup) ve hoşâb iderler (hoşaf yaparlar).

BE-GAYE EKŞİ ERİKTEN HOŞÂB

(ÇOK EKŞİ ERİKTEN HOŞAF-KOMPOSTO) :

Fi'l-hakika (gerçekte) be-gaye ekşi olan erik bir iki defa kaynatup suyu dökülünce hoş-h'âr olur (hoş yiyişi olur) ve bu vechile (bu yolla) tabhında (pişirilmesinde) iki üç vechile (yolla) letafet kesb eyler (güzellik gösterir). Evvelâ humuzeti (ekşiliği) itidal üzre olur (ortalanır). Saniyen (ikinci olarak) aslında taze iken ne mertebede ise yine ol mertebe kabarur (taze şekline döner) ve gûna (çeşidine) kabarup kemal bulmağla lezzeti dahi hoş olur (olgunlaşmakta tadı da güzel olur). Ana binaen (ondan dolayı) kuru eriğin bu vechile (yolla) bir gece suda nef' etseler (bekletseler) kemal üzre (olgunca) kabarup letafete (güzelliğe) bâis olur. Ve sair (diğer) erikler meselâ: Amasya ve Poziğa erikleri ve bilâd-ı saire (diğer şehirler)den gelen eriklerin cümlesin ol vechile (o yolla) amel ve tabh oluna (yapılıp pişirile).

RAZZAKİ ÜZÜMÜ HOŞÂBI

(RAZZAKİ ÜZÜMÜ HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Tabhında (pişirilmesinde) san'at-ı ameli (yapılış şekli) gûnâ-gûn olur (çeşit çeşit olur). Feemma (kaldı ki) tahrir olunacak vechi (yazılacak şekli) eğerçi tekellüflüdüdür (zordur). Ancak bēgaye lâtif (çok güzel) ve rîhden âri (kokusuz) ve hafif hoşâb olur (hafif komposto olur). Evvelâ üzümü yıkayalar sonra kapaklı tencereye su ile vaz' (koyup) ve tazeliği gibi şişüp kabarcınca kapaya sonra indirüp soğutalar. Ve suyun süzüp üzümleri alup birer birer iğne ile âheste âheste çekirdeklerini ihraç (atıp) ve ucu sivri çıkı ile usuliyle üzerilerinden kabukların dahi alalar. Ve üzümlere parelenüp ziyan gelmeye ve ol süzülen suyu ber-kaide (kuralıca) şeker katup kestirüp şerbet ideler. Vakt-ı hacette (gerektiği zaman) ol şerbeti tatluca idüp üzerine üzümleri vaz'la (koyarak) hoşâb (hoşaf) ideler âlâ ve lâtif olup ve demi tasfiye idüp çiğeri tazeler (kanı temizleyip çiğeri yeniler). Razzaki ve emsali üzüm hoşâbi (hoşafi) kaynayup ateşten indirüp bir miktar soğuk su tencerenin içine dökülse tatlusunu hoş döker.

ARMUD KURUSUNUN HOŞÂBI

(ARMUT KURUSUNUN HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Armut kakı derler âlâsı (iyisi) Kankırı (Çankırı) ve ol havâliden gelür ve sair (diğer) kakı armutları dahi (armut kaklarını dahi) bu vechile (yolla) amel ve tabh olunur. Bu hoşâb (hoşaf) cümleden ziyade gâilesiz (kolay) ve fi'l-hakika (gerçekten) nâfi olduğu (yararlı olduğu) şüphesizdir. Evvelâ (önce) armudu yıkayup sonra doğrayup ısıcak su ile toprak tencereye vaz'

(koyup) ve bir gece terk olunup ferdası (ertesi gün) ol su ile ekle sâlih olunca (yemek için uygun olunca) tamam tabh oluna (pişirile). Ve indirüp süzüp suyun alalar. Ve ol su ile şekeri kıyama getüreler. Ve ber-minval-i meşruh (açıklanan yöntemle) ol şurubdan şerbet yapup kadar-ı kifâye (yeteri kadar) üzerine armut koyup hoşâb (hoşaf) olmakla nûş ideler (içeler) bu cümleden bilâ-gaile menfaatli olup (diğerlerinden kolay ve faydalı olup) mi'deye kuvvet verüp buharî dimağî suüddan men eyler (sıkıntıyı uzaklaştırır). Rahatlatır.

PORTAKAL HOŞÂBI

(PORTAKAL HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Portalı soyup ve içinden çekirdeklerin tamâmen giderüp ve dilimlerin üzerinde olan zarları âheste âheste ile (yavaşa) giderüp her bir dilimi ikişer parça idüp ayrıca koyalar. Sonra üç beş ya daha ziyade portakalları sıkup suyun alup ve ol suyu nısıf kıyye şeker ile karıştırup bir okkaya kadar dahi sade su zam edüp bir miktar kaynatar ve sonra astardan süzüp hıfz ideler (saklayalar) vakt-ı hacette (lâzım olduğu zaman) ol şürbden (şuruptan) itidal üzre (özenle) şerbet yapıp ayıklanmış dilimleri üzerine ilka ile (koyarak) hoşâb idüp (hoşaf yapıp) nûş eyleyeler (içeler). Râyihası (koku) lâtif ve lezzetli hoşâb (hoşaf) olur. Ve eğer portakalların kabuğuyulan doğrayup su ile şeker kaynar iken içine döküp beraber kaynatılsa râyiha (koku) be'gayet (iyice) lâtif olur. Ve su ile kaynayan şekere soyulmuş ve paklanmış (temizlenmiş) portakal dilmelerini bir münasib sepede vaz' (koyup) batırup cüz'î meks (az bekletip) bâ'dehû çıkarılsa (sonra çıkarılsa) yahut sepetsiz heman portakalları öylece kaynar şekerin içine bırakup yine meskten sonra (beklettikten sonra) kefkir (kefگیر) ile cümlesin alup şerbeti süzölmek için bir yassı şeyde bırakılup bu vechile (yolla) amel olunsa (yapılsa) lezzetli ve na-puhteliği (pişmemişliği) gitmekle hoş-h'âr (yemesi güzel) olur.

TAFLAN HOŞÂBI

(TAFLAN-KARA YEMİŞ-HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Taflana Trabzon diyarında (Trabzon'da) kara yemiş derler. Farişide (farsçada) loher derler. Yunanî'de (yunancada) taflan derler. Gürcülerde Gürcî Kirasi derler. Bilâd-ı hârre zemininde olmaz (sıcak belde topraklarında yetişmez). İbtida (önce) ağacında be-gaye âlâ olmuş (iyice güzel olmuş) ve kararmış taflanı düşürüp çar-şeb (çarşaf) üzerine serüp üç gün güneşte durup kuruya sonra bir gece küllü suda durup ıslana ertesi gün

sudan çıkarup bir iki defa su ile yıkayup sonra reyçal (reçel) kıvâmına gelince asel (bal) ya şekerle kaynatup hıfz oluna (saklana). Hîn-i iktizada (gerektiğinde) miktar-ı kifâye konup (yeteri kadar konup) tenâvül oluna (yenile) ancak şeker ile tabh olundukda (pişirildiğinde) daneleri yüzüne çıkmayup dibine çöker ise de be-gayet leziz ve lâtif hoşâb (hoşaf) olur.

ENAR HOŞÂBI

(NAR HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Enarın (narın) danedâr olanların (taneli olanlarını) danelerin ayıklayup şöyle koyalar. Mâ'adâların ezüp suyun astardan süzüp alalar. Bâ'de-hû yarım kıyye nar suyuna yarım kıyye şeker ve yarım kıyye dahi su koyup bir defa kaynatup astardan süzeler. Sonra bu şurubun miktar-ı kifâyesin (yeteri kadarını) şerbet yapup kâseye vaz' (koyup) ve enarın (narın) ayrılmış danelerinden üzerine kadar-ı kifâye döküp (yeteri kadar döküp) ve tatlu enardan (nardan) dahi bir iki fincan üzerine dökülse lezzetli ve taamı hoş hoşâb (hoşaf) olur.

ŞAM FISTIĞI HOŞÂBI

(ŞAM FISTIĞI HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Fıstığın miktar-ı kifâyesin (yeteri kadarını) kırıp ve danelerinin üzerinde olan zarların izâle (soyup) sonra irice danelerinden miktar-ı kâfi (yeterince) ayırup şöyle koyalar. Ve kırılıp hurdalaşmışların alup bir miktar gülâb (gül suyu) ve su ile mermer havanda gereği gibi hallolunca sahk oluna (dövüle) sonra vaz' olunacak (konulacak) şeker şerbetinden havana az az vaz' ederek (koyarak) ezüp dögeler. Ve nisâbına gelince (ölçüsüne gelince) dögüp ezerek mecz ile (karıştırarak) lâtif beyaz badem heriresi gibi (badem ezmesi gibi) şerbet oldukta kâseye döküp mukaddem (önceden) ayrılıp mahfûz olan (saklanan) danedar (tane tane) fıstıkları dahi üzerine vaz'la nefis hoşâb (hoşaf) olur.

ÇAN FISTIĞI HOŞÂBI

(ÇAM FISTIĞI HOŞAFI-KOMPOSTOSU) :

Bu dahi evvelki gibi san'at-ı ameli icrâ olunsa (bu da önceki gibi yapılsa) olur. Ve hattâ fıstığı asel şerbeti ile (bal şerbeti ile) tenâvül eylemek (yemek) ra'sedâr olanların (titreyenlerin) ra'sesin (titremesin) giderür deyü kütüb-ı müfredat-ı tıpdâ (tıp kitaplarında) ve sair (başka) kitab-ı müdâvâtda (ilâç kitaplarında) ziyade medh idüp yazmışlar amma be-gaye (iyice) dühniyetli hoşâb olmakla (yağlı hoşaf olmakla) kesret-i tenâvülü (çok yen-

mesi) mideyi ifsat deyü ihtiraz ederler (mideyi bozar diye sakınırlar). Ancak münâsib bir tepsi ile furunda fıstıklar kızarmağa karib (yakın) meks ittirilse (bekletilse) dühniyetine tedenni (yağı azalıp) ve itidal (hafiflik) gelmekle ıslâhına sebep olur. Ve bu gaileden berî olur (bu zorluktan uzak olur). Ve hattâ fındık ve badem ve hususiyle (özellikle) cevizi kavurup kızartmak ile ekl eylemek (yeme) ahsen ve elzemdür (güzel ve gereklidir). Ve şekerî mülebbes (karışık) badem kavrulmamış olsa çok çok tenâvül eylemezler (yemezler). Eser-i düheniyetinden ihtiraz ederler (yağı var diye sakınırlar). Mî'deye müfsid (bozucu) ve muzir (zararlı) olunca zevk ve sa-fâsı cefasına bedel olamaz.

İNCİR HOŞABI

(İNCİR HOŞAFI-KOMPOSTOSU):

İncirleri bir def'a yıkayup ve saplarn kesüp iğne yahut ince hilâl ile her birin beş altı yerinden delüp bir kâseye vaz' (koyup) tizce (çabukça) olsun matlûb ise (istenirse) üzerine ısıcak su döküp amma acele yogise so-vuk su döküp bir gece terk oluna. Bu vechile (yolla) amel olunur ise (ya-pılırsa) iki üç gün hoşab dursa (hoşaf dursa) fâsid olmaz (bozulmaz) belki lâtif olur. Güyâ taze incir gibi yumuşak ve hoş olur ve suyu dahi saf ve berrak ve tatlu olup üsel ya (bal ya) şeker izâfe olunmağla (ilâve etmeye) muhtâç olmaz.

FASL-I TÂSİ' AŞER

SUYU BUZ DONDURMANIN TARİKİ BEYANINDADUR

(ONDUKUZUNCU BÖLÜM)

(SUYU BUZ YAPMANIN YOLU BELİRTİLMİŞTİR)

Yarım kıyye miktarı güherçile ve ol kadar tuz ikisin bile muhkem dõge ve sahk ideler (dõveler) sonra bir leğen ya bir münasip kaba su ko-yup ol dõğõlmüş tuzlu güherçileyi üzerine serpüp bir miktar durmakla kaymaklanup donar. Sonra kalay ile kurşundan ma'mûl ve masnû (imal olunmuş ve yapılmış) madenî bir kâseye su doldurup mezbur (yukarıda söylenen) leğenin içine vaz' (koyup) ve şöyle yerleştireler ki leğenin içinde olan suyu kâsenin kenarına taşradan (dışarıdan) bir parmak kalınca gele. Bir kaç saat mürurunda (içerisinde) donup buz olur. Sonra çıkarup kâse-den buzu alup hoşablara (hoşaflara) vaz' (koyarak) ile safâ-yı hâtur ile (gönül hoşluğu ile) nûş ideler (içeler).

KAR İLE SUYU DONDURMANIN TARİKİ AMELİ BEYANINDADUR

(KAR İLE SUYU DONDURMANIN YAPILIŞ YOLU BELİRTİLMİŞTİR) :

Buz bulunmayup kar bulunur ise bir temiz leğene ya münasip bir kaba miktar-ı kifâye (yeteri kadar) kar çentüp bıçakla doğrayalar ve bir iki avuç tuz katup karıştırılar şöyle dura ve mukaddemâ (önceden) mezkûr tutiyâyı (adı geçen çinkoyu) kâse içine su doldurup bâ'dehû münasip bir derin kaba ol kâseyi uydurup oturdalar. Ve kâsenin etrafına taşradanki evvel yerleştirildiği kabın içine mezkûr (yukarıda geçen) çentilmiş tuzlu kardan bir hoşca basarak vaz'la (konulup) nihayet kâsenin ağzına beraber gelüp içinde kâse olduğu kap dola ve ol zarf-ı mezkûru (yukarıda söylenen kabı) sığacağı kadar bir çukur kazup hâzır olunca zarf-ı mezkûru ol çukura vaz' (yukarıda söylenen kabı o çukura koyup) ve bir hoşca yerleştirüp sonra üzerini şöyle örteler ki hiç bir taraftan nefes almaya dikkatlü havâdan korunur ise bir kaç saat mürûrunda (bir kaç saat içerisinde) kâsede olan su lâtif donup buz olur. Sonra çıkarup hoşablara (hoşaflar-kompostolara) ve sair şuruplara (başka şuruplara) sarf-ı vaz'la (koyup harcayarak-kullanarak) nûş eyleyeler (içeler). Maden-i mezburdan (yukarıda geçen madenden) kâse bulunmaz ise (yani çinko kâse bulunmaz ise) eski maden fağfurî kâse dahi olur (eski madenden veya porselenden yapılmış kâse de kullanılsa olur). Ancak kalay ile kurşundan ma'mûl ve masnû' olan (imal edilmiş yapılmış olan) kâse ile oldukta donmasında kat'an (kesinlikle) şübhe olmayup dondurma dahi ol tarîk ile (aynı yolla) hoş olur.

El-Asîrû'l-hasîr	El-Fakîr-ü'l-hakîr
Hâdimü'l-Mevlevî	Hâdimü'l-Mevlevî
Ali Eşref	Ali Eşref

273

273

Mühür

ŞECEREDE ADI GEÇENLER HAKKINDA AÇIKLAMALAR

- 1—Şeyh Ali Eşref Dede Efendi, kendisinden evvel Edirne Mevlevî Dergâhı Şeyhi olan zâtın erkek evlât bırakmadan vefatı üzerine, Konya'da açılan imtihanı kazanarak, Edirne Dergâhı'na postnişin olarak tayin edilmiştir. Evlenmiş, dört kızı ve iki oğlu olmuştur. Büyük kızı Ârife, doğumdan sonra vefat edince, damadı Kâmil Dede üçüncü kızı Enise ile de evlenmiş ve Enise dende iki kızı ve iki oğlu olmuştur.
- 2—İkinci kızı Feride, Hacı Ahmed Efendi ile evlenmiş, iki kızları olmuştur. Tarikatle ilgilendiklerini görmedim ve duymadım. Büyük kızları Pakize, uzun zaman İçel milletvekilliği yapmış olan Sinan Tekelioğlu ile evli idi. Küçük kızları Zeynep'in eşi miralay İsmail Hakkı Bey, Lozan Antlaşması sonucu, bir müddet silâhsız bırakılan Boğazların emniyeti bakımından, askerlikle ilişiği kesilmeden, sivil imiş gibi, Çanak kale Valiliğine tayin edilmiş ve uzun süre orada kalmıştır.
- 3—Büyük oğlu Salahaddin Efendi, halefi ve son postnişindir. Büyük kızı İsmet Hanımın semazen olarak yetiştiğini duydum, fakat katıldığını görmedim. Eşi, uzun yıllar Kara Harp Okulu'nda Topçuluk hocalığı yapmış ve çok iyi bir nambırakmış olan Korgeneral Sami topçu idi. Çocuksuz vefat ettiler. Büyük oğlu Necdet Edirne'de memur emeklisidir.
- 4—Kamil Dede'nin büyük kızı Talia Hanımın da semazen olarak yetiştiğini, âyine katıldığını duydum, kendim görmedim. Eşi Hafız Rakım Efendi, Edirne'de çok iyi tanınan ve sevilen pek muhterem bir zat idi. Ney çalardı, âyinlerde de çaldığını zannediyorum. Eski Camiin imamı idi. Edirne'nin sosyal tarihi üzerine çok araştırmaları ve mahalli gazetede neşriyatı vardı. Dr. Süheyl Ünver ile çok yakın ilişkisi mevcuttu. Oğulları Hasip ve Nuri Önen âyinlere katılırlardı. İki defa gördüm. Maalesef ikisi de vefat etmiş olduklarından, bilgilerinden yararlanma imkânım yok.
- 5—Küçük oğlu Hüsamettin Ergut da Edirne'nin iyi tanınan şahsiyetlerinden idi. Neyzen başı olarak iki defa âyinde amatör olarak evde tertip ettiği toplantılarda dinlemek bahtiyarlığına eriştim. Hafız Rakım Efendi, derlemelerinde yirmi veya daha kalabalık bir amatör klâsik Türk Musikisi korosunu evinde çalıştırdığını, bu hizmetin, devam mecburi-

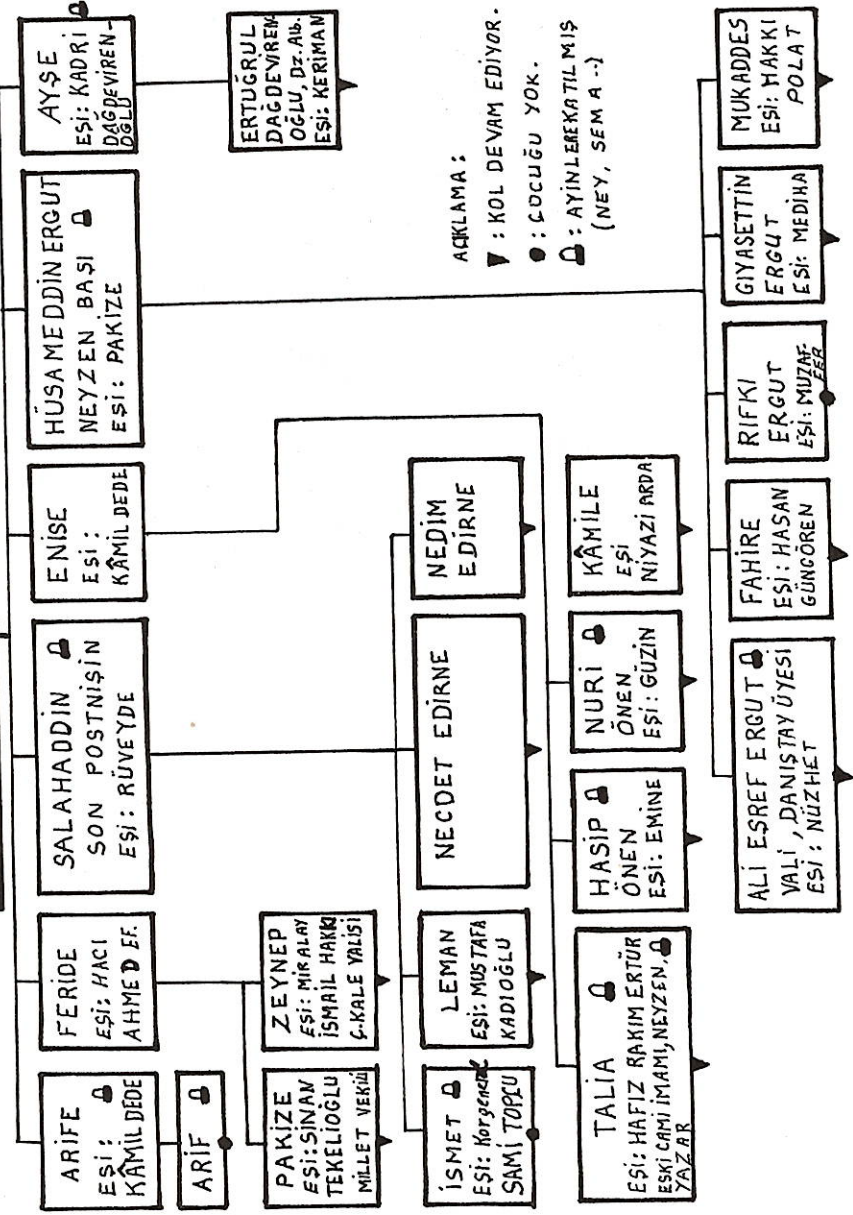
yetinden başka bir ücreti olmadığını nakletmiştir. Kendisinin büyük oğlu Ali Eşref Ergut, ney çalardı ve semazen dir. İki defa ayinde dönerken seyrettim. Onbeş yaşlarında idi. Mülkiye mektebini bitirdi, İçel, Siirt, Çorum, Sakarya Valiliklerinde, 1960 dan sonra Danıştay üyeliğine bulundu. Hayatta olup on yıldan fazladır paralize durumdadır. Konuşma merkezi tahrib olmuş, maalesef bilgisinden yararlanma imkânı yok.

6—Küçük kızı Ayşe (annem)' eşi Kadri Dağdeviren oğlu (babam), alaturka musikimizin ney, tambur, ut gibi sazlarını çalardı. Babamı hatırlayabildiğim en küçük yaşlarımda kulakları ağır işliyordu. Bu yüzden müzik çalışmaları gittikçe güçleşip zamanla tamamen durdu. Tekkede ney çalmış olduğunu biliyorsam da bana görmek kısmet olmadı.

Gerek dayım Hüsamettin Erfut, gerekse babam hakkında merhum İbnül Emin Mahmut Kemal Bey'in "*HOŞ SADA*" isimli kitabında bilgi mevcut olduğunu duydu isem de, kitabı görmedim. Kitap hazırlanırken kendisi ile bir defa mektuplaşmıştık.

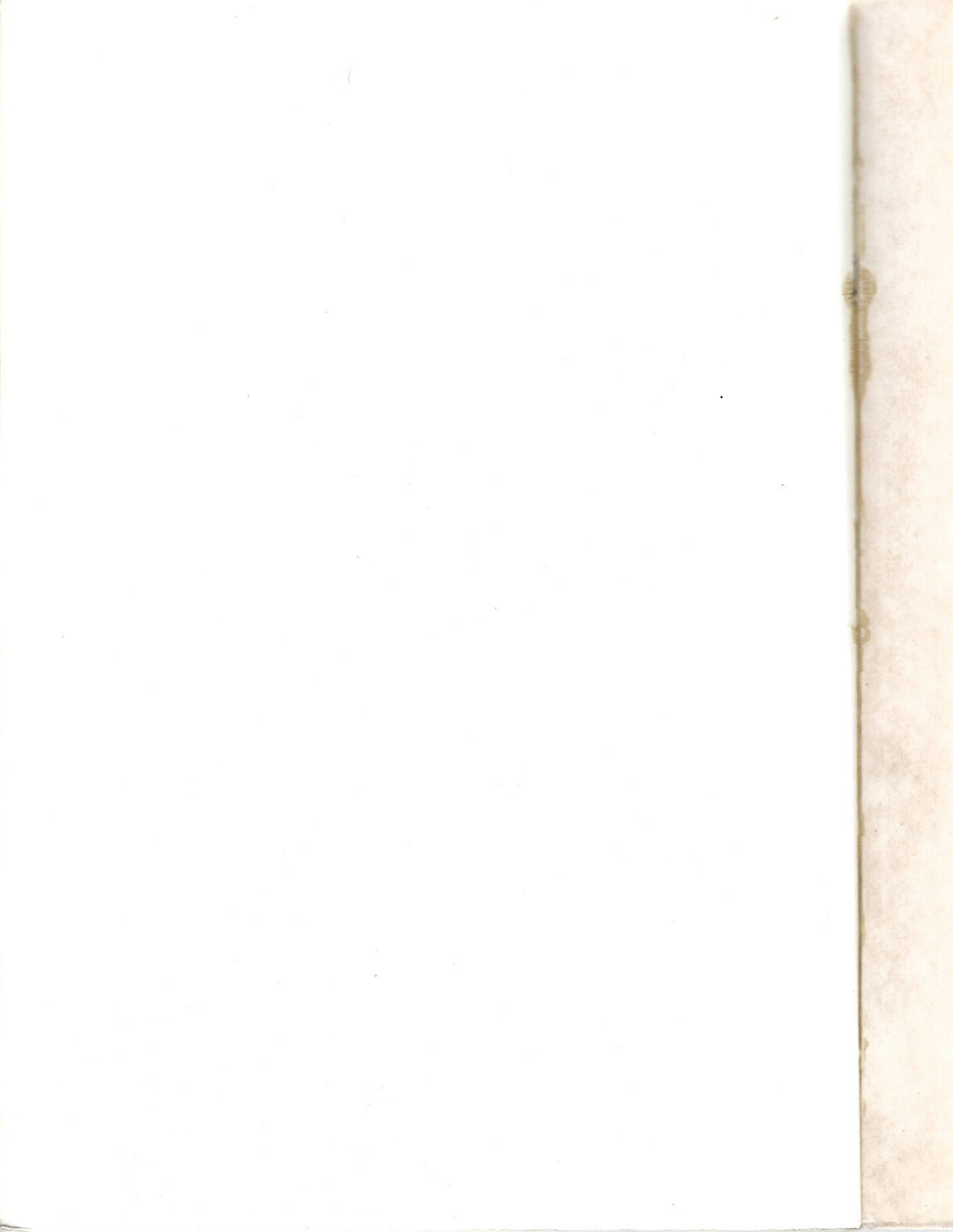
Soy adlarında yokluklar veya benzersizlikler, kanunun sonradan çıkmasından doğuyor. Evlâtlarından bir kısmı daha evvel vefat etmiş veya nüfus dairesine aynı adı almak isteyenlerin müracaatına, babaları tarafından yakın akraba olduklarını ispat etmeleri gibi külfetler çıkarılmış, müddet sınırlı olduğundan çok kimse ayrı soyadı almışlardır.

ŞEYH HACI ALİ EŞREF DEDE EFENDİ
EDİRNE MEVLEVİ DERGÂHI POSTNİŞİNİ
EŞİ : SEKAT HANIN



AÇIKLAMA :
 ▼ : KOL DEVAM EDİYOR.
 ● : ÇOCUĞU YOK.
 ♀ : AYINLEKATILMIŞ (NEY, SEM A --)







1 036000 47311

ISBN 975 - 16 - 0512 - 1

TÜRK TARİH KURUMU BASIMEVİ

Fiyatı : 15 000 Lira