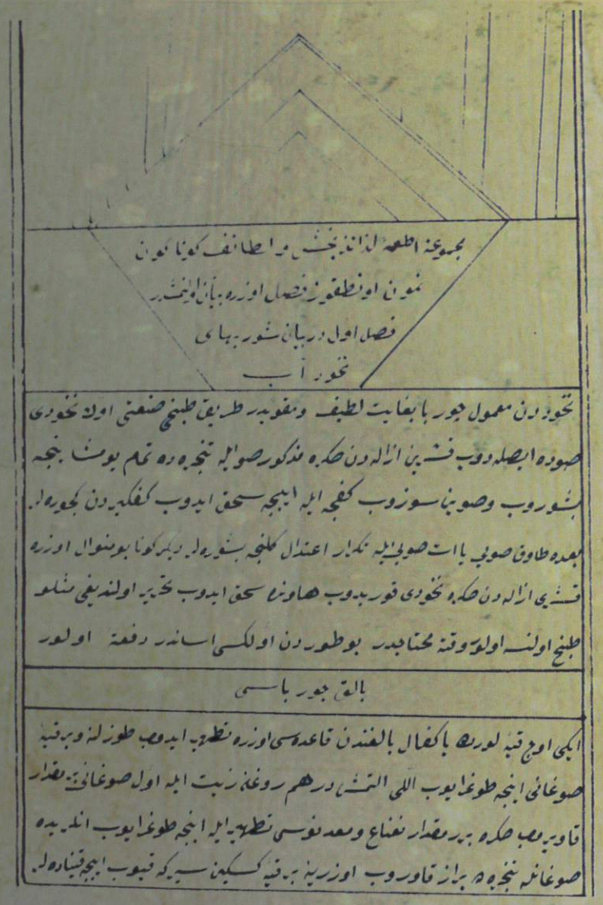
978-605-82428-2-1

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ



مجموعۀ اطعمۀ لذائذ بخش و اصطاف کونا کون
نمونۀ اون طقوز فصل اوزره بیان اولنمشدر
فصل اول در بیان شوربهای
تخودر آب

تخودرن معمول جور بابغایت لطیف و مقبول طریق طبخی صنعتی اولان تخودری
صوده ابصلدوب قشرینی ازاله دن صکره مذکور صوایله تجزیه ره تمام پوشانجه
بشوروب وصو بناسوزوب کفچه ایله ایچجه سحق ایدوب کفکیدن بجوره لر
بعده طاوق صوب یاات صوبایله تکرار اعتدال کلنجه بشوره لر دیلرکونا بونوال اوزره
قشری ازاله دن صکره تخودری قوریدوب هاونده سحق ایدوب تخزیه اولندیغی مثلو
طبخ اولنسه اولور وقتنه محتاجدر بو طورن اولکسی اساندر رفعتلو اولور

بالق بجور باسی

ایکی اوچ قبه لوره باکفال بالغندن قاعده سی اوزره نظم ایدوب طوزلنوب قبه
صوغانی ایچجه طوغرایوب اللی التشر درهم روغن زیت ایله اول صوغانی بقدار
قاوریوب صکره بر مقدار نعناع و معدنوسی نظم ایله ایچجه طوغرایوب اندیده
صوغانی پنجره یه براز قاوروب اوزرینه بر قبه کسکینسی که قبوب ایچجه قیناره لر

بعده

Nevin Halıcı

MERAM BELEDİYESİ
Ateşbaz- Aşçı D Mutfak Kultü

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ
(ÇEVİRİ-TIPKIBASIM-UYGULAMA)

Hazırlayan: Nevin Halıcı
Transkripsiyon: Bekir Şahin

Genel Yayın Yönetmeni: Hacı Koyuncu
Editör/Genel Koordinatör: Tahir Sakman
Yemek Fotoğrafları: Mehmet Can
Yemek Stilisti: Nevin Halıcı
Kapak: Mustafa Erdoğdu

BASKI: ceylanofset
Yeni Matbaacılar Sitesi Yayın Cd. 9. Blok No: 40 Karatay/KONYA • Tel: 0332 342 02 30
ISBN 978-605-82428-2-1

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
Library Of Congress A CIP Catalog Record
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi
1.Yemek Kültürü, 2. Yemek Tarifleri, 3.Feyzi Halıcı, 4. Nevin Halıcı

© Meram Belediyesi
Meram Belediyesi Yayınları
KONYA, Eylül 2017

Nevin Halıcı:

Konya'da doğdu, ilk ve orta öğrenimini Konya'da yaptı. 1970-75 yıllarında Ankara Gazi Üniversitesi'nde Aile Ekonomisi-Beslenme eğitimi aldı. 1991'de Selçuk Üniversitesi'nde master, 1997'de Gazi Üniversitesi'nde doktora programlarını tamamladı.

YAYINLANMIŞ ESERLERİ:

- Geleneksel Konya Yemekleri ..... (1979)
- Ege Bölgesi Yemekleri ..... (1981)
- Akdeniz Bölgesi Yemekleri ..... (1983)
- Türk Mutfağı ..... (1985-1990-2009)
- Nevin Halıcı's Turkish Cookbook ..... (1989)
- Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri ..... (1991)
- Siniden Tepsiye Klasik Türk Mutfağı ..... (1999)
- Konya'da Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma ..... (2000)
- Karadeniz Bölgesi Yemekleri ..... (2001)
- Sufi Cuisine ..... (2005)
- Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri ..... (2005)
- Mevlevi Mutfağı ..... (2007)
- Konya Mutfağı ..... (2011 -2 014)
- Açıklamalı Yemek Ve Mutfak Terimleri Sözlüğü ..... (2013)
- Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı ..... (2014)
- Selçuklu Dönemi Mutfağı ..... (2015)
- Zaman İçinde 1 ..... (2015)
- Zaman İçinde 2 ..... (2015)
- Zaman İçinde 3 ..... (2016)

Yurt içi ve yurt dışında yayımlanmış sayısız makale ve tebliğleri de bulunmaktadır.
Nevin Halıcı, Türk mutfağı ile ilgili sergiler hazırladığı gibi şef olarak da çeşitli gösterilerde bulunmuş, kongre seminer gibi programların menülerini hazırlamıştır.

TAKDİM

Hz. Mevlâna'nın evrensel mesajını tüm dünyaya aktaran ve kendine has özel ritüellerini tasavvufun engin hoşgörüsü içerisinde harmanlayan Mevlevî dergâhlarında, mutfağın büyük önemi olduğu bilinen bir gerçektir.

"Matbah-ı Şerif" diyerek mutfağı yücelten bir anlayış; yüzyılların ötesinden günümüze seslenirken, hoşgörü ve insan sevgisini de en üst seviyede yansıtmaktadır.

"Can"ların hizmete ilk başladığı yer olan mutfağa, "şerefli" denilmesinin sebeb-i hikmeti vardır. Burada amaç yemek değildir; amaç, ibadet ve taat için gerekli olan gücün devamını sağlamaktır. Gücü yeterli olmayan bir insan, nasıl olur da Allah'a hakkıyla kulluk yapabilir ki?

Binbir gün çilenin çıkarılacağı ilk adres olan mutfak, nefis terbiyesinin de ilk basamağını oluşturur. Canlar, ilk eğitimlerini burada alırken aynı zamanda nefislerini kontrol altına almanın yollarını da yaşayarak burada öğrenirler.

Lokmanın helal olması canlara şifa olurken, Mevlevî sofra adabının incelikleri; aynı zamanda ileri bir toplumu oluşturan görgü kurallarını da aşarak, nimete olan şükranın bir ifadesidir.

Mevlevî mutfağını, bu anlayışla değerlendirdiğimiz zaman karşımıza çıkan tablonun ihtişamı, Mevlevîliğin asırlardır insanlığa yol göstermesinin sırrını da açıklar gibidir.

Mevlevî Dedesi Ali Eşref Dede'nin risalesinin de bu anlayış çerçevesinde değerlendirilmesi, yemek kültürüne asırlar öncesinden ışık tutmakta, doğru ve doğal beslenmenin yollarını aktarmaktadır. Bu aynı zamanda bir Mevlevî Dedesi'nin yemek kültürüne bakış açısını gösterirken, ince zevkini de ortaya net bir şekilde koymaktadır.

1992 yılında ilk defa Sayın Feyzi Halıcı tarafından yayın dünyamıza kazandırılan bu değerli eser, mutfak dünyasına önemli katkılar sağlayacaktır. Her şeyden önce unuttuğumuz bazı lezzetler yeniden gün ışığına çıkarken, sağlıklı beslenmenin ipuçlarına da ulaşmış olacağız.

Bu seçkin eserin gün yüzüne çıkarılmasını sağlayan Sayın Feyzi Halıcı'ya ve risaleden seçilen yemekleri, günümüz malzemeleriyle güncelleştirerek uygulanabilir hâle getiren Sayın Nevin Halıcı Hanımefendi'ye ve emeği geçen diğer kişilere de teşekkür ediyorum.

"Medeniyetimizin ihyası ve geleceğe kazandırılması" amacıyla sürdürdüğümüz çabalarımızın ve eserlerimizin Yeni Türkiye Vizyonuna katkı sağlayacağından hiç kuşkumuz yoktur.

Medeniyetimizden bize intikal eden eserler, sadece bize ait değildir; onlar insanlığın ortak mirasıdırlar. Kültür hazinemizden bir kaynağı sunmanın mutluluğu içerisinde, gelecek nesillere emanet etmenin huzurunu yaşıyorum.

Fatma TORU
Meram Belediye Başkanı

İÇİNDEKİLER

Takdim ... 3
Risale Hakkında Nevin Halıcı ... 10
Ön Söz Feyzi Halıcı ... 12

BİRİNCİ BÖLÜM
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi/Transkripsiyon ... 16
Sözlük ... 100

İKİNCİ BÖLÜM
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nden Seçilen Yemekler
Kısaltmalar ... 107
Kitapta Kullanılan Ölçüler ... 107

Çorbalar
Balık Çorbası ... 110
Ciğer Çorbası ... 112
Nohut Çorbası ... 114
Tarhana Çorbası ... 116

Etler
Arefe Köftesi ... 120
Beyaz Yahni ... 122
Çömlek Kebabı ... 124
İncik Yahnisi ... 126
Kasap Kebabı ... 128
Kıyma Büryani ... 130
Koyun Eti Külbastısı ... 132
Kuşbaşı Kebap ... 134
Muhzır Kebabı / Mübaşir Kebabı ... 136
Mücver-i Çevgani ... 138
Susuz Köfte ... 140
Süt Kebabı ... 142
Tas Kebabı ... 144

Sakatatlar
Ciğer Kebabı ... 148
İlik Ameli Sanatı ... 150
Paça Suyunun Dondurması ... 152
Paça Yahnisi ... 154
Sarımsaklı Paça ... 156
Tarçınlı Paça ... 158

Kümes Hayvanları
Kırma Tavuk Kebabı ... 162
Tavuk Ciğeri Külbastısı ... 164
Tavuk Kebabı ... 166
Tavuk Külbastısı ... 168
Tavuk Yahnisi ... 170

Balıklar ve Deniz Ürünleri
Balık Külbastısı (Uskumru) ... 174
Balık Yahnisi (Levrek) ... 176
Papaz Yahnisi (Uskumru) ... 178
Terkos Balığı Külbastısı (Sazan) ... 180

Kuru Baklagiller
Kırmızı Yahni ... 184
Nohut Yahnisi ... 186

Sebzeler
Halebiler Dolması ... 190
Halep Dolması ... 192
Ispanak Yemeği ... 194
Kabak Kalyesi ... 196
Onur (Mekis) Dolması ... 198
Patlıcan Paçası ... 200
Patlıcandan Kaygana ve Köfte ... 202
Semiz Otu Yemeği ... 204

Meyveler

Kavun Dolması 208

Salatalar

Havyar Salatası 212
Marul Salatası 214
Sardalya Salatası 216

Pilavlar

Baş Pilavı 220
Böğrülce Pilavı 222
Bulgur Pilavı (kestaneli) 224
Kubuni Pilavı 226
Patlıcanlı Pilav 228
Sade Pilav 230
Susuz Pilav 232
Sütlü Pilav 234
Yağsız Pilav 236

Hamur İşleri

Maya Yapımı / Üretme 240

Ekmekler Börekler

Akıtma / Taş Ekmeği 244
Kaymak Böreği 246
Pırasa Böreği 248
Soğan Böreği 250
Tavuk Böreği 252

Tatlılar

Ballı Tatlı Kestirmesi 256
Şekerli Tatlı Kestirmesi 258

Hamur Tatlıları

Akıtma Tatlısı 262
Ev Kadayıfı 264
Francala Kadayıfı (kirazlı) 266
Francala Kadayıfı (vişneli) 268
Francala Kadayıfı 270
Gaziler Helvası 272
Höşmeri 274
İrmik Helvası (sükkeri haşlama) 276
Kadayıf Mücveri (kestirmeli) 278
Kadayıf Mücveri 280
Kavun Baklavası 282
Kurabiye 284
Nişasta Helvası (asude) 286
Pirinç Unu Helvası (mesuniye) 288
Un Helvası (efruşe) 290
Yufkalı Kadayıf 292
Yumurta Kayganası (mücveri) 294

Sütlü ve Hafif Tatlılar

Aşure 298
Çam Fıstığı Hoşafı 300
Güllaç Palûdesi 302
İncir Hoşafı 304
Nar Hoşafı 306
Pelte Şeklinde Palize 308
Portakal Hoşafı 310
Saray Aşuresi 312
Şam Fıstığı Hoşafı 314
Taflan Hoşafı 316
Taze Armut Hoşafı 318
Taze Elma Hoşafı 320
Taze Erik Hoşafı 322
Taze Kayısı Hoşafı 324
Vişne Hoşafı 326

İçecekler

Badem Herperesi 330
Pelteşin 332

Saklama Yöntemleri

Sirke Yapımı 336

Saklama Yapılan Yiyecekler

Biber Turşusu 340
Ferane (Köfter) 342
Hıyar Turşusu (sirke ile) 344
Hıyar Turşusu (tuzlu su ile) 346
Kabak Turşusu 348
Lahana Turşusu 350
Mahlut Turşusu 352
Sarımsak Turşusu 354
Kaynaklar 356

Ekler

Ali Eşref Dede'nin Şeceresi 358
Şecerede Adı Geçenler Hakkında Açıklamalar 359

RİSALE HAKKINDA

Türk mutfağı; saray, konak çevreleri, başta sufiler olmak üzere çeşitli dergâhların mutfakları ve mesleğin ustaları olan aşçılar üzerinden günümüze kadar ulaşmıştır. Edirne Mevlevî Dergâhı Postnişinlerinden Şeyh Han Ali Eşref Dede'nin el yazması (1273/1892) bu risalesi, bugün itibarıyla sufi mutfağa ait ulaşılabilen ilk yemek kitabıdır. Kitap bu sebeple tarihi önemi haizdir. Eseri bizlere ilk kez kazandıran Feyzi Halıcı'nın yazdığı ve bu nüshada yer alan ön söz'de eserin nasıl elde edildiği, yemek kültürümüze nasıl kazandırıldığı ve özellikleriyle ilgili bilgiler yer almaktadır.

Risale'nin genel düzeni, Risale'de yer alan yemekler ve o dönemdeki özellikleri hakkında şunları belirtebiliriz: Risale, sadece yemek tarifelerinden oluşmaktadır. Risale'de yemek adabı, sofra düzenleri gibi bölümler bulunmamaktadır. El yazmasının birkaç yerinde "ninem duymasın helvası" gibi mizahi yemek adlarına ve kimi hikâyelere yer verildiği görülmektedir.

Eser, şu 19 başlıktan oluşmaktadır:

1.Çorbalar
2.Salata ve Turşular
3.Kebaplar
4.Külbastılar
5.Helvalar ve Kadayıflar
6.Palûzeler ve Dondurmalar
7.Kurabiyeler
8.Revani ve benzerleri
9.Turşular
10.Hamurdan Yapılan Yemekler
11.Lalanga ve Börekler
12.Dolma Çeşitleri
13.Patlıcandan Yapılmış Paçalar ve Mücverler
14.Köfteler
15.Ispanak ve Kabak Türü Sebze Yemekleri
16.İlik Yapımı ve Yahniler
17.Pilav Çeşitleri
18.Hoşaflar-Kompostolar
19. Suyu Buz Dondurmanın Yolu

Bu bölümlerde yaklaşık 213 tarife yer almaktadır. "Yaklaşık" dememizin nedeni sözgelimi "badıncan mücveri'nin nev-i diğer" adıyla birden fazla farklı uygulamalarının işaret edilmesi veya "nev-i diğer francala kadayıfı"nın tek tarife içinde üç farklı malzeme ile ama aynı şekilde hazırlanması örneklerinden kaynaklanmaktadır. Yemeklerin bazıları, yeni harflerle yemek yazınımıza kazandırılmış olan Ağdiye Risalesi, Fatih Devri Yemekleri, Elli Türk Yemeği, Melceü't Tabbâhîn kitaplarındaki yemeklerle benzerlik taşımaktadır. Şeyh Han Ali Eşref Dede'nin gerek bu kitaplardan gerek Risale'nin neşrine kadar geçen zaman içinde okura sunulan diğer yemek kitaplarından da etkilenmiş olabileceği düşünülmektedir.

Risale'de, Türk mutfağının kendi içinde birçok bölümlere ayrılan; suda pişirme, yağda kızartma, kuru hararette ve yağ-su karışımı gibi bütün pişirme yöntemleri uygulanmaktadır. Klasik Türk mutfağında fazla uygulanmayan su buharında pişirme yöntemi ile "susuz pilav", "susuz köfte" tarifelerine yer verilmesi dikkat çekici bulunmuştur. Bilindiği üzere susuz pişirme yöntemi sadece yöresel mutfakta "İskilip Pilavı"nda görülmektedir.

Risale'de göze çarpan ilginç bir husus önceki dönem Mevlevî mutfağında fazla kullanılmadığı söylenen balıkla ilgili birçok tarifenin bulunmasıdır. Risale'de geçen balık yahnisi, külbastısı, turşusu, güveci yanında havyar salatası ve kalkan ciğeri külbastısı gibi örnekler, balık kullanımının Risale'nin yazıldığı dönemde arttığını göstermektedir.

Diğer bir ilginç nokta, yemeklerde domatesin kullanılmamasıdır. Bu durum klasik döneme sadık kalındığını göstermektedir. Ancak klasik dönem mutfağında rastlamadığımız bir uygulama olan altın varaklı tatlılara ise Risale'de yer verildiği görülmektedir.

Bu değerli eserin yeni Türkçe harflerle ilk yayını 1992 yılında gerçekleştirilmişti. Eserin yeniden yayınlanması gündeme geldiğinde özgün metnin yeniden ele alınarak, transkripsiyonun bir kez daha gözden geçirilmesinin gerekli olduğu düşünüldü. Bu kapsamda Risale Sayın Bekir Şahin tarafından büyük bir titizlikle ve ilkiyle de karşılaştırılarak yeniden transkripte edildi. Yemek uygulamaları bu yeni metin üzerinden gerçekleştirildi.

Risale'de yer alan yemeklerden özgün yüz kadarı seçildi, bunlar günümüz malzemeleriyle denendi ve Risale'deki sayfa numaraları parantez içinde yemek isminden sonra verildi. Uygulamalar, gözetimimiz ve denetimimiz altında Bacıyan-ı Meram Kadın Girişimci Kooperatifi'nin personeli ile Meram Belediyesi Kadın Meclisi'ne mensup hanımların çalışmalarıyla gerçekleştirildi.

Eserin yeniden yayımlanmasını sağlayan Meram Belediye Başkanı Sayın Fatma Toru Hanımefendi'ye teşekkürlerimi sunuyorum. Çalışmanın transkripsiyonunu gerçekleştiren Sayın Bekir Şahin'e sonsuz teşekkürler ediyorum. Kitabın yayınlanması sürecinde gösterdikleri ilgi ve yardımlar nedeniyle Sayın Hacı Koyuncu, Sayın Tahir Sakman, Sayın Mehmet Can'a teşekkür borçluyum. Bölge Yazma Eserler Müdürlüğü mensuplarına ayrıca teşekkür ederim. Hümeyra Eldek, Hüsnücan Ağbay, Hasibe Demir, Fatma Köseoğlu, Feray Civcik, Demet Ceran, Neriman Taşoluk, Müzeyyen Tanış, Nurcan Kayalı ve bütün Bacıyan-ı Meram çalışanlarına ve çalışmanın başından sonuna emeği geçen bütün kişilere teşekkür ediyorum.

Bu değerli eseri yemek kültürümüze kazandıran ve her çalışmamda ve bu günlere gelmemde emeği olan ağabeyim Feyzi Halıcı'ya, Bahar Halıcı'ya; çalışmalarımın hepsinde yardımlarını eksik etmeyen Hasan ve Ayla Halıcı ile birlikte tüm aileme şükran borçluyum.

Gönülden desteğiyle, bütün çalışmalarıma her yönüyle yardımcı olan yeğenim Prof. Dr. Nilgün Çelebi'ye de ayrıca sonsuz teşekkürler ediyorum.

Nevin Halıcı

ÖN SÖZ

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, I'a yaprağında da 1275 tarihinin altında yine aynı mühür ve Edirne Mevlevîhânesi'ne 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 letafet veren yemek mecmuası on dokuz bölümde belirtilmiştir. Birinci bölümde sulu nohut çorbası belirtilmiştir."

Biz de 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 bilinemiyor. Dolayısiyle 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. Türabı 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, Hz. Mevlâna'nın dev eseri Mesnevi'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 getirmiştim. İki yıl boyunca Mevlâna'nın eserlerinde ve Mevlâna'nın eserlerini, düşüncelerini ve günlük hayatını dile getiren Eflâkî'nin Menakıbü'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 sorununuz 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 Mevlevîlikde yemek 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 Postnişîni Şeyh Hacı Ali Eşref Dede Efendi'nin Yemek Risalesi'ni altı yıl önce bulunca, Mevlevilîk ve balık konusunda basına bir açıklama yapmıştım. Çünkü bu yazma eserde hardal'dan kılıç balığı yahnisine kadar sayısız yemek tarifi yer almaktaydı. Eserde istinsah eden zatın adı yoktu. Ne var ki inci gibi bir yazı. Avrupa kâğıdı kullanılması, 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 Dağdevirenoğlu, dedesi hakkında şu bilgileri verdi: Bu bilgilerden konumuzla ilgili olanları yazıyorum: Ali Eşref Dede'nin kitapları oğlu Hüsamettin Ergut'a veriliyor. O da ikinci 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 Dağdevirenoğlu 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 Eş-refin 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, fazıl, 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. Ondan sonra yenilmesi âdettir." 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 verilmektedir. 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, Mevlevîlik ve balık konusundaki iddia ve isnadlar karşısında bizim düşüncemizi haklı çıkarmaktadır.

Feyzi Halıcı

BİRİNCİ BÖLÜM

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ

Edirne Mevlevî Dergâhı Postnişinlerinden
Şeyh Han Ali Eşref Dede Efendi

KONYA YAZMA ESERLER BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ YAZMA ESER KAYIT-TESPİT FİŞİ

Sıra No:	Koleksiyon Adı - Demirbaş No:	Konu No:
90	Konya İl Halk Kütüphanesi Feridun Nafiz Uzluk	641

Kitap – Eser Adı:

مجمعه اطعمه لذائذ (یمک رساله سی)

Mecmua-i Et'ame-i Lezaiz (Yemek Risalesi)

Yazar - Müellif Adı:

علی اشرف ده ده

Ali Eşref Dede (1275/1858'de sağ)

Başı:

نخوددن معمول چوربا بغایت لطیف و مقویدر طریق طبخی صنعتی اولا نخودی صوده ایصله دوب...

Sonu:

...کاسه ایله اولدقده طوکمه سنده قطعا شبهه اولمیوب طوکدرمه دخی اول طریق ایله خوش اولور

Yazanı - Müstensih (Hattat):	Yazım Yeri:	Tarihi:	Dili:
-	-	-	Türkçe

Kâğıt Çeşidi:	Yazı Türü:	Ölçüleri (mm):	Satır Sayısı:	Yaprak Sayısı:
Cedid	Rika	208x135-156x93	21	II+40

Yazım / Tezhip / Cilt Özellikleri:

Cetveller ve başlıklar kırmızı mürekkeple olup kağıt rengi mavidir. Sırtı bordo deri, kapakları ebru kağıt kaplı mukavva cilt.

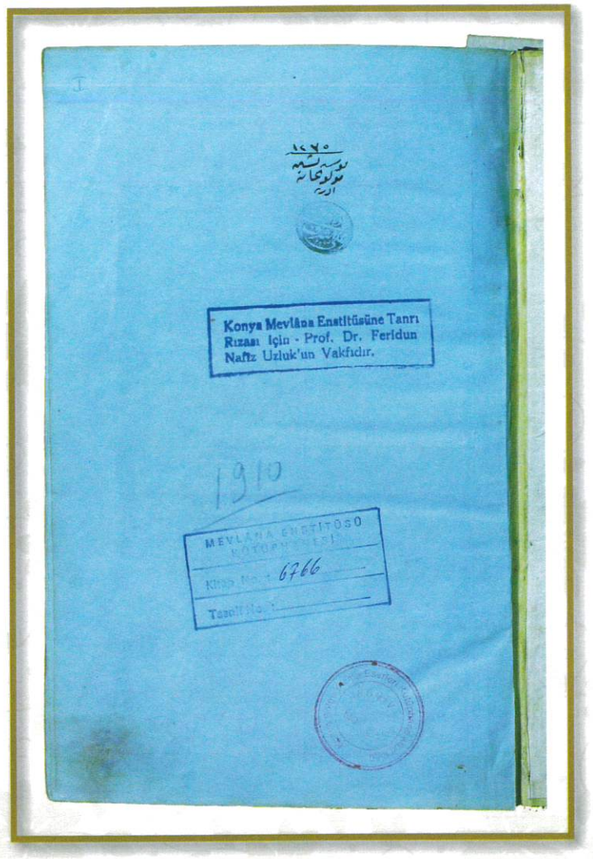
Düşünceler / Açıklamalar:

Başta Ia ve sonda 1275/1858-1859 tarihli Edirne Mevlevihanesi postnişini Ali Eşref kaydı ve mührü vardır. Ib-IIb de fihrist yer almaktadır. Eski katalog fişinde eserin 1275h ve 1290h tarihlerinde basıldığı bilgisi yer almaktadır.

Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid, Güldane Gündüzöz, Cumhuriyet Üni. İlahiyat Dergisi, 20-2 (2016), s.175-204

Geliş Yeri / Şekli / Tarihi:	Değeri:	Eski No:
Konya İl Halk Kütüphanesi, Devir, 09.06.2004	-	6766

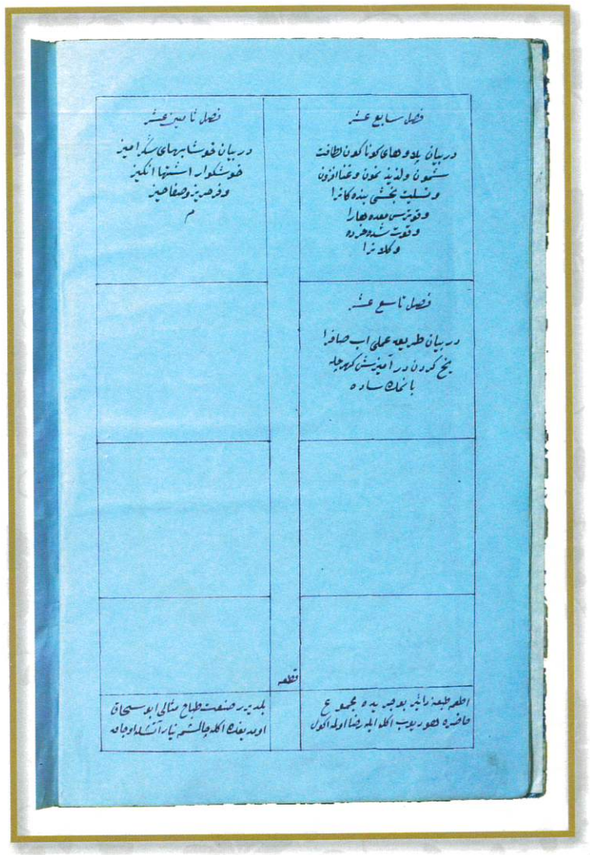
Taşınır İşlem Kayıt No:	Tespit Tarihi:	Tespit Eden:	İmza:
255.6.5/17/ 3974	25.05.2017	R. RASBACI	



Fihrist-i Ceride-i Et'ame-i Nefise-i Lezâyiz	Adide-i ba fusul-i Letaif Şumul
Fasl-ı Evvel Der Beyan-ı Surbaha-yı İştiha Guşay-ı Sofra Guş	Fasl-ı Sani Der beyan-ı Salataha ve Turşihay-ı Müştehi ve Gevarende
Fasl-ı Salis Der Beyan-ı Kebabhay-ı Günâgûn-i Hoşguvar-ı Gadabeyar-ı Kuvvet şumun	Fasl-ı Rabi' Der beyan-ı Külbastıhay-ı Leziz-it'taam-i Günâgûn
Fasl-ı Hamis Der Beyan-ı Huluiyan-ı Latife ve Kadayıfhay-ı Lezize ve Baklavaha masnûa-i nefise ve Kaymaklu Sezay-ı Etnekî ve Aşuray-ı Sukkeri ve Ağz-ı Mîskî ve Haşlamahay-ı Sukkeramiz-i Letaif Efzun	Fasl-ı Sadis Der Beyan-ı Palud hay-ı Şirin Manzara ve Hezire-i Hoştaam ve Elmasiye-i Hubruy-ı Sukkeriyi Ferah efza ve Seriu'l-Hazm-ı Sofra pîrâ ve Rahatu'l-Hulkum-i Geranbehay-ı Nazenin
Fasl-ı Sabi' Der Beyan-ı Gurabiyehay-ı Dakiki Tıynet-i Gunagun	Fasl-ı Samin Der Beyan-ı Revani-i Matbu' ve Emsalhay-ı Hoş masnu' ve .....Heme Şekl-i Bedr-i Tam ve Meşhure-i Cuyende-i Enam ve Şadi Encam ve Muharrik-i İştihay-ı Tam-i Has ve Âm Kadın Göbeği Lezzet bahş-ı Geluy ve Kam

Fasl-ı Tâsi' Der Beyân-ı Turşihay-ı Hıyari ve Şalgami ve Sirî ve Gedûyî ve Harbûzî ve Badencânî	Fasl-ı Aşar Der Beyân-ı Et'ame-i Nevzuhûr-i Hamirî Fıtrat meşhur Yığmager rovgende dolan Kûbhay-ı Saf Nihâdan
Fasl-ı Hâdi Aşar Der beyân-ı … ve Börekhy-ı bî inşâf-ı Duşmenân-ı rovgen-i saf Kûbhây-ı Hâlis Pohtan	Fasl-ı Sânî Aşar Der Beyân-ı Dolmahây-ı Herbozî ve Badencanhây-ı Halebî (?) ve Coli Melbes Bakrancehay-ı Kemnun Darçın ve ful fulî
Fasl-ı Salis Aşar Der Beyan-ı Paça ve Mücveri Badencani ve kifane mocvî kinever mümkin	Fasl-ı Rabi Aşar Der Beyan-ı Köfte-i bî Ab ve Köfte-i Urfavi Şöhret yab ve Büryan-ı Sine-i Üryan-ı Sade Dil
Fasl-ı Hanis Aşar Der Beyan-ı Taam-ı Ispanah ve Şalgamî benam ve kabak Beyhude masraf	Fasl-ı Sadis Aşar Der Beyan-ı Ameli-i ılık ve Nerm-i Hoş taam ve pohtihay-ı Sahan….pur bereket….ve sîrî dehende-i Gurusine Çeşmân râ

Fasl-ı Sâbi Aşar Der Beyan-ı Pilavhây-ı Gûnâgûn-i Letâfet Şumûn ve Lezîz-i Numûn ve Gınâ Efzûn ve Teselliyet Bahşi Bendegânrâ Kuvvet res-i midehâ-râ ve kuvvet şade-i Horde Kelân-râ	Fasl-ı Sâmin Aşar Der Beyân-ı Hoşabhây-ı Sukkerâmiz Hoşguvar-ı iştihâ engiz ve ferahriz ve Safâhiz
	Fasl-ı Tâsi Aşar Der Beyan-ı Tarîk-i Ameli Ab-ı Sofra yah kerden der Amîzeş Guher çîle bâ nemak-i sade
Et'ime tab'ina dâir bu cerîde mecmû' Umduğun ekle çalışma yanar âteşle ocak	Kıt'a: Bildirir san'at-i tabbâh misâlî Büşâk Hâzıra Hû deyip ekl eyle Rızâ olma ekûl



MECMÛ'A-İ ET'İME-İ LEZÂ'İZ-BAHŞ VE LETÂ'İF-İ GÛN-Â-GÛN-NÜMÛN ONDOKUZ FASL ÜZRE BEYÂN OLUNMUŞTUR

FASL-I EVVEL DER BEYAN-I ŞORBAHA-YI NOHUD-ÂB

Nohuttan ma'mûl çorba be-gayet latîf ve mukavvidir. Tarîk-i tabhı san'atı evvelâ nohudu suda ıslatup kişri izaleden sonra mezkûr su ile tencere-de tamam yumuşayınca pişirüp ve suyun süzüp kefçe ile iyice sahk idüp kefkîrden geçüreler. Ba'dehû tavuk suyu ya et suyu ile tekrar itidal gelince pişüreler. Diğer gûnâ bu minval üzre kişri izâleden sonra nohudu kurutup havanda sahk idüp tahrir olunduğu mislü tabh olunsa olur. Vakte muh-taçtır. Bu tavırdan evvelkisi âsândır Defaten olur.

BALIK ÇORBASI:

İki üç kıyye levrek ya kefal balığından kaidesi üzre tathîr idüp tuzlana ve bir kıyye soğanı ince doğrayup elli altmış dirhem rovgen-ı zeyt ile evvel soğanı bir miktar kavurup, sonra birer mik-tar na'nâ' ve mi'denosu tathîr ile ince doğrayıp anları da soğanla tencerede biraz kavurup üzerine bir kıyye keskin sirke koyup iyice kaynatalar.

[1b]

Ba'de astardan süzüp ve sıkup tekrar bir büyücek tencereye mezkûr suyu ve balıkları dahi koyup ateşe vaz'oluna taam bir hoşça pişür-dükde balıkları çıkarup ol suyu yine astardan süzeler ve balıkları kılçıklarından ve üzerinde olan zarlardan pâk idüp pâk astar ile her parçaların başların alup tabaklara nizamla dizeler ba'dehû yüz elli ya iki yüz yumurtanın sarısını bir zarfta iyice çalkayup mezkûr sü-zülmüş suya konup nerm ateşte yumurta rayihası gidecek mertebe tabh oluna ve 20-30 limonun musaffa suyundan izafe oluna ve beş altı dirhem zağferan-ı hâs ıslanup süzülen suyunu katup ateş-ten indürüp balıkları üzerine koyup sonra beş altı dirhem meshuk dâr-ı çinî saçup beş altı saat miktarı terk olunması şarttır. Ba'dehû ekl olunmağa de'eb olmuştur.

SAN'AT-I TABH, NEV'-İ DİĞER:

Kabuğu keşkeklik buğdayı, yıkayup bir miktar-ı kifaye meselâ iki kıyye buğdayı üç dört kıyye su ile kaynatup çatlamağa başladıkta kefçe ile müteakiben ve muttasılan karıştıralar ta ki tencereye ya-pışmaya nihayette koyulmağa başladıkta üzerinde olan safisinden üç beş kefçe alındıkta yerine yine su koyup güzel pişer hem helmesi ziyade olur velhasıl böylece üç dört defadan sonra terk oluna ve ol alınan helme kifayet etmez ise bâki tencereden ahz olunup elekten ya seyrek astardan süzüle ve tekrar ateşe koyup koyulunca karış-tırır iken yine bâlâda meşruhbalık piştiği soğanlı ve sirkeli suyu az az koyalar tamam koyuldukta beş on yumurtanın sarısını ve bes on limon suyu ve beş altı dirhem zağferan suyu izafe tekrar yumurta-nun rayihası gidince tabh olunduktan sonra tavr-ı evvel gibi tabağ üzerine balıkları dizüp üzerine döküp yine beyanül-miktar meshuk

[2a]

dâr-içinî eküp sekiz on saat terk idüp ve gereği gibi tebrid olunmakla ekl oluna.

TARHANA ŞORBASI:

Pâk francalaya hünkârî has ekmekten miktar-ı içlerinden bir kıyyesine yüz dirhem torba yoğurdu konula ve taş dibekte şimşir el dibeği ile gereği gibi sahk oluna ve bir gece terk oluna sonra bir tencerede tavuk ya et suyuyla aheste aheste ezüp mutedil ateşte bir iki saatte piştikten sonra yine ol ekmeklerden kum gibi hurda hurda kesüp tereyağında kızartup matbuh-u mezkûrun üzerine koyup ekl oluna. Eğer sütten ya kaymaktan kadri kifaye izafe olunur ise latifter olur.

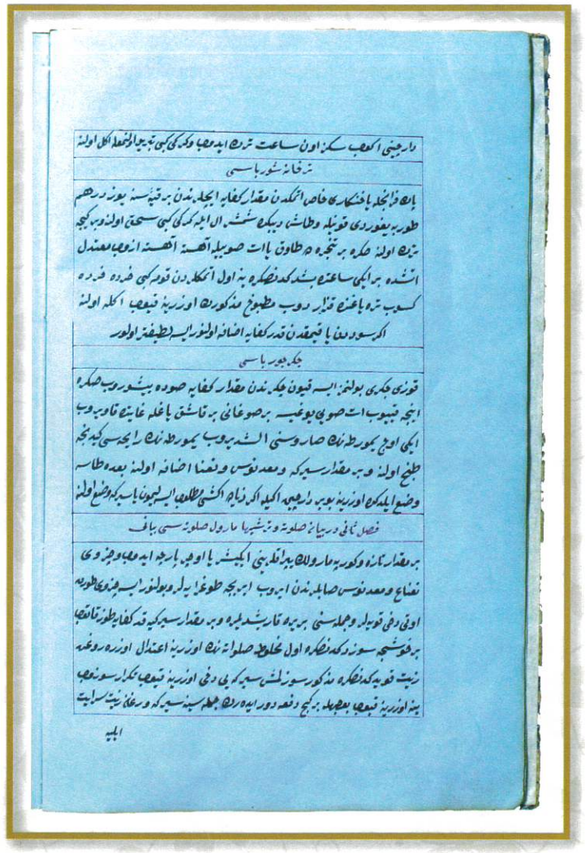
CİĞER ÇORBASI:

Kuzu ciğeri bulunmaz ise koyun ciğerinden miktar-ı kifâye suda pişirüp sonra ince kıyup et suyu yoğ ise bir soğan bir kaşık yağla gayette kavurup iki üç yumurtanun sarısını alıştırup yumurtanun rayihası gidince tabh oluna ve bir miktar sirke ve mi'denos ve na'nâ izafe oluna Ba'dehû tasa vaz'eyledikte üzerine büber darçın ekile. Eğer, ekşi matlûp ise limon ya sirke vaz'oluna.

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

MARUL SALATASI AÇIKLAMASI:

Bir miktar taze ve körpe marulun yapraklarını ikişer ya üçer parça idüp ve cüz'î na'nâ' ve mi'denos saplarından ayırup irice doğrayalar ve bulunur ise cüz'î Turk otu dahi koyalar ve cümlesini bir yere karıştıralar ve bir miktar sirkeye kadri kifaye tuz katup bir hoşça süzdükten sonra ol mahlût salûtanın üzerine itidal üzere rovgen-ı zeyt koyduktan sonra mezkûr süzülmüş sirkeyi dahi üzerine koyup tekrar süzüp yine üzerine koyup bu veçhile bir kaç defa devrederek cümlesine sirke ve rovgen-ı zeyt



sirayet eyleye bu tarîkle amel oldukta örselenmeyüp gevrek ve lâtif olur. Bulunur ise gül veyahud erguvan yahud ayvaçiçeği dahi zam olunsa olur.

HAVYAR SALÛTASI

Havyar salûta aksamından ve hardal makûlesi balık yumurtasıdır. 50 dirhem miktarı havyara iki baş soğanı rendeden geçürüp bir fincan zeyt yağı zam ve bir münasip zarf içinde ağaç el ile ya bir kavi kaşık ile gereği gibi birbirine karışturup tasfiye olunca hâl eyledikten sonra kıl elekten ya seyrek astardan geçüre bir münasip tabağa vaz' ve acele ekl oluna be-gayet hoştur. Ve safrayı kat'ile bahe ziyade kuvvet çok verür.

SARDALYA:

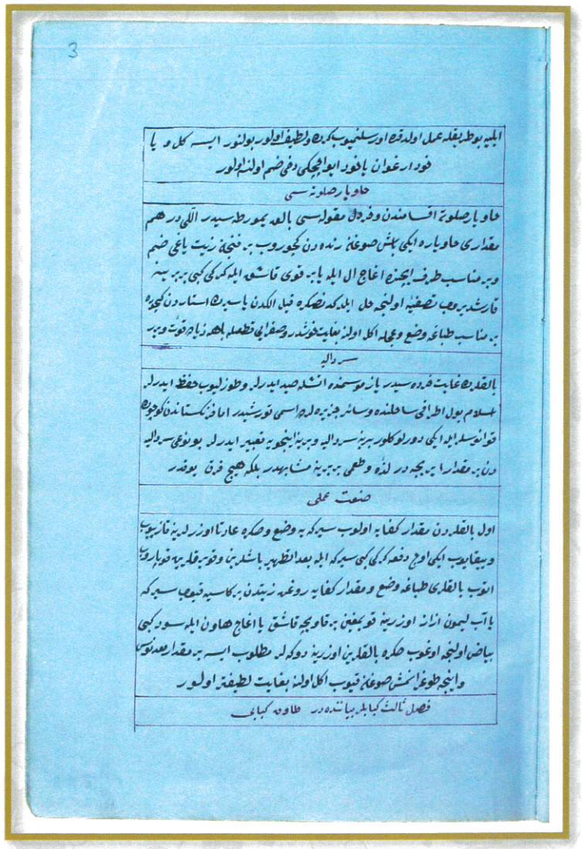
Balıkların gayet hordesidir Yaz mevsiminde ateşle sayd ederler ve tuzlayup hıfz ederler. Islambol etrafı sahilinde ve sair cezirelerde ismi turşudur. Amma Fren-gistan'dan küçük kavanozlarla, iki dürlü gelür. Birine Sardalya ve birbirine İnçivye tabir iderler. Bu nev'i sardalyadan bir miktar iricedir. Lezzet ve taamı birbirine müşabihtir. Belki hiç fark yoktur.

SAN'AT-I AMELÎ:

Ol balıklardan miktar-ı kifaye alup sirkeye vaz' ve sonra âdetâ üzerlerine kazuyup ve yıkayup iki üç defa gereği gibi sirke ile ba'de't-tathir başların ve kuyrukların koparup atup balıkları tabağa vaz' ve miktar-ı kifaye rovgen-i zeytten bir kâseye koyup sirke ya âb-ı limon az az üzerine koymağın bir kavice kaşık ya ağaç havan ile süt gibi beyaz olunca ovup sonra balıkların üzerine dökeler. Matlûp ise bir miktar ma'denos ve ince doğranmış soğan koyup ekl oluna be-gayet lâtifter olur.

FASL-I SÂLİS KEBAPLAR BEYÂNINDADIR

TAVUK KEBABI:



piştikte ateşten alup lengere vaz üzerine dar-ı çinî ve kimon eküp soğumaksızın ekl oluna.

KÂİDE-İ LÂHMİ BEYÂNINDADIR:

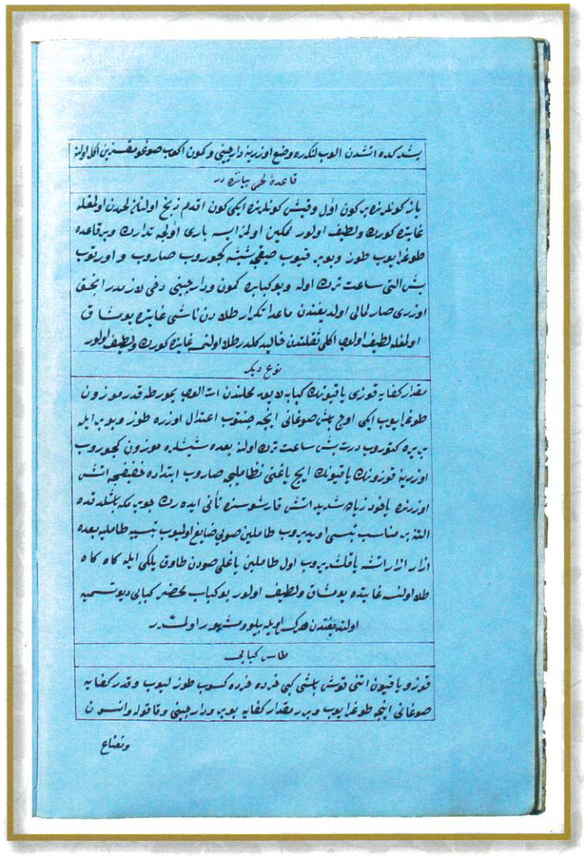
Yaz günlerinde bir gün evvel ve kış günlerinde iki gün akdem zebh olunan lâhmden olmağla gayette gevrek ve lâtif olur. Mümkün olmaz ise bari evvelce tedarik ve ber-kaide doğrayup tuz ve büber koyup sıkıca şişe geçürüp sarup ve örtüp beş-altı saat terk ola ve bu kebabda kimon ve dârıçîni dahi lâzımdır. Ancak üzeri sarılmalı olduğundan ma'adâ tekrar tılâdan nâşi gayette yumuşak olmağla lâtif olup ekli hâli değildir. Tılâ olunmasa gayette gevrek ve lâtif olur.

NEV'-İ DİĞER:

Miktar-ı kifaye kuzu veya koyunun kebaba lâyık mahallinden et alup yumurta kadar mevzun doğrayup iki-üç baş soğanı ince centüp itidal üzre tuz ve büber ile bir yere getürüp dört-beş saat terk oluna. Bâ'dehû şişlere mevzun geçürüp üzerine kuzunun ya koyunun iç yağını nizamlıca sarup iptidada hafifçe ateş üzerinde yahut ziyade şedit ateş karşısında teenni ederek, çevirmeğe başladıkta altına bir münasip tepsi uydurup damlayan suyu zayi olmayup tepsiye damlaya. Ba'dehû azar azar ateşe yaklaştırup ol damlayan yağlı sudan tavuk yeleği ile gâh gâh tılâ olursa gayette yumuşak ve lâtif olur. Bu kebab muhzır kebabı deyü tesmiye olunduğundan herkes öyle bilür. Meşhur olmuştur.

TAS KEBABI:

Kuzu ya koyun etini kuşbaşı gibi hurde hurde kesip, tuzlayıp ve kadr-i kifaye soğanı ince doğrayıp ve birer miktar-ı kifaye büber ve dârıçîni ve kakule ve anason



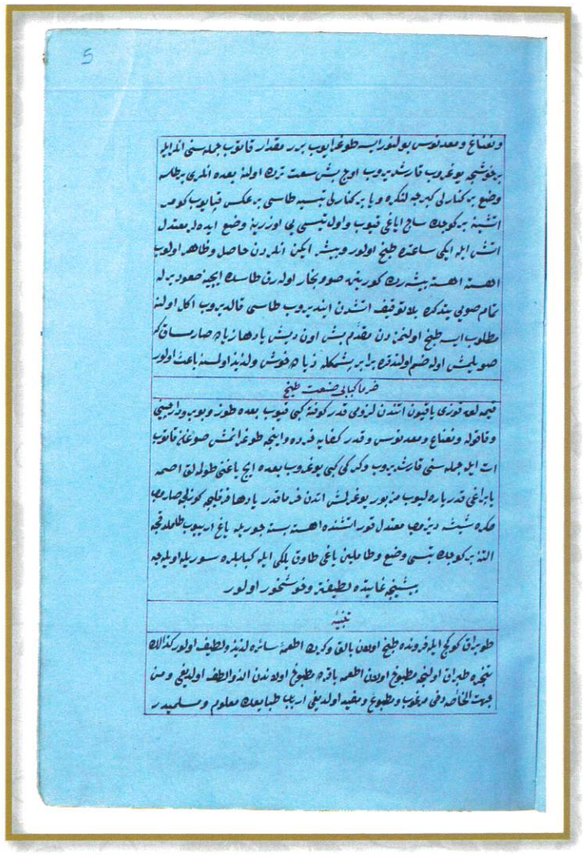
ve na'nâ' ve ma'denos bulunur ise doğrayup birer miktar katup cümlesini anlar ile bir hoşça yoğurup karıştırup üç-beş saat terk oluna. Bâ'dehû anları bir tasa vaz' bir kenarlı kebirce lengere veya bir kenarlı tepsiye tası bir aks kapayup gömer. Ateşine bir küçük saç ayağı koyup ve ol tepsiyi üzerine vaz' ideler. Mutedil ateş ile iki saatta tabh olur. Ve pişer iken anlardan hasıl ve zahir olup aheste aheste pişerek görünen su ve buhar olarak tasın içine suûd ider. Tamam suyu bittikte bilâ-tevkif ateşten indirüp tası kaldırup ekloluna. Matlûp ise tabholunmazdan mukaddem beş-on diş va daha ziyade sarımsak ki soyulmuş ola, zam olundukda beraber pişmekle ziyade hoş ve leziz olmasına bâis olur.

HURMA KEBABI SAN'ATI:

Kıymalık kuzu ya koyun etinden lüzumu kadar köfte gibi kıyup ba'dehû tuz ve büber ve dârıçîni ve kakule ve na'nâ' ve mi'denos ve kadr-i kifayehurda ve ince doğranmış soğan katup et ile cümlesini karıştırup ve gereği gibi yoğurup bâ'dehû iç yağını dolmalık asma yaprağı kadar pareleyup yoğurulmuş etten hurma kadar ya daha farklıca güzelce sarup sonra şişe dizüp mutedil kor ateşinde aheste beste çevrile yağ eriyüp damladıkça altına bir küçük tepsi vaz' ve damlayan yağı tavuk yeleği ile kebaplara sürüle öylece pişince gayette lâtift ve hoşhor olur.

TENBİH:

Toprak güveç ile furunda tabh olunan balık ve gerek et'ime-i saire leziz ve lâtif olur. Kezalik tencere toprak olunca matbuh olan et'ime bakırda matbuh olandan elezzü eltaf olduğu ve min ciheti'l-hassa dahi mergup ve metbuğ ve müfîd olduğu erbab-ı tabâyi'in malum ve müsellemidir.



BALIK YAHNİSİ VE GÜVECİ SAN'AT-I TABHI:

Hergangi balık olur ise bâde't-tathîr ufak ise bütünce ve büyük ise doğrayup ve miktar-ı kifaye soğanı dahi ince doğrayup cüz'î tuz ve bir kaşık yağ ile kavurup nısfını güvece koyup balıkları üzerine zam ve sonra bâki kalan soğanı dahi balıkların üzerine koyup bir iki fincan sirke ile su koyalar. Furunda ya güvecin üstüne bir münasip kapak kapayup fevk ve tahtına kor koyup tabh oluna be-gayet hoş olur.

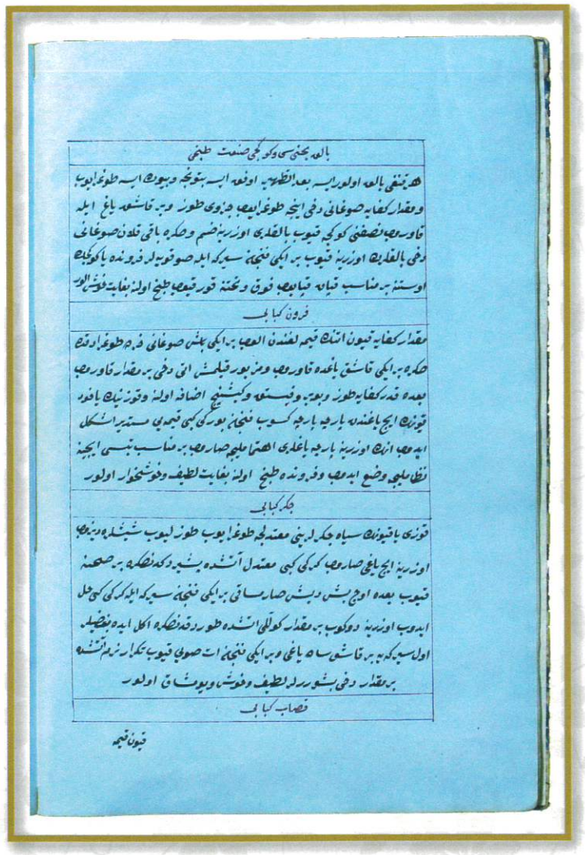
FURUN KEBABI:

Miktar-ı kifâye koyun etinin kıymalığından alup bir iki baş soğanı hurda doğradıktan sonra bir iki kaşık yağda kavurup ve mezbûr kıyılmış eti dahi bir miktar kavurup ba'dehû kadri kifaye tuz ve büber ve fıstık ve kişniç izafe oluna ve kuzunun yahut koyunun iç yağından parça parça kesüp fincan böreği gibi kıymayı müstedirü'ş-şekl idüp anun üzerine parça yağları ihtimamlıca sarup bir münasip tepsi içine nizamlıca vaz'edüp ve furunda tabh oluna be-gayet lâtif ve hoşhor olur.

CİĞER KEBABI:

Kuzu ya koyunun siyah ciğerlerinin mutedilce doğrayup tuzlayup şişlere dizüp üzerine iç yağı sarup gereği gibi mutedil ateşte pişirdikten sonra bir sahana koyup bâ'dehû üç beş diş sarımsağı bir iki fincan sirke ile gereği gibi halledüp üzerine döküp bir miktar küllü ateşte durduktan sonra ekl ide. Ba'zılar ol sirkeye bir kaşık sade yağı ve bir iki fincan et suyu koyup tekrar nerm ateşte bir miktar dahi pişürürler. Lâtif ve hoş ve yumuşak olur.

KASAP KEBABI:

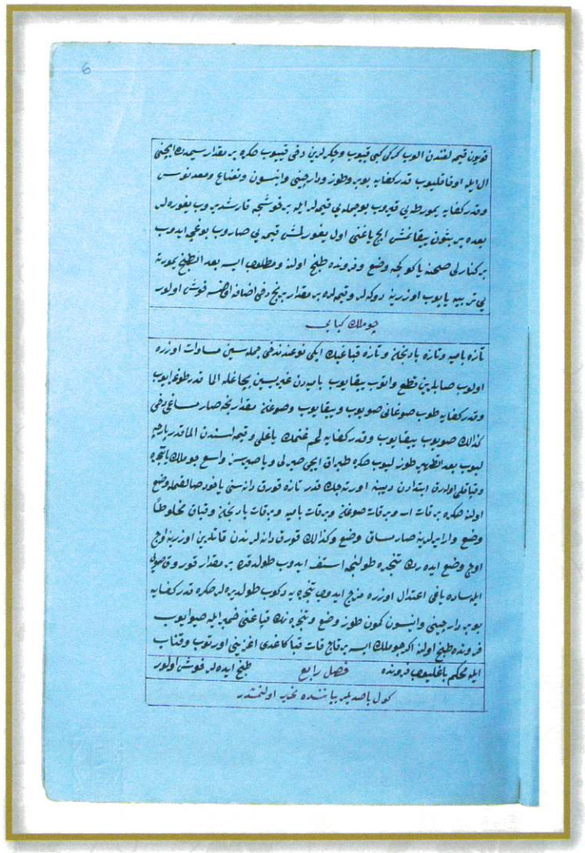


Koyun kıymalığından alup gereği gibi kıyup ve ciğerlerin dahi kıyup sonra bir miktar simidin içini el ile ufaklayup kadri kifaye büber ve tuz ve dar-ı çinî ve enison ve na'nâ' ve mi'denos ve kadri kifaye yumurtayı kırup bu cümleyi kıymalar ile bir hoşça karıştırup yoğuralar. Bâ'dehû, bir bütün yıkanmış iç yağını ol yoğrulmuş kıymayı sarup bohça idüp bir kenarlı sahana ya güvece vaz' ve furunda tabh oluna ve matlûp ise bâ'de-t tabh yumurtayı terbiye yapup üzerine dökeler ve kıymalara bir miktar pirinç dahi izafe olunsa hoş olur.

ÇÖMLEK KEBABI:

Taze bamya ve taze badıncan ve taze kabağın iki nev'inden dahi cümlesin müsavât üzre alup sapların kat' ve atup yıkayup bamyadan gayrısın bıçakla elma kadar doğrayup ve kadri kifâye top soğanı soyup ve yıkayup ve soğan miktarınca sarımsağı dahi kezalik soyup yıkayup ve kadri kifaye lahm-ı ganemin yağlı ve kıymalısından elma kadar parçalayup bâ'de't-tathir tuzlayup sonra toprak içi sırlı veya sırsız vâsi' çömlek ya tencere ve kapaklı olarak iptidadan dibine örtecek kadar taze koruk tanesini yahut salkımla vaz' oluna sonra bir kat et ve bir kat soğan ve bir kat bamya ve bir kat badıncan ve kabak mahlûtan vaz' ve ara yerlerine sarımsak vaz' ve kezalik koruk tanelerinden katların üzerine avuç avuç vaz' iderek tencere dolunca istif idüp doldukta bir miktar, koruk suyu ile sade yağı itidal üzre mezç idüp tencereye döküp dolduralar sonra kadri kifâye büber, dar-ı çinî ve enison kimon tuz vaz' ve tencerenin kapağını hamir ile sıvayup furunda tabh oluna. Eğer çömlek ise bir kaç kat kaba kâğıdı ağzını örtüp, kınnap ile muhkem bağlayup furunda tabh ideler. Hoş olur.

FASL-I RABÎ
KÜLBASTILAR BEYÂNINDA TAHRÎR OLUNMUŞTUR



Tavuk ciğerinden miktar-ı kifaye tedarik ve bâ'de't-tathir bazı kalınca yerlerini keskince bıçakla çizüp tuzlayup ıskaraya vaz' ve nerm ateşte maşa ile sıkça sıkça çevirüp kemal üzre piştikde bir sahanı küllü ateşe vaz' ve ciğerleri sahan içine vaz' ve üzerine büber dârıçîni döküp ve kapağını kapayup bir iki dakika miktarı dura. Bâ'dehû limon sıkup bâ'dehû ekl oluna gayette leziz ve latif hoş olur.

KALKAN BALIĞI CİĞERİ KÜLBASTISI:

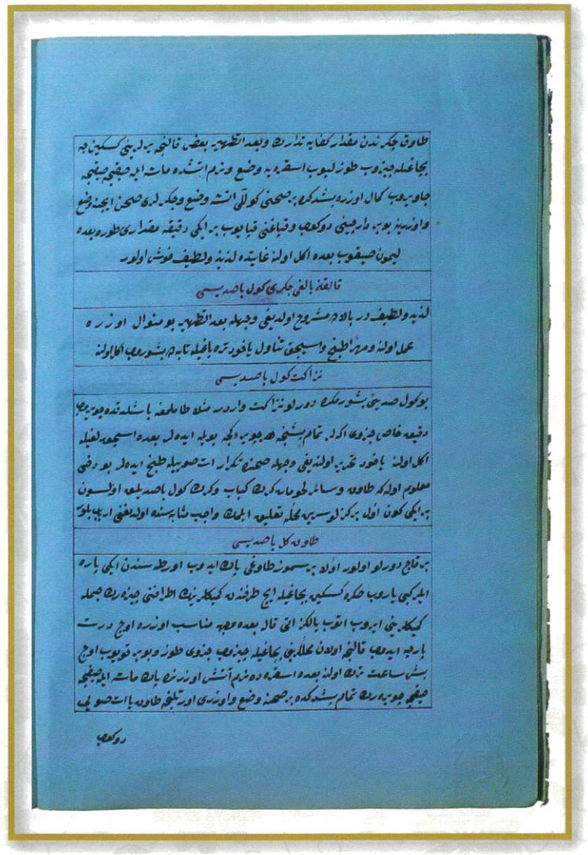
Leziz ve lâtiftir. Bâlâda meşrûh olduğu veçhile ba'de't-tathîr bu minval amel oluna ve mühren tabh ve ısıcak tenavül yahut tereyağı ile tâbede pişirüp ekl oluna.

NEZAKET KÜLBASTISI:

Bu külbastıyı pişürmekte dürlü nezaket vardır. Meselâ damlamağa başladıkta çevirüp dakîk-i hâs-ı cüz'î ekeler, tamam pişince her çevirdikçe böyle ideler, Bâ'dehû ısıcaklığı ile ekl oluna Yahut tahrîr olunduğu veçhile sahanda tekrar et suyuyla tabh ideler. Bu dahi malûm ola ki tavuk vesair luhûmât gerek kebab ve gerek külbastılık olsun bir iki gün evvel bir gizlü serin mahalle ta'lîk eylemek vâcip mesâbesinde olduğunu erbab bilür.

TAVUK KÜLBASTISI :

Bir kaç dürlü olur. Evvelâ bir semüz tavuğu pâk idüp ortasından iki pâre eyler gibi yarup sonra keskin bıçak ile iç tarafından kemiklerinin etrafını çizerek cümle kemiklerini ayırup atup yalnız eti kala. Bâ'dehû vech-i münasip üzere üç dört parça idüp kalınca olan mahallerini bıçak ile çizüp cüz'i tuz ve büber koyup üç beş saat terk oluna. Bâ'dehû ıskarada nerm ateş üzerinde pak maşa ile sıkça sıkça çevirerek tamam piştikte bir sahana vaz' ve üzeri örtülünce tavuk ya et suyu



döküp tekrar kor üzerinde penbe gibi yumuşak olunca tabh ideler. Pek ilerde lâtif olur.

BALIK KÜLBASTISI :

Uskumru balığının miktar-ı kifaye tazesinden ber-kaide ba'de't-tathîr tuzlayup ve yarup ıskaraya bir hoşça dizüp yağı damlamağa başlayınca maşa ile çevireler. Hâsılı daha sıkça çevirerek ve dakîk-i hâs ekerek güzel olur. Amma mukaddem dakîk-i hâsa bastırılıp sonra ıskaraya vaz' ile çevrilerek tabh olunsa daha âlâ olur. Tamam piştikte sahana koyup limon matlûp ise sıkup ekl oluna.

NEV'-İ DİĞER:

Her balıktan kül bastı olur. Ancak kefal ile uskumrudan murad olunur ise iptida kaynar suda cüz'î haşlana. Bâ'dehû ıskaraya konsa balık rayihası gitmekle çeşnili olur. Bunlardan her kankısı ise bâ'de't-tabh bir iki kabza mi'denos sahana doğrayup balıklar üzerine koyalar ve sonra bir iki fincan su ve bir iki fincan sirke vaz' ve tekrar kor üzerinde cüz'î su kalınca pişüreler. Gayet lâtif olur ve matlûp ise cüzî su ve sirke ile kor üzerinde dursa bir gayri çeşni peyda eyler. Bu tavr ile tabh olunan ma'denoz ile tabh olunandan ne farkı var denür ise mehlemyezuk lem yuref kabilinden inşaallahu teâlâ defa defa tabh olunup ekl olundukta malûm olur ve sirke koymayup limon suyu ile dahi pişürürler. Lâkin limon suyı ateşte hoş olmaz. Taamına tağyir gelür olduğundan sirke ile daha âlâ hoş olacağı derkardır.

LÜFER BALIĞININ KÜLBASTISI:

Lüfer balığı miktar-ı kifaye tedarik ve bâ'de't-tathîr, ufak ise bütünce ve iri ise iki üç parça edüp itidal üzre tuzlana. Bâ'dehû dakîk-i hâssa bastırıla bâ'dehû ıskaraya vaz'

ve maşa ile sıkça sıkça çevrile. Tamam kızarup piştikte iki üç baş soğanı ince doğrayup sahana vaz' ve balıkları dahi üzerine dizeler. Bâ'dehû balıkların örtülür mertebesine karip, sirke ve su koyup tekrar suyu çekilince kor üzerinde dura. Bâ'dehû indirüp murad olunur ise tekrar cüzî limon sıkup ekl oluna lâtif olur.

TERHOS BALIĞININ KÜLBASTISI:

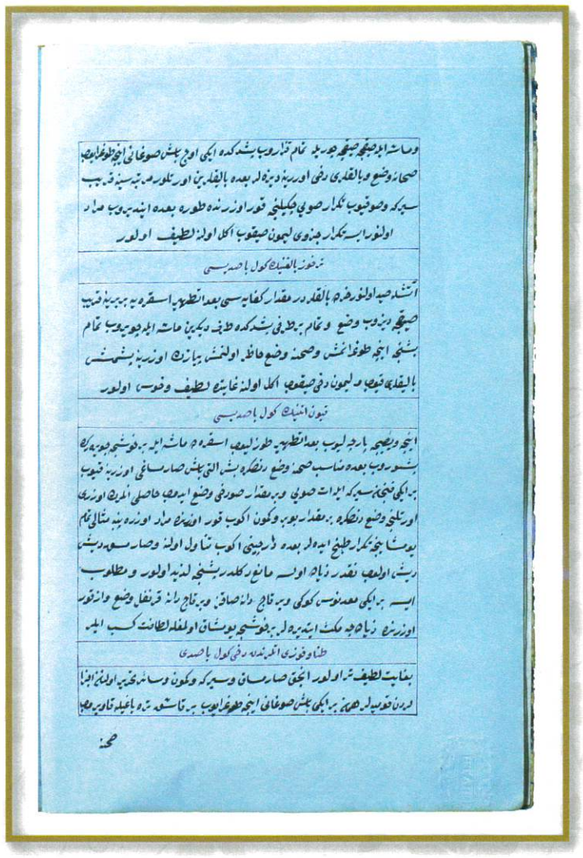
Ateşle sayd olunur hurda balıklardır. Miktar-ı kifayesi ba'de't-tathîr ıskaraya bir birine karip sıkça dizüp vaz' ve tamam bir tarafı piştikte taraf-ı diğerin maşa ile çevirüp tamam pişince ince doğranmış ve sahana vaz' hazır olunmuş piyazın üzerine pişmiş balıkları koyup ve limon dahi sıkıp ekl oluna gayette lâtif ve hoş olur.

KOYUN ETİNİN KÜLBASTISI:

İnce ve yassıca parçalayup bâ'de't-tathîr tuzlayup ıskarada maşa ile bir hoşça çevirerek pişirüp bâ'dehû münasip sahana vaz'dan sonra beş altı baş sarımsağı üzerine koyup bir iki fincan sirke ile et suyu ve bir miktar su dahi vaz' idüp hasılı anlarun üzeri örtülünce vaz'dan sonra bir miktar büber ve kimon eküp kor üzerinde murad üzere penbe misali tamam yumuşayınca tekrar tabh edeler. Bâ'dehû dârıçîni eküp tenavül oluna ve sarımsak diş diş olup ne kadar ziyade olsa mâni' değildir. Pişince leziz olur ve matlûb ise bir iki ma'denos kökü ve bir kaç tane sakız ve bir kaç tane karanfil vaz' ve az kor üzerinde ziyadece meks ittireler. Bir hoşça yumuşak olmağıla letafet kesb eyler.

DANA VE KUZU ETLERİNDEN DAHİ KÜLBASTI:

Be-gayet lâtifter olur. Ancak sarımsak ve sirke ve kimon ve sair tahrîr olunaneczalardan komayalar. Hemen bir iki baş soğanı ince doğrayup bir kaşık tereyağı ile kavurup

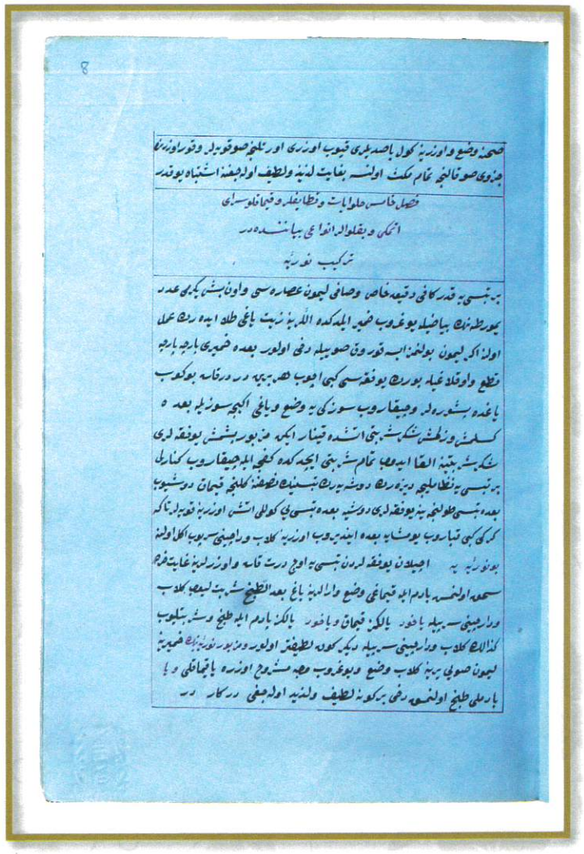


sahana vaz' ve üzerine kül bastıları koyup üzeri örtülünce su koyalar. Ve kor üzerinde cüz'î su kalınca tamam meks olunsa be-gayet leziz ve lâtif olacağına iştibah yoktur.

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

TERKÎB-İ NURİYYE:

Bir tepsiye kadri kâfi dakîk-i hâs ve sâfi limon usâresi ve on beş yiğirmi adet yumurtanın beyazı ile yoğurup hamir eyledikte ellerine zeyt yağı tılâ iderek amel oluna. Eğer limon bulunmaz ise. koruk susuyla dahi olur. Bâ'dehû hamîri parça parça kat' ve oklaviyle börek yufkası gibi açup her birin dörder kat büküp yağda pişireler ve çıkarup süzgüye vaz' ve yağı eyice süzüle. Bâ'dehû kesilmiş ve özleşmiş şeker şerbeti ateşte kaynar iken mezbûr pişmiş yufkaları şeker şerbetine ilkâ edüp tamam şerbeti içtikte kefçe ile çıkarup kenarlı bir tepsiye nizamlıca dizerek döşeyerek tepsinin nıfsına gelince kaymak döşeyip, bâ'dehû tepsi dolunca yine yufkaları döşeye. Bâ'dehû tepsiyi küllü ateş üzerine koyalar. Ta ki gereği gibi kabarup yumuşaya bâ'dehû üzerine gülab ve dar-içinî serpüp ekl oluna. Bu nuriyyeye açılan yufkalardan tepsiye üç dört kat ve üzerlerine gayet hurda sahk olunmuş badem ile kaymağı vaz' ve aralarına yağ bâ'de't-tabh şerbet edüp gülab ve darıçinî serpile yahut yalnız kaymak veyahut yalnız badem ile tabh ve şerbetleyüp kezalik gülab ve dar-içinî serpile. Diğer gün lâtifter olur ve mezbûr nuriyye'nin hamîrine limon suyu yerine gülab vaz' ve yoğurup vech-i meşruh üzre ya kaymaklı veya bademli tabh olunmak dahi bir gûne latîf ve lezîz olduğu derkârdır



FRANCALA KADAYIFI SAN'AT-I TABHI:

Francalayı keskin bıçağile mümkün mertebe hilâl gibi dilimler. Kesüp ve ince dövülmüş beyaz kadayiften, döşeyüp sonra mezbur dilimlerden üzerine döşeyüp tepsinin tahammülüne göre üç, dört kat kadayıf dilimler müsavi olarak döşeyüp bâ'dehû üzerine örtülünce rovgen-ı sade koyup mutedil kor üzerinde iki tarafını kızartup bâ'dehû mümkün mertebe yağını süzüp kadri kifaye şeker ya asel-i musaffâ şerbeti ile haşlıya. Matlûb ise dövülmüş badem yahut kaymak aralarında koysalar daha lâtif ve hoş olur.

NEV-İ DİĞER SAN'AT-I TABH-I KADAYIF:

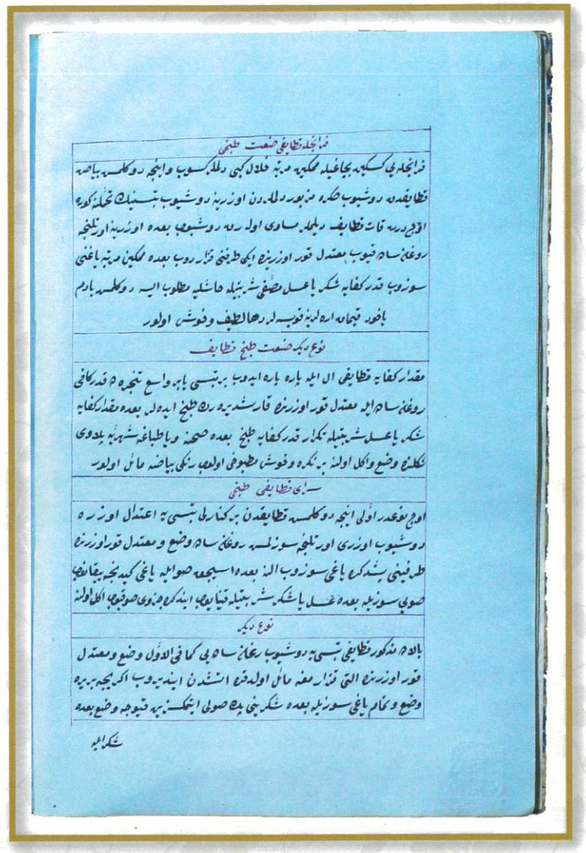
Miktar-ı kifâye kadayıf el ile pare pare idüp bir tepsi ya bir vasi' tencerede kadri kâfi rovgen-ı sade ile mutedil kor üzerinde karıştırarak tabh ideler. Bâ'dehû miktâr-ı kifâye şeker ya asel şerbeti ile tekrar kadri kifayet tabh, bâ'dehû sahana veya tabağa şehriye pilavı şeklinde vaz' ve ekl oluna. Bir nekre ve hoş matbûhı olup rengi beyaza mâil olur.

SARAY KADAYIFI TABHI:

Uç nev'idir evveli ince dövülmüş kadayiften bir kenarlı tepsiye itidal üzre döşeyip üzeri örtülünce süzülmüş rovgen-i sadevaz' ve mutedil kor üzerinde tarafeyni piştikte yağı sözüp alına. Bâ'dehû ısıcak su ile yağı gidince yıkanup suyu süzüle bâ'dehû asel ya şeker şerbeti ile kaynayup indikte cüz'i su koyup ekl oluna.

NEV'-İ DİĞER:

Bâlâda mezkûr kadayıfı tepsiye döşeyip ruvgen-i sâdeyi kemâ-fi'l-evvel vaz' ve mutedil kor üzerinde altı kızarmağa mâil oldukta ateşten indirüp eğrice bir yere vaz' ve tamam yağı süzüle. Bâ'dehû şekerini pek sulu etmeksizin koyuca vaz' ba'dehû



[8b]

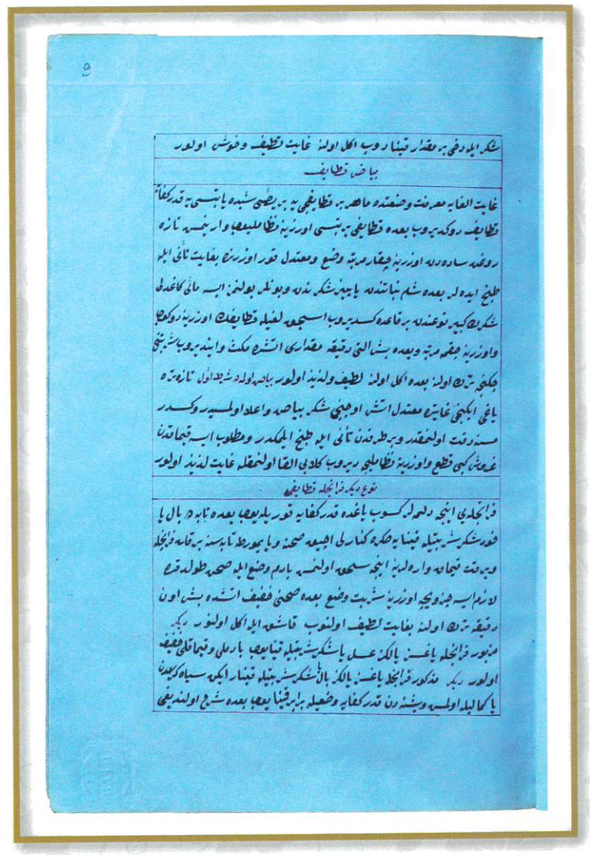
şeker ile dahi bir miktar kaynatup ekl oluna gayet lâtif ve hoş olur.

BEYAZ KADAYIF :

Gayetü'l-gaye marifet ve sanatta mahir bir kadayıfçıya bir yassı şeyde ya tepsiye kadri kifaye kadayıf döktürüp bâ'dehû kadayifı bir tepsi üzerine nizamlayıp ve erinmiş taze rovgen-i sadeden üzerine çıkar mertebe vaz' ve mutedil kor üzerinde be-gayet teenni ile tabh ideler. Bâ'dehû Şam nebatından ya peynir şekerinden ve bunlar bulunmaz ise mai kağıtlı şekerin kebir nev'inden ber-kaide kestirip sıcaklığı ile kadayifin üzerine döküp ve üzerine çıkma mertebe ve bâ'dehû beş altı dakika miktarı ateşte meks ve indürüp şerbetini çekince terk oluna. Bâ'dehû ekl oluna. Lâtif ve leziz olur. Beyaz olmada şart-ı evvel taze tereyağı ikinci mutedil ateş üçüncü şeker beyaz ve âlâ olmasıdır ve kestirmesine dikkat olunmaktır ve bir taraftan teenni ile tabh eylemektir ve matlûb ise kaymaktan kuruş gibi kat' ve üzerine nizamlıca dizüp gülâbı ilkâ olunmakla gayet leziz olur.

NEV'-İ DİĞER FRANCALA KADAYIFI:

Francalayı ince dilmelere kesip yağda kadri kifâye kavrulayup bâ'dehû tâbede bal yahut şeker şerbetiyle kaynaya. Sonra kenarlı açık sahana veya yumurta tâbesine bir kat francala ve bir kat kaymak ve aralarına ince sahk olunmuş badem vaz' ile sahan doldukta lâzım ise cüz'îce üzerine şerbet vaz' bâ'dehû sahanı hafif ateşte beş on dakika terk oluna be-gayet lâtif olunup kaşık ile ekl olunur. Diğer mezbûr francala yağsız yalnız asel ya şeker şerbetile kaynayup bademli ve kaymaklı hafif olur. Diğer mezkûr francala yağsız yalnız bal ya şeker şerbeti ile kaynar iken siyah kirazdan ya kemal ile olmuş vişneden kadri kifaye vaz' ile beraber kaynayup bâ'dehû şerh olunduğu



[9a]

üzere sahana nizamlıca bir kat francala kat kirazla vaz' oluna ve şerbetten bakisin üzerine döküp beş on dakika üzeri örtülü olarak terk olunması ve sıcak kül üzerinde olması dahi şarttır. Be-gâyet leziz ve hoş olur. Bâ'dehû ekl oluna.

KAYMAKLI KADAYIF:

İki dürlü pişer bir nev'i iki adet kadayıf pişirüp ve yağını süzüp ve ısı- cak su ile dahi yıkayup ve suyunu lâyıklıca süzüp bâ'dehû iki adet pişmiş kadayıfın arasına miktar-ı kifaye kaymak vaz' ve iki- sin birbiri üzerine kapayup sonra bal ve şeker şerbetile ber-kaide tatlılayup ve tatlısını cezb edince te'hir idüp ekl oluna.

NEV'İ AHERİN TABHI:

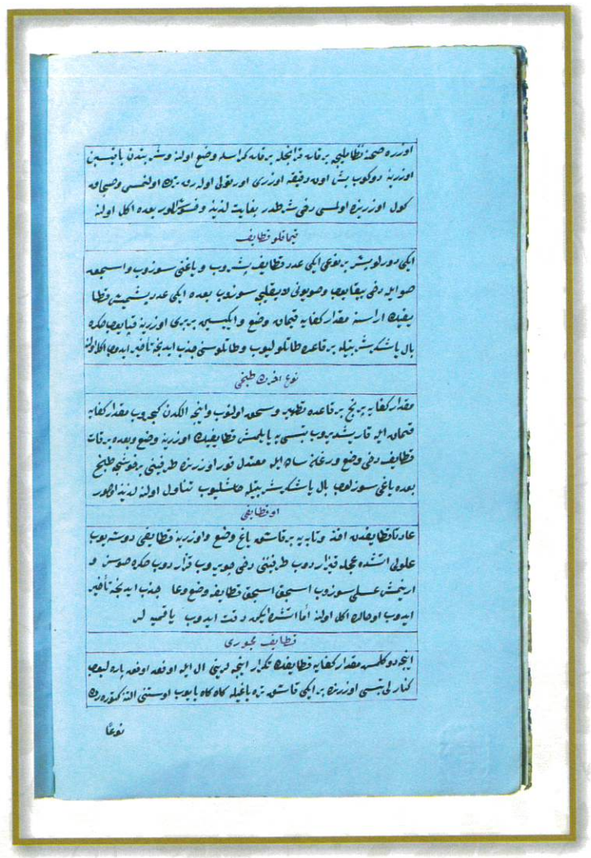
Miktar-ı kifaye pirinç ber-kaide tathîr ve sahk olunup ve ince elekten geçirüp miktar-ı kifaye kaymak ile karıştırup tepsiye yayılmış kadayıfın üzerine vaz' ve bâ'dehû bir kat kadayıf dahi vaz' ve rovgen-i sâde ile mütedil kor üzerinde tarafeyni bir hoşça tabh bâ'dehû yağı süzülüp bal ya şeker şerbetiyle haşlayup tenavül oluna leziz olur.

EV KADAYIFI:

Adeta kadayiften ahz ve tâbeye bir kaşık yağ vaz' ve üzerine kadayifı döşeyüp alevli ateşte acele kızartup tarafeynini dahi çevirüp kızartup sonra susuz ve erinmiş aseli süzüp ısıcak ısıcak kadayife vaz' ve aseli cezb edince tehir idüp o halde ekl oluna. Amma ateşte iken dikkat idüp yakmıyalar.

KADAYİF MÜCVERİ:

ince dövülmüş miktâr-ı kifaye kadayifin tekrar incelerini el ile ufak ufak pareleyüp kenarlı tepsi üzerinde bir iki kaşık tereyağı ile gâh gâh yayup üstünü altına getirerek



[9ᵇ]

nev'an pişer gibi oldukta ateşten indirüp kışrı izale olunmuş ve sahk olunmuş miktâr-ı kifâye badem ve fıstık ve gayet ince sahk ve elekten geçmiş beyaz şekerden kadri kifaye izafe olunave cümlesi bir hoşça kadayifle karıştırıla ve tekrar mücver tâbesine başka başka bastırarak, vaz' ve cüz'î dahi nerm ateşte dura. Bâ'dehû bir hoşça çıkarup tabağa nizamlıca vaz' ve her bi- rinün üzerine altın varak vaz' ziyafetlerde ve hengâm-ı sairede tenavül olunması müferrahdır ve matlûb ise kutuya vaz' ve hıfz edüp diyar-ı ahara götürülür ve bir nev'i dahi bal şerbeti ve ceviz badem ile tabh olunur.

YUFKALI KADAYIF:

Bir iki dürlü olur. Bir nev'i tepsiyi cüz'î yağlayup bir tane yufka tepsiyi örtecek kadar döşeyüp sonra kadayıftan üzerine itidal üzrebir hoşça nizamlana bâ'dehû yine kadayıfın üzeri örtülünce bir yufka vaz' oluna ve yufkanın üzerine beş on yerinden bıçak ucu ile deleler. Bâ'dehûüç dört kaşık yağ dökeler ve tabh olur iken deliklerden gece bâ'dehû fırında veyahut kor üzerinde ve sac altında tabh oluna.

NEV'-İ DİĞER

Yine evvelki tavırda kıt'a kıt'a meselâ: Bir pare yufkanın içine matlûb olduğu kadar kadayif vaz' ve hamaylı veya dolu gibi veya bohça gibi yapup tepsiye dizüp bazılar tekellüf edüp bunun içine badem ve fıstık koyup pişürürler. Velhasıl bu tavırda gerçi tekellüf var lâkin iki veçhile lûtfü vardır. Evvelâ yağı kalîl olmağla gayette lâtif olur ve saniyen tenavül ve ekl-i hazmı hafif olur ve gayette beyaz olmak isteyen yufkalarını üzerinden aldıkta beyaz ve âlâ kadayif olur.

NEV'-İ AHER:

[10ᵃ]

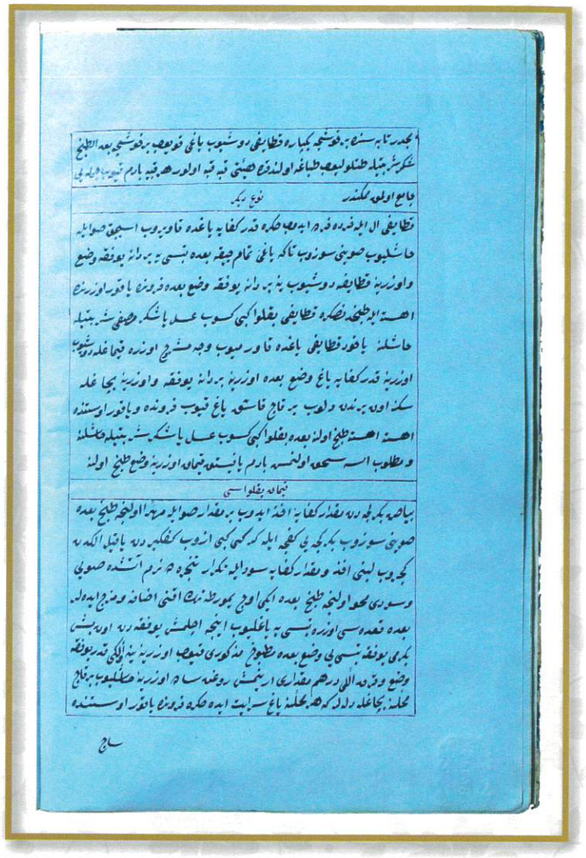
Mücver tâbesinde bir hoşça yekpare kadayıfı döşeyüp yağı koyup bir hoşça ba'de't-tabh şeker şerbetiyle tatlılayup tabağa alundukta hey'eti kubbe kubbe olur. Her kubbeye badem koyup cümleyi cami' olmak mümkündür.

NEV'-İ DİĞER:

Kadayifi el ile hurda hurda idüp sonra kadri kifaye yağda kavurup ısıcak su ile haşlayup suyunu süzüp ta ki yağı tamam çıka. Bâ'dehû tepsiye bir dane yufka vaz' ve üzerine kadayıf döşeyüp yine bir dane yufka vaz' bâ'dehû furunda ya kor üzerinde âheste ile tabhtan sonra kadayifi baklava gibi kesüp asel ya şeker-i musaffa şerbetiyle haşlana yahut kadayifi yağda kavurmayup vech-i meşrûh üzere kaymakla döşeyüp üzerine kadri kifaye yağ vaz' ve bâ'dehû üzerine bir dane yufka ve üzerine bıçakla sekiz on yerinden delüp bir kaç kaşık yağ koyup furunda veya kor üstünde âheste âhestetabh oluna. Bâ'dehû baklava gibi kesüp aselya şeker şerbetiyle haşlana ve matlûb ise sahk olunmuş badem ya fıstık kaymak üzerine vaz' tabh oluna.

KAYMAK BAKLAVASI:

Beyaz böğrülceden miktar-ı kifaye ahz idüp bir miktar su ile mehren olunca tabh bâ'dehû suyunu süzüp böğrülceyi kefçe ile gereği gibi ezüp kefkir den veya kıl elekten geçirüp lebeni ahz ve miktar-ı kifaye süt ile tekrar tencerede nerm âteşte suyu ve sütü mahvolunca tabh bâ'dehû iki üç yumurtanın akını izâfe ile mezc ideler. Bâ'dehû kaidesi üzere tepsiye yağlayup ince açılmış yufkadan 15-20 yufka tepsiyi vaz' bâ'dehû matbuh-ı mezkûrıkoyup üzerine yine evvelki kadar yufka vaz' ve 40-50 dirhem miktârı erinmiş rovgen-i sâde üzerine haşlayup bir kaç mahalline, bıçakla deleler ki her mahalline yağ sirayet ide. Sonra furunda ya kor üstünde



saç altında bir hoşça tabh ide. Bâ'dehû şeker ya asel ile haşlayup sıcıkalığıyla ekl oluna.

NEV'-İ DİĞER:

Halis kaymaktan matlûb miktârı ahz ve südün ol süde üç dört yumurta akını vaz' ve gereği gibi çalkala- yup sonra kaymağı dahi katup cümlesin birbirine halloluna ve yağlanmış tepsiye 15-20 adet ince yufkaları döşeyüp kaymağı vaz' ve yine üzerine ol kadar yufka vaz' ve her yufkanın üç dördü arasına ikişer kaşık erinmiş yağ serpile ve ber-kaide bâ'de't-tabh asel ya şeker şerbeti haşlana ve bir miktar soğutup bâ'dehû ekl oluna sair baklava gibi kat' olunmaya.

NEV'-İ DİĞER:

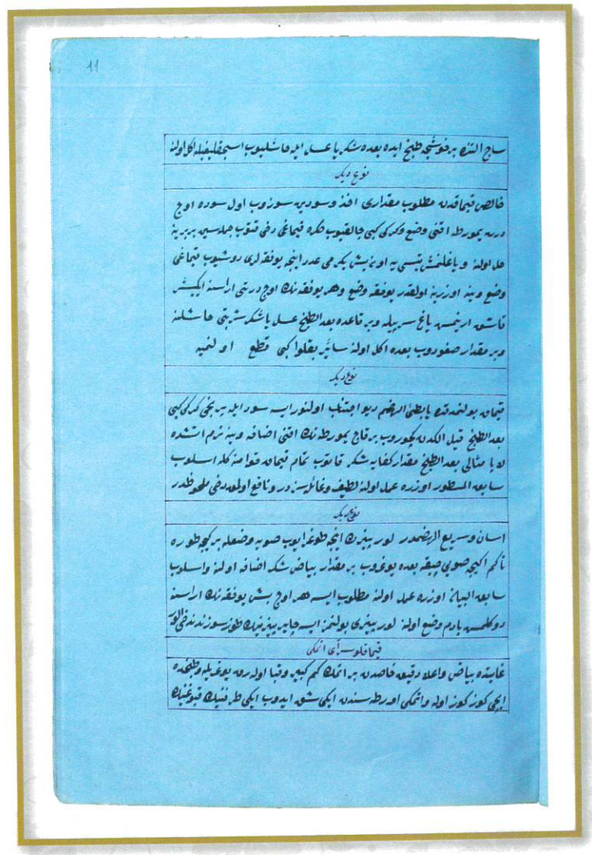
Kaymak bulunmadıkta ya bâtıyyü'l-hazm deyü içtinab olunur ise süt ile pirinci gereği gibi bâ'de't-tabh kıl elekten geçürüp bir kaç yumurtanın akını izafe ve yine nerm ateşte lâpa misâli bâ'de't-tabh miktâr-ı kifaye şeker katup tamam kaymak kıvamına gele üslûb-u sâbıkü'l-mestûr üzre amel oluna. Lâtif ve gailesizdir ve nâfı olmak dahi melhuzdur.

NEV'-İ DİĞER:

Asân ve seri'ü'l-hazmdır. Lor peynirin ince doğrayup suya vaz' ile bir gece dura ta kim eğice suyu çıka bâ'dehû yoğurup bir miktar beyaz şeker izafe oluna ve üslûb-ı sâbıkü'l-beyan üzre amel oluna matlûb ise her üç beş yufkanın arasına dövülmüş badem vaz' oluna lor peyniri bulunmaz ise çayır peynirinin tuzsuzundan dahi olur.

KAYMAKLİ SARAY EKMEĞİ:

Gayette beyaz ve âlâ dakîk-i hâstan bir ekmek kem kebîr ve kaba olarak yoğurula ve tabhta içi göz göz ola ve ekmeği ortasından iki şakk idüp iki tarafının kabuğunun



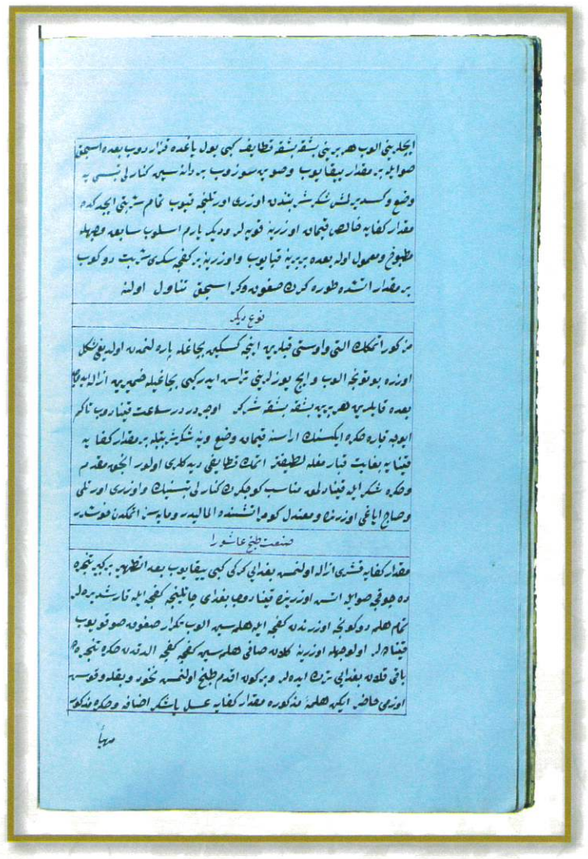
içlerini alup her birini başka başka kadayif gibi bol yağda kızartup bâ'dehû ısıcak su ile bir miktar yıkayup ve suyun süzüp bir danesin kenarlı tepsiye vaz' ve kestirilmiş şeker şerbetinden üzeri örtülünce koyup tamam şerbeti içtikte miktar-ı kifâye hâlis kaymak üzerine koyalar ve diğer yarım üslûb-ı sâbık veçhilematbûh ve mâmul ola. Bâ'dehû bir birbirine kapayup ve üzerine bir kefçe sükkerî şerbet döküp bir miktar ateşte dura. Gerek soğuk ve gerek ısıcak tenavül oluna.

NEV'-I DİĞER:

Mezkûr ekmeğin altı ve üstü kapların ince keskin bıçakla parelenmeden olduğu şekil üzre bütünce alup ve iç yüzlerini tıraş eder gibi bıçakla hamûrin izale idüp bâ'dehû kapların her birin başka başka şeker şerbeti ile üçer dörder saat kaynatup ta kim iyice kabara sonra ikisinin arasına kaymak vaz' ve ve yine şeker şerbeti ile bir miktar-ı kifâye kaynaya be-gayet kabarmakla lâtifter ekmek kadayifı didikleri olur. Ancak mukaddem ve sonra şeker ile kaynatılmak münasip göçkerin kenarlı tepsinin ve üzeri örtülü ve sacayağı üzerinde ve mutedil kömür ateşinde olmalıdır ve mayasız ekmekten hoştur.

SAR'AT-I TABH-I AŞURA:

Miktâr-ı kifâye kışrı izâle olunmuş buğdayı gereği gibi yıkayup bâ'de't-tathîr bir kebir tencerede çokça su ile ateş üzerinde kaynatup buğday çatlayınca kefçe ile karıştıralar. Tamam helme dökünceüzerinden kefçe ile helmesin alup tekrar soğuk su koyup kaynatalar ol veçhile üzerine gelen sâfı helmesin kefçe kefçe aldıktan sonra tencerede bâkî kalan buğdayı terk ideler ve bir gün akdem tabh olunmuş nohut ve bakla ve kuş üzümü hâzır iken helme-i mezkûra miktâr-ı kifâye asel ya şeker izafe ve sonra mezkûr



müheyya olan erzakı da helmeye koyup dahi cüz'îce kaynatup indireler. Bâ'dehû soğumak karip oldukta kâselerẽ ve tabaklara boşaltup badem ve fıstık ve cevz ve fındık matlûb miktarı üzerine dizüp ekl oluna. Be-gayet hoş olur.

SARAY AŞURASI :

Sâlifü'l-beyan helmenin içine şeker ve kuş üzümü indirmeye karip tencereye vaz' ve kifaye miktarı miski birkaç fincan kayyum gülâbiyle urup izâfe oluna. Ve bir kere karıştıralar. Sonra ateşten indirüp tabaklara vaz' üzerine fakat Şam fıstığı koyalar.

HELVA-Yİ ÂSÛDE:

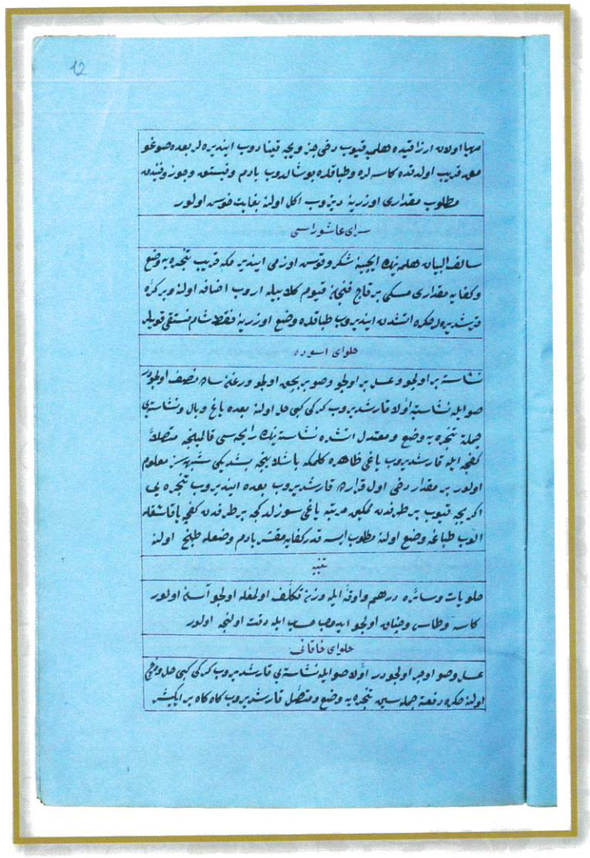
Nişaşta bir ölçü ve asel bir ölçü ve su birbuçuk ölçü ve rovgen-ı sâde nısıf ölçüdür. Su ile nişastayı evvelâ karıştırup gereği gibi halloluna bâ'dehû yağ ve bal ve nişastayı cümleten tencereye vaz' ve mutedil ateşte nişastanın rayihasıkalmayınca muttasılan kefçe ile karıştırup yağı zâhire gelmeğe başlayınca piştiği şüphesiz ma'lûm olur. Bir miktar dahi ol kararda karıştırup bâ'dehû indirüp tencereyi eğrice koyup bir taraftan mümkün mertebe yağı süzüldükçe bir taraftan kefçe ya kaşıkla alup tabağa vaz'oluna matlûb ise kadri kifaye mukaşşer badem vaz' ile tabh oluna.

TENBİH:

Hulviyyat ve saire dirhem ve okka ile vezne tekellüf olmağla, ölçü asan olur kâse ve tas ve çanak ölçü idüp hesap ile dikkat olunca olur.

HELVA-Yİ HÂKÂNÎ:

Asel ve su üçer ölçüdür. Evvelâ su ile nişastayı karıştırup gereği gibi hal ve mezc oluna. Sonra defaten cümlesin tencereye vaz' ve muttasıl karıştırıp gâh gâh bir ikişer



kaşık yağ koyalar. Nihayet piştiği bir miktar kaparup ağızda çiğneyip damağa yapışmaz ise de tamam tabh olunmuştur. Matlûb ise cümleten beraber kadri kifaye badem koyup bâ'de't-tabh helvayı temiz astara boşaltup sıkarak cümle yağın alup sonra bir tepsiye meshûk beyaz şeker eleyüp helvayı şeker üzerine boşaltup basarak yayup bâ'dehû her bir bademi helva ile koparup hurma şeklinde yapup ol şeker ile yoğurup tabağa nizamlıca dizüp ekl oluna bu helvanın astardan sıkılup yağı hiç kalmayınca, çıkmağıla uzun yola müddet-i vâfır dayanup taaffün itmez ve helva çok yağla da tabhı âsandır ve hoş olur. Yine kemal ile ihraç ideler.

HELVA-Yİ BİLLÛRİYE :

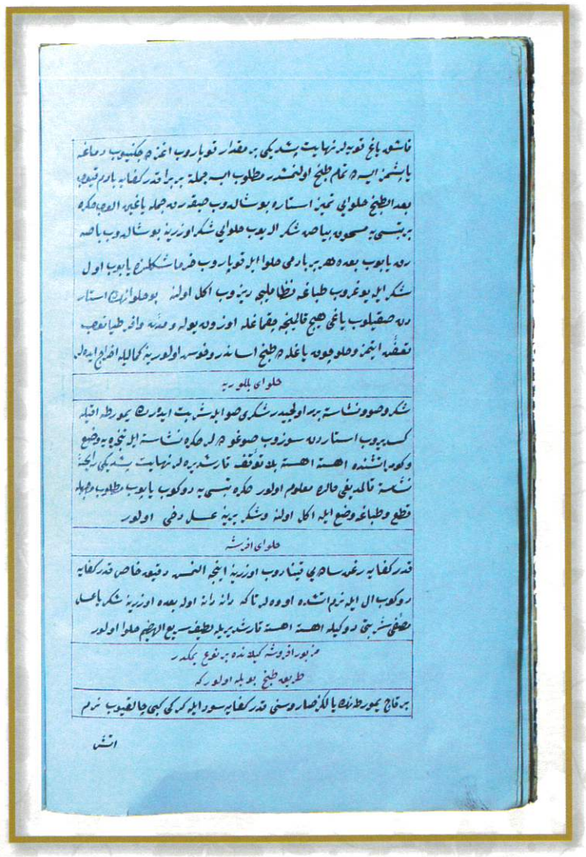
Şeker, su ve nişasta birer ölçüdür. Şekeri su ile şerbet iderek yumurta akı ile kestirüp astardan süzüp soğutalar. Sonra nişasta ile tencereye vaz' ve kömür ateşinde âheste âheste bilâ tevakkuf karıştıralar. Nihayet piştiği râyiha-i nişasta kalmadığı halde ma'lûm olur. Sonra tepsiye döküp yayup matlûb veçhile kat' ve tabağa vaz' ile ekl oluna ve şeker yerine asel dahi olur.

HELVA-Yİ EFRUŞE:

Kadri kifaye rûgân-ı sâdeyi kaynatup üzerine ince elenmiş dakîk-i hâs kadri kifâye döküp el ile nerm ateşte ovalar. Taki dane dane ola. Bâ'dehû üzerine şeker ya asel-i musaffa şerbeti döküle âheste âheste karış- tırıla lâtif seriü'l-hazm helva olur.

MEZBUR EFRUŞE GEYLANDA BİR NEVİ YEMEKTİR. TARİK-I TABH BÖYLE OLUR Kİ :

Bir kaç yumurtanın yalnız sarısını kadri kifâye süt ile gereği gibi çalkalayup nerm



ateş üzerinde bir miktar koyulduktan sonra üzerine asel ya beyaz şeker döküp kaşıkla bir hoşça karıştırup pilâv üzerine döküp ekl oluna. Pirinçsiz zerde gibi olur.

TAZE PEYNİR HELVASI:

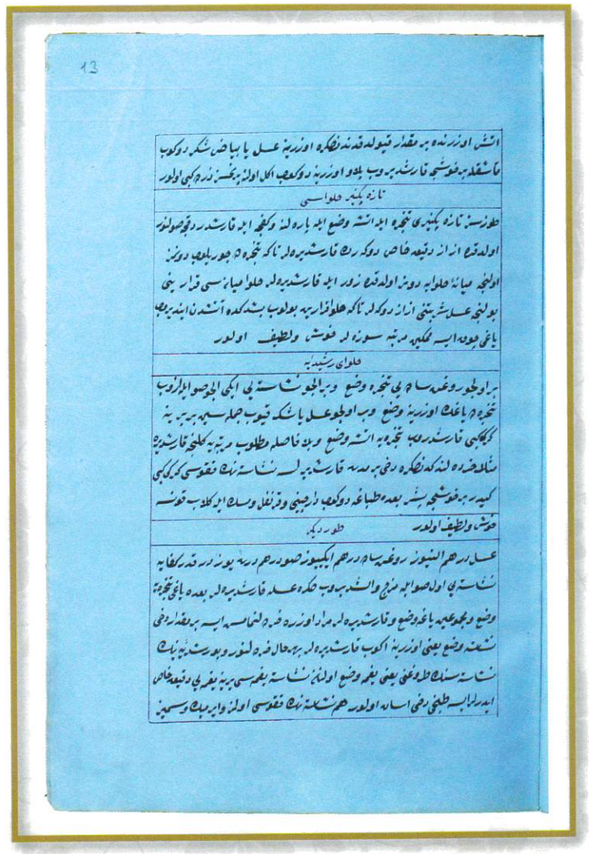
Tuzsuz taze peyniri tencere ile ateşe vaz' ile parelene ve kefçe ile karıştırdıkça sulanır oldukta az az dakîk-i hâs dökerek karıştıralar. Ta ki tencerede çevrilüp dönmez olunca meyane-i helvaya döner oldukta zor ile karıştıralar. Helva meyanesi kararını bulunca asel şerbetini az az dökeler. Ta ki helva kararın bulup piştikte ateşten indirüp yağı çok ise mümkün mertebe süzeler. Hoş ve lâtif olur.

HELVA-Yİ REŞİDİYE:

Bir ölçü rovgen-ı sâdeyi tencereye vaz' ve bir ölçü nişastayı iki ölçü su ile ezüp tencerede yağın üzerine vaz' ve bir ölçü asel ya şeker koyup cümlesin birbirine gereği gibi karıştırup tencereyi ateşe vaz' ve bilâ fasıla matlûb mertebeye gelince karıştıra. Meselâ: Hurdelıktan sonra dahi bir müddet karıştıralar nişastanın kokusu gereği gibi gider. Bir hoşça pişer. Bâ'dehû tabağa döküp dar-ı çinî ve karanfil ve misk ile gülab konsa hoş ve lâtif olur.

TAVR-I DİĞER:

Asel dirhem altı yüz rovgen-ı sâde dirhem iki yüz su dirhem dört-yüzdür. Kadri kifaye nişastayı ol suyile mecz ve alıştırıp sonra asele karıştıralar. Bâ'dehû yağı tencereye vaz' ve mecmu'un yağa vaz' ve karıştıralar. Murad üzre hurdalanmamış ise bir miktar dahi nişasta vaz' yani üzerine eküp karıştıralar. Behemehal hurdalanur. Ve bu reşidiyenin nişastasının doruğunu yani yağma vaz olunan nişasta yağması yerine yağmayı dakîk-i hâs iderler ise tabhı dahi âsan olur. Hem nişastanın kokusu olmaz ve irmik ve semiz



dakıki dahi yağması iderler eğer Nişasta veya dakîk izafe ederler elbette dağılıp hurdalanup hoş olur. Ve bu helvalarda beher hal nişasta yağı cezbetmeyüp taşra def eylemekle tabhta olan şüpheyi ol yağ def idüp ve bu helvaları su pişirür.

SÜKKERÎ AĞIZ MİSKİ TERKİBÎ:

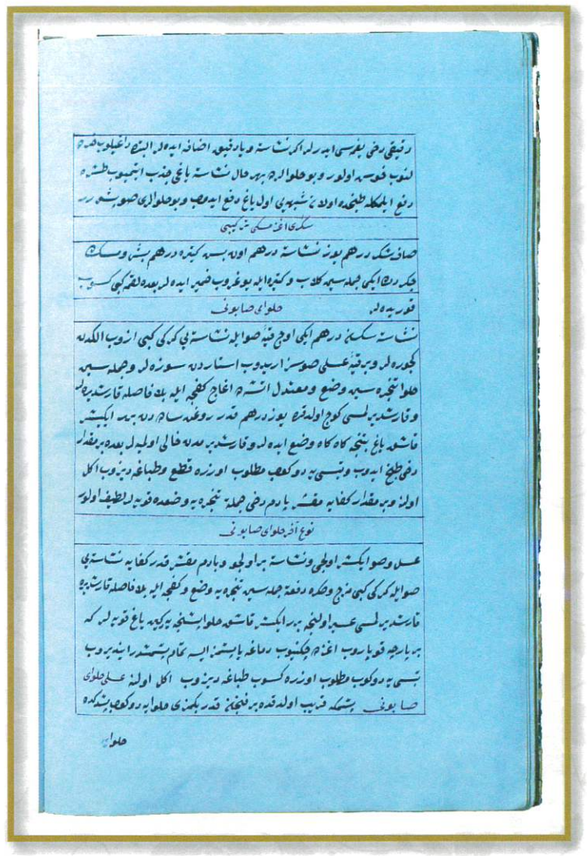
Saf şeker dirhem yüz nişasta dirhem on beş kitre dirhem beş ve misk çekirdek iki cümlesin gülab ve kitre ile yoğrup hamîr ideler. Bâ'dehû lokma gibi kesüp kurudalar.

HELVA-Yİ SABUNÎ:

Nişasta seksen dirhem 2-3 kıyye su ile nişastayı gereği gibi ezüp elekten geçireler. Ve bir kıyye aseli susuz eridüp astardan süzeler. Ve cümlesin helva tenceresine vaz' ve mütedil ateşte ağaç kefçe ile bilâ fasıla karıştıralar ve karıştırılması güç oldukta yüz dirhem kadar rovgen-i sâdeden birer ikişer kaşık yağ bitince gâh gâh ideler ve karıştırmadan hali olmayalar. Bâ'dehû bir miktar dahi tabh idüp ve tepsiye döküp matlûb üzre kat' ve tabağa dizüp ekl oluna ve bir miktar-ı kifaye mukaşşer badem dahi cümleten tencereye vaz' da koyalar. Lâtif olur.

NEV'-İ AHER HELVA-Yİ SABUNİ:

Asel ve su ikişer ölçü ve nişasta bir ölçü ve badem-i mukaşşer kadri kifâye nişastayı su ile gereği gibi mezç ve sonra defaten cümlesin tencereye vaz' ve kefçe ile bilâ fasıla karıştıra karıştırılması asır olunca birer ikişer kaşık helva pişinceye değin yağ koyalar ki bir parça koparup ağızda çiğneyüp damağa yapışmaz ise tamam pişmiştir. Indirüp tepsiye döküp matlûb üzre kesüp tabağa dizüp ekl oluna aseli helva-i sabunî pişmeğe karîb oldukta bir fincan kadar pekmezi helvaya döküp piştikte



helva kırmızılık renk vermeğe sebep olur. Ve sabunî helvasının suyu bir ölçü ziyade koymak tezce tabh olmağamedar olur. Pekmezden helva-i sabunî dahi asel gibi ölçüleri olur. Ancak suyu bir ölçü olunca hem tezce pişer hem kuvvetli olur. Yani pekmez asel kuvvetli ve tatlı olmadığından bir ölçü su ile hoş olur.

DİĞER GÛNÂ HELVA-Yİ HÂKÂNÎ:

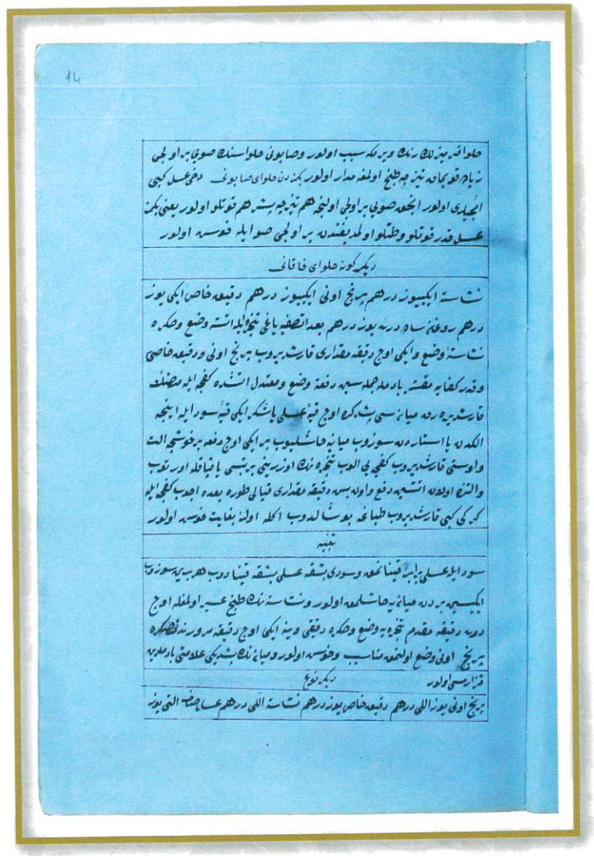
Nişasta iki yüz dirhem, pirinç unu 200 dirhem, dakîk-i hâs iki yüz dirhem, rovgen-i sâde 400 dirhem ba'de't tasfiye yağı tencere ile ateşe vaz' ve sonra nişasta vaz' ve iki üç dakika miktarı karıştırıp pirinç unu ve dakîk-i hâssı ve kadri kifaye mukaşşer bademle cümlesin defaten vaz' ve mutedil ateşte kefçe ile muttasılan karıştırarak meyanesi piştikte üç kıyye aseli ya şeker iki kıyye süt ile ince elekten ya astardan süzüp meyane haşlayup bir iki üç defa bir hoşça alt ve üstü karıştırup kefçeyi alup tencerenin üzerini bir tepsi ya kapakla örtüp ve altında olan ateşi def ve on beş dakika miktarı kapalı dura. Bâ'dehû açup kefçe ile gereği gibi karıştırup tabağa boşaltup ekl oluna be-gayet hoş olur.

TENBİH:

Süt ile aseli beraber kaynatmak ve sütü başka aseli başka kaynatup herbirin süzüp ikisin birden meyaneye haşlamak olur. Ve nişastanın tabhı asir olmakla üç dört dakika mukaddem tencereye vaz' ve sonra dakîk'i ve yine iki üç dakika mürurundan sonra pirinç unu vaz' olunmak münasip ve hoş olur. Ve meyanenin piştiği alâmeti bademlerin kızarması olur.

DİĞER NEV'İ:

Pirinç unu 150 dirhem dakîk-i hâs 100 dirhem nişasta 50 dirhem asel-i saf 600



dirhem rovgen-i sâde yüz elli dirhem tarık-i tabhı bâlâda meşrûh gibidir. Ancak 70-80 dirhem kaymak bâ'de't-tabh vaz' ve mezç oluna. Gayette lâtif ve lezîz olur.

TERKİB-İ DİĞER:

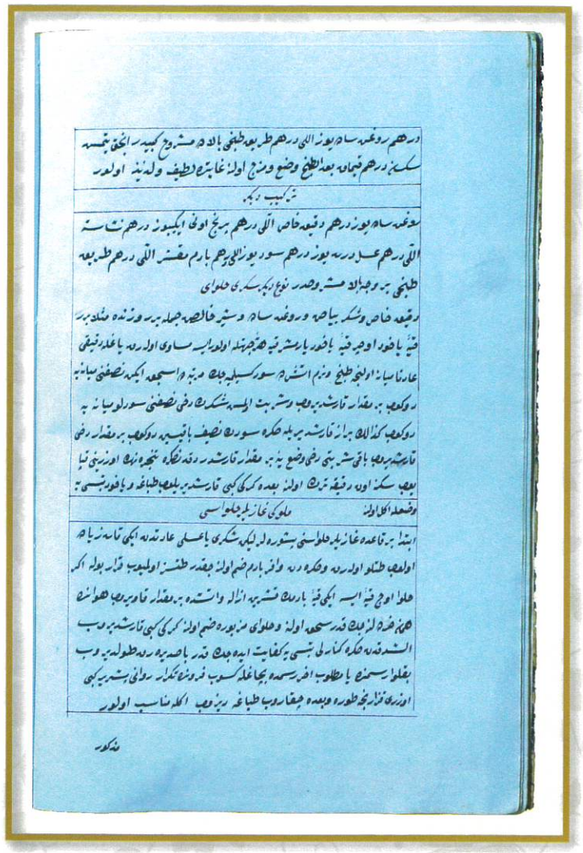
Rovgen-i sâde 100 dirhem dakîk-i hâs 50 dirhem, prinç unu 200 dirhem nişasta 50 dirhem, asel 400 dirhem, süt yüz elli dirhem, badem-i mukaşşer 50 dirhem, tarîk-i tabhı ber vech-i bâlâ meşruhtur.

NEV'-İ DİĞER SÜKKERÎ HELVA:

Dakîk-i hâs ve şeker beyaz ve rovgen-i sâde şîr-i hâlis cümle birer vezinde meselâ: birer kıyye yahut üçer kıyye yahut yarımşar kıyye her ne cihetle olur ise müsavi olarak yağla dakîki âdetâ meyane olunca tabh ve nerm ateşte süt kesilmeyecek mertebede ısıcak iken nısfını meyaneye döküp bir miktar karîştırıp ve şerbet olmuş şekerin dahi nısfını sütlü meyaneye döküp kezalik biraz karıştırıla. Sonra sütün nısfı bakisin döküp bir miktar dahi karıştırup bâki şerbeti dahi vaz' yeni bir miktar karıştırdıktan sonra tencerenin üzerini kapayup sekiz on dakika terk oluna. Bâ'dehû gereği gibi karıştırılup tabağa veyahut tepsiye vaz'la ekl oluna.

MULÛKÎ GAZİLER HELVASI :

İptida ber-kaide gaziler helvasını pişireler. Lâkin şekeri ya aseli adetten iki kat ziyade olup tatlı olarak ve sonradan vâfır badem zam olunacaktır. Tatsız olmayup karar bula. Eğer helva üç kıyye ise iki kıyye bademin kışrin izale ve ateşte bir miktar kavurup havanda heman hurdalancak kadar sahk oluna ve helva-yı mezbûre zam oluna gereği gibi karıştırup alıştıktan sonra kenarlı tepsiye kifayet edecek kadar bastırarak doldurup baklava resminde ya matlûb-i aher resimde bıçakla kesüp furunda tekrar revani pişirir gibi üzeri kızarınca dura. Ve bâ'dehû çıkarup tabağa dizüp ekle münasip olur.



TENBİH:

Mezkûr mülûkî gaziler helvası bu dahi yalnız gazilerin terkibidir. Rovgen-ı saf 1,5 kıyye dakîk-i hâs 3 kıyye süt 2 kıyye, asel 5 kıyye ile tabh olunur. Sonra mülûkî gaziler içun iki kıyye mezkûr badem zam ve tabh oluna âdeta gaziler rovgen-i nısf kıyye dakîk-i hâs 1 okkaya süt 300 dirhem asel 1 kıyyedir tabh ve amel oluna.

GAZİLER HELVASI TERKİBİDİR:

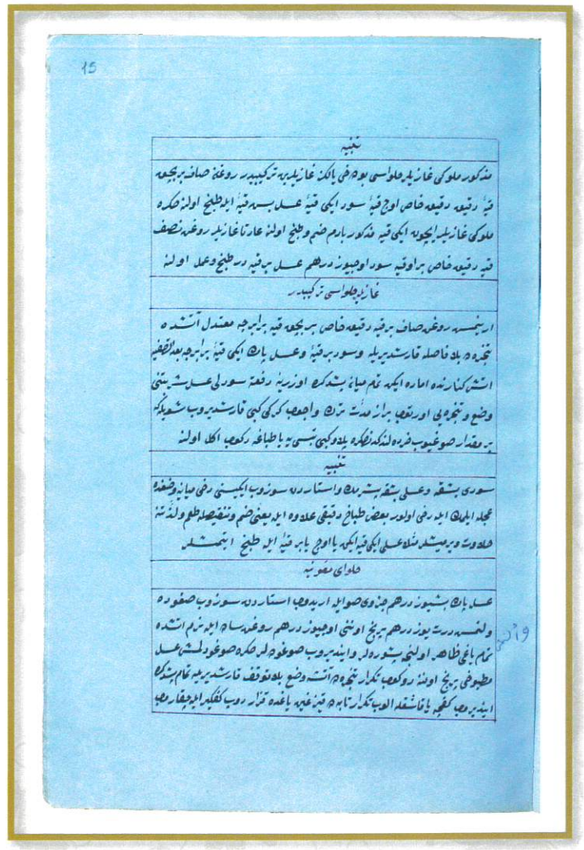
Erinmiş rovgen-i sâf 1 kıyye dakîk-i hâs 1,5 kıyye beraberce mu'tedil ateşte tencerede bilâ fasıla karıştırıla ve süt 1 kıyye ve asel-i musaffâ pak 2 kıyye beraberce bâ'de't-tasfıye ateş kenarında âmâde iken tamam meyane piştikte üzerine defaten sütlü asel şerbetini vaz' ve tencereyi örtüp biraz müddet terk ve açup gereği gibi karıştırup şöyle ki bir miktar soğuyup hurdalandıktan sonra pilâv gibi tepsiye ya tabağa döküp ekl oluna.

TENBİH:

Sütü başka ve aseli başka pişirmek ve astardan süzüp ikisini dahi meyaneye vaz'ında acele eylemek ile dahi olur. Bazı tabbah dakîki ilâve ile yani zam ve tenkisle taam ve lezzetine halâvet vermişler meselâ: Aseli iki kıyye, iken ya üç ya bir kıyye ile tabh etmişler.

HELVA-Yİ MESÛNİYE:

Asel-i pak 500 dirhem cüz'î su ile eritüp astardan süzüp soğuta ve elenmiş dört yüz dirhem pirinç ununu 300 dirhem rovgen-i sâde ile nerm ateşte tamam yağı zahir olunca pişireler ve indirup soğutalar. Sonra soğutulmuş asel matbuhı pirinç ununa döküp tekrar tencerede ateşe vaz' bilâ tevakkuf karıştırıla. Tamam piştikte indirüp kefçe ya kaşıkla alup tekrar tâbede kızgın yağda kızartup kefkir ile çıkarup



tabağa dizüp ekl oluna. Acâib olur. Tavr-ı aher: Bazılar dakîk-i mezbûru az koyup yerine nişasta vaz' eylerler ve her kıyye asele mukabil süt korlar. Ve aselin tasfiyesi her kıyye aseli 1 kıyye su ile eritüp astardan süzerler. Ve süt ile kezalik ol veçhile vaz' ve eritüp süzerler. Ve her helvaya erinmiş asel ya şeker vaz' oluna be-her hal astardan süzdükten sonra vaz' olunmada dikkat-i lâzimedendir. Gaflet olunmaya.

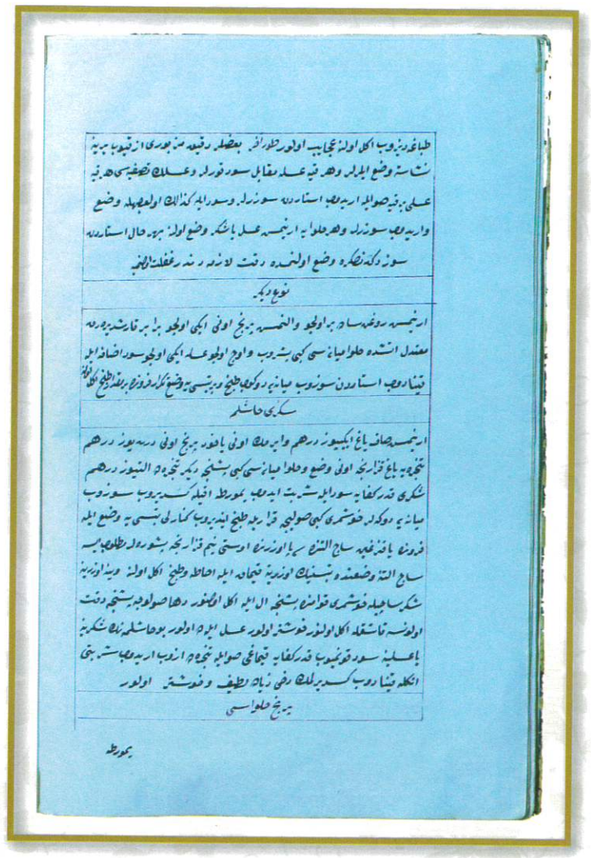
NEV'-İ DİĞER:

Erinmiş rovgen-i sâde bir ölçü ve elenmiş pirinç unu iki ölçü beraber karıştırarak mutedil ateşte helva meyanesi gibi pişirüp ve üç ölçü asele iki ölçü süt izafe ile kaynatup astardan süzüp meyaneye döküp tabh ve bir tepsiye vaz' tekrar furunda birmiktar tabh ekl oluna.

SÜKKERÎ HAŞLAMA:

Erinmiş saf yağ iki yüz dirhem ve irmik unu yahut pirinç unu 400 dirhem tencereye yağ kızarınca unu vaz' ve helva meyanesi gibi pişince diğer tencerede altı yüz dirhem şekeri kadri kifaye süt ile şerbet idüp yumurta akı ile kestirüp süzüp meyaneye dökeler. Höşmerim gibi suluca karar ile tabh indirüp kenarlı tepsiye vaz' ile furunda ya kızgın saç altında sehpa üzerinde üstü nim kızarınca pişireler, Matlûb ise sac altına vaz'ında tepsinin üzerine kaymak ile ihata ve tabh ekl oluna ve yine üzerine şeker saçıla. Höşmeri kıvamında pişince el ile ekl olunurdaha suluca pişince dikkat olunsa kaşıkla ekl olunur. Hoşter olur. Asel ile de olur. Bu haşlamanın şekerine ya aseline süt konmayup kadri kifâye kaymağı su ile tencerede ezüp eritüp şerbeti anınla kaynatup kestirilmek dahi ziyade lâtif ve hoşter olur.

PİRİNÇ HELVASI:



[15ᵇ]

Yumurtanın akı ile musaffa şeker ve elenmiş pirinç unu ve su cümlesi ikişer ölçü ve sâfı rovgen bir ölçü şeker-i mezkûr ile tencerede tabh ideler ve pirinç unuyla suyu başka tencerede be-gayet imtizaç edince dane dane olmaksızın kaşıkla karıştırıla. Sonra yağ ile matbûh şekeri üzerine döküp karıştırup âteşe vaz' ve tabh oluna ta ki yağı zahir olunca süzeler ve kıvamı oldur ki bir mukaşşer bademi tencereye ilka eğer kırmızı olur badem pişerse kıvama gelmiştir. Ve nişastanın aheri gibi kıvamı olur. Bir pare ateş bıraksan söğünmez. Ve sonra ateşten indirüp tepsiye dökeler. Matlûb üzre keseler. Bâ'dehû altında bir miktar kızartup pişiriler. Ve üzerine meshûk şeker eküp ve meshuk badem ve fıstık ve gülab dahi koyup ekl ideler ve şeker yerine asel ile dahi tabh olur.

NEV'-İ DİĞER PİRİNÇ HELVASI:

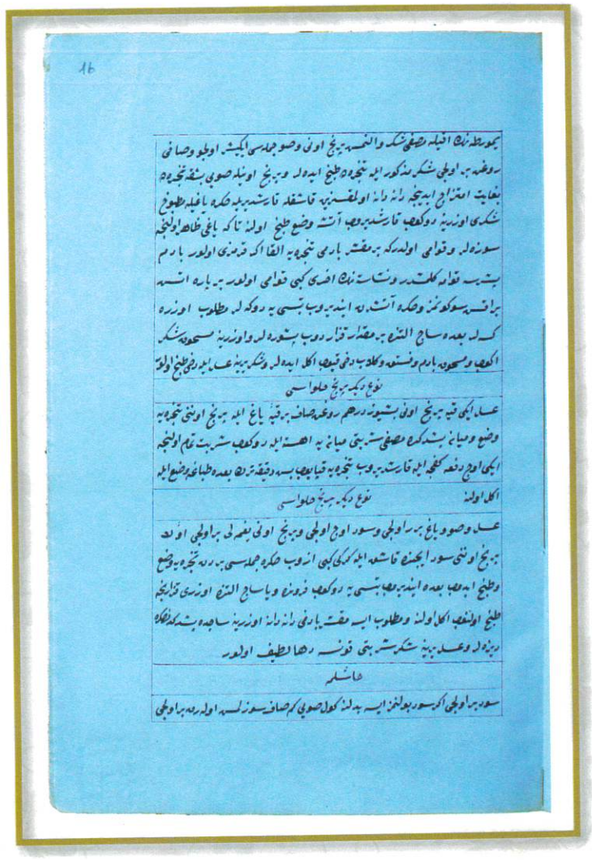
Asel iki kıyye pirinç unu beş yüz dirhem rovgen-i sâf bir kıyye yağ ile pirinç unun tencereye vaz' ve meyane piştikte musaffa şerbeti meyaneye âheste ile döküp şerbet tamam olunca iki üç defa kefçe ile karıştırup tencereye kapayup beş dakika terk bâ'dehû tabağa vaz' ekl oluna.

NEV'-İ DİĞER PİRİNÇ HELVASI:

Asel 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' ve tabh edüp bâ'dehû indirüp tepsiye döküp furunda veya sac altında üzeri kızarınca tabh olunup ekl oluna ve matlûb ise mukaşşer bademi dane dane üzerine saçda pişirdikten sonra dizeler ve asel yerine şeker şerbeti konsa daha lâtif olur.

HAŞLAMA:

Süt bir ölçü eğer süt bulunmaz ise bedeline gül suyu kem(?) saf süzülmüş olarak bir ölçü



[16ᵃ]

ve rovgen-i saf nısıf ölçü yağı tencerede eritüp gülsuyunu yahut sütü yağa katup cümlesi karıştırılup mecz oluna. Bâ'dehû helva meyanesi kıvamına değin belki daha ziyadece dakîk-i hâs katup cüz'îce karıştırup indirüp bir münasip tepsiye yayup baklava şeklinde veya matlûb veçhile kesüp furunda ya sac altında sehpayı da kor üzerinde bâ'te't-tabh şeker ya asel şerbeti tahammül edecek kadar haşlayup tenavül ideler ve dakîk-i hâs yerine elenmiş pirinç unu vaz' olunsa daha ziyade hoş ve lâtif olur.

NEV'-İ AHER HAŞLAMA:

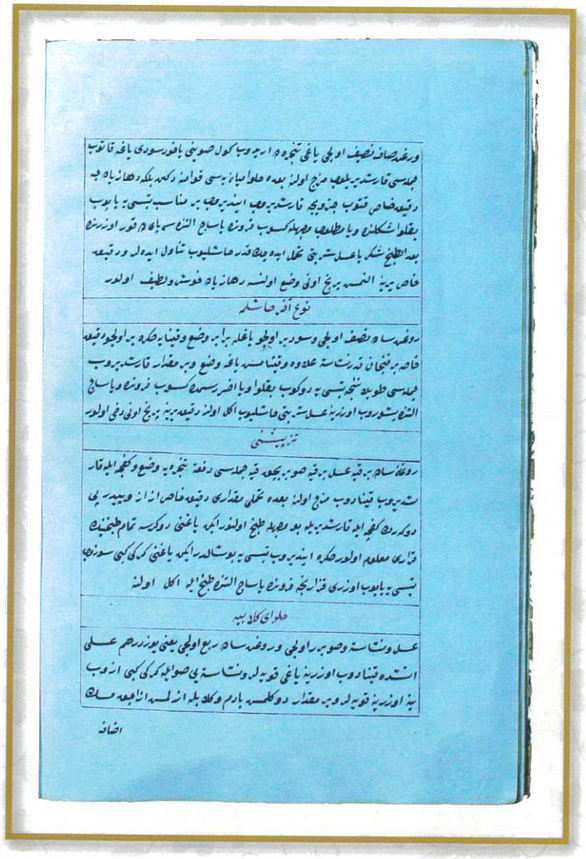
Rovgen-i sâde nısıf ölçüve süt bir ölçü yağla beraber vaz' ve kaynaya sonra bir ölçü dakîk-i hâsa bir fincan kadar nişasta ilâve ve kaynamış yağa vaz' ve bir miktar karıştırup cümlesi toplanınca tepsiye döküp baklava veya âher resimde kesüp furunda veya sac altında pişirüp üzerine asel şerbeti haşlayup ekl oluna. Dakîk yerine pirinç unu dahi olur.

TEZ PİSTİ :

Rovgen-i sâde bir kıyye asel, bir kıyye, su bir buçuk kıyye cümlesi defaten tencereye vaz' ve kefçe ile karıştırup kaynatup mecz oluna. Bâ'dehû tahammülü miktarı dakîk-i hâs az az ve peyderpey dökerek kefçe ile karıştırıla bu veçhile tabh olunur iken yağını dökerse tamam tabhının kararı ma'lûm olur sonra indirüp tepsiye boşaltıriken yağını gereği gibi süzüp tepsiye yayup üzeri kızarınca furunda ya sac altında tabh ile ekl oluna.

HELVÂ-YI GÜLLABİYE :

Asel ve nişasta ve su birer ölçü ve rovgen-i sâde, rubug ölçü yani yüz dirhem aseli ateşte kaynatup üzerine yağı koyalar. Ve nişastayı su ile gereği gibi ezüp yine üzerine koyalar. Ve bir miktar dövülmüş badem ve gülâbla ezilmiş azıcık misk



izafe ideler. Tamam pişince karıştıralar. Bâ'de't-tabh tepsiye döküp yassıltup baklava şeklinde kat' idüp ekl ideler hoş olur.

HELVÂ-YI İSHÂKİYE:

Pirinç unu bir kıyye, rovgen-i sâde 150 dirhem, ağartılmış döğülmüş badem ikiyüz dirhem, cümlesi tencerede mütedil kor üstünde tabh ve sonra iki yüz dirhem, süt kaynar olup ve şeker bir okka, bir hoşça karıştırıla ve sonra fincanlara koyup tabağa nizamlıca dizeler ve ekl ideler.

DİĞER:

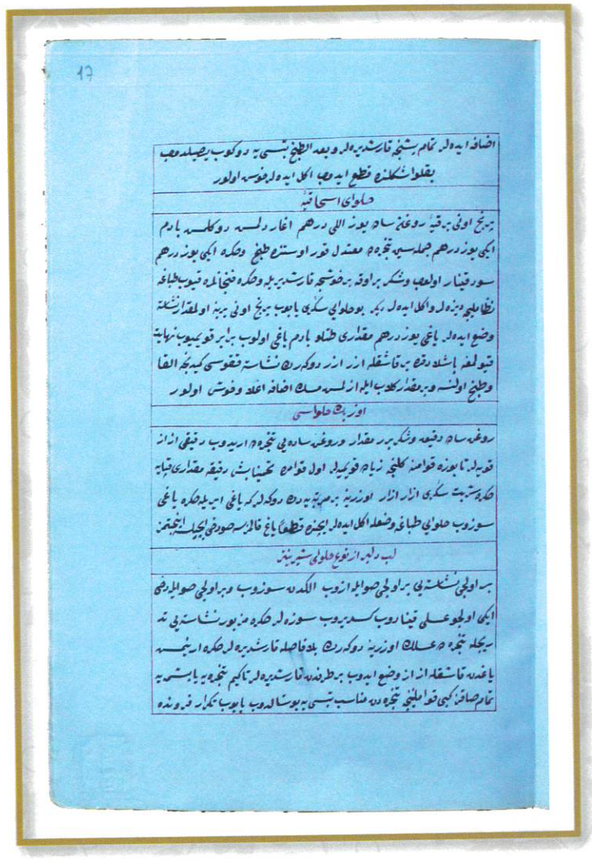
Bu helva-yı sükkerî yapup pirinç unu yerine ol miktar nişasta vaz' ideler. Yağı yüz dirhem miktarı tatlu badem yağı olup beraber koymayup nihayet koyulmağa başladıkta bir kaşıkla azar azar dökerek nişasta kokusu gidince ilka ve tabh olunsa bir miktar gülâb ile ezilmiş misk izâfe a'lâ ve hoş olur.

ÖZBEK HELVASI:

Rovgen-ı sâde ve dakîk ve şeker birer miktar ve rovgen-ı sâdeyi tencerede eritüp dakîki az az koyalar. Ta boza kıvamına gelince ziyade koymayalar ol kıvamda tahminen beş dakika miktarı kapaya sonra şerbet-i sükkeri azar azar üzerine bir mertebeye dek dökeler ki yağı ayrıla, sonra yağı süzüp helvayı tabağa vaz' ile ekl ideler. İçinde kat'an yağ kalmazsa su dahi içilse incitmez.

LEB-İ DİLBER NEV'-İ HELVA-YI ŞİRİNTER:

Bir ölçü nişastayı bir ölçü su ile ezüp elekten süzüp ve bir ölçü su ile dahi iki ölçü aseli kaynatup kestirüp süzeler. Sonra mezbûr nişastayı tedrîcile tencerede asel'in üzerine dökerek bilâ fasıla karıştıralar. Sonra erinmiş yağdan kaşıkla az az vaz' idüp bir taraftan karıştıralar. Ta kim tencereye yapışmaya tamam sakız gibi kıvamlanınca tencereden münasip tepsiye boşaltup, yayup tekrar furunda



ya sac altında tabh ideler ve matlûb ise mevzun leb-i dilberveş kesüp tabağa dizüp ve üzerine şeker ekilüp ekl oluna. Be-gayet lâtif hoş olur.

HİKÂYET:

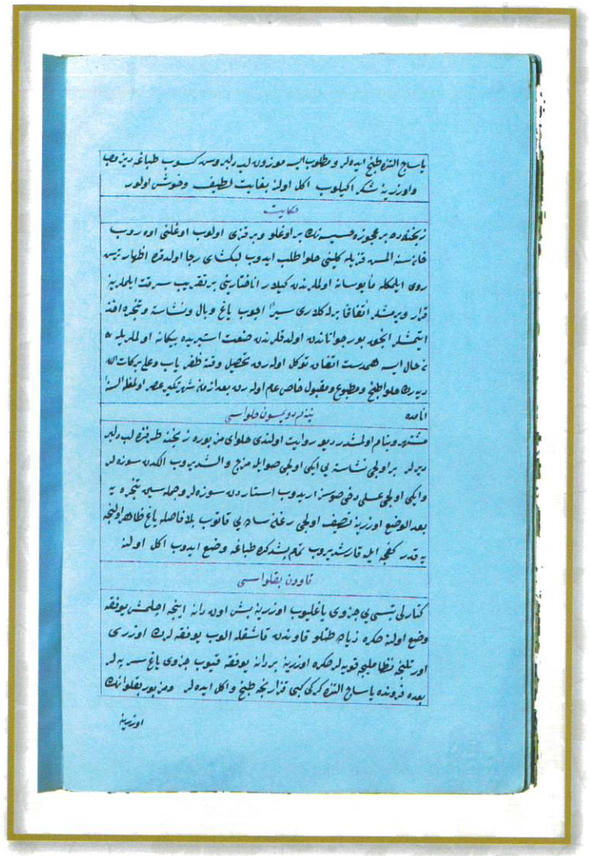
Zencene'de bir acûze hasisesin bir oğlu ve bir kızı olup oğlunu everip hanesine almış kızıyle gelini helva talep idüp lebgüşa-yı reca oldukta izhar-ı türs-i ruy eylemekle me'yusâne olmalrından kiler anahtarını ber-takrip sirkat eylemelerine karar vermişler ittifaken birleşip kileri seyren açup yağ ve bal ve nişasta ve tencere ahz itmişler ancak bûr-i civandan olduklarından san'at-ı esiride bigâne olmalarıyle de ne hal ise ittifak-ı tevekkül olarak tahsil-i vakte zafer-vab ve a'lâ berekâtil-lah diyerek helva tabh ve matbuh ve makbul-i hâs'u âm olarak ba'de'z-zaman şöhretgir-i asr olmakla elsine-i enamda.

NİNEM DUYMASIN HELVASI:

Müştehir ve benam olmuştur, deyü rivayet olundu. Helva-yı mezbûre zencane tarafında leb-i dilber derler. Bir ölçü nişastayı iki ölçü su ile mezc idüp ve alıştırıp elekten süzeler. Ve iki ölçü aseli dahi susuz eridüp astardan süzeler. Ve cümlesin tencereye bâ'de'l- vaz' üzerine nısıf ölçü rovgen-i sâdeyi katup bilâ-fasıla yağ zâhir oluncaya kadar kefçe ile karıştırup tamam piştikte tabağa vaz' idüp ekl oluna.

KAVUN BAKLAVASI:

Kenarlı tepsiyi cüz'î yağlayup üzerine beş on dane ince açılmış yufka vaz' oluna. Sonra ziyade tatlı kavundan kaşıkla alup yufkaların üzeri örtülünce nizamlıca koyalar. Sonra üzerine bir dane yufka koyup cüz'î yağ serpeler. Bâ'dehû furunda ya sac altında gereği gibi kızarınca tabh ve ekl ideler. Ve mezbûr baklavanın



üzerine ariyet bir kalın yufka ba'de'l-vaz' tabh ve sonra ol kalın yufkayı kaldırup def olunsa gayette hoş olur. Ve defi safra mülâhazası olur ise üzerine bir miktar şeker saçalar.

NEV'-İ DİĞER 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 ve mezkûr suya lâpa kararına kadar yahut süt böreğinin içinin kararına kadar dakîk-i hâs yahut ince elekten geçmiş pirinç unu zafe ve karıştırup mezc ideler. Kararın bulunca ol hıfz olunan içi dahi katup cümlesin beraber karıştırup mezc ideler. Sonra ince açılmış beş on yufkayı cüz'î yağlanmış kenarlı tepsiyi vaz' ve ol içleri üzerine yayup döşeyeler. Sonra kadri kifaye bir kaç yufka dahi için üzerine vaz' ve cüz'îce erinmiş yağ serpüp furunda ya sac altında ba'de't- tabh üzerine bir miktar sâfî asel haşlayup ve şeker saçup tenâvül oluna. Eklinde hoş olur. Eğer baklava şeklinde veya aherde keskin bıçakla üzeri kesilüp asel vaz' olunur ise hoşhor olur ve eğer şekerlenür ise hem lâtif olur ve lezzeti taamına dahli olmakla safraya dokunmasını def edeceğine şek yoktur.

FASL-I SÂDİS PALÛZELER VE DONDURMALAR

GÜLLÂÇ PALÛZESİ:

Güllâç tabhı enva'ındandır. Şekeri âdetâ yumurtanın akıyle kestirüp süzüp tencere ile ateşin kenarında hazır ısıcak şerbet dura sonra kenarlı bir münasip tepsiye yahut yumurta tâbesine sacayağı üzerine vaz' ve altına kömür ateşi döşeyüp tepsinin içine mezkûr şeker şerbetinden bir kefçe vaz' ve kaynar iken bir adet güllâcı şerbete yayup kaşıkla basarak ıslana ve karıştırup halloluna ve yine bir dane güllâcı ol veçhile vaz'

ve karıştırup hallideler. Ve yine bir dane güllâcı ol veçhile hallidüp tamam paludenin kıvamına gelince yine şeker şerbetinden bir kefçe vaz' ve yine bir dane güllâç vaz' ve halloluna. Bu minval üzre üç beş defa şerbetten ve güllâçtan vaz' ve halliderek nihayette palûde kıvamına gelince tepsiye tamam oldukta ateşten indirüp bir fincan gülâbkarıştırup terk ideler. Tamam soğudukta ağartılmış ya badem ya fıstık nizamlıca üzerine dizüp ekl oluna. Eğer bir iki çekirdek misk dahi gülâb ile izafe olunur ise hoş olur.

KALÛZEC PALÛDESİ PELTE DEDİKLERİDİR:

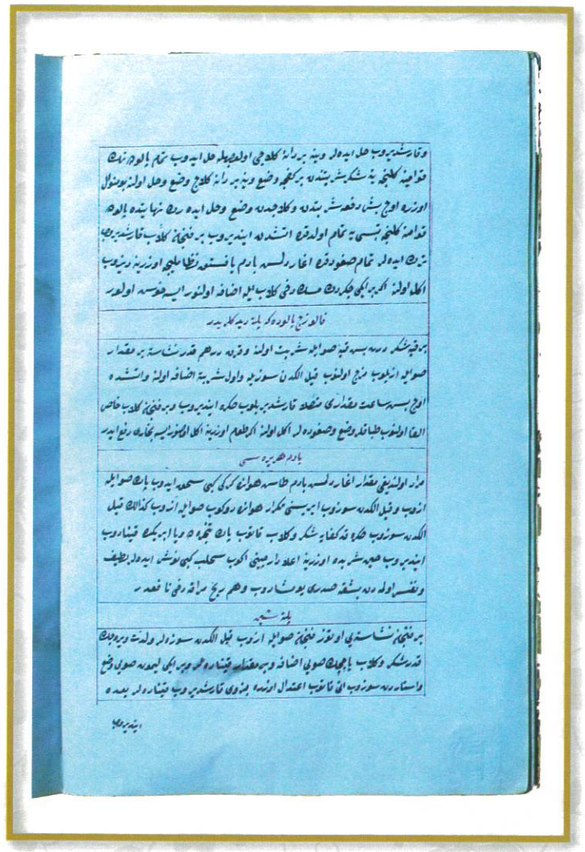
Bir kıyye şeker, dört beş kıyye su ile şerbet oluna ve kırk dirhem kadar nişasta bir miktar su ile ezilüp mezç olunup kıl elekten süzüle ve ol şerbete izafe oluna ve ateşte üç beş saat miktarı muttasılan karıştırılup sonra indirüp ve bir fincan gülâb-ı hâs ilka olunup tabaklara vaz' ve soğutalar. Ekl oluna eğer taam üzerine olunur ise buharı def ede.

BADEM HERPERESİ:

Murad olunduğu miktar ağartılmış badem taş havanda gereği gibi sahk edüp pak su ile ezüp ve kıl elekten süzüp irisini tekrar havanda dövüp su ile ezüp kezalik kıl elekten süzüp sonra kadrii kifaye şeker ve gülâb katup pak tencerede veya ibrikte kaynatup indirüp hin-i şürbde üzerine âlâ dar-ı cinî eküp sahlep gibi nuş ideler. Lâtif ve nefis olmadan başka sadrı yumşatup ve hem rîh-i meraka dahi nafîdir.

PELTEŞİN:

Bir fincan nişastayı otuz fincan su ile ezüp kıl elekten süzeler. Ve lezzet virecek kadar şeker ve gülâb ya çiçek suyu izafe ve bir miktar kaynatalar, Ve bir iki limon suyu vaz' ve astardan süzüp anı katıp itidal üzere cüz'î karıştırup kaynatalar, Bâ'dehû



indirüp sahlep gibi nûş ide. Buharı dimağa su'ûddan men' eyler. Mücerrebdir.

FERÂNE Kİ KÖFTER DERLER:

Üzümü muhkem sıkup yani üzüm şırasını kaynatırken içine kadri kifâye nişaşta koyulup katıldıkta bir münasip kaba dökülüp kurudukta parça parça mevzun ve matbu' olarak kesip hıfz olunup hengâm-ı şitâda şekerlenüp badem ve fıstık ile ekl oluna.

SARAY-I HÜMÂYUNDAN MUHAREÇ-İ MEMZUC SÜKKERÎ YUMURTA:

Taze bir günlük yumurtanın yalnız sarısını bir küçük kâseye vaz' ve 15 dirhem meshuk dülbentten geçirilmiş nebat şekerini aheste âheste kâseye dökerek macun kaşığı ile çalkana ta ki gereği gibi kabara. Sonra nısıf fincan gülâbı vaz' ve bir miktar dahi karıştırıla. Hengâm-ı şitâda sabah ve akşam aç iken ekl oluna. Sadrı nerm eyler ve mi'deye kuvvet verir. Ve iki üç dane meshuk kurs-ı galiyye vaz' olunsa müferrah ve müfid olur. Ve bâlâda mezkûr gülâb yerine kaynatılmış ve süzülmüş papatya suyu vaz' olunsa nafî' ilâç olur.

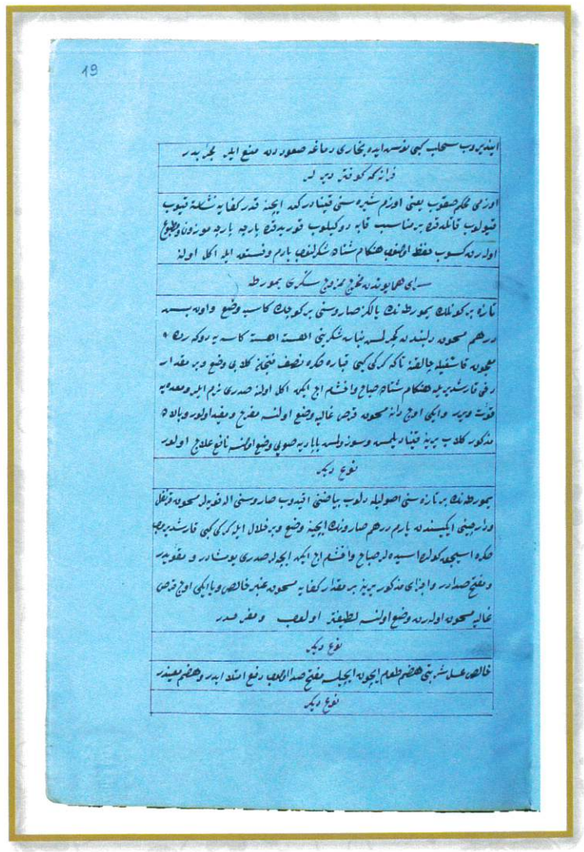
NEV'-İ DİĞER:

Yumurtanın bir tazesini usulüyle delüp beyazını akıtup sarısını alakoyalar. Meshuk karanfil ve dar-ı çinî ikisinden yarım dirhem sarının içine vaz' ve bir hilâl ile gereği gibi karıştırup sonra ısıcak külde ısıtalar. Sabah ve akşam aç iken içeler. Sadrı yumuşatır ve mukavvîdir ve miftâh-ı sadadır. Ve eczâ-yı mezkûr yerine birmiktar-ı kifaye mezhuk anber-i halis veya iki üç kurs-ı galiye meshûk olarak vaz' olunsa latifter olup ve müferrahtır.

NEV'-İ DİĞER:

Hâlis asel şerbeti hazm-ı taam için içilse müfettih sada olup def-i imtilâ eder ve hazm-ı muindir.

NEV'-İ DİĞER:



Kişnicden ma'mûl şeker veya şeker-i kanid hazm-ı taama karîb ekl olunsa hazma müfid ve medardır ve mi'deye kuvvet verir ve müfettih-ı sadadır. Ve bâ'de'l-hazm ekl dahi olunsa hassası vardır.

ŞEKERDEN DONDURMA ELMASİYE:

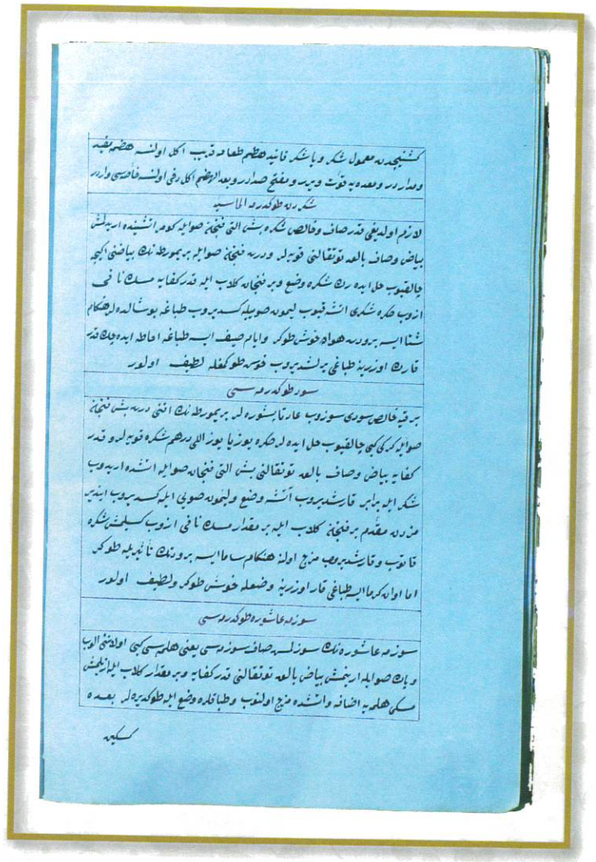
Lâzım olduğu kadar sâf ve hâlis şekere beş altı fincan su ile kömür ateşinde eritilmiş beyaz ve sâf balık tutkalını koyalar. Ve dört fincan su ile bir yumurtanın beyazını iyice çalkalayup halliderek şekere vaz' ve bir fincan gülâb ile kadri kifâye misk-i nâfî' ezüp sonra şekeri ateşe koyup limon suyuyla kestirüp tabağa boşaltalar. Hengâm-ı şitâ ise burûdet-i havâda, hoş donar. Ve eyyâm-ı sayf ise tabağa ihata idecek kadar karın üzerine tabağı yerleştirüp hoş donmakla lâtif olur.

SÜT DONDURMASI :

Bir kıyye hâlis sütü süzüp âdetâ pişireler. Bir yumurtanın akını dört beş fincan su ile gereği gibi çalkayup halledeler. Sonra yüz ya yüz elli dirhem şekere koyalar. Ve kadri kifâye beyaz ve sâf balık tutkalını beş altı fincan su ile ateşte eritüp şeker ile beraber karıştırup ateşe vaz' ve limon suyu ile kestirüp indirmezden mukaddem bir fincan gülâb ile bir miktar misk-i nâfî' ezüp kesilmiş şekere katup ve karıştırup mezç oluna ve hengâm-ı şifa ise burûdetin te'siri ile donar, amma avân-ı germâ ise tabağı kar üzerine vaz'la hoş donar ve lâtif olur.

SÜZME AŞURE DONDURMASI:

Süzme aşurenin süzülmüş sâf süzmesi yani helmesi gibi olanını alup ve pak su ile erinmiş beyaz balık tutkalını kadri kifaye ve bir miktar gülâb ile ezilmiş miski helmeye izafe ve ateşte mezç olunup ve tabaklara vaz' ile donduralar. Bâ'dehû



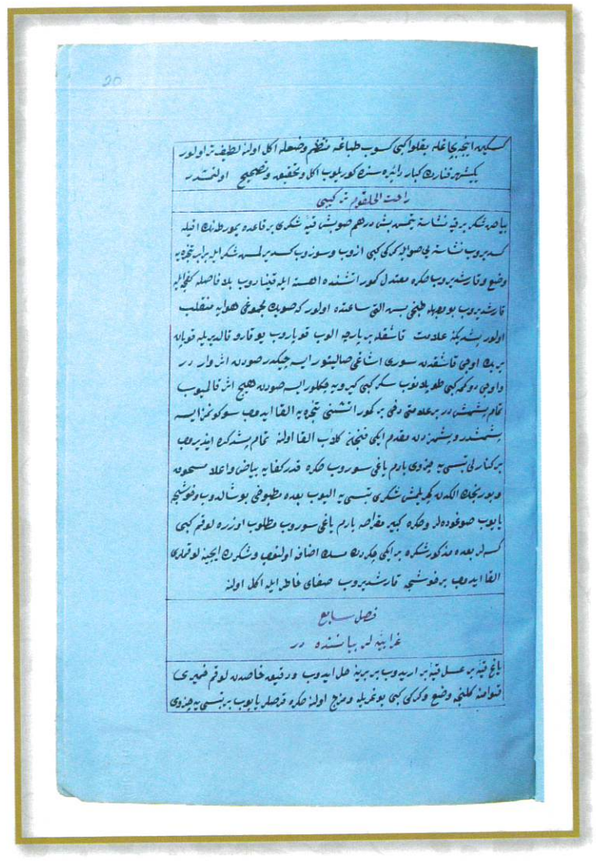
keskin ince bıçakla baklava gibi kesüp tabağa muntazam vaz'la ekl oluna lâtif- ter olur. Yenişehr-i Fenar'ın kibar dairesinde görülüp ekl ve tahkik ve tashih olunmuştur.

RÂHATÜ'L-HULKÛM TERKİBİ:

Beyaz şeker bir kıyye, nişasta 75 dirhem, su beş kıyye şekeri ber-kaide yumurtanın akıyla kestirüp nişastayı su ile gereği gibi ezüp ve süzüp kestirilmiş şeker ile beraber tencereye vaz' ve karıştırup sonra mutedil kömür ateşinde aheste ile kaynatup bilâ-fasıla kefçe ile karıştırup bu veçhile tabhı beş altı saatte olur ki suyun mecmuu havaya münkalib olur. Piştiğine alâmet kaşıkla bir parça alup koparup yukarı kaldırıla kopan yerin ucu kaşıktan sivri aşağı salunur ise çiğdir. 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 söğünmez ise pişmiştir ve pişmezden mukaddem iki fincan gülâb ilka oluna tamam piştikte indirüp bir kenarlı tepsiye çüz'î badem yağı sürüp sonra kadri kifaye beyaz ve âlâ meshûk ve bürüncek elekten geçirilmiş şekeri tepsiye alup bâ'dehû matbuhı boşaltup ve hoşça yayup soğutalar. Ve sonra kebir mikrâza badem yağı sürüp matlûb üzere lokum gibi keseler. Bâ'dehû mezkûr şekere bir iki çekirdek misk izafe olunup ve şekerin içine lokumları ilka edüp bir hoşça karıştırup safayı hatır ile ekl oluna.

FASL-I SÂBÎ' GURÂBİYELER BEYÂNINDADUR

Yağ kıyye bir, asel kıyye bir eritüp birbirine halledüp ve dakîk-i hasdan lokum hamûru kıvamına gelince vaz' ve gereği gibi yoğurula ve mezc oluna sonra kurslar yapup bir tepsiye cüz'î



yağ sürüp üzerine dizüp furunda tabh oluna. Beyaz olması matlûb ise üzerine kâğıt örtüp öylece tabh oluna ve şeker ile yapılması, murad olunursa şekeri ince sahk ve elekten geçirüp vaz' ideler asel yerine şeker vaz' olunur ve nısfı asel vaz' ve mezç olunur ve lâtif olur.

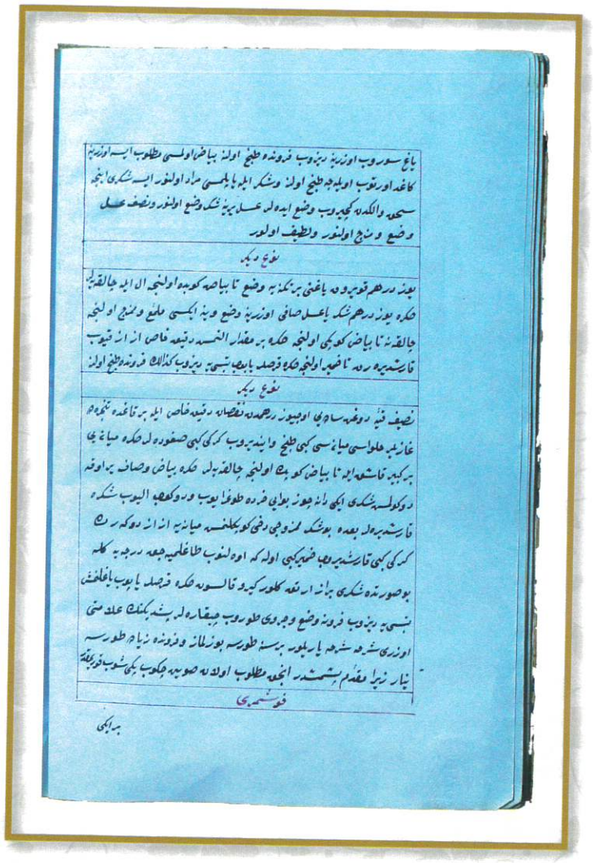
NEV'-İ DİĞER:

Yüz dirhem kuyruk yağını bir tekneye vaz' ta beyaz küpte olunca el ile çalkayalar. Sonra yüz dirhem şeker ya asel-i sâfı üzerine vaz' ve yine iki mülemma ve mümzic olunca çalkana ta beyaz köpüğü olunca sonra bir miktar elenmiş da-kîk-i hâsı az az koyup karıştırarak ta hamir olunca sonra kurslar yapup tepsiye dizüp kezâlik furunda tabh oluna.

NEV'-İ DİĞER:

Nısıf kıyye rovgen-i sâdeyi üç yüz dirhemden noksan dakîk-i hâs ile ber-kaide tencerede gaziler helvası meyanesi gibi tabh ve indirüp gereği gibi soğutalar sonra meyaneyi bir kebir kaşık ile ta beyaz köpük olunca çalkalayalar. Sonra beyaz ve sâf bir okka döğülmüş şekeri iki tane cevz-i bevvâyı hurda doğrayup ve döğüp eleyüp şekere karıştıralar. Bâ'dehû bu şeker-i mem- zûcu dahi köpüklenmiş meyaneye az az dökerek gereği gibi karıştırup hamîr gibi ola ki ovalanup dağılmayacak dereceye gele. Bu surette şekeri biraz artık gelür. Geri kalsın sonra kurslar yapup yağlanmış tepsiye dizüp furuna vaz' ve cüz'î durup çıkaralar. Piştiğinin alâmeti üzere şerha şerha yarılır. Bir sene dursa bozulmaz. Ve furunda ziyade dursa yanar. Zira mukaddem pişmiştir. Ancak matlûb olan suyun çeküp pekişüp kurumaktır.

HÖŞMERİ :



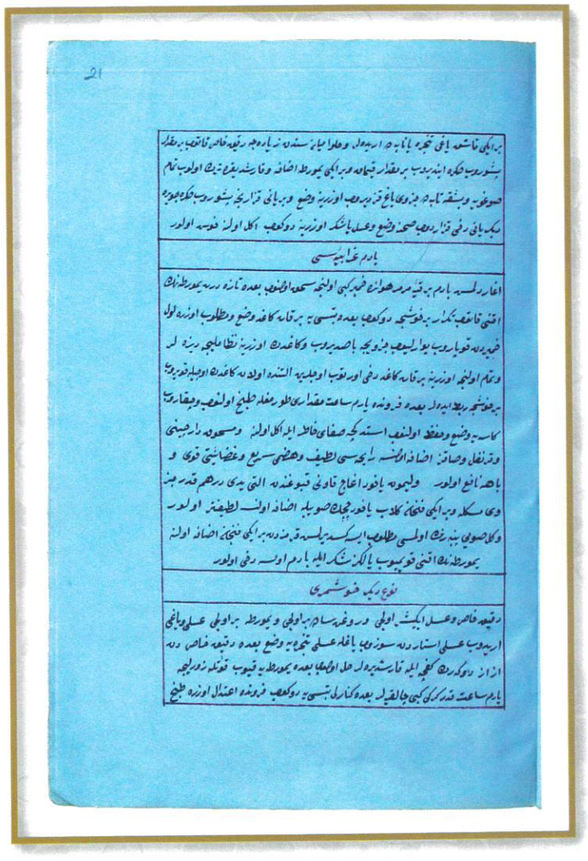
Bir iki kaşık yağı tencere ya tâbede eriteler. Ve helva mayenesinden ziyadece dakîk-i hâs katup bir miktar pişirüp sonra indirüp bir miktar kaymak ve bir iki yumurta izâfe ve karıştıkta terk olup tamam soğuya ve başta tâbede cüz'î yağ kızdırup üzerine vaz' ve biryanı kızarınca pişirüp sonra çevire diğer yanı dahi kızartup sahana vaz' asel ya şeker üzerine döküp ekl oluna hoş olur.

BADEM KURABİYESİ:

Ağartılmış badem bir kıyye mermer havanda hamîr gibi olunca sahk olunup bâ'dehû taze dört yumurtanın akını katup tekrar bir hoşça döğüp bâ'dehû tepsiye bir kâğıt vaz' ve matlûb üzre ol hamîrden koparup yuvarla- yup cüz'îce bastırup ve kâğıdın üzerine nizamlıca düzeler. Ve tamam olunca üzerine bir kat kâğıt dahi örtüp uçların altında olan kâğıdın ucuyla kıvırup bir hoşça rapt ideler. Bâ'dehû furunda yarım saat miktarı durmakla tabh olunup ve çıkarup kâseye vaz' ve hıfz olunup istedikçe safa-yı hâtır ile ekl oluna. Ve meshuk dar-ı çinî râyihası lâtif ve hazmı seri' ve kazatiyeti kavi ve bâhe nâfı' olur. Ve limon yahud ağaç kavunu kabuğundan altı yedi dirhem kadar cüz'î miskle ve bir iki fincan gülâb yahud çiçek suyu ile izâfe olunsa lâtifter olur. Ve gül suyu pembe renk olması matlûb ise kestirilmiş kırmızdan bir iki fincan izâfe oluna. Yumurtanın akını koymayup yalnız şeker ile badem olsa dahi olur.

NEV'-İ DİĞER HÖŞMERİ:

Dakîk-i hâs ve asel ikişer ölçü ve rovgen-i sâde bir ölçü ve yumurta bir ölçü. Asel ve yağı eritüp aseli astardan süzüp yağla aseli tencereye vaz' bâ'dehû dakîk-i hâsdan az az dökerek kefçe ile karıştıralar. Hallolup bâ'dehû yumurtaya koyup kuvvetle zorluca yarım saat kadar gereği gibi çalkayalar. Bâ'dehû kenarlı tepsiye döküp furunda itidal üzere tabh



ideler. Bâ'dehû matlûb üzere kat' ve ekl oluna. Dakîk yerine, simit unu ya ırmik unu olsa kabarup lâtif ve hoşhor olmasına bâis olur.

NEV'-I DİĞER Kİ VEZN İLE YAPILUR:

Dakîk-i hâs 400 dirhem, asel-i musaffa 300 dirhem, rovgen-ı sâde 200 dirhem, yumurta 40 ya 30 danedir. Uslûb-ı sâbık üzre amel ve tabh oluna.

NEV'-İ DİĞER:

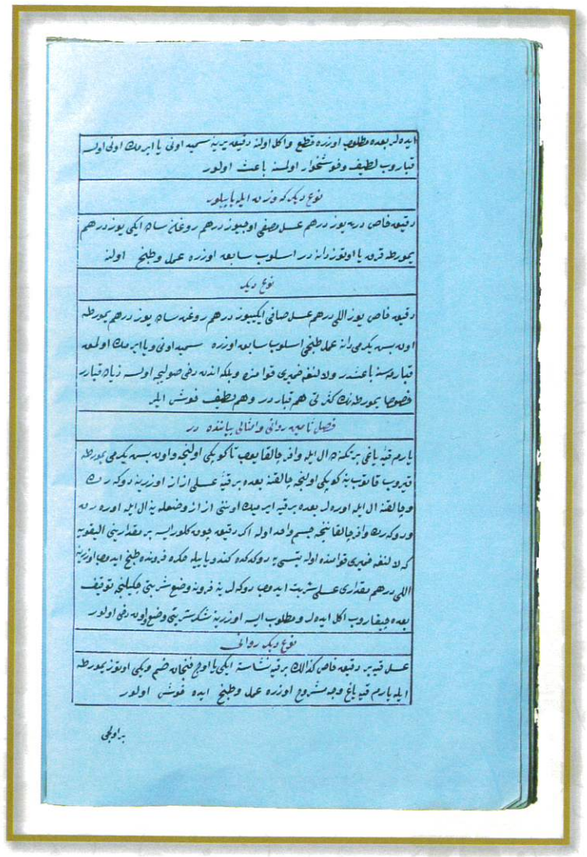
Dakîk hâs 150 dirhem, asel-i safi 200 dirhem, rûgan-ı sâde 100 dirhem, yumurta 15-20 dane amel-i tabh-ı üslûb-ı sabık üzre. Simit unu veya ırmik olmak kabarmasına bâisdir ve lalanga hamîri kıvamında ve belki andan dahi suluca olsa ziyade kabarur hu- sûsan yumurtanın kesreti hem kabartur ve hem lâtif hoş eyler.

FASL-I SÂMİN REVÂNÎ VE EMSÂLÎ BEYÂNINDADUR

Yarım kıyye yağı, bir teknede el ile vâfir çalkalayup ta köpüğü olunca ve 15-20 yumurta kırup katup yine köpüğü olunca çalkana bâ'dehû bir kıyye aseli az az üzerine dökerek ve çalkana el ile uralar. Bâ'dehû bir kıyye ırmik ununu az az vaz'ile yine el ile urarak ve döğerek vâfir çalkanınca cism-i vâhid ola. Eğer dakîk çok gelir ise bir miktarını alıkoya. İki lalanga hamîri kıvamında ola tepsiye döktükte kendü yayıla sonra furunda tabh idüp üzerine elli dirhem miktarı aseli şerbet idüp dökeler yine furuna vaz' şerbeti çekilince tevkif bâ'dehû çıkarup ekl ideler ve matlûb ise üzerine şeker şerbeti vaz' ve un dahi olur.

NEV'-İ DİĞER REVÂNİ:

Asel kıyye bir, dakîk-i hâs kezalik bir kıyye, nişasta iki ya üç fincan zam ve yiğirmi otuz yumurta ile yarım kıyye yağ vech-i meşrûh üzre amel ve tabh ide hoş olur.



[21ᵇ]

NEV'-İ DİĞER:

Bir ölçü bal ve bir ölçü dakik, iki ya üç fincan nişasta zam ve yarım ölçü rovgen-i sâde ve altmış ya yetmiş yumurtanın yalnız beyazını vaz'la vech-i meşrûha üzre amel ve tabh oluna.

İSPANYA EKMEĞİ TARÎK-İ TABHI:

Beher on yumurtaya yiğirmi ya yiğirmibeş dirhem şeker ile onbeş dirhem nişasta amel oluna.

TAVR-I DİĞER:

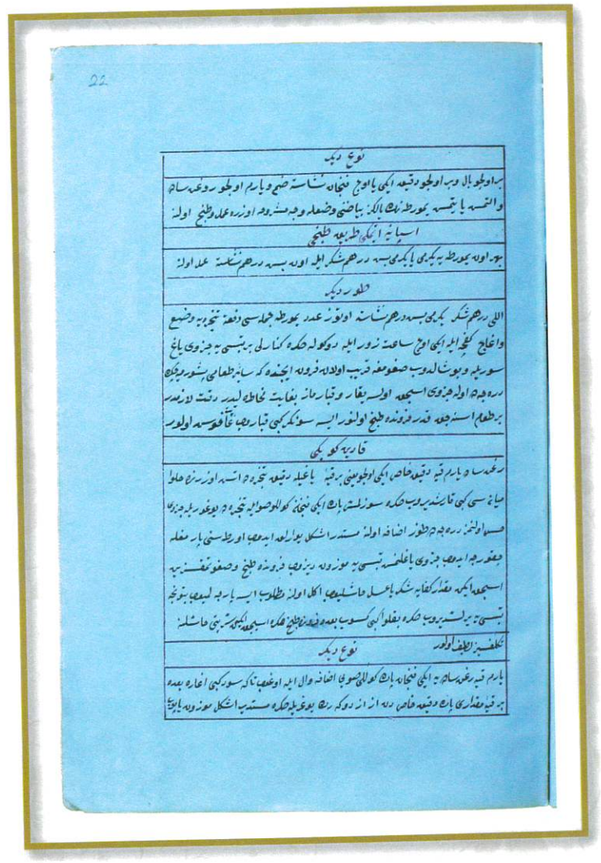
Elli dirhem şeker yiğirmibeş dirhem nişasta otuz adet yumurta cümlesi defaten tencereye vaz' ve ağaç kefçe ile iki üç saat zor ile döğüle sonra kenarlı bir tepsiye cüz'î yağ sürüle ve boşaltup soğumağa karîb olan furun içindeki sâir pişirmeyecek derecede ola. Cüz'î ısıcak olsa yakar. Ve kabarmaz. Be-gayet muhataralıdır. Dikkat lâzımdır. Bir taam ısınacak kadar furunda tabh olunur ise sünger gibi kabarup gayet hoş olur.

KADIN GÖBEĞİ :

Rovgen-i sâde yarım kıyye dakîk-i hâs iki ölçü yani bir kıyye yağ ile dakîk tencerede ateş üzerinde helva meyanesi gibi karıştırup sonra süzülmüş pak iki fincan küllü suyu ile tencerede yoğurula cüz'î his olunmaz derecede tuz izafe olunamüstedirü'ş-şekl yuvarlak idüp ortasını parmakla çukurca idüp cüz'î yağlanmış tepsiye mevzun dizüp furunda tabh ve soğutmaksızın ısıcak iken miktar-ı kifayeşeker ya asel haşlayup ekl oluna. Matlûb ise parçalamayup bütünce tepsiye yerleştirüp sonra baklava gibi kesüp bâ'dehû furunda tabh sonra ısıcak iken şerbeti haşlana tekelüfsüz lâtif olur.

NEV'-İ DİĞER:

Yarım kıyye rovgen-i sâdeye iki fincan pâk güllü suyu izâfe ve el ile oğup ta ki süt gibi ağara bâ'dehû bir kıyye miktarı pâk dakîk-i hâsdan az az dökerek yoğrula. Sonra müstedirü's-şekl mevzun yapıp



[22ᵃ]

cüz'î yağlanmış tepsiye nizamlıca hemdâr dizüp furunda tabh bâ'dehû ısıcak iken asel ya şeker haşlana. Küllü su konmaz ise hîn-i eklde dağılup ele alınmak usretli olur.

GELİN ÖDÜ Kİ REVÂNİYE MÜŞABİHTİR:

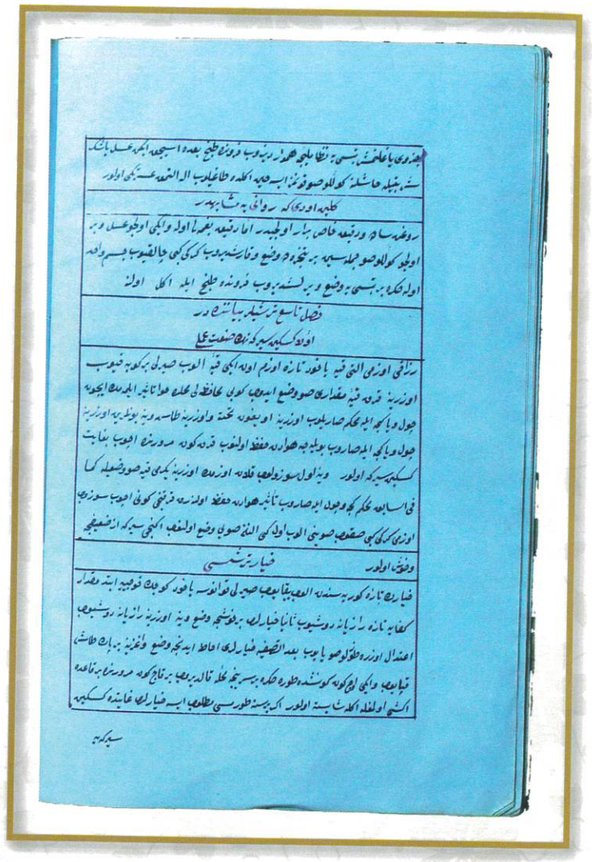
Rovgen-i sâde ve dakîk-i hâs birer ölçüdür. Amma dakîk yağmalı ola ve iki ölçü asel ve bir ölçü küllü su cümlesin bir tencerede vaz' ve karıştırup gereği gibi çalkayup cism-i vâhid ola. Sonra bir tepsiye vaz' ve yerleştirüp furunda tabh ile ekl oluna.

FASL-I TÂSÎ' TIRŞILAR BEYÂNINDADUR

Evvelâ keskin sirkenin san'at-ı ameli: Rezzâki üzümü altı kıyye yahud taze üzüm 12 kıyye alup sırlı bir küpe koyup üzerine kırk kıyye miktarı su vaz' idüp küpü muhafazalı mahalde hava te'sir eylememek için çul veya keçe ile muhkem sarılup üzerine uygun tahta ve üzerine taş ve yine bunların üzerine çul veya keçe ile sarup böylece havadan hıfz olunup kırk gün mürûrunda açup be-gayet keskin sirke olur ve yine ol süzülüp kalan üzümün üzerine su vaz' ile kemafi's-sabık muhkem keçe ve çul ile sarup te'sir-i havadan hıfz olunarak kırkıncı günü acup süzüp üzümü gereği gibi sıkup suyunu alup evvelki alınan suyu vaz' olunup ikinci sirke az zayıfça ve hoş olur.

HIYAR TIRŞISI:

Hıyarın taze körpesinden alup yıkayup sırlı kavanoza yahut küçük fıçıya iptida miktar-ı kifaye taze raziyanı döşeyip saniyen hıyarları bir hoşça vaz' ve yine üzerine raziyane döşeyip itidal üzre tuzlu su yapup bâ'de't tasfiye hıyarları ihata idince vaz' ve ağzına bir pak taş kapayup ve iki üç gün güneşte dura, sora bir serince mahalle kaldırup bir kaç gün mürurunda ber-kaide ekşi olmakla ekle şayeste. Eğer bir sene durması matlûb ise hıyarları gayette keskin



sirkeye vaz', ve bâ'dehû bir mah mürûrunda sirkeyi süzüp başka sirke vaz' oluna bir sene belki daha ziyade durur. Ve bozulmaz âlâ hale kalır ve tezce olmak matlûb ise hıyarları soyup ikişer parça idüp tuzlu suya vaz' olunsa iki üç günde ekle sezâ ve şâyeste olur.

KABAK TIRŞISI:

Dolma kabağından miktar-ı kifâye üzerin soyup için çekirdekten pâk idüp bir kaide doğrayup yumşak mertebe olunca suda tabh sonra gereği gibi suyun süzüp soğuyunca bir sini yahud bir tahtanın altında bastırup kemal mertebe suyu çıka sonra kadri kifaye taze na'na ve mi'denos doğrayup miktar-ı kâfi İzmir siyahı ya kişniş ile karıştırup sırlı kavanoza birkat kabak ve bir kat na'na mi'denos döşeyerek tamam doldukta üzerini keskin sirke örtülünce vaz' ve bâ'dehû ağzını bir temiz taş ile kapayup bir kaç gün mürûrunda ekle lâyık olur. Eğer bir sene durması matlûb ise yiğirmi günden sonra, yine tekrar sirkesin tebdil ve tecdid idüp muhafaza olunsa bir sene bozulmaz durur. Mücerrebdir.

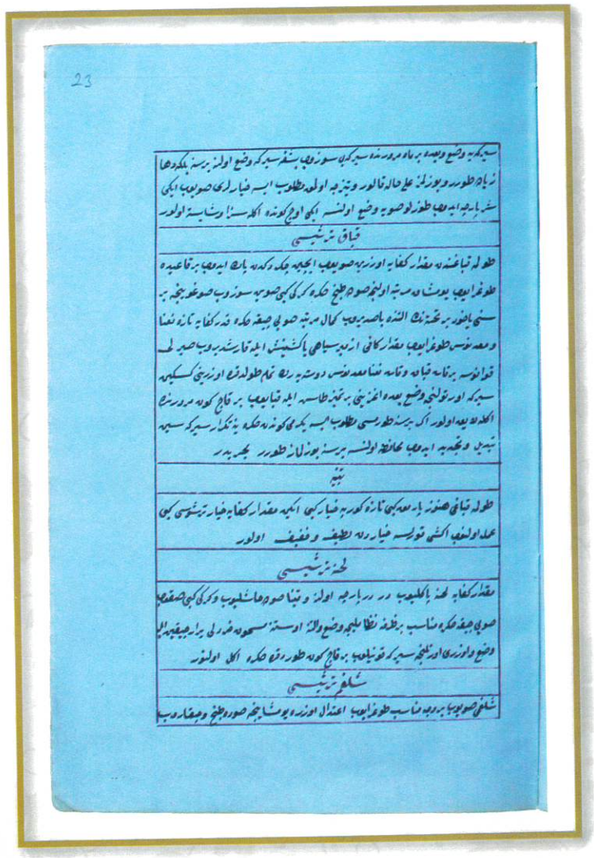
TENBİH : Dolma kabağı henüz parmak gibi taze körpe hıyar gibi iken miktar-ı kifâye hıyar tırşısı gibi amel olunup ekşi kurulsa hıyardan lâtif ve hafif olur.

LAHANA TIRŞISI:

Miktar-ı kifâye lahana paklayup dörder parça oluna ve kaynar suda haşlayup ve gereği gibi sıkup suyu çıktıktan sonra münasib bir zarfa nizamlıca vaz' ve altına üstüne meshûk hardalı yarar çıkın ile vaz' ve üzeri öntülünce sirke konulup bir kaç gün durduktan sonra ekl olunur.

ŞALGAM TIRŞISI:

Şalgamı soyup ber-vech-i münasib doğrayup itidal üzre yumuşayınca suda tabh ve çıkarup



başka yerde soğutup ol suya bir miktar meshuk hardal katup karıştırup ba'de'l- mezç bir iki saad dura bâ'dehû süzüp ol sudan nısıf ve nısf-ı âher sirke vaz' ve karıştırup sonra his olunacak mertebe şeker ya asel veya pekmezden sirkeli suya vaz' oluna ve şalgamı sırlı kavanoza vaz' ve üzeri örtülünce ol sudan döküp bir kaç gün mürûrunda ekl oluna gayette lâtif ve hâzım olup bâsıraya dahi kuvvet vermesi mücerrebdir.

SARIMSAK TIRŞISI

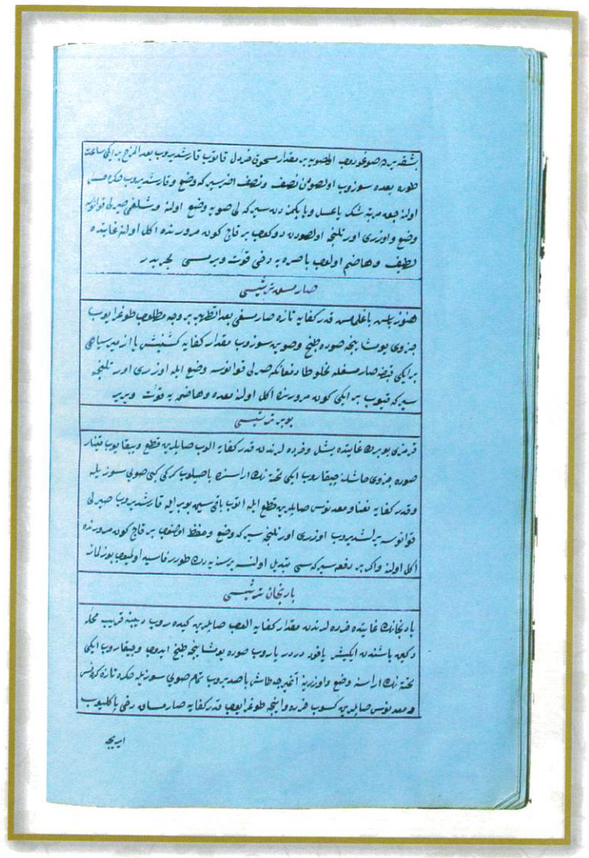
Henüz baş bağlamamış kadri kifaye taze sarımsağı ba'de't-tathir ber-vech-i matlûb doğrayup cüz'î yumuşayınca suda tabh ve suyun süzüp miktar-ı kifâye kişniş ya İzmir siyahı bir iki kabze sarımsakla mahlûtı defaten ki sırlı kavanoza vaz' ile üzeri örtülünce sirke koyup bir iki gün mürûrunda ekl oluna mi'de ve hâzma kuvvet verir.

BÜBER TIRŞISI:

Kırmızı büberin gayette yeşil ve hurdalarından kadri kifâye alup sapların kat' ve yıkayup kaynar suda cüz'î haşlana çıkarup iki tahtanın arasında basılup gereği gibi suyu süzüle. Ve kadri kifaye na'na ve mi'denos sapların kat' ile atup bâkisin büber ile karıştırup sırlı kavanoza yerleştirüp üzeri örtülünce sirke vaz' ve hıfz olunup bir kaç gün mürurunda ekl oluna. Ve eğer bir defa sirkesi tebdil oluna bir seneye dek durur. Fâsid olmayup bozulmaz.

BADINCAN TIRŞISI:

Badıncanın gayette hurdalarından miktar-ı kifaye alup sapların giderüp dibine karîb mahalle değin başından ikişer yahut dörder yarup suda yumuşayınca tabh idüp ve çıkarup iki tahtanın arasına vaz' ve üzerine ağırca taş bastırup tamam suyu süzüle. Sonra taze kerefis ve mi'denos sapların kesüp hurda ve ince doğrayup kadri kifaye sarımsak dahi paklayup



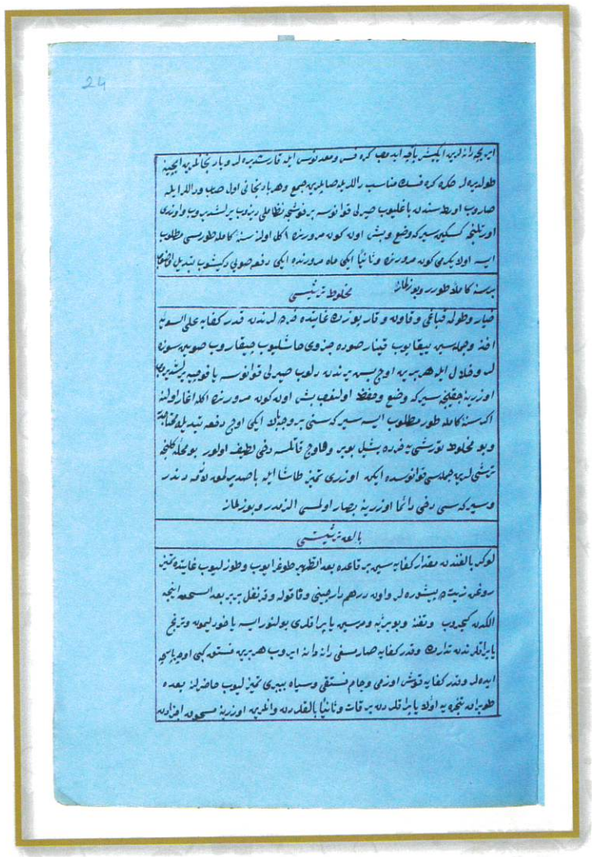
irice danelerin ikişer parça idüp kerefis ve mi'denos ile karıştıralar. Ve badıncanların içine dolduralar sonra kerefi- sin münasib dalları ile sapların cem' veve her badıncanı ol sap ve dallar ile sarup ortasından bağlayup sırlı kavanoza bir hoşça nizamlı dizüp yerleştirüp ve üzeri örtülünce keskin sirke vaz' ve beş on gün mururunda ekl oluna sene-i kâmile durması matlûb ise evvelâ yiğirmi gün mürûrunda ve saniyen iki mah mürûrunda iki defa suyu değişüp tebdil olunup bir sene kâmilen durur ve bozulmaz.

MAHLUT TIRŞISI:

Hıyar ve dolma kabağı ve kavun ve karpuzun gayette hurdalarından kadri kifaye ale's-seviye ahz ve cümlesin yıkayup kaynar sudan cüz'î haşlayup çıkarup suyun süzeler. Ve hilâl ile her birin üç beş yerinden delüp sırlı kavanoza ya fuçuya yerleştirüp üzerine çıkanca sirke vaz' ve hıfz olunup beş on gün mürûrunda ekl ağaz oluna. Eğer seneyi kâmile tavr-ı matlûb ise sirkesini ber-vech-i bâlâ iki üç defa tebdile muhtaçtır ve bu mahlût tırşıya hurda yeşil büber ya havuç katılsa dahi lâtif olur. Bu mahalle gelince tırşıların cümlesi kavanozda iken üzeri temiz taş ile bastırılmak lâzimedendir ve sirkesi dahi daima üzerine basar olması elzemdir ve bozulmaz.

BALIK TIRŞISI:

Lüger balığından miktar-ı kifâyesin berkaide ba'de't-tathir doğrayup ve tuzlayup gayette temiz rovgen-ı zeytte pişireler. Ve on dirhem dar-ı çinî ve kakule ve karanfil bir bir bâde's-sahk ince elekten geçirüp ve tefne ve büberiyye ve mersin yaprakları bulunur ise yahut limon ve turunç yapraklarından tedarik ve kadri kifaye sarımsağı dane dane ayırup her birin fıstık gibi üçer parça ideler. Ve kadri kifaye kuş üzümü ve cam fıstığı ve siyah büberi temizleyüp hazırlana bâ'dehû toprak tencereye evvelâ yapraklardan birkat ve sâniyen balıklardan ve onların üzerine meshuk eczadau



eküp bâ'dehû üzüm ve fıstık ve büberi serpüp ekeler. Sonra yine bir kat yaprak ve üzerine bir kat balık ve meshuk eczadan ve yine üzüm ve fıstık ve büber tamam olunca ol veçhile vaz' ve ni- zamlana ve bir saat mukaddem suda ıslanmış zağferandan kadri kifaye suyundan ve bir iki kaşık asel-i musaffadan kadri kifaye sirkeye vaz'cüz'îce kaynatup sonra mezbûr balıkların üzerine çıkınca ol sirkeden vaz've pâk münasib bir taşla bastırup kapayalar. İki üç gün mururunda ekli ağaz oluna. Eyyâm-ı şitâda mâhdan ziyade durur ve hengâm-ı sayfta15-20 gün durur, fasid olmaz belki daha ziyade letafet kesb eyler lâtif tırşıdır. Ancak tul-ı müddet meks ve hıfz mümkün değildir zira taaffün eyler bozulur.

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

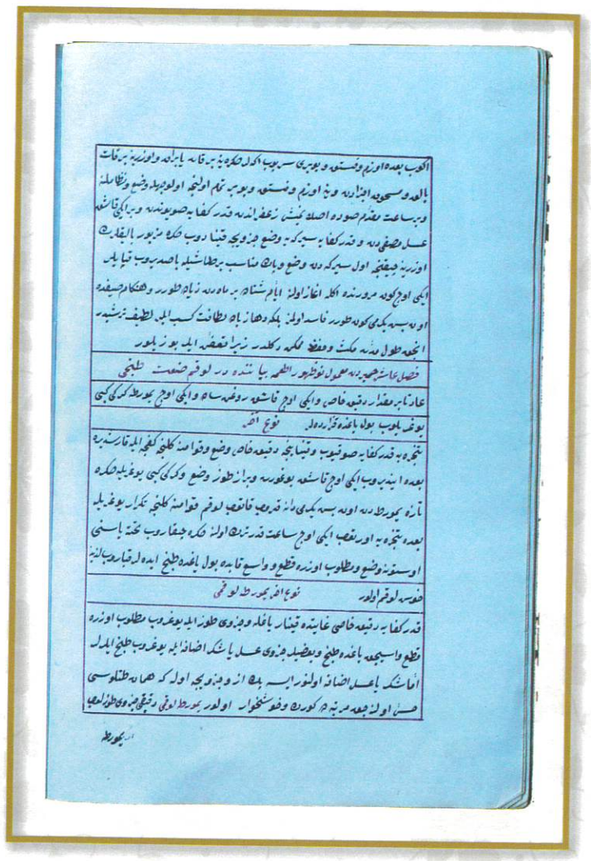
Adeta bir miktar dakîk-i hâs ve iki üç kaşık rovgen-i sâde ve iki üç yumurta gereği gibi yoğurulup bol yağda kızartalar.

NEV'-İ AHER:

Tencereye, kadri kifaye su koyup ve kaynayınca dakîk-i hâs vaz' ve kıvamına gelince kefçe ile karıştıra bâ'dehûindirüp iki üç kaşık yoğurt ve biraz tuz vaz' ve gereği gibi yoğurula sonra taze yumurtadan on beş yiğirmi dane kırup katup lokum kıvamına gelince tekrar yoğurula bâ'dehû tencereye örtüp iki üç saat kadar terk oluna. Sonra çıkarup tahta ya sini üstüne vaz' ve matlûb üzre kat' ve vâsi' kapta bol yağda tabh ideler kabarup leziz hoş lokum olur.

NEV'-İ AHER YUMURTA LOKUMU:

Kadri kifaye dakîk-i hâs gayette kaynar yağla ve cüz'î tuz ile yoğurup matlûb üzre kat' ve ısıcak yağda tabh ve bazıları cüz'î asel ya şeker izâfe ile yoğurup tabh eylerler amma şeker ya asel izâfe olunur ise pek az ve cüz'îce ola ki hemen tatlısı his olunacak mertebede gevrek ve hoşhor olur. Yumurta lokumu dakîki cüz-î tuzlayup



yumurta ile yoğurup tabh kabarup gevrek olur. Parmak gibi kesilüp süt ve nohut-ab üzerine vaz' ekl oluna.

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

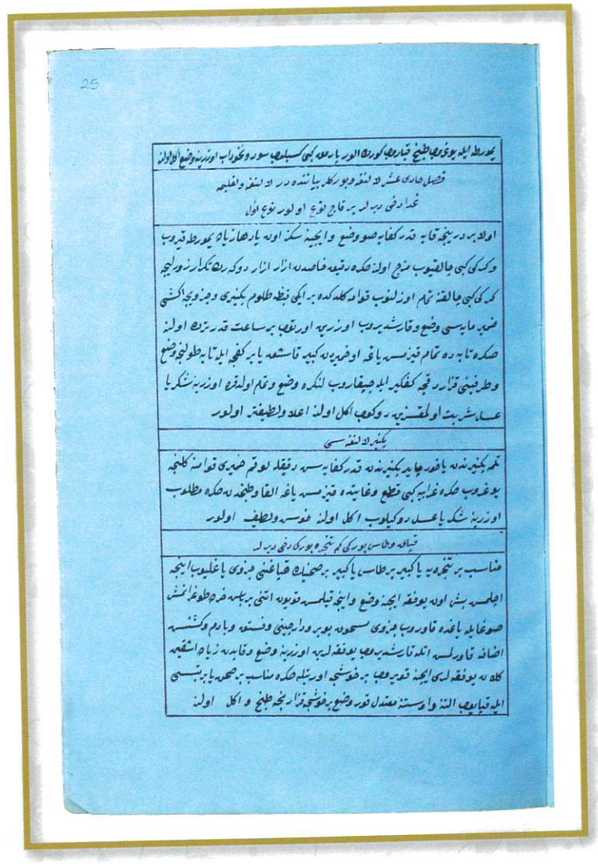
Evvelâ bir derince kaba kadri kifaye şu vaz' ve içine sekiz on ya daha ziyade yumurta kırup ve gereği gibi çalkayup mezç oluna. Sonra dakîk-i hâsdan azar azar dökerek tekrar zorluca gereği gibi çalkana. Tamam özlenüp kıvama geldikde bir iki kabza tulum peyniri ve cüz'îce ekşi hamîr mâyasi vaz' karıştırup üzerin örtüp bir saat kadar terk oluna sonra tâbede tamam kızmış yağa o hamîrden kebîr kaşık ya bir kefçe ile tabe dolunca vaz' ve tarafeyni kızardıkça kefkir ile çıkarup lengere vaz' ve tamam oldukta üzerine şeker ya asel şerbet olmaksızın döküp ekl oluna âlâ ve lâtifter olur.

PEYNİR LALANGASI :

Teleme peynirinden yahud çayır peynirinden kadri kifaye dakîkle lokum hamîri kıvamına gelince yoğurup sonra gurabiye gibi kat' ve gayette kızmış yağa ilka ve tabhtan sonra matlûb üzerine şeker ya asel dökülüp ekl oluna hoş ve lâtif olur.

KAPAK VE TAS BÖREĞİ KİM TENCERE BÖREĞİ DAHİ DERLER :

Münasib bir tencereye ya kebîr bir tas ya kebîr bir sahanın kapağını cüz'î yağlayup ince açılmış beş on yufka içine vaz' ve ince kıyılmış koyun etini bir baş hurda doğranmış soğanlı yağda kavurup cüz'î meshûk büber ve dar-ı çinî ve fıstık ve badem ve kişniş izâfe kavrulmuş etle karıştırup yufkaların üzerine vaz' ve kaptan ziyade aşkın gelen yufkaları içine kıvırup bir hoşça örtüle sonra münasib sahan ya bir tepsi ile kapayup altına ve üstüne mutedil kor vaz' ve bir hoşça kızarınca tabh ve ekl oluna.



DİĞER GÛNA:

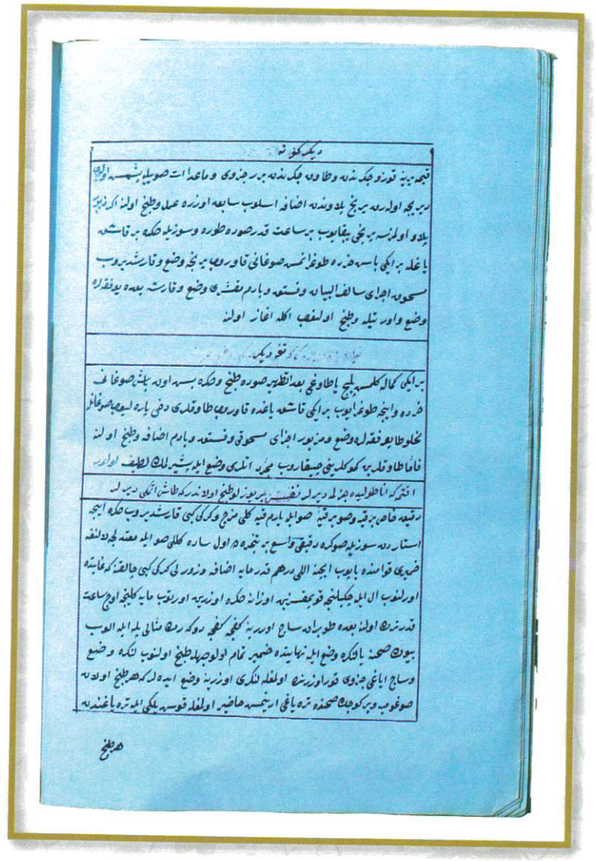
Kıyma yerine kuzu ciğerinden ve tavuk ciğerinden birer cüz'î ve mâ'ada et suyu ile pişmiş olup dirice olarak pirinç pilâvından izâfe üslûb-ı sabık üzre amel ve tabh oluna. Eğer mezbûr pilav olmazsa pirinci yıkayup bir saat kadar suda dura ve süzüle sonra bir kaşık yağla bir iki baş hurda doğranmış soğanı kavurup pirince vaz' ve karıştırup meshuk eczayı salifü'l-beyan fıstık ve badem mukaşşeri vaz' ve karıştıra. Bâ'dehû yufkalara vaz' ve örtüle ve tabh olunup ekle ağaz oluna.

NEV'-İ DİĞER:

Bir iki kemale gelmiş piliç ya tavuğu ba'de't-tathir suda tabh ve sonra beş on başsoğanı hurda ve ince doğrayup bir iki kaşık yağda kavurup tavukları dahi pareleyüp soğanla matlûten yufkalara vaz' ve mezbûr ecza-i meshûkı ve fıstık ve badem izafe ve tabh oluna feamma tavukların kemiklerini çıkarup mücerret etleri vaz' ile pişirilmek lâtif olur.

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

Dakîk-i hâs bir kıyye ve su bir kıyye su ile yarım kıyye külü mezc karıştırıp ve gereği gibi karıştırup sonra ince astardan süzüle sonra dakîki vâsi' bir tencerede ol sade küllü su ile mutedilce lalanga hamîri kıvamında yayup içine 50 dirhem kadar mâye izafe ve zorlu gereği gibi çalkana ki gayette özlenüp el ile çekilince kopmaksızın uzana. Sonra üzerin örtüp mâye gelince üç saat kadar terk oluna bâ'dehû toprak sac üzerine kefçe kefçe misâl-i pile ile alup büyük sahana ya lengere vaz' ile nihayette hamîr tamam ol veçhile tabh olunup lengere vaz' ve saçayağı cüz'î kor üzerinde olmakla lengeri üzerine vaz' ideler ki her tabh olan soğumaya ve bir küçük sahanda tere yağı erinmiş hâzır olmakla kuş yeleği ile tere yağından



her tabh olanın üzerine tılâ idüp bâ'dehû bir miktar terk ile ekl oluna. Ve matlûb ise mukaşşer badem veya fıstık veya fındık katların arasına meshûk olarak vaz' ve üzerine musâffa şerbet-i asel ya şeker döküp ekl eyler ve meshûk şekerekse dahi olur. Her veçhile hoş olur.

AMEL-İ SAN'AT-I MÂYE:

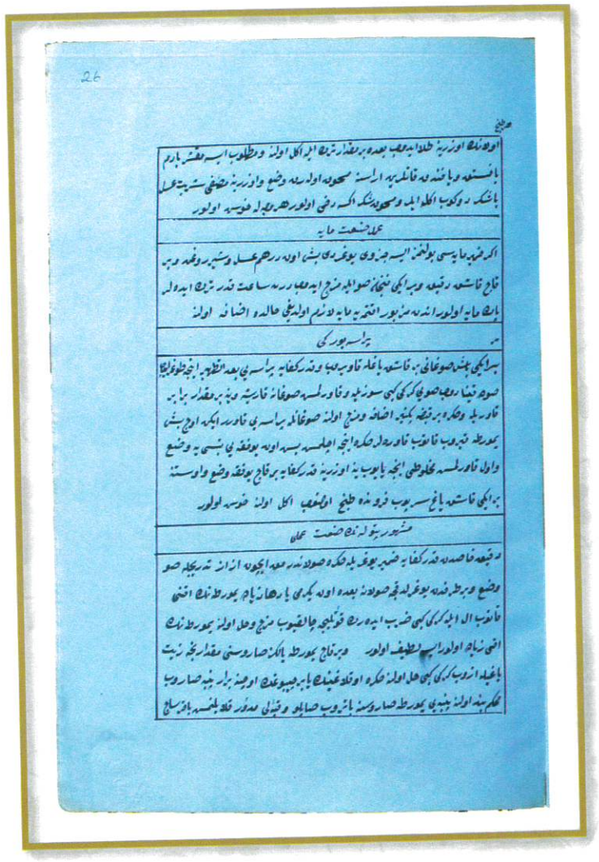
Eğer hamîr mâyesi bulunmaz ise cüz'î yoğurdu beş on dirhem asel ve şir-i rûgan ve birkaç kaşık dakik ve bir iki fincan su ile mezç edüp dört saat kadar terk ideler. Pâk mâye olur. Andan mezbûr akıtmaya mâye lâzım olduğu halde izâ- fe oluna.

PIRASA BÖREĞİ :

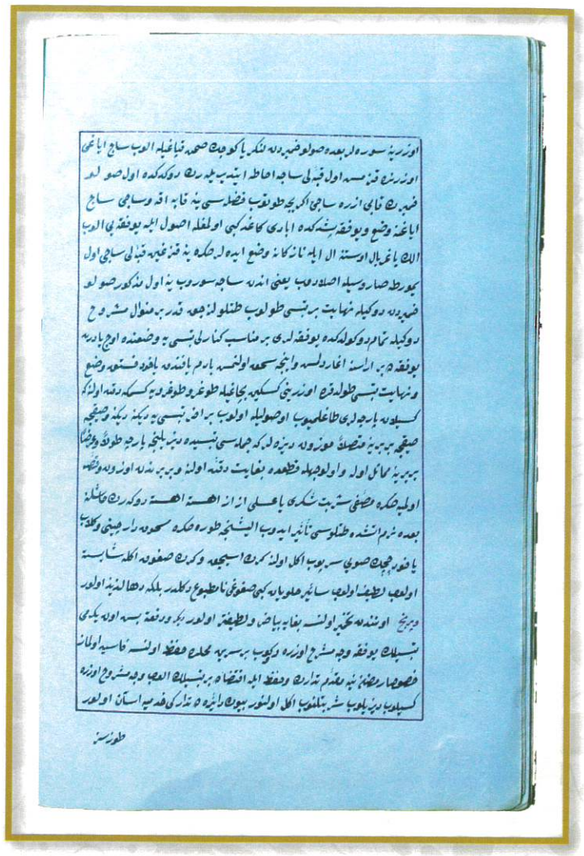
Bir iki baş soğanı bir kaşık yağla kavurup kadri kifaye pırasayı bâ'de't-tathir ince doğrayup suda kaynatup suyu gereği gibi süzüle ve kavrulmuş soğana karışa ve yine bir miktar beraber kavrula ve sonra bir kabza peğnir izâfe ve mezc oluna soğanla pırasayı kavurur iken üç beş yumurta kırup katup kavuralar. Sonra ince açılmış beş on yufkayı tepsiye vaz' ve ol kavrulmuş mahlûtı ince yayup yine üzerine kadri kifaye bir kaç yufka vaz' ve üstüne bir iki kaşık yağ serpüp furunda tabh olunup ekl oluna hoş olur.

MEŞHUR PETÛLENİN SAN'AT-I AMELİ:

Dakîk-i hâsdan kadri kifaye hamîr yoğrula. Sonra sulandırmak için az az tedriçle su vaz' ve bir taraftan yoğruldukça sulana. Bâ'dehû on yiğirmi ya daha ziyade yumurtanın akını katup el ile gereği gibi darb iderek kuvvetlice çalkayup mezç ve halloluna. Yumurtanın akı ziyade olur ise lâtif olur. Ve bir kaç yumurta yalnız sarısını miktarınca zeyt yağı ile ezüp gereği gibi halloluna. Sonra oklavanın ya bir çubuğun ucuna biraz pembe sarup muhkem bend oluna pembeyi yumurta sarısına batırup saplı ve kubbeli müdevver kalaylanmış bakır saç



üzerine süreler. Bâ'dehû sulu hamîrden lenger ya küçük sahan kapağı ile alup sacayağı üzerine kızmış ol kubbeli saca ihâta ettirilerek döktükte ol sulu hamîrin kabı üzre sacı eğrice tutup fazlası yine kaba aka. Ve sacı saçağına vaz ve yufka piştikte âbâdî kâğıt gibi olmakla usul ile yufkayı alup elek ya kırbal üstüne el ile nazikâne vaz' ideler. Sonra yine kızgın kubbeli sacı ol yumurta sarısıyla ıslatup yani andan saca sürüp yine ol mezkûr sulu hamîrden döküle. Nihâyet bir tepsi dolup tatlulanacak kadar ber-minval-i meşrûh döküle. Tamam döküldükte yufkaları bir münasip kenarlı tepsiye vaz'ında üç ya dört yufkada bir arasına ağartılmış ve ince sahk olunmuş badem ya fındık yahut fıstık vaz' ve nihayet tepsi doldukta üzerini keskin bıçakla doğru doğruya kesmeğe dikkat oluna ki kesilen parçaları dağılmayup usuliyle olup bir aher tepsiye dikine dikine ve sıkça sıkça birbirine muttasılan mevzun dizeler ki cümlesi tepside dizilince parça tûlen ve arzen birbirine mümasil ola. Ve ol veçhile kat'da be-gayet dikkat oluna ve birbirinden uzun ve kısa olmaya. Sonra musaffa şerbet-i şekeri ya aseli az az aheste aheste dökerek haşlana. Bâ'dehû nerm ateşte tatlısı te'sir idüp alışınca dura. Sonra mes- hûk dar-ı çinî ve gülâb yahut çiçek suyu serpüp ekl oluna. Gerek ısıcak ve gerek soğuk ekle şayeste olup lâtif olup sair helviyâ gibi soğuğu nâmat-bu' değildür. Belki daha leziz olur. Ve pirinç unundan tahmîr olunsa be-gayet beyaz ve lâtifter olur. Diğer ve defaten beş on yiğirmi tepsilik yufka vech-i müşerrah üzre döküp bir serin mahalde hıfz olunsa fâsit olmaz. Hususa Ramazan ayına mukaddem tedarik ve hıfz ile iktizâda bir tepsilik alup vech-i meşruh üzre kesilüp dizülüp şerbetlenüp ekl olunur. Büyük dairede tedarik-i hademeye âsân olur.



PEYNİR LOKMASI :

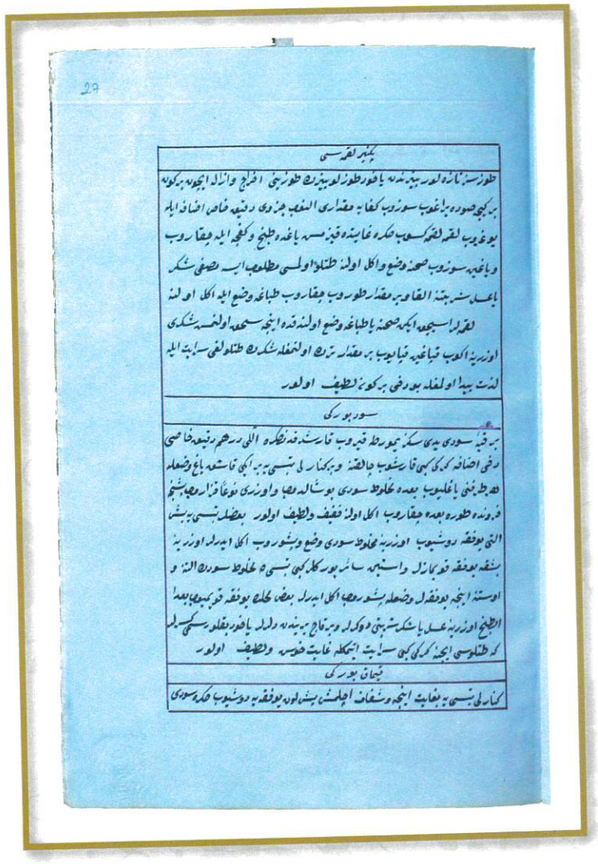
Tuzsuz sade lor peynirinden yahut tuzlu peynirin tuzunu ihraç ve izâle için bir gün bir gece suda bırakup süzüp kifâye miktarı alınup cüz'î dakîk-i has izâfe ile yoğurup lokma lokma kesüp sonra gayette kızmış yağda tabh ve kefçe ile çıkarup ve yağın süzüp sahana vaz' ve ekl oluna. Tatlu olması matlûb ise musaffa şekerya asel şerbetine ilka ve bir miktar durup çıkarup tabağa vaz' ile ekl oluna, lokmalar ısıcak iken sahana ya tabağa vaz' olundukta ince sahk olunmuş şekeri üzerine eküp kapağın kapayup bir miktar terk olunmağla şekerin tatluluğu sirayet ile lezzet peyda olmağla bu dahi bir güne lâtif olur.

SÜT BÖREĞİ :

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

KAYMAK BÖREĞİ:

Kenarlı tepsiye be-gâyet ince ve şeffaf açılmış beş on yufkayı döşeyüp sonra sütü



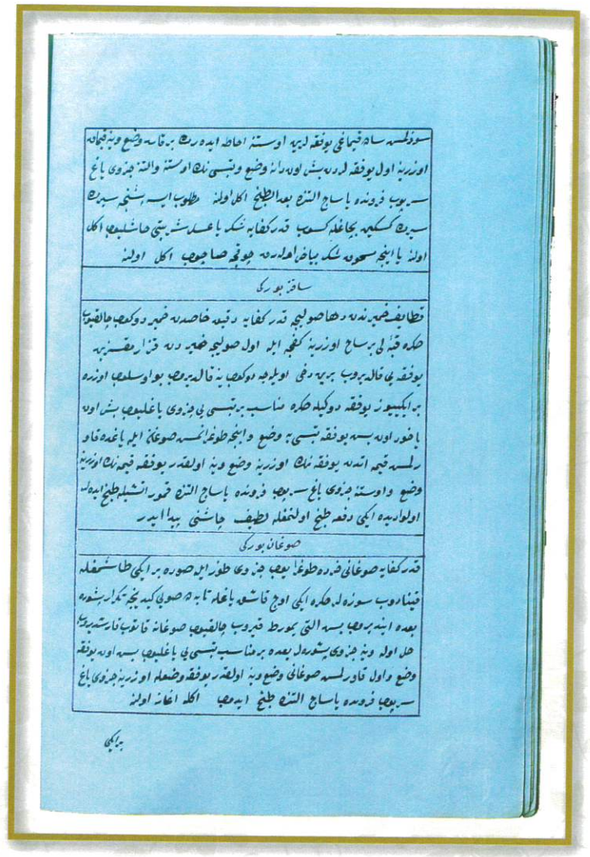
süzülmüş sade kaymağı yufkaların üstüne ihata ederek bir kat vaz' ve yine kaymak üzerine ol yufkalardan beş on dane vaz' tepsinin üstüne ve altına cüz'î yağ serpüp furunda ya saç altında ba'de't-tabh ekl oluna. Matlûb ise pişince seyrek seyrek keskin bıçakla kesüp kadri kifâye şeker ya asel şerbeti haşlayup ekl oluna. Ya ince meshuk şeker beyaz olarak çokça saçup ekl oluna.

SAKIZ BÖREĞİ:

Kadayif hamîrinden daha suluca kadri kifaye dakîk-i hâsdan hamîr döküp çalkalayup sonra kubbeli bir saç üzerine kefçe ile ol suluca hamîrden kızarmaksızın yufkayı kaldırup birin dahi öylece döküp yine kaldırup bu üslûb üzere bir iki yüz yufka döküle sonra münasip bir tepsiyi cüz'î yağlayup beş on yahut onbeş yufka tepsiye vaz' ve ince doğranmış soğan ile yağda kavrulmuş kıyma etten yufkanın üzerine vaz' ve yine ol kadar yufka kıymanın üzerine vaz' ve üstüne cüz'î yağ serpüp furunda ya sac altında kömür ateşile tabh ideler. Ol vadide iki defa tabh olunmagla lâtif çeşni peydâ eder.

SOĞAN BÖREĞİ :

Kadri kifaye soğanı hurda doğrayup cüz'î tuz ile suda bir iki taşmağla kaynatup süzeler. Sonra iki üç kaşık yağla tâbede suyu gidince tekrar pişüre bâ'dehû indirüp beş altı yumurta kırup çalkayup soğana katup karıştırup hallola ve yine cüz'î pişüreler. Bâ'dehû bir münasip tepsiyi yağlayup beş on yufka vaz' ve yine ol kadar yufka vaz'la üzerine cüz'î yağ serpüp furunda ya sac altında tabh idüp ekle ağâz oluna.



TAVUK BÖREĞİ:

Bir iki tavuğu ba'de't-tathir miktar-ı kifaye su ile yumuşayınca pişireler. Ve bir kıyye soğanı ince doğrayup cüz'î tuz ile ovup ta ki suyu çıka. Sonra bir iki kaşık yağla tâbede kavrula. Bâ'dehû has ve ince açılmış yufkadan beş on tanesini yağlanmış tepsiye vaz' ve tavukları doğrayup soğanla karıştırup mezkûr yufkanın üzerine yayup ve yine üzerine ol kadar yufka vaz' ve üzerine cüz' yağ serpüp furunda ya sac altında tabh ve ekl oluna. Diğer: Ancak tavukların ke-miklerin ihtimamlıca ayırup atup etlerin doğrayup soğanla kavurup sonra yufkaya vaz' olunsa gayet leziz ve tekellüfsüz olur.

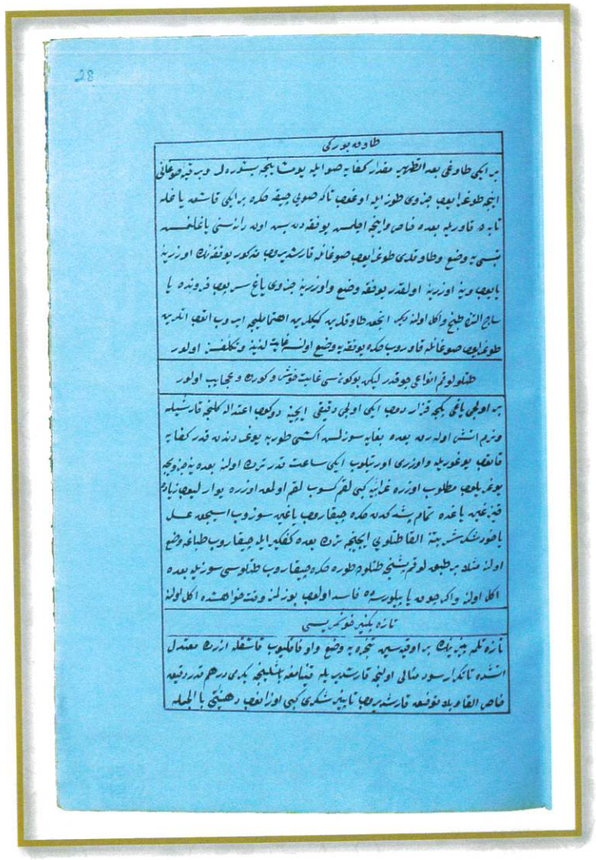
TATLU LOKUM ENVA'I ÇOKTUR LAKİN BU GÛNASI GAYET HOŞ VE GEVREK VE ACÂİP OLUR:

Bir ölçü yağı pekçe kızartup iki ölçü dakîki içine döküp itidâle gelince karıştırıla ve nerm ateş olarak bâ'dehû be-gâyet süzülmüş ekşi torba yoğurdundan kadri kifaye katup yoğrula ve üzeri örtülüp iki saat kadar terk oluna. Bâ'dehû yine cüz'îce yoğrulup matlûb üzre gurabiye gibi lokum kesüp lokum olmak üzre yu- varlayup ziyade kızgın yağda tamam piştikten sonra çıkarup yağın süzüp ısıcak asel yahut şeker şerbetine ilka tatluyu içince terk bâ'dehû kefkir ile çıkarup tabağa vaz' oluna.

Meselâ: Bir tabak lokum pişince tatluda dura sonra çıkarup tatlusı süzüle. Bâ'dehû ekl oluna ve eğer çok yapılursa da fasit olup bozulmaz. Vakt-ı hivâhişte eki oluna.

TAZE PEYNİR HÖŞMERİSİ :

Taze teleme peynirinin bir okkasın tencerey vaz' ve ufaklayup kaşıkla ezerek mutedil ateşte ta tekrar süt misali olunca karıştırıla kaynamağa başlayınca yiğirmi dirhem kadar dakîk-i hâs ilka ve bilâ tevakkuf karıştırup ta peynir şekeri gibi uzanup düheniyeti bi'l-cümle



hariç ve zahir olunca cüz'î dahi karıştırup bâ'dehû indirüp sahana vaz'la ekl olunamatlûb ise üzerine şeker-i meshûk ya asel vaz'la ekl oluna. Her veçhile hoş olur.

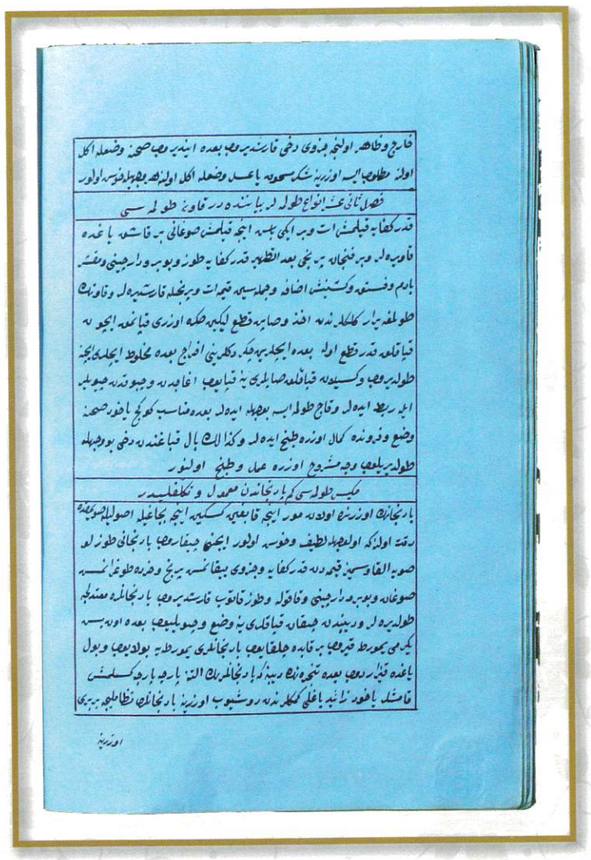
FASL-I SÂNİ-İ AŞER ENVÂ'İ DOLMALAR BEYÂNINDADUR

KAVUN DOLMASI:

Kadri kifaye kıyılmış et ve bir iki baş ince kıyılmış soğanı bir kaşık yağda kavuralar. Ve bir fincan pirinci ba'de't-tathir, kadri kifâye tuz ve büber ve dar-ı çinî ve mukaşşer badem ve fıstık ve kişniş izafe cümlesin kıyma et ve pirinç ile karıştıralar. Ve kavunun dolmağa yarar keleklerinden ahz ve sapın kat' lâkin sonra üzeri kapanmak için kapaklık kadar kat' bâ'dehû içlerin-çekirdeklerini ihraçbâ'dehû mahlût içleri içine doldurup ve kesilen kapaklık sapları yine kapayup ağaçtan ve çubuktan çiviler ile rapt ideler ve kaç dolma ise bu veçhile ideler. Bâ'dehû münasip güğeç yahut sahana vaz' ve furunda kemal üzre fabh ideler. Ve kezalik bal kabağından dahi bu veçhile doldurulup vech-i meşruh üzre amel ve tabh olunur.

MEKİS DOLMASI KİM BADINCANDAN MAMUL VE TEKELLÜFLÜDÜR:

Badıncanın üzerinde olan mor ince kabuğun keskin ince bıçakla usuliyle soymakta dikkat oluna ki ol veçhile lâtif ve hoş olur. içini çıkarup badıncanı tuzlu suya ilka ve semiz kıymadan kadri kifâye ve cüz'î yıkanmış pirinç ve hurda doğranmış soğan ve büber ve dar-ı çinî ve kakule ve tuz katup karıştırup badıncanlara mutedilce dolduralar ve dibinden çıkan kapakları yine vaz' ve çivileyüp bâ'dehû on beş yiğirmi yumurta kırup bir kapta çalkayup badıncanları yumurtaya bulayup ve bol yağda kızartup bâ'dehû tencerinin dibine ki badıncanların altına parça parça kesilmiş kamışlar yahut zait yağlı kemiklerinden döşeyüp üzerine badıncanları nizamlıca bir biri



üzerine döşeyüp tencere dolunca istif oluna. Bâ'dehû üzeri örtülünce et suyu koyup mutedil kor üzerinde cüz'î suyu kalınca tabh oluna. Eğer et kemikleri yağlı ise et suyu bedeli sade su konsa dahi olur.

NEV'-İ AHER:

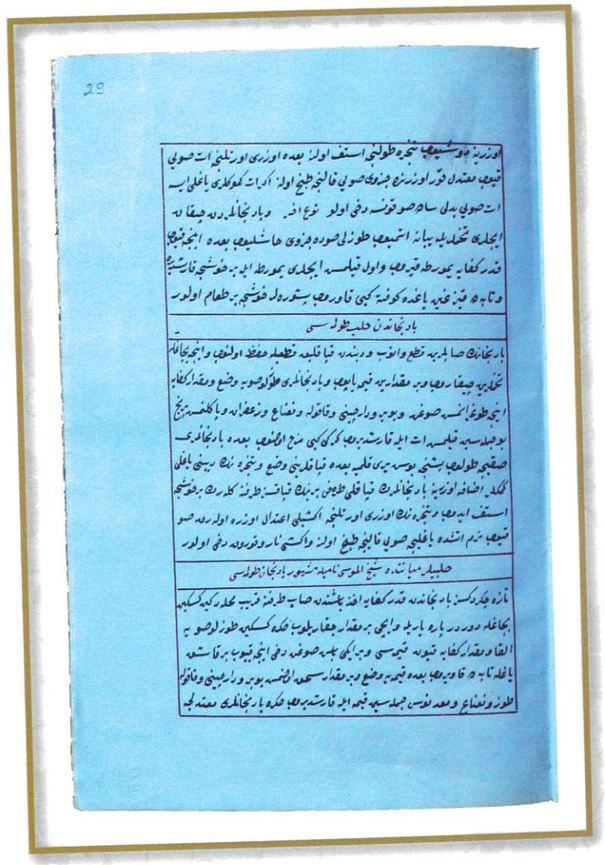
Ve badıncanlardan çıkan işleri tohumlarıyla yabana atmayup tuzlu suda cüz'î haşlayup ince kıyup kadri kifâye yumurta kırup ve ol kıyılmış içleri yumurta ile bir hoşça karıştıra ve tâbede kızgın yağda köfte gibi kavurup pişireler. Hoşça bir taam olur.

BADINCANDAN HALEP DOLMASI:

Badıncanın sapların kat' ve atup ve dibinden kapaklık kat' ile hıfz olunup ve ince bıçakla tohumların çıkarup ve bir miktarın kıyma yapup ve badıncanları tuzlu suya vaz' ve miktar-ı kifâye ince doğranmış soğan ve büber ve dar-ı çinî ve kakule ve na'na ve zağfe- ran ve paklenmiş pirinç bu cümlesin kıyılmış et ile karıştırup gereği gibi mezç olunup bâ'dehû badıncanları sıkıca dolup pişince boş yeri kalmaya bâ'dehû kapaklarını vaz' ve tencerenin dibini yağlı kemikler izâfe üzerine badıncanların kapaklı tarafı birinin kapaksız tarafına gelerek bir hoşça istif edüp ve tencerenin üzeri örtülünce ekşili itidal üzre su koyup nerm ateşte yağlıca suyu kalınca tabh oluna. ve ekşi nar ve koruk dahi olur.

HALEBİLER MEYANINDA ŞEYHÜ'L-MUSA NÂMİYLE MEŞHUR BADINCAN DOLMASI:

Taze çekirdeksiz badıncandan kadri kifaye kifâye ahz başından sap tarafına karip mahalle değin keskin bıçakla dörder pare yarıla ve içi bir miktar çıkanlup sonra keskin tuzlu suya ilka ve miktar-ı kifaye koyun kıyması ve bir iki baş soğan dahi ince kiyup bir kaşık yağla tâbede kavurup ba'dehû kıymaya vaz' ve bir miktar sahk olunmuş büber ve dar-ı çinî ve kakule tuz ve na'na ve mi'denos cümlesin kıyma ile karıştırup sonra badıncanları mutedilce



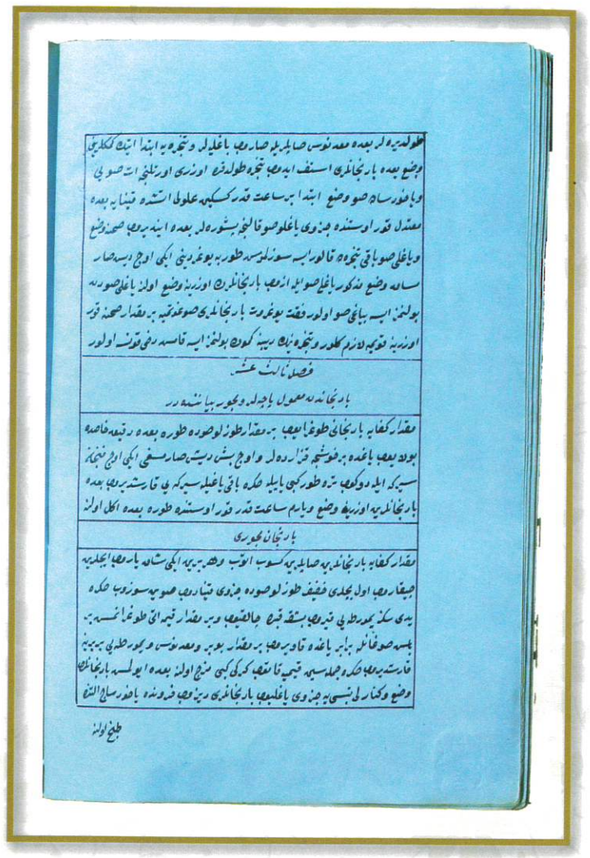
dolduralar. Bâ'dehû mi'denos sarup bağlayalar ve tencereye ibtida etin kemiklerini vaz' bâ'dehû badıncanları istif idüp tencere doldukta üzeri örtülünce et suyu ve yahut sade su vaz' ibtida bir saat kadar keskin alevli ateşte kaynaya bâ'dehû mutedil kor üstünde cüz'î yağlı su kalınca pişüreler. Bâ'dehû indirüp sahana vaz' ve yağlı su baki tencerede kalur ise süzülmüş torba yoğurdunu iki üç diş sarımsak vaz' mezkûr yağlı su ile ezüp badıncanların üzerine vaz' oluna yağlı sudan bulunmaz ise bayağı su olur. Fakat yoğurt badıncanları soğutmaya. Bir miktar sahanı kor üzerine koyma lâzım gelür. Ve tencerenin dibine kemik bulunmaz ise kamış dahi konsa olur.

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

Miktar-ı kifaye badıncanı doğrayup bir miktar tuzlu suda dura, bâ'dehû dakîk-i hâsda 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 badıncanların üzerine vaz' ve yarım saat kadar kor üstünde dura, bâ'dehû ekl oluna.

BADINCAN MÜCVERİ:

Miktar-ı kifaye badıncanların sapların kesüp atup ve her birin iki şak yarup içlerin çıkarup ol içleri hafif tuzlu suda cüz'î 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 ve yumurtayı birbirine karıştırup sonra cümlesin kıymaya katup gereği gibi mezç oluna. Bâ'dehû oyulmuş badıncanları vaz' ve kenarlı tepsiye cüz'î yağlayup badıncanları dizüp furunda yahut saç altında



tabh oluna. Ekli hoş olur.

NEV'-İ DİĞER:

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

YUMURTA KAYGANASI MÜCVERİ:

Adeta yumurta kayganasının içine kadri kifaye simit içi vaz' ve mücver tâbesinde mücver gibi pişirüp sonra bal şerbeti üzerine haşlayup ekl oluna.

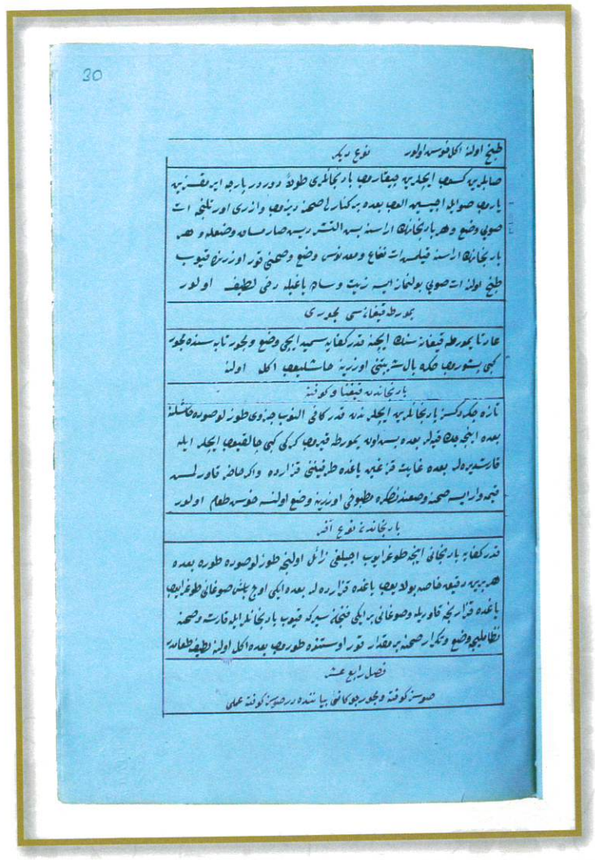
BADINCANDAN KAYGANA VE KÖFTE:

Taze çekirdeksiz badıncanların içlerinden kadri kâfi alınup cüz'î tuzlu suda haşlana bâ'dehû incecik kıyalar bâ'dehû beş on yumurta kırup gereği gibi çalkayup içlerile karıştıralar. Bâ'dehû gayet kızgın yağda tarafeynini kı- zarta ve eğer hazır kavrulmuş kıyma var ise sahana vaz'ından sonra matbuhı üzerine vaz' olunsa hoş taam olur.

BADINCANDAN NEVİ AHER:

Kadri kifaye badıncanı ince doğrayup acılığı zâil olunca tuzlu suda dura bâ'dehû her birin dakîk-i hâsa bulayup yağda kızartalar, bâ'dehûiki üç baş soğanı doğrayup yağda kızarınca kavrula ve soğanı biri ki fincan sirke koyup badıncanlar ile karışa ve sahana nizamlıca vaz' ve tekrar sahana bir miktar kor üstünde durup bâ'dehû ekl oluna lâtif taamdır.

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



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

MÜCVER-İ ÇEVGÂNİ:

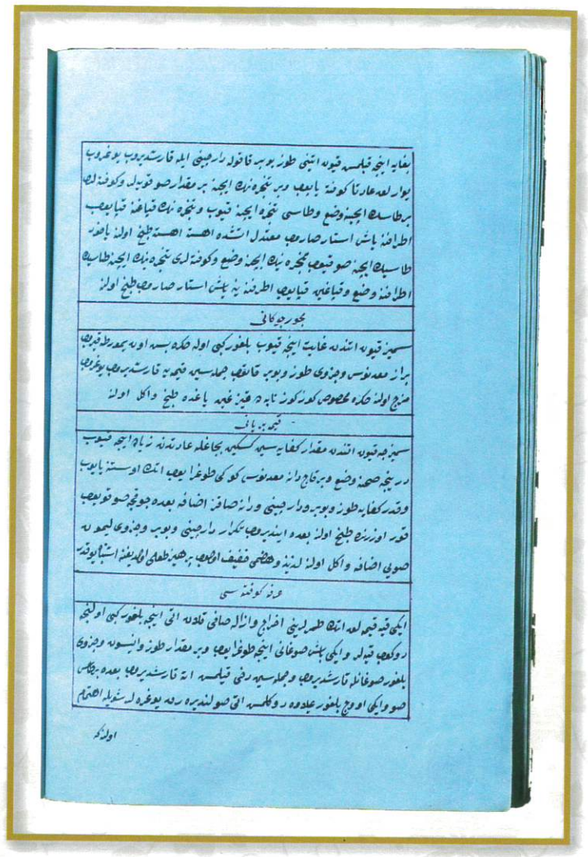
Semiz koyun etinden gayet ince kıyup bulgur gibi ola. Sonra beş on yumurta kırup biraz mi'denos ve cüz'î tuz ve büber katup cümlesin kıymaya karıştırup yoğurup mezç oluna sonra mahsus göz göz tâbede kızgın yağda tabh ve ekl oluna.

KIYMA BÜRYANI :

Semizce koyun etinden miktar-ı kifayesin keskin bıçakla âdetten ziyade ince kıyup derince sahana vaz' ve bir kaç tane mi'denos kökü doğrayup etin üstüne yayup ve kadri kifâye tuz ve büber ve dar-ı çinî ve dane sakız izâfe bâ'dehû çokça su koyup kor üzerinde tabh oluna bâ'dehû çokça indirüp tekrara dar-ı çinî ve büber ve cüz'î limon suyu izafe ve ekl oluna leziz ve hazmı hafif olup perhiz taamı olduğuna iştibah yoktur.

AREFE KÖFTESİ:

İki kıyye kıymalık etin damarlarını ihraç ve izale safı kalan eti ince bulgur gibi olunca döğüp kıyalar. Ve iki baş soğanı ince doğrayup ve bir miktar tuz ve enison ve cüz'î bulgur soğanla karıştırup ve cümlesin dahi kıyılmış ete karıştırup bâ'dehû bir tas su ve iki avuç bulgur ilâve döğülmüş eti sulandırarak yoğuralar. Şöyle ihtimam



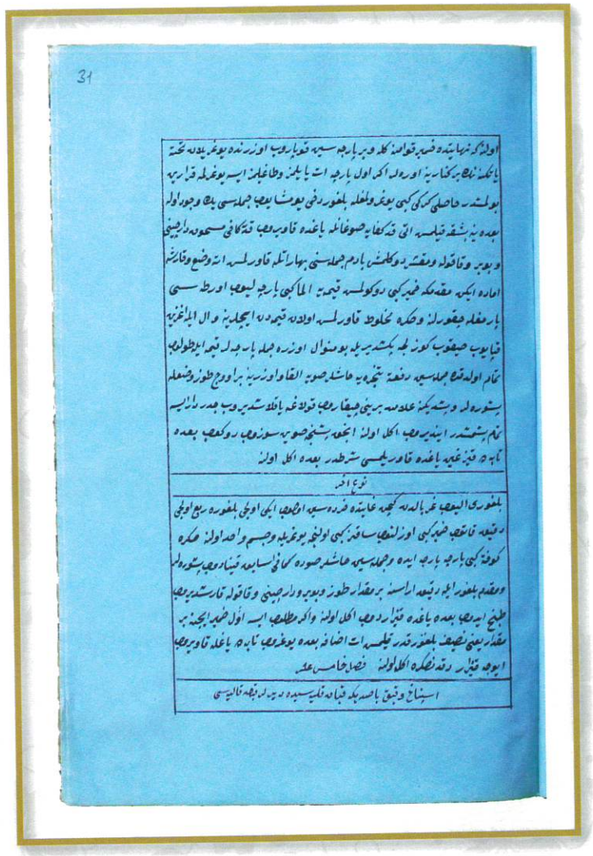
oluna ki nihayette hamîr kıvamına gele ve bir parçasın koparup üzerinde yoğurulan tahta ya teknenin bir kenarına uralar eğer ol parça et yayılmaz ve dağılmaz ise yoğrulma kararın bulmuştur. Hasılı gereği gibi yoğrulmakla bulgur dahi yumuşayup cümlesi yek vücut ola bâ'dehû yine başka kıyılmuş etin kadri kifâye soğanla yağda kavurup kadri kifaye meshûk dar-ı çinî ve büber ve kakuleve mukaş- şer badem cümlesini baharatla kavrulmuş ete vaz' ve karışa âmâde iken mukaddem ki hamir gibi döğülmüş kıymayı elma gibi parçalayup ortası parmakla çukurlana ve sonra mahlût kavrulmuş olan kıymadan içlerine ve el ile ağzın kapayup sıkup güzelce pekiştirile. Bu minval üzre cümle parçalar kıyma ile dolup tamam oldukta cümlesin defaten tencereye haşlar suya ilka ve üzerine bir avuç tuz vaz'la pişirüler ve piştiğine alâmet birini çıkarup kulağa yaklaştırup çıtırdar ise tamamen pişmiştir. İndirüp ekl oluna. pişince suyun süzüp döküp bâ'dehû kızgın yağda kavrulması şarttır. Bâ'dehû ekl oluna.

NEV'-İ ÂHER:

Bulguru eleyüp kırbaldan geçen gayet hurdasın alup iki ölçü bulgura rubu' ölçü dakîk katup hamîr gibi özlenüp sakız gibi olunca yoğrula ve cism-i vahit oluna. Sonra köfte gibi parça parça ide. Ve cümlesin haşlar suda kemâfı's-sâbık pişüreler. Ve mukaddem bulgur ile dakîk arasına bir miktar, tuz ve büber ve dar-ı çinî ve kakule karıştırup tabh idüp bâ'dehû yağda kızartup ekl oluna ve eğer matlûb ise evvel hamîr içine bir miktar yani nısıf bulgur kadar kıyılmış et izafe bâ'dehû yoğurup tâbede yağla kavurup iyice kızardıktan sonra ekl oluna.

FASL-I HÂMİS AŞER ISPANAH VE KABAK BASTI Kİ KABAK KALYESİ DE DİRLER

KABAK KALYESİ :



Kadri kifaye semiz koyun etinden doğrayup kıyalar ve nısfı kadar soğanı ince kıyup ve kadri kifaye meshûk büber ve dar-ı çinî ve tuz ile eti ve soğanı cümlesin karıştırup sonra taze dolma kabağının içine izâle ve kabuğunu iyice soyup ve kabağı münasip veçhile doğrayup yıka- yalar ve bir münasib tencereye kabağın kökleri var ise dizüp bâ'dehû birkat kabak ve bir kat mahlût etten vaz' ile tamam doldukta astardan süzülmüş koruk suyuyla bir mikdar sade su vaz' ve kabakların üzeri örtülünce bâ'dehû kapayup kor üstünde tabha karib olunca üzüm vakti ise nısıf kıyye üzüm suyu, değil ise iki kaşık asel ya şeker ya pekmez ilka oluna. Ve bir baş sarımsak cüz'î su ile dövüp ve süzüp ol suyu dahi ilka ve bir miktar kuru na'na dahi ilka mehren olunca piştikte sahana vaz' ve tekrar kuru na'na üzerine vaz' ile ekl oluna.

ISPANAH TAÂMI:

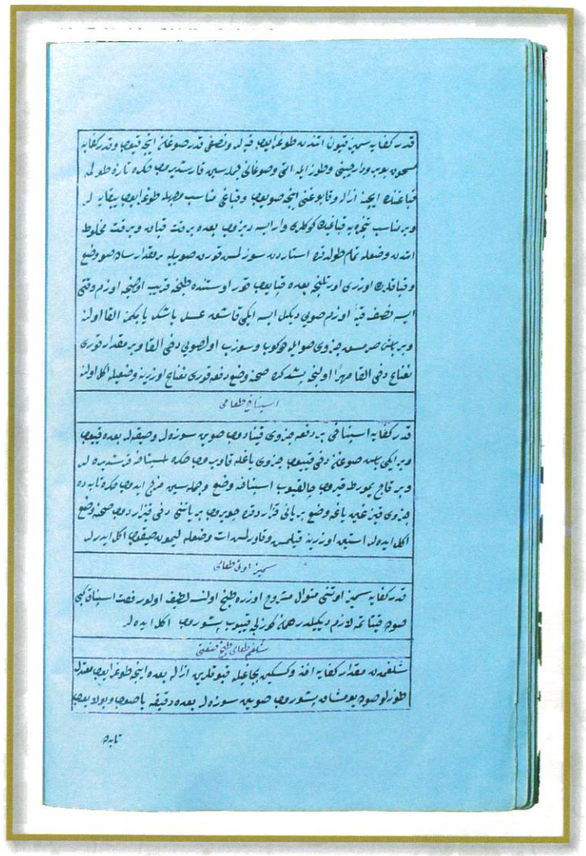
Kadri kifâye ıspanahı bir defa cüz'î kaynatup suyun süzeler ve sukalar. Bâ'dehû kıyup ve bir iki baş soğanı dahi kıyup cüz'î yağla kavurup sonra ıspanaha karıştıralar. Ve bir kaç yumurta kırup çalkayup ıspanaha vaz' ve cümlesin mezç idüp sonra tâbede cüz'î kızgın yağa vaz' ve bir yanı kızardıkta çevirüp bir yanını dahi kızartup sahana vaz' ekl ideler. İsteyen üzerine kıyılmış ve kavrulmuş et vaz'la limon sıkup ekl ideler.

SEMİZ OTU TAÂMI:

Kadri kifâye semiz otunu minval-i meşruh üzre tabh olunsa lâtif olur. Fakat ıspanah gibi suda kaynatma lazım değildür. Heman güzelce kıyup pişürüp ekl ideler.

ŞALGAM TAÂMI TABH SAN'ATI:

Şalgamdan miktar-ı kifâye ahz ve keskin bıçakla kabukların izâle bâ'dehû ince doğrayup mutedil tuzlu suda yumuşak pişirüp suyun süzeler. Bâ'dehû dakîke basup ve bulayup



tâbede kızartup bâ'dehû sahana vaz' ve sahanı kor üzerine koyup ve bir miktar et suyu izafe bâ'dehû süzülmüş yoğurttan iki kaşık cüz'î su ile ezüp sahana dökeler. Ve tekrar iki üç kaşık yağı kızdırup pilâv haşlar gibi haşlayup in- dirüp tevkif olunmaksızın gayette ısısı iken ekle ağaz oluna. Hoş taamdır.

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

İLİK AMEL-İ SAN'ATI:

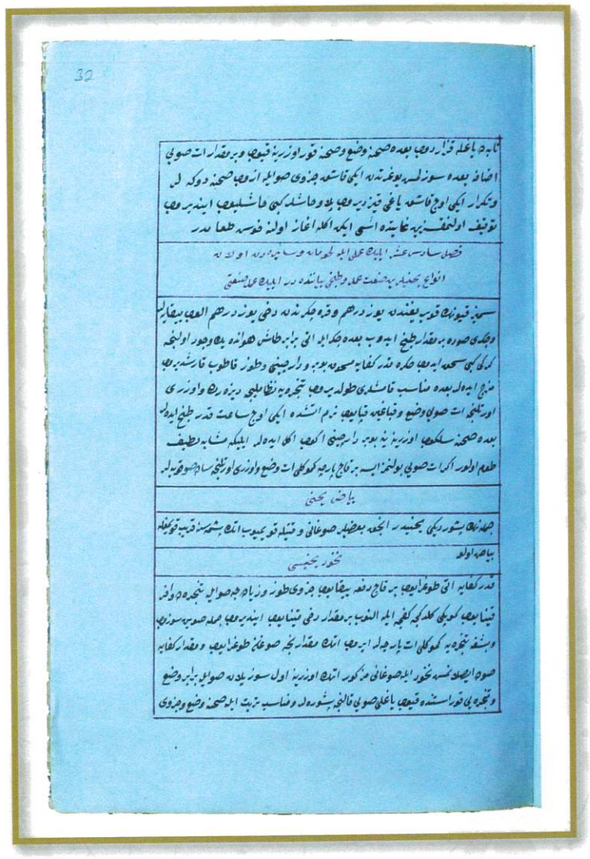
Semiz koyunun kuyruğundan yüz dirhem ve karaciğerinden dahi yüz dirhem alup yıkayalar ve ciğeri suda bir miktar tabh idüp bâ'dehû ciğer ile eti beraber taş havanda yek- vücut olunca gereği gibi sahk idüp sonra kadri kifâye meshûk büber dar-ı çinî ve tuz katup karıştırup mezç ideler. Bâ'dehû münasib kamışları doldurup tencereye nizamlıca dizerek ve üzeri örtülünce et suyu vaz' ve kapağın kapayup nerm ateşte iki üç saat kadar tabh ideler. Bâ'dehû sahana silküp üzerine yine büber, dar-ı çinî eküp ekl ideler. İliğe müşabih taâm olur. Eğer et suyu bulunmaz ise bir kaç parça kemikli et vaz' ve üzeri örtülünce sade su koyalar.

BEYAZ YAHNİ :

Cümlenin pişirdiği yahnidür. Bazılar soğanı vaktiyle koymayup etin pişmesine karib koymağla beyaz olur.

NAHUT YAHNİSİ:

Kadri kifaye eti doğrayup bir kaç defa yıkayup cüz'î tuz ve ziyadece su ile tencerede vâfir kaynayup köpüğü geldikçe kefçe ile alınup bir miktar dahi kaynayup indirüp cümle suyun süzüp ve başka tencereye kemikli et parçalan ayırup etin miktarın- ca soğan doğrayup ve miktar-ı kifâye suda ıslanmış nohut ile soğanı mezkûr etin üzerine ol süzülen su ile beraber vaz' ve tencereyi kor üstünde koyup yağlı suyu kalınca pişireler. Ve münasip tirit ile sahana vaz' ve cüz'î kor



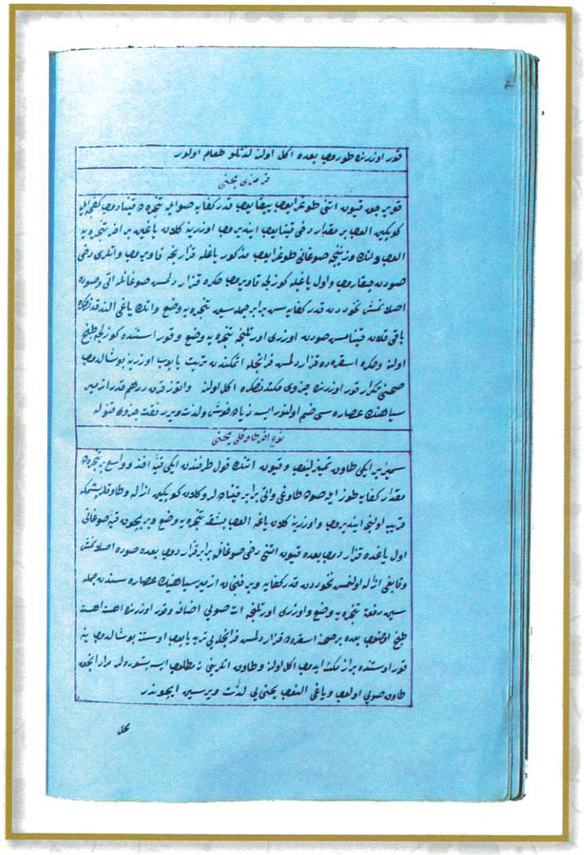
üzerinde durup bâ'dehû ekl oluna lezzetli taâm olur.

KIRMIZI YAHNİ:

Kıvırcık koyun etini doğrayup yıkayup kadri kifâye su ile tencerede kaynatup kefçe ile köpüğün alup bir miktar dahi kaynatup indürüp üzerine gelen yağın bir âher tencereye alup ve etin veznince soğanı doğrayup mezkûr yağla kararınca kavurup ve etleri dahi sudan çıkarup ve ol yağ ile güzelce kavurup sonra kızartılmış soğanla eti ve suda ıslanmış nohuttan kadri kifayesin beraber cümlesin tencereye vaz' ve etin yağı alındıktan sonra bâkî kalan kaynamış sudan üzeri örtülünce tencereye vaz' ve kor üstünde güzelce tabh oluna ve sonra ıskarada kızartılmış francala ekmeğinden tirit yapup üzerine boşaltup sahanı tekrar kor üzerinde cüz'î meksden sonra ekl oluna ve otuz kırk dirhem kadar İzmir siyahının usaresi zam olunur. Ve ziyade hoş ve lezzet verir. Fakat cüz'î konula.

NEV'-İ AHER TAVUKLU YAHNİ:

Semiz bir iki tavuk temizlenüp koyun etinin kol tarafından iki kıyye ahz ve vâsî bir tencerede miktar-ı kifâye tuz ile suda tavuğu ve eti beraber kaynatalar. Ve gelen köpüğün izâle ve tavuklar pişmeğe karib olunca indirüp ve üzerine gelen yağı alup başka tencereye vaz' ve bir buçuk kıyye soğanı ol yağda kızartup bâ'dehû koyun etini dahi soğanla beraber kızartup bâ'dehû suda ıslanmış ve kabuğu izâle olunmuş nohuttan kadri kifâye ve bir fincan İzmir siyahının usaresinden cümlesin defaten tencereye vaz' ve üzeri örtülünce et suyu izâfe ve kor üzerinde âheste âheste tabh olunup bâ'dehû bir sahana ıskarada kızartılmış francalayı tirit yapup üstüne boşaltup yine kor üstünde biraz meks idüp ekl oluna ve tavuk etlerini ne matlûb ise pişüreler. Murad ancak tavuk suyu olup ve yağı alınup yahniye lezzet versin içündür.



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

Mahallî mezbûrdan kadri kifâye ahz ve parçalayup bütünce olarak yağda tabh oluna. Sonra dört beş sarımsak dişin soyup bir salkım koruk danesi yıkayup sarımsak danelerine karıştırup vüs'atlice bir sahana bir kat balık, bir kat sarımsak ve bir kat koruk vaz' ve üzerine bir fincan kadar koruk suyu vaz' ile sahanı kor üstüne koyalar. Suyu çekilince âheste âheste balıklardan dahi vech-i meşrûh üzre tabh olunur.

PAÇA YAHNİSİ :

Miktar-ı kifaye paçayı ahz ba'de't-tat- hir tabh ve miktar-ı kifaye yani bir kıyye kadar soğanı doğrayup ve suda ıslanmış ve kışn izâle olunmuş nohuttan kadri kifaye soğanla ve pişmiş paça ile ve su ile cümlesin tekrar tencereye vaz' ve kor üzerinde tamam mehren olunca tabh olunup bâ'dehû bir münasib sahana sâlifü'l-beyân tirit yapup yahniyi üzerine döküp tekrar kor üstünde bir miktar terk bâ'dehû ekl oluna. Tirit ile kor üzerinde durmakla tirik yağlı suyu cezbitmekle yumuşak ve leziz olur.

İNCİK YAHNİSİ :

Koyun inciklerinden kadri kifâye ahz ve gereği gibi tathirden sonra semiz ve temizlenmiş bir ya iki tavuk ve bir kıyye sığır dana eti dahi ba'de't-tathir cümlesin birden tencereye vaz' ve tabha karib olunca kaynaya sonra tavuk ile eti alup baki kalan su ile incikleri mehren alınca tabh idüp bâ'dehû has ekmek ya francaladan 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 hafifçe kor üzerinde bir miktar terk bâ'dehûekl oluna lâtif olur.

PAPAZ YAHNİSİ :

Balıklardan kadri kifâye ahz ve ber-kaide ba'de't-tathir cüz'î tuzlana ve balıklar ufak ise bütünce ve büyük ise doğrana bâ'dehû ince ve hurda doğranmış bir iki baş soğanı rovgeni zeyt ile

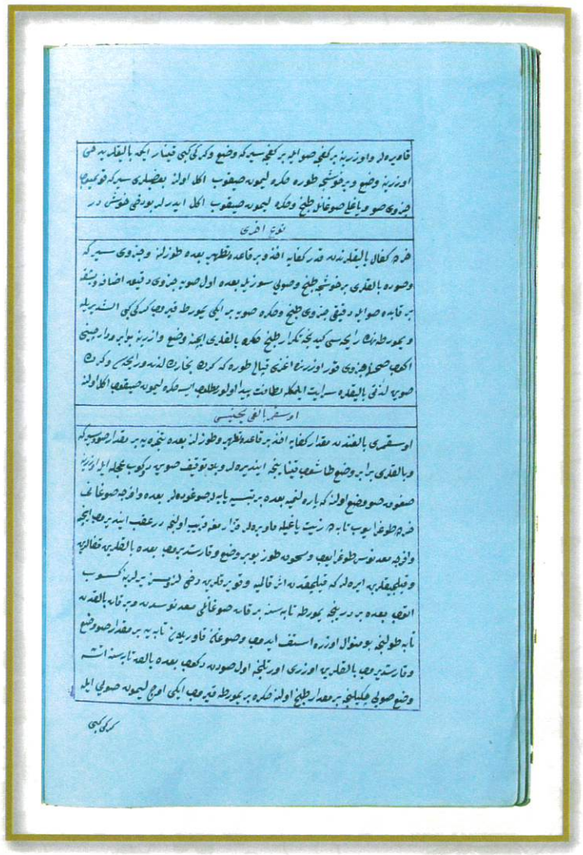
kavuralar ve üzerine bir kefçe su ile bir kefçe sirke vaz' ve gereği gibi kaynar iken balıkları dahi üzerine vaz' ve bir hoşça dura sonra limon sıkup ekl oluna bazıları sirke koymayup cüz'î su ve yağlı soğanla tabh ve sonra limon sıkup ekl iderler. Bu dahi hoştur.

NEV'-İ AHER :

Hurda kefal balıklarından kadri kifâye ahz ve ber-kaide tathir bâ'dehû tuzlana ve cüz'î sirke ve suda balıkları bir hoşça tabh ve suyu süzüle bâ'dehû ol suya cüz'î dakîk izâfe ve başka bir kapta su ile dakîk cüz'î tabh ve sonra suya bir iki yumurta kırup gereği gibi alıştırıla ve yumurtanın râhiyası gidince tekrar tabhsonra balıkları içine vaz' ve üzerine beva- bir ve dar-ı çinî eküp sahanla cüz'î kor üzerinde ağzı kapalı dura ki gerek buharın lezzet ve râyihası ve gerek suyun lezzeti balıklara sirayet eylemekle letafet peyda olur. Matlûb ise sonra limon sıkup ekl oluna.

USKUMRU BALIĞI YAHNİSİ:

Uskumru balığından miktar-ı kifaye ahz ve ber- kaide tathir ve tuzlana bâ'dehû tencereye bir miktar-su ve sirke ve balıkları beraber vaz' taşup kayna- yınca indireler. Ve bilâtevkif suyun döküp acele ile üzerine soğuk su vaz' oluna ki parelenmeye. Bâ'dehû bir tepsiye yayalar soğutalar bâ'dehû vâfirce soğanı hurda doğrayup tabede zeyt yağı ile kavuralar. Kızarmağa karîb olunca der-akab indirüp içine vâfirce mi'denos doğrayup ve meshûk tuz büber vaz' ve karıştırup bâ'dehû balıkların kafaların ve kılçıkların ayıralar ki kılçıktan eser kalmaya. Ve kuyrukların dahi lüzumsuz yerlerini kesüp atup bâ'dehû bir derince yumurta tâbesine bir kat soğanlı mi'denostan ve bir kat balıktan tâbe dolunca bu minval üzre istif edüp ve soğan kavrulan tâbeye bir miktar su vaz' ve karıştırup balıkların üzeri örtülünce ol sudan döküp bâ'dehû balık tâbesini ateşe vaz' suyu çekilince bir miktar tabh oluna, sonra bir yumurta kırup iki üç limon suyu ile



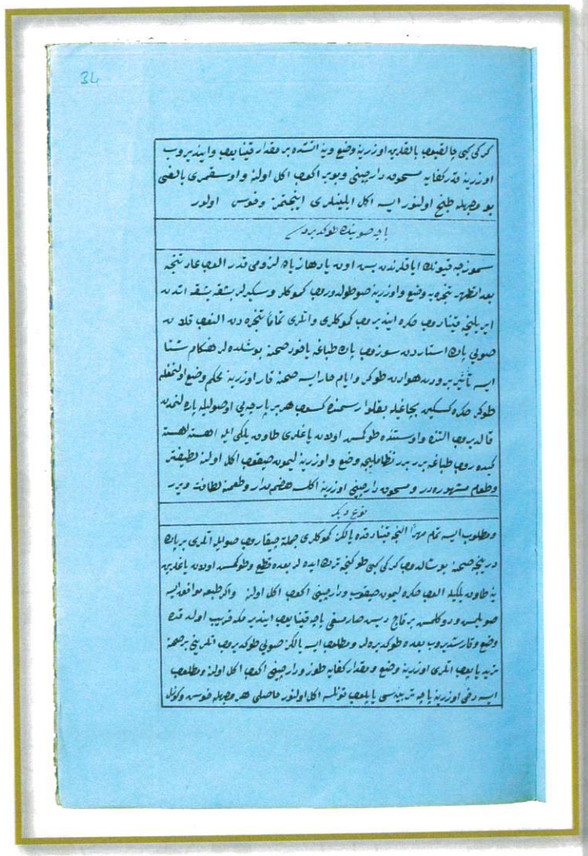
gereği gibi çalkayup balıkların üzerine vaz' ve yine ateşte bir miktar kaynayup ve indirüp üzerine kadri kifaye meshûk dar-ı çinî ve büber eküp ekl oluna. Ve uskumru balığı bu veçhile tabh olunur ise ekl eyleyenleri incitmez ve hoş olur.

PAÇA SUYUNUN DONDURMAŞI:

Semizce koyunun ayaklarından beş on ya da daha ziyade lüzumu kadar alup âdetince ba'de't-tathir tencereye vaz' ve üzerine su doldurup kemikler ve sinirler başka başka etten ayrılınca kaynatup sonra indirüp kemikleri ve etleri tamamen tencereden alı- nup kalan suyu pâk astardan süzüp pâk tabağayahut sahana boşaltalar. Hengâm-ı şita ise te'sir-i buruden havadan donar ve eyyam-ı har sahanı kar üzerine muhkem vaz' olunmağla donar. Sonra keskin bıçakla baklava resminde kesüp her bir parçayı usuliyle pârelenmeden kaldırup altında ve üstünde donmuş olan yağları tavuk yeleği ile aheste aheste giderüp tabağa birer birer nizamlıca vaz' ve üzerine limon sıkup ekl oluna lâtifter ve taâm-ı meşhuredir. Ve meshûk dar-ı çinî üzerine ekilse hazma medar ve taamına letafet verir.

NEV'-İ DİĞER:

Ve matlûb ise tamam mehren alınca kaynadıkta yalnız kemikleri cümleten çıkarup su ile etleri bir pâk derince sahana boşaltup gereği gibi donunca terk ideler. Bâ'dehû kat' ve donmuş olan yağları yine tavuk yeleği ile alup sonra limon sıkup ve dar-ı çinî eküp ekl oluna. Ve eğer tab'a muvafık ise soyulmuş ve döğülmüş bir kaç diş sarımsağı paça kaynayup indirmeğe karîb oldukta vaz' ve karıştırup bâ'dehû donduralar. Ve matlûb ise yalnız suyu dondurup etlerini bir sahana tirit yapup etleri üzerine vaz' ve miktar-ı kifayetuz ve dar-ı çinî eküp ekl oluna ve matlûb ise dahi üzerine paça terbiyesi yapılup konulsa ekl olunur. Hâsılı her veçhile hoş ve güzel



ve lâtif olacağından başka fevaidi dahi çok ve derkârdır.

FASL-I SÂBİ-İ AŞER ENVÂ'-I PİLÂVLARIN TABH SAN'ATI BEYÂNINDADUR

YAĞSIZ PİLÂVIN SAN'AT-I TABHI:

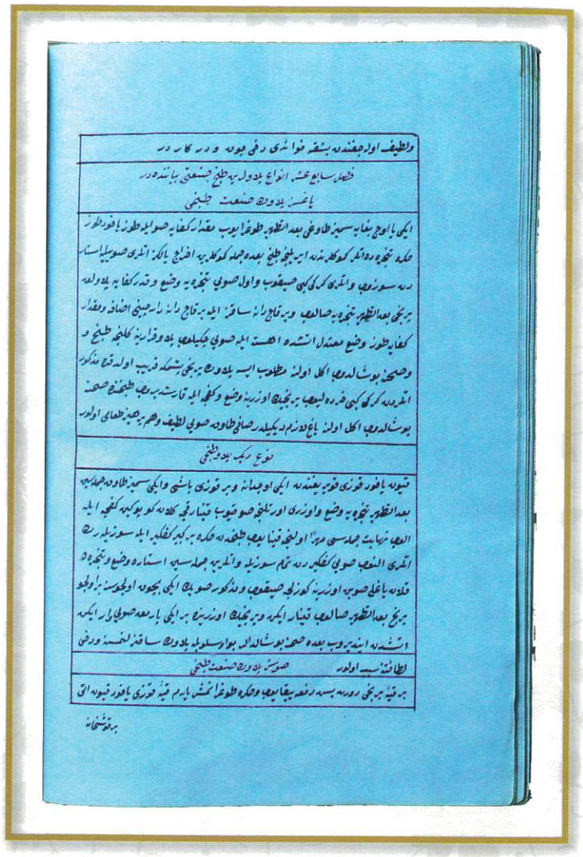
İki üç be-gâyet semiz tavuğu ba'de't-tathir doğrayup miktar-ı kifâye su ile yahut tuz sonra tencerede etler kemiklerinden ayrılınca tabh bâ'dehû cümle kemiklerin ihraç yalnız etleri su ile astardan sözüp ve etleri gereği gibi sıkup ve ol suyu tencereye vaz' ve kadri kifâye pilâvlık pirinci ba'de't-tathir tencereye salup ve bir kaç dane sakız ile bir kaç tane dar-ı çinî izafe ve miktar-ı kifaye tuz vaz' mutedil ateşte âheste ile suyu çekilüp pilâv kararına gelince tabh ve sahana boşaltup ekl oluna matlûb ise pilâvın pirinci pişmeye karîb oldukta mezkûr etlerden gereği gibi hurdalayup pirincin üzerine vaz' ve kefçe ile karıştırup tabhında sahana boşaltup ekl oluna Yağ lâzım değildir. Sâfı tavuk suyu lâtif ve hem perhiz taâmı olur.

NEV'-İ DİĞER PİLÂV TABHI:

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

SUSUS PİLÂVIN SAN'AT-I TABHI:

Bir kıyye pirinci dört beş defa yıkayup ve sonra doğranmış yarım kıyye kuzu yahut koyun eti



bir kuşane yahut münasip bir tencerenin altına doğranmış etleri yerleştirüp üzerine pirinci vaz' ve daha üzerine erinmiş kadri kifaye yağ ve bir kaç dane sakız ve bir parça dar-ı çinî ve kadri kifâyetuz izafe bâ'dehû ol tencereyi başka bir büyücek tencerenin içine vaz' ve ol pilâvlı tencerenin kenarına bir iki parmak kadar kalınca büyük tencere-nin içine su koyup büyük tencerenin kapağın kapayup etrafını hamîr ile sıvayup bâ'dehû mutedil âheste âheste dört beş saatte tabh oluna ve ateş azaldıkça kürek ile azar itidal üzre kömür ateşi vaz' oluna ve yanmamasına dikkat oluna. Gayet teenni ile tabh oluna yavaş hoş olur.

BÖĞRÜLCE PİLÂVI:

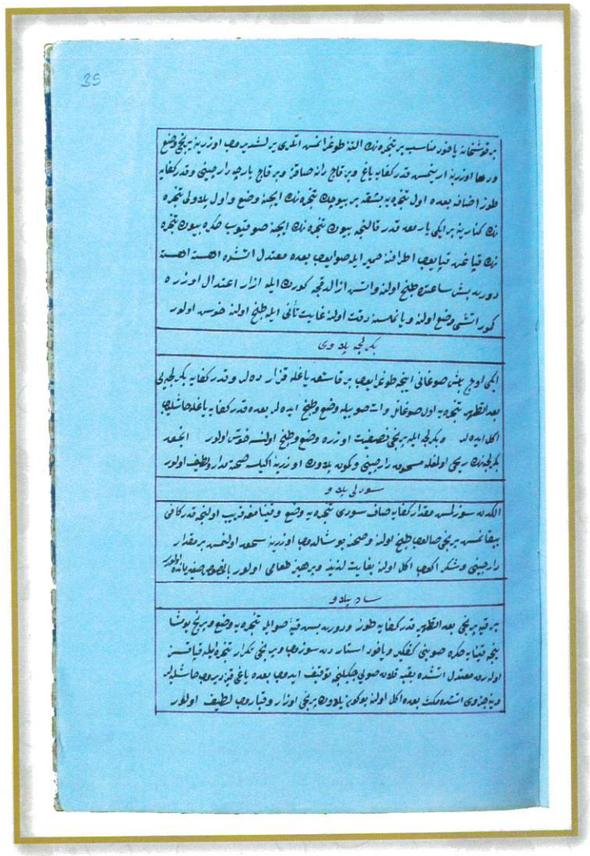
İki üç baş soğanı ince doğrayup birkaşık yağla kızartalar ve kadri kifâye böğrülceyi ba'de't-tathir tencereye ol soğanla ve et suyu ile vaz' ve tabh ideler. Bâ'dehû kadri kifâye yağla haşlayup ekl ideler. Ve böğriice ile pirinci nısfiyet üzerde vaz' ve tabh olunsa hoş olur. Ancak böğrülcenin rıyhı olmakla meshûk dar-i çinî ve kimon pilavın üzerine ekilse sıhhate medar ve lâtif olur.

SÜTLÜ PİLÂV:

Elekten süzülmüş miktarı kifâye saf sütü tencereye vaz' ve kaynamaya karîb olunca kadri kifâye yıkanmış pirinci salup tabh oluna. Ve sahana boşaltup üzerine sahk olunmuş bir miktar dar-ı çinî ve şeker eküp ekl oluna be-gâyet leziz ve perhiz taamı olur. Bil husus sagir maide olursa.

SADE PİLÂV:

Bir kıyye pirinci ba'de't-tathir kadri kifâye tuz ve dört beş kıyye su ile tencereye vaz' ve pirinç yumuşayıncaya kaynaya sonra suyunu kefkir ve yahut astardan süzüp ve pirinci tekrar tencere ile kapaksız olarak mutedil ateşte bakiye kalan suyu çekilince tevkif idüp bâ'dehû yağı kızdırup haşlayalar. Ve yine cüz'î ateşte meks bâ'dehû ekl oluna bu gûna pilavın pirinci uzar ve kabarup lâtif olur.



BAŞ PİLÂVI:

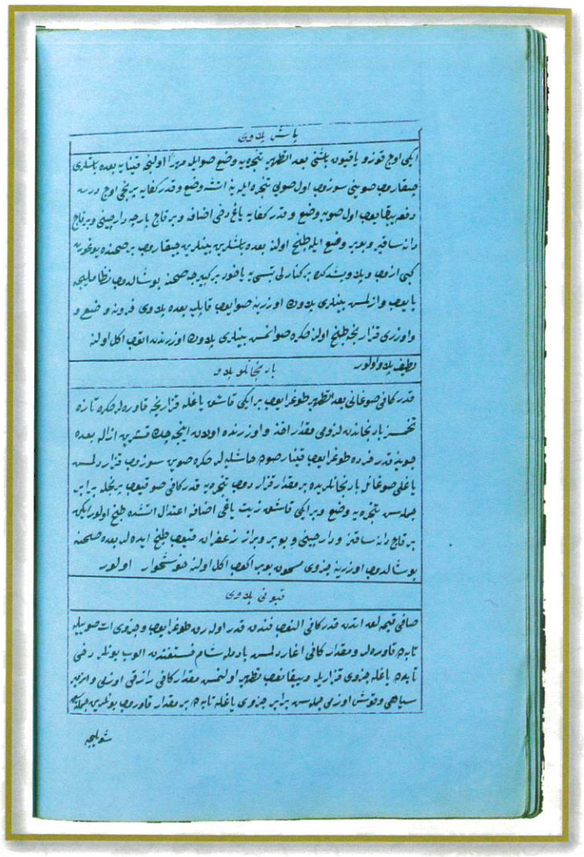
İki üç kuzu koyun başını bâ'de't-tathir tencereye vaz' su ile mehren olunca kaynaya. Bâ'dehû başları çıkarup suyunu süzüp ol suyu tencere ile yine ateşe vaz' ve kadri kifâye pirinci üç dört defa yıkayup ol suya vaz' ve kadri kifaye yağ dahi izafe ve bir kaç parça dar-ı çinî ve bir kaç tane sakız ve büber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

BADINCANLU PİLÂV:

Kadri kâfi soğanı ba'de't-tathir doğrayup bir iki kaşık yağla kızarınca kavuralar sonra taze tohumsuz badıncandan lüzumu miktar ahz ve üzerinde olan incecik kışrın izale bâ'dehû ceviz kadar hurda doğrayup kaynar suda haşlayalar. Sonra suyun süzüp kızartılmış yağlı soğanla badıncanları da bir miktar kızartup tencereye kadri kâfi su koyup pirinçle beraber cümlesin tencereye vaz ve bir iki kaşık zeyt yağı izafe itidal ateşte tabh olurken bir kaç dane sakız ve dar-ı çinî ve büber ve biraz zağferan koyup tabh ideler. Bâ'dehû sahana boşaltup üzerine cüz'î meshûk büber eküp ekl oluna. Hoşh- hor olur.

KUBUNÎ PİLÂVI:

Sâfı kıymalık etten kadri kâfi alınıp fındık kadar olarak doğrayup ve cüz'î et suyile tâbede kavuralar. Ve miktar-ı kâfi ağartılmış bademle şam fıstığından alup bunlar dahi tâbede yağla cüz'î kızarıla(?) Ve yıkanup tathîr olunmuş miktar-ı kâfi razzâki üzümü ve İzmir siyahı ve kuş üzümü cümlesin beraber cüz'î yağla tâbede bir miktar kavurup bunların cümlesin



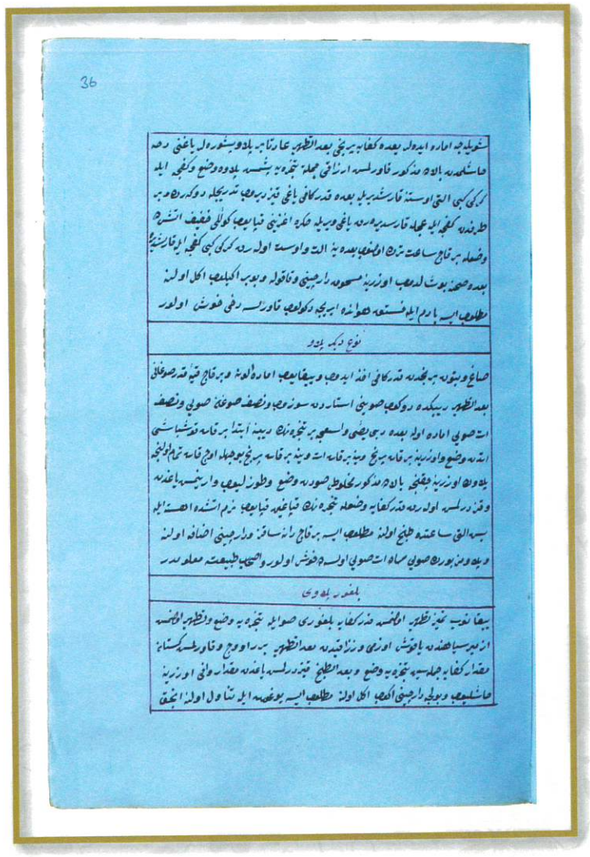
şöylece âmâde ideler bâ'dehû kifaye pirinci ba'de't-tathir âdeta bir pilâv pişireler. Yağını daha haşlamadan bâlâda mezkûr kavrulmuş erzakı cümleten tencereye pişmiş pilâva vaz' ve kefçe ile gereği gibi altı üstüne karıştırıla. Bâ'dehû kadri kâfi yağı kızdırup tedriçle az az dökerek ve bir taraftan kefçe ile acele karıştırarak yağı verile. Sonra ağzını kapayup küllü lâtif ateşte vaz'la bir kaç saat terk olunup bâ'dehû yine alt ve üst olarak gereği gibi kefçe ile karıştıra bâ'dehû sahana boşaltup üzerine meshûk dar-ı çinî ve kakule ve büber ekilüp ekl oluna matlûb ise badem ile fıstık havanda irice dövülüp kavrulsa dahi hoş olur.

NEV'-İ DİĞER PİLÂV:

Sağ ve bütün pirinçten kadri kâfi ahz idüp ve yıkayup âmâde oluna ve bir kaç kıyye kadar kadar soğanı ba'de't-tathîr dibekte döğüp suyunu astardan süzüp ve nısıf soğan suyu ve nısıf et suyu âmâde ola. Bâ'dehû dibi yassı vâsice bir tencerenin dibine ibtida birkat kuş başı etten vaz' ve üzerine bir kat pirinç ve yine bir kat et ve yine bir kat pirinç bu veçhile üç kat tamam olunca pilâvın üzerine çıkınca bâlâda mezkûr mahlûtî sudan vaz've tuzlayup ve erinmiş yağdan ve kızdırılmış olarak kadri kifâye vaz'la tencerenin kapağın kapayup nerm ateşte âheste ile beş altı saatte tabh oluna. Matlûb ise bir kaç dane sakız ve dar-ı çinî izafe oluna. Ve pilâv-ı mezburun suyu sade et suyu olsa da hoş olur. Ve ashab-ı tabiata malûmdur.

BULGUR PİLÂVI:

Yukanup temiz tathîr olunmuş kadri kifâye bulguru su ile tencereye vaz' ve tathîr olunmuş İzmir siyahından yahut kuş üzümü ve razzakiden ba'de't-tathir birer avuç ve kavrulmuş kestane miktar-ı kifaye cümlesin tencereye vaz' ve ba'de't-tabh kızdırılmış yağdan miktar-ı kâfüzerine haşlayup ve bolca dar-ı çinî eküp ekl oluna. Matlûb ise yoğurt ile tenâvül oluna. Ancak



kestane danelerin ikişer üçer parça parça idüp izafe oluna ve su yerine et suyu izafe olunsa pilâv tabh olunduktan sonra kadri kâfi yağ dahi haşlana ziyade leziz olacağı hafi değildir.

FASL-I SÂMİN-İ AŞER ENVA'İ HOŞÂBLARIN AMEL-Î TABHI BEYÂNINDADUR

VİŞNE HOŞÂBI SAN'AT-I AMELİ:

Bir kıyye vişnenin danedar ve abdar olanların ayı- rup baki kalan ufakların ezüp astardan süzeler. Ve ayrılan taneleri cüz'î suda kabuğu çatlayacak mertebede ba'de't-tabh kıl elekten süzüp suyun alalar. Sonra mukaddem alınan su ile mezktr vişne suyunu karıştırup nısıf kıyye kadar şeker katup bir iki taşınca kaynatup yine astardan süzüp hıfz oluna sonra murad olundukta bu mezkûr şekerli vişne şerbetinden kâseye vaz' ve ol pişmiş vişne tanesinden itidal üzre vaz'la makbul hoşab olur.

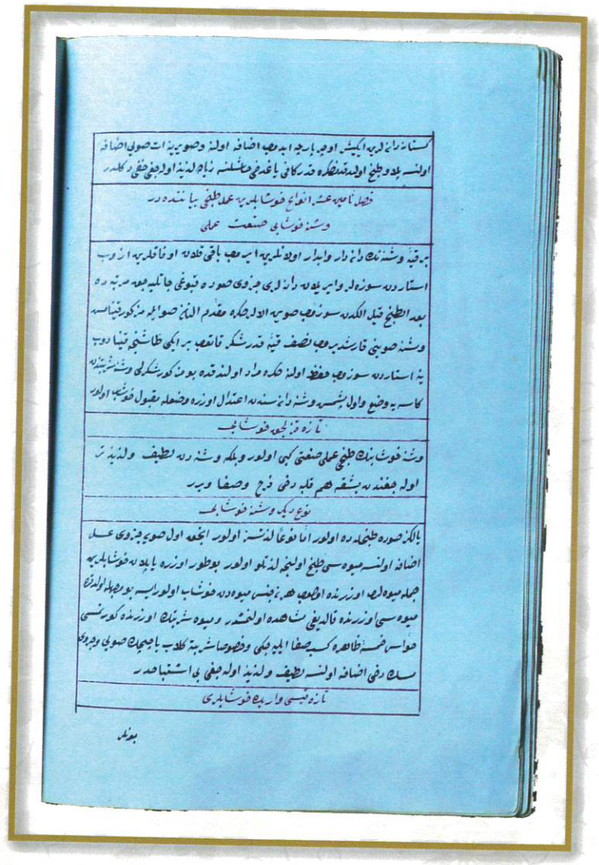
TAZE KIZILCIK HOŞÂBI:

Vişne hoşâbının tabh-ı amel-i san'atı gibi olur. Ve belki vişneden lâtif ve lezizter olacağından başka hem kalbe dahi ferah ve safa verir.

NEV'-İ DİĞER VİŞNE HOŞÂBI:

Yalnız suda tabhla da olur amma nev'an lezzetsiz olur. Ancak ol suya cüz'î asel izafe olunsa meyvası tabh olunca lezzetli olur. Bu tavr üzre yapılan hoşâbların meyveleri üzerinde olup her ne cins meyveden hoşâb olur ise bu veçhile oldukta meyvesi üzerinde kaldığı müşahade olunmuştur, ve meyve şerbetinin üzerinde görünmesi havas-ı hamse-i zahire kesb-i safa eyleyeceği ve hususa şerbete gülâb ya çiçek suyu ve cüz'î misk dahi izafe olunsa lâtif lezîz olacağı bi-iştibahtır.

TAZE KAYISI VE ERİK HOŞÂBLARI:



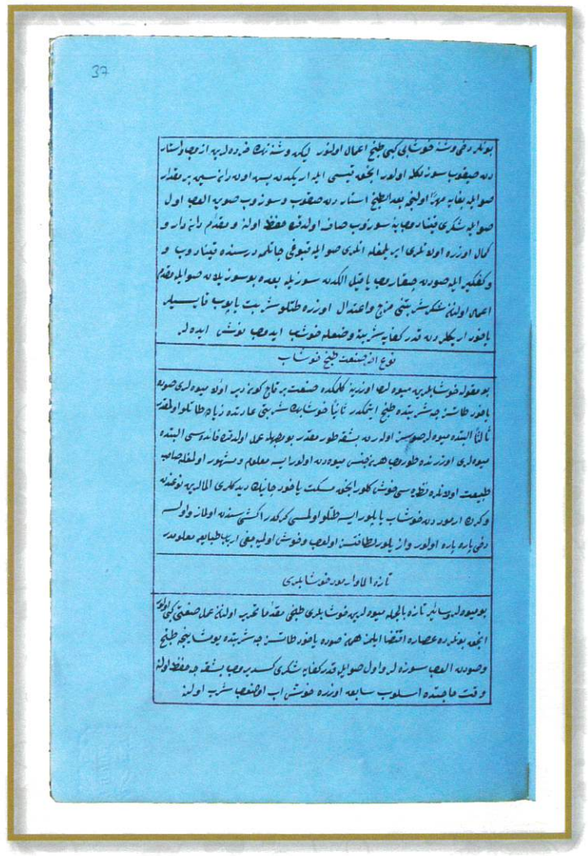
Bunlar dahi vişne hoşabı gibi tabh imal olunur. Lâkin vişnenin hurdalarını ezüp ve astardan sıkup süzmekle olur. Ancak kayısı ile erikten beş on danesin bir miktar su ile be-gâye mehren olunca ba'de't-tabh astardan sıkup ve süzüp suyun alup ol su ile şekeri kaynatup yine süzüp saf oldukta hıfz oluna ve mukaddem denadâr ve kemal üzre olanları ayrılmakla anların su ile kabuğu çatlama derecesinde kaynatup ve kefkir ile sudan çıkarup ya kıl elekten süzüle bâ'dehû bu süzülen su ile mukaddem imal olunan şeker şerbetini mezç ve itidal üzre tatlı şerbet yapıp kayısılar yahut eriklerden kadri kifaye şerbete vaz'la hoşâb edüp nûs ideler.

NEV'-İ AHER SAN'AT-I TABH HOŞÂB:

Bu makûle hoşâbların meyveleri üzerine gelmekte san'at bir kaç gûnadur. Evvelâ meyveleri suda yahut tatsızca şerbette tabh etmektir. Sâniyen hoşâbın şerbeti âdetten ziyade tatlı olmaktır. Sâlisen elbette meyveler susuz olarak başka durmaktır. Bu veçhile amel oldukta faidesi elbette meyveleri üzerinde durup her ne cins meyveden olur ise malûm ve meşhur olmağla sâhib-i tabiat olanlara manzarası hoş gelür. Ancak misket yahut canik dedikleri elmaların nev'inden ve gerek armuttan hoşâb yapılur ise tatlu olması gerektir. Ekşisinden olmaz ve olsa dahi pâre pâre olur ve ezilür. Letâfetsiz olup ve hoş olmayacağı erbab-ı tebayi'a malûmdur.

TAZE ELMA VE ARMUD HOŞÂBLARI:

Bu meyvalar ve sair taze bi'l-cümle meyvelerin hoşâbları tabhı mukaddemâ tahrir olunan amel-i san'atı gibi olur. Ancak bunlarda üsare iktiza eylemez. Heman suda yahut tatsızca şerbette yumuşayınca tabh ve sudan alup süzeler ve ol su ile kadri kifaye şekeri kestirüp başkaca hıfz oluna. Vakt-ı hacette üslûb-ı sabıka üzere hoşâb olunup şurb oluna.



MARDİN ERİĞİ HOŞÂBI:

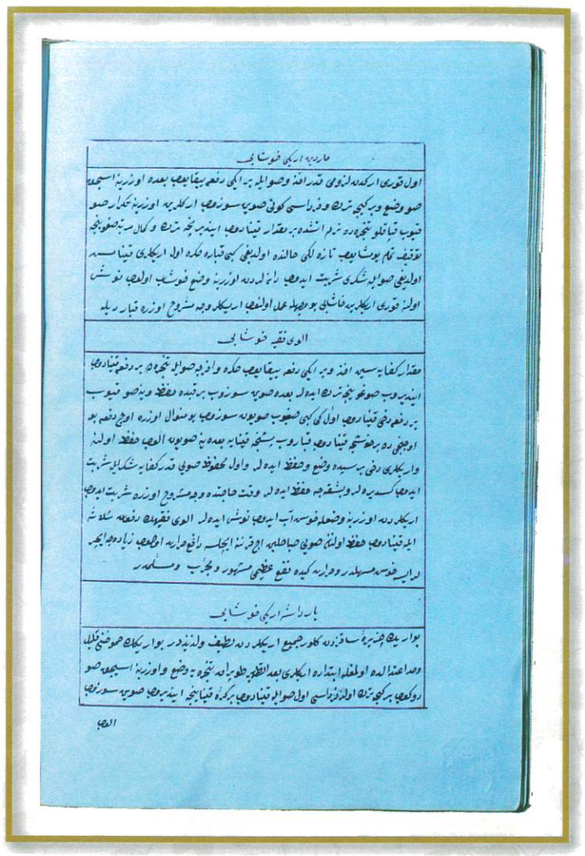
Ol, kuru erikten lüzumu kadar ahz ve su ile bir iki defa yıkayup bâ'dehû üzerine ısıcak su vaz' ve bir gece terk ve ferdası günü suyun süzüp eriklerin üzerine tekrar su koyup kapaklı tencerede nerm ateşte bir miktar kaynatup indirünce terk ve kemal mertebe soğuyunca tevkif ve tamam yumuşayup tazeliği halinde olduğu gibi kabara sonra ol erikleri kaynamış olduğu su ile şekeri şerbet idüp danelerden üzerine vaz' hoşâb olup nûş oluna. Kuru eriklerin hoşâbı bu veçhile amel olunup erikler vech-i meşrûh üzre kabartıla.

ALUVVi FAKİH HOŞÂBI:

Miktar-ı kifayesin ahz ve bir iki defa yıkayup sonra vafırce su ile tencerede bir defa kaynatup indirüp soğuyunca terk ideler. Bâ'dehû suyun süzüp bir kapta hıfz ve yine su koyup bir defa dahi kaynatup evvelki gibi sıkup suyun süzüp bu minval üzre üç defa bu üçüncüde bir hoşça kaynatup kabarup pişince kaynaya bâ'dehû yine suyun alup hıfz oluna ve erikleri dahi bir sepete vaz' ve hıfz ideler ve ol mahfuz, suyu kadri kifaye şeker ile şerbet idüp kestireler. Ve başkaca hıfz ideler vakt-ı hacette vech-i meşruh üzre şerbet idüp eriklerden üzerine vaz'la hoşab edüp nuş ideler. Aluvvi Fakih'in defaât-ı selâse ile kaynatup hıfz olunan suyu sabahleyin aç karnına içilse rafi-i hararet olup ziyade içerler ise hoş müshildir. Ve hareret gide. Nef-i azimi meşhur ve mücerreb ve müsellemdir.

BARDAŞA ERİĞİ HOŞÂBI:

Bu erik Cezire-i Sakızdan gelür. Cemi eriklerden lâtif ve lezizdir. Bu eriğin humuzeti kalîl ve hadd-i itidalde olmağla iptidada erikleri ba'de't-tathir toprak tencereye vaz' ve üzerine ısıcak su döküp bir gece terk oluna. Ferdası ol su ile kaynatup bir kere kaynayınca indirüp suyun süzüp



alup şekeri ol su ile şerbet idüp kestireler. Vakt-ı hacette eriklerden üzerine vaz' ve hoşâb ideler.

BE-GÂYE EKŞİ ERİKTEN HOŞÂB:

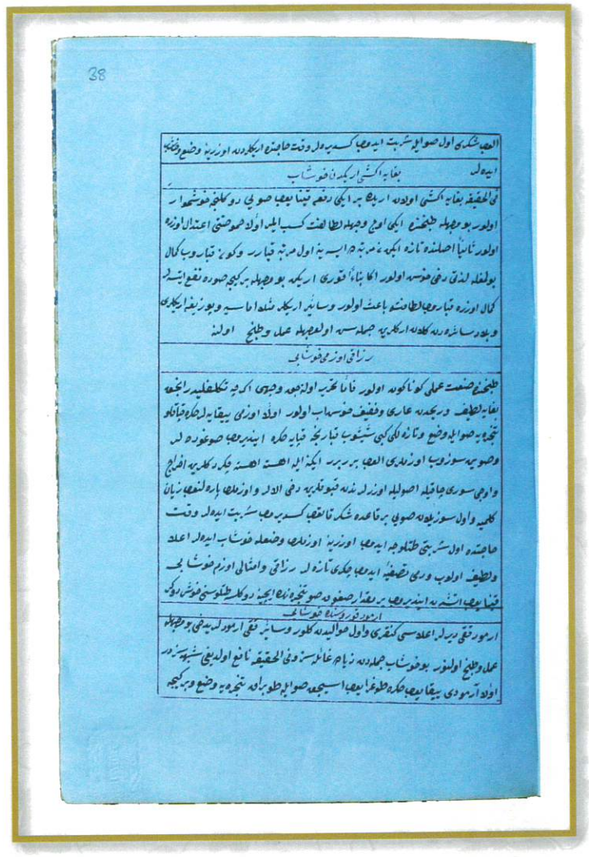
Fi'l-hakika be-gaye ekşi olan erik bir iki defa kaynatup suyu dökülünce hoşhor olur ve bu veçhile tabhında iki üç veçhile letafet kesb eyler. Evvelâ humuzeti itidal üzre olur. Saniyen aslında taze iken ne mertebede ise yine ol mertebe kabarur ve gûna kabarup kemal bulmağla lezzeti dahi hoş olur. Ana binaen kuru eriğin bu veçhile bir gece suda nef etseler kemal üzre kabarup letafete bâis olur. Ve sair erikler meselâ: Amasya ve Poziğa erikleri ve bilâd-ı saireden gelen eriklerin cümlesin ol veçhile amel ve tabh oluna.

RAZZÂKÎ ÜZÜMÜ HOŞÂBI:

Tabhında san'at-ı ameli gûnâ-gûn olur. Feemmâ tahrir olunacak vechi eğerçi tekellüfüdür. Ancak begaye lâtif ve rîhden âri ve hafif hoşâb olur. Evvelâ üzümü yıkayalar sonra kapaklı tencereye su ile vaz' ve tazeliği gibi şişüp kabarınca kapaya. Sonra indirüp soğutalar. Ve suyun süzüp üzümleri alup birer birer iğne ile âheste âheste çekirdeklerini ihraç ve ucu sivri çakı ile usuliyle üzerilerinden kabukların dahi alalar. Ve üzümlere parelenüp ziyan gelmeye ve ol süzülen suyu ber-kâide şeker katup kestirüp şerbet ideler. Vakt-ı hacette ol şerbeti tatluca idüp üzerine üzümleri vaz'la hoşâb ideler âlâ ve lâtif olup ve demi tasfiye idüp çiğeri tazeler. Razzaki ve emsali üzüm hoşâbı kaynayup ateşten indirüp bir miktar soğuk su tencerenin içine dökülse tatlusunu hoş döker.

ARMUD KURUSUNUN HOŞÂBI:

Armut kakı derler. Âlâsı Kankırı ve ol havâliden gelür ve sair kakı armutları dahi bu veçhile amel ve tabh olunur. Bu hoşâb cümleden ziyade gailesiz ve fi'l-hakika nâfı olduğu şüphesizdir. Evvelâ armudu yıkayup sonra doğrayup ısıcak su ile toprak tencereye vaz' ve bir gice



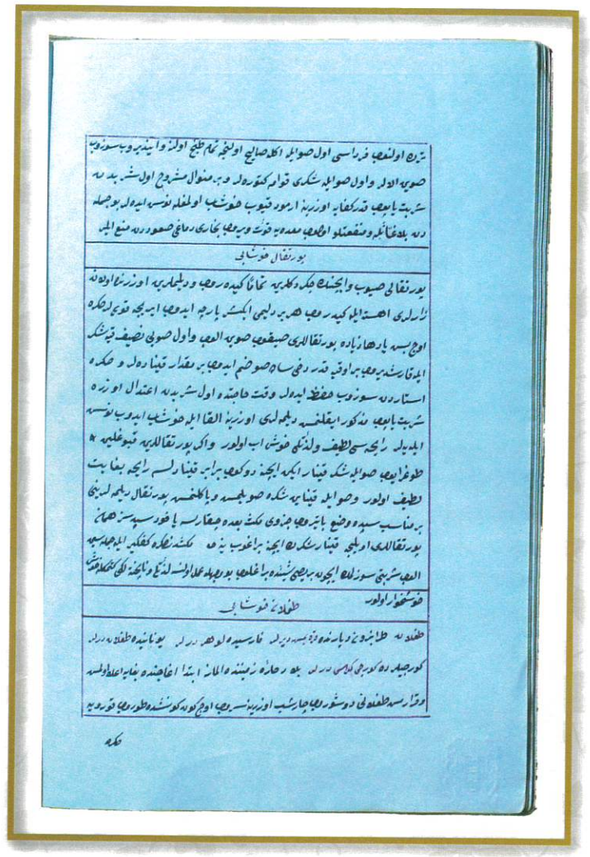
terk olunup ferdası ol su ile ekle sâlih olunca tamam tabh oluna. Ve indirüp süzüp suyun alalar. Ve ol su ile şekeri kıvama getüreler. Ve ber-minval-i meşruh ol şurubdan şerbet yapup kadri kifâye üzerine armut koyup hoşâb olmakla nûş ideler. Bu cümleden bilâ-gâile menfaatli olup mi'deye kuvvet verüp buhari dimağı suûddan men eyler. Rahatlatır.

PORTAKAL HOŞÂBI:

Portalı soyup ve içinden çekirdeklerin tamâmen giderüp ve dilimlerin üzerinde olan zarları âheste âheste ile 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 kaynatalar ve sonra astardan süzüp hıfz ideler. Vakt-ı hacette ol şürbden itidal üzre şerbet yapıp ayıklanmış dilimleri üzerine ilka ile hoşâb idüp nûş eyleyeler. Râyihası lâtif ve lezzetli hoşâb olur. Ve eğer portakalların kabuğuylan doğrayup su ile şeker kaynar iken içine döküp beraber kaynatılsa râyiha be'gayet lâtif olur. Ve su ile kaynayan şekere soyulmuş ve paklanmış portakal dilmelerini bir münasib sepede vaz' batırup cüz'î meks bâ'dehû çıkarılsa yahut sepetsiz heman portakalları öylece kaynar şekerin içine bırakup yine meşkten sonra kefkir ile cümlesin alup şerbeti süzülmek için bir yassı şeyde bırakılup bu veçhile amel olunsa lezzetli ve na-puhteliği gitmekle hoşhor olur.

TAFLAN HOŞÂBI:

Taflana Trabzon diyarında kara yemiş derler. Farisîde loher derler, Yunanî'de taflan derler. Gürcülerde Gürcî Kirasi derler. Bilâd-ı hârre zemininde olmaz. Ibtida ağacında be-gaye âlâ olmuş ve kararmış taflanı düşürüp çar-şeb 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 kıvâmına gelince asel ya şekerle kaynatup hıfz oluna. Hîn-i iktizada miktar-ı kifaye konup tenâvül oluna ancak şeker ile tabh olundukda daneleri yüzüne çıkmayup dibine çöker ise de be-gayet leziz ve lâtif hoşâb olur.

ENAR HOŞÂBI:

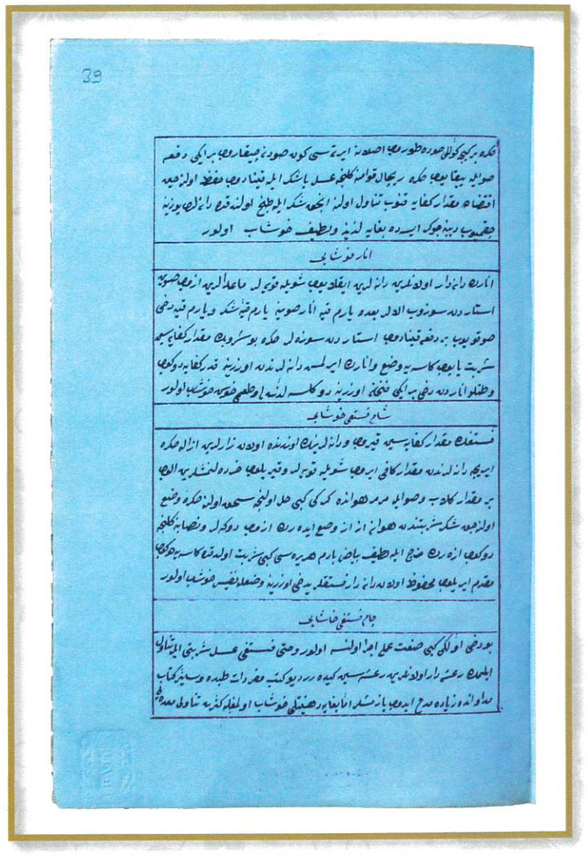
Enarın danedâr olanların danelerin ayıkla-yup şöyle koyalar. Mâ'adâların ezüp suyun astardan süzüp alalar. Bâ'dehû yarım kıyye nar suyuna yarım kıyye şeker ve yarım kıyye dahi su koyup bir defa kaynatup astardan süzeler. Sonra bu şurubun miktar-ı kifa- yesin şerbet yapup kâseye vaz' ve enarın ayrılmış danelerinden üzerine kadri kifaye döküp ve tatlu enardan dahi bir iki fincan üzerine dökülse lezzetli ve taamı hoş hoşâb olur.

ŞAM FISTIĞI HOŞÂBI:

Fıstığın miktar-ı kifâyesin kırup ve danelerinin üzerinde olan zarların izâle sonra irice danelerinden miktar-ı kâfi ayırup şöyle koyalar. Ve kırılup hurdalaşmışların alup bir miktar gülâb ve su ile mermer havanda gereği gibi hallolunca sahk oluna sonra vaz'olunacak şeker şerbetinden havana az az vaz' ederek ezüp döğeler. Ve nisâbına gelince döğüp ezerek mecz ile lâtif beyaz badem heriresi gibi şerbet oldukta kâseye döküp mukaddem ayrılup mahfûz olan danedar fıstıkları dahi üzerine vaz'la nefis hoşâb olur.

ÇAM FISTIĞI HOŞÂBI:

Bu dahi evvelki gibi san'at-ı ameli icrâ olunsa olur. Ve hattâ fıstığı asel şerbeti ile tenâvül eylemek ra'şedâr olanların ra'şesin giderür deyü kütüb-ı müfredat-ı tıpda ve sair kitab-ı müdâvât-da ziyade medh idüp yazmışlar amma be-gâye dühniyetli hoşab olmakla kesret-i tenâvülü mideyi



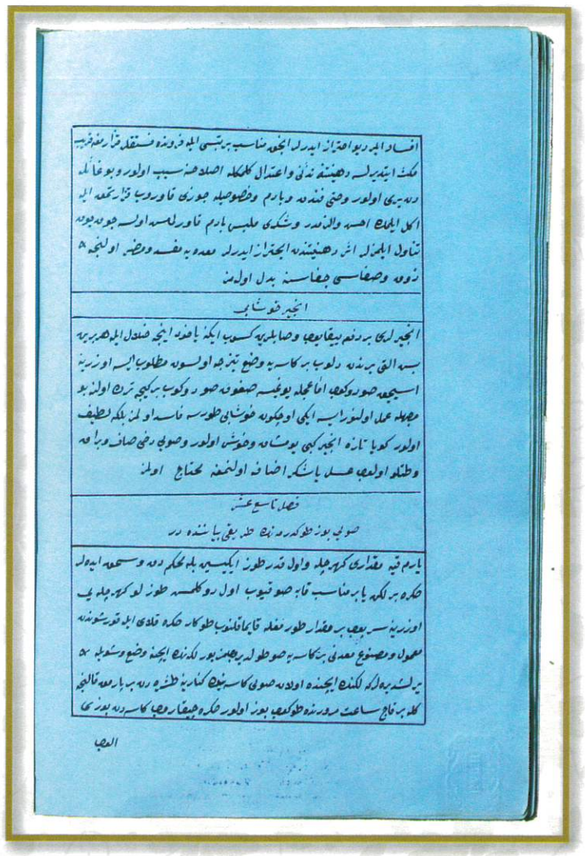
ifsat eyler deyü ihtiraz ederler. Ancak münâsib bir tepsi ile furunda fıstıklar kızarmağa karib meks ittirilse dühniyetine tedenni ve itidal gelmekle ıslâhına sebep olur. Ve bu gaileden berî olur. Ve hattâ fındık ve badem ve hususiyle cevizi kavurup kızartmak ile ekl eylemek ahsen ve elzemdür. Ve şekeri mülebbes badem kavrulmamış olsa çok çok tenâvül eylemezler. Eser-i düheniyetinden ihtiraz ederler. Mi'deye müfsid ve muzir olunca zevk ve safası cefasına bedel olamaz.

İNCİR HOŞÂBI:

İncirleri bir defa yıkayup ve sapların kesüp iğne yahut ince hilâl ile her birin beş altı yerinden delüp bir kâseye vaz1 tizce olsun matlûb- ise üzerine ısıcak su döküp amma acele yöğise soğuk su döküp bir gece terk oluna. Bu veçhile amel olunur ise iki üç gün hoşab dursa fasid olmaz belki lâtif olur. Güyâ taze incir gibi yumuşak ve hoş olur ve suyu dahi saf ve berrak ve tatlu olup asel ya şeker izâfe olunmağlamuhtâç olmaz.

FASL-I TÂSİ' AŞER SUYU BUZ DONDURMANIN TARÎKİ BEYANINDADUR

Yarım kıyye miktarı güherçile ve ol kadar tuz ikisin bile muhkem döğe ve sahk ideler sonra bir leğen ya bir münasip kaba su koyup ol döğülmüş tuzlu güherçileyi üzerine serpüp bir miktar durmakla kaymaklanup donar. Sonra kalay ile kurşundan ma'mûl ve masnû madenî bir kâseye su doldurup mezbur leğenin içine vaz' ve şöyle yerleştireler ki leğenin içinde olan suyu kâsenin kenarına taşradan bir parmak kalınca gele. Bir kaç saat mürûrunda donup buz olur. Sonra çıkarup kâseden buzu



alup hoşablara vaz' ile safa-yı hâtır ile nûş ideler.

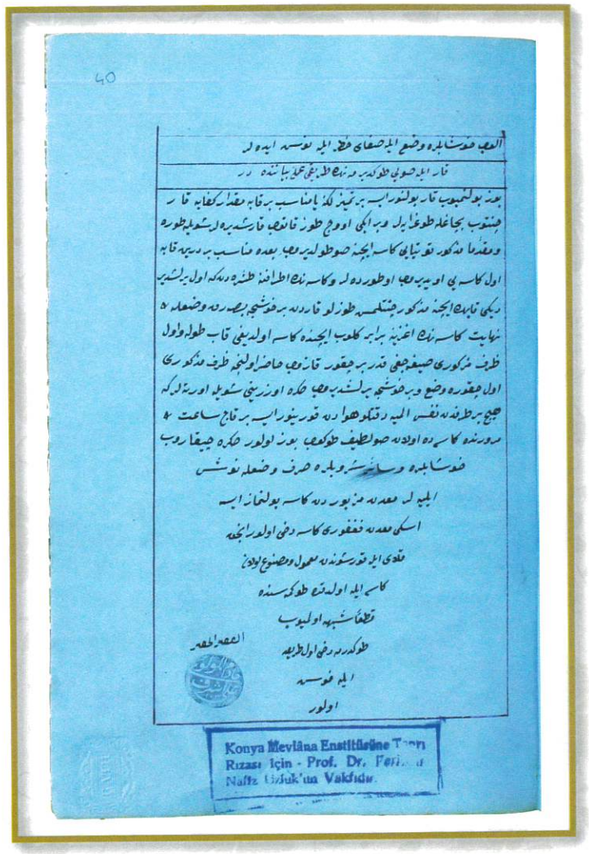
KAR İLE SUYU DONDURMANIN TARÎKİ AMELİ BEYANINDADUR:

Buz bulunmayup kar bulunur ise bir temiz leğene ya münasip bir kaba miktar-ı kifaye kar çentüp bıçakla doğrayalar ve bir iki avuç tuz katup karıştıralar şöyle dura ve mukaddemâ mezkûr tutiyâyı kâse içine su doldurup bâ'dehû münasip bir derin kaba ol kâseyi uydurup oturdalar. Ve kâsenin etrafına taşradanki evvel yerleştirildiği kabın içine mezkûr çentilmiş tuzlu kardan bir hoşça basarak vaz'la nihayet kâsenin ağzına beraber gelüp içinde kâse olduğu kap dola ve ol zarf-ı mezkûru sığacağı kadar bir çukur kazup hâzır olunca zarf-ı mezkûru ol çukura vaz' ve bir hoşça yerleş- tirüp sonra üzerini şöyle örteler ki hiç bir taraftan nefes almaya dikkatlü havâdan korunur ise bir kaç saat mürûrunda kâsede olan su lâtif donup buz olur. Sonra çıkarup hoşablara ve sair şuruplara sarf-ı vaz'la nûş eyleyeler. Maden-i mezburdan kâse bulunmaz ise eski maden fağfurî kâse dahi olur. Ancak kalay ile kurşundan ma'mûl ve masnû' olan kâse ile oldukta donmasında kat'an şübhe olmayup dondurma dahi ol tarîk ile hoş olur.

El-Fakîr-ü'l-hakîr

Mühür

Hâdimü'l-Mevlevî Ali Eşref 273



SÖZLÜK

A

âdeta: Her vâkit ki gibi bayağı
âdetası: Her vâkit ki gibisi
agaz: Başlamak
aheste: Yavaş, ağır
ahrâ: en uygun
akdem: Önce
âl: Evlât, sülâle
ale'l-husûs: Özellikle
ale'l-umûm :Genellikle
alıştırup: Çalkalayıp
amade: Hazır
amel: İş
anda: Orada
ânifen: Demincek, az yukarda
âsân: Kolay
asel: Bal
asel-i musaffâ: Süzme Bal
asel-i pak: Süzülmüş Bal
asîr: Zor
astar: Sıvı maddeleri süzmek için kullanılan ince dokunmuş bez
atîka: Eski
avanı germe: Sıcak alan
ayıtlamak: Ayıklamak

B

ba'de'l-ihrâc: Çıkardıktan sonra
ba'de'l-izâfe: Kattıktan, karıştırdıktan sonra
ba'de'l-kat': Kestikten sonra
ba'de's-sahk: Ezdikten sonra
ba'de't-tathîr: Temizledikten sonra
ba'dezîn: Bundan sonra
ba'de: Sonra
badehu: Ondan sonra
bâhe nafi: Şehvete yararlı, cinsel gücü artırıcı
bais: Sebep
baki: Kalan
bakiye: geride kalan, artan
bâlâda: Yukarıda
be gayet: Son derece iyice
bed': Başlama
bedîhî: Açık
be-gayet latîf : Çok güzel
be-gayet: Çok
bekâ: Devamlılık, bulunduğu halde kalma
berkaide: Kaide üzerine
ber-minvâl-i muharrer: Yazıldığı üzere
beyanül-miktar: Açıklandığı kadar
beyne'l-Efrenc: Avrupalılarca
beyzî: Yumurta biçiminde oval
bi't -tevzî: Dağıtarak
bî-bedel: Eşi olmayan
bilâ tevakkuf: hiç durmadan ara vermeden
bî-nâzîr: Benzeri olmayan
bî-pâyân: Sonsuz
birle: ile
bî-şûmâr: Sayısız
bokal: Kavanoz
börktürmek: Az pişirmek, haşlamak
butun: Karınlar, 'Batn'ın çoğulu
büber: Biber

C

cânib: Yan, taraf, yön

cedîr: Uygun, layık
cem': Toplama
cevânİb-i erba'a: Dört taraf
cevz-i bevvâ: Küçük Hindistan cevizi
cey ân: Aç, tok olmayan
cezire: Ada
cism-i vâhid: Bir parça halinde, yekpare
cümle: Bütün, hep
cünd: Asker
cüz-i a'zam: En büyük parça
cüzi: Az miktarda

Ç

çak birle: Parçalayarak
çârçûbe kâğıdı: Yağlı kâğıt
çekirdek: kırat, tane, bir dirheminonaltıda biri=0.2 gr.
çendân: O kadar
çentip: Doğrayıp
çimşir el: Şimşirden havan eli

D

dakîk: Un
dakîk-i hâs : Has un
dakîk-i sâf: Saf, temiz un
dakketmek: Vurmak, döğmek
dâr çini: Tarçın
de'eb: Adet
defaten: Bir defada
defaten: Bir defada, derhal
der-akap: Hemen
derun: İç taraf
dibek: Taştan ya da ağaçtan yapılmış büyük havan
diğer gûnâ: Diğer türlü pişirme
dil -sîr: Doyuran
dil-nişîn: Beğenilen, hoşlanılan
dil-şâd: Gönlü sevinçli
dirhem: 3.25 gram
divane: Deli

E

ecza: Cüzler, kimyasal madde
edmiga-i ehl-i tabiat: Zevk sahibi
efkâr: Düşünce
efsun: Büyü
efzûn: Çok fazla
ehl-i işret: İçki ehli
ekl oluna: Yenile
ekl: Yeme
ekle ağaz: Yemeye başlama
elezzü eltaf: Güzel lezzetli
elyak: Daha uygun, en uygun
enseb: En uygun
enva: Çeşitler, neviler
erbâb-ı zevk: Zevk sahibi
eser-i dil-nişîn: Hoşa giden eser
etbâ: Birine uyanlar, tabi olanlar
eti'me: Yemekler
eti'me-i atîka: Eski yemekler
evan: Vakit, zaman
eyyâm-ı lıârre: Sıcak günler

F

fakat: Sadece
fasl-ı sayf: Yaz mevsimi
fence: Bilimsel olarak, bilime göre
fevk: Üst
Frengistan: Avrupa ülkeleri

G

gâh bî-gâh: Vakitli vakitsiz

gâh gâh: Zaman zaman
ganem: Koyun
gayette: İyice
gâyetu l-gâye: En son derece
gılzet: Kalabalık, kalınlık
gülâb: Gül suyu
gürcü kirazı: Bk.Taflan

H

hadd-i itidâl: Orta sınır
halâvet-bahş: Tatlılık bahşeden
hali: boş
hamâyil: Muska
hamir: Mayalama
havsala: Mide, kursak
havuç: Sebze
hayrü't-ta'âm: Yemeğin hayırlısı
Helme: Buğday, pirinç, fasulye, gibi taneler kaynatıldığında nişastanın özü
helmelenmek: Fasulye nohut gibi taneli kuru yiyeceklerin kaynatıldığında nişastasının çökmesiyle oluşan koyu sıvı.
helmesi: koyulaşması
helva-yi efruşe : Osmanlı Dönemi un helvası
hemvâr: Düz, uygun, daima
hengâm-ı sayf: Yaz mevsimi
hıyar: Salatalık
hîn: An, zaman, sıra
hîn-i ekl: Yeme zamanı
hîn-i hâcet: gerektiği zaman
hîn-i iktizâ: gerektiği zaman
hin-i sürbde: İçilme anında
hîn-i tabh: pişirme sırası
hoşhor: Yenilmesi hoş olan, lezzetli
hoşmerî : Höşmerim
humûzet: ekşilik, kekrelik
hususa: Özellikle
hürde/ horde: Ufak, hurda, kırıntı

I-İ

ihsan: Bağışlama, lütuf
ihtirâ': Yeni bir şey bulma
İki üç kıyye: iki üç okka: 400 dirhem 1282 gram
iktiza: Gerekme, lazım gelme
İlkâ: bırakma, bırakılma
imlâ: doldurma
imtizaç: Uyum sağlama, karışabilme
iptia: Önce
İptida: başta
istimal: Kulanma
işret: İçki
itidal üzre: dikkatli, ölçülü
izafe: ekleme, ilâve, katma
izale: Yok etme, giderme
izâleden: soyulduktan

K

kabil-i tahrir: yazarak anlatmak
kabz: El ile tutma, kavrama
kabza: Bir avuç, bir tutam
kaide: Kural
Kanid: Özel bir şeker
kantar: 56,449 kg.
karavana: Yemek dağıtımında kullanılan dik kenarlı madeni kap
karip: Yakın
kaşkaval: Tekerlek biçiminde sarımsı renkte bir tür peynir
kat birle: Keserek
katedip: Kesip
kâtıü'l-harâre: Harareti kesici
kavata: Domates
kavlayıp: Kabarıp, parça parça dökülüp
ke'l-evvel: Evvelki gibi

kefçe: kepçe
kefkîrden: kevgirden
kelle şekeri: Külçe durumundaki şeker
kemal ile: Tam olarak
kevgir: Delikli yuvarlak bakırdan büyük süzgeç
Kezalik: böylece
kıl elek: Kıldan yapılmış ince elek
kınnap: Kalın ip
kışr: kabuk, yemiş kabuğu
kıyye: Ağırlık ölçüsü, 1-2 g
kimesne: Kimse
kişri izaleden: kabuğu soyulduktan sonra
Kişri: kabuğu
kuşane: Dibi darolup gittikçe genişleyen tencere adı.
kuvvet-i bâh: Cinsel güç

L

lahm: Et
lahm-ı bakar: Sığır eti
lâ-nazîr: Eşsiz, benzersiz
latif: Yumuşak, hoş
latifter olur: daha güzel olur
latîfü't-ta'âm ve'n-nazar: Yiyimi ve görünüşü hoş
lebriz: aşkın, ağzına kadar dolu
lenger: Yayvan ve kenarları geniş büyük bakır kap
letafet: Hoşluk
levn: Renk, boya
levnini: rengini
lisân-ı Efrencî: Batı dillerinden biri
luâb: Salya
luhûmât: Etler
lüzûcet: Yapışkanlık

M

maan: Beraber, birlikte
mâ-hazar: Hazır bulunan
mahlut: Karışık, karıştırılmış, karışım
mahsusiye: Özel
mahv: Ortadan kaldırma, yok olma
mâ-i safı: Saf su
mâide: Sofra, ziyafet
makis: Kıyas edilebilir, benzetilebilir
mamul: Yapılmış, imal edilmiş
marifet-i tabh: Pişirme marifet,
matbûh: Pişmiş, pişirilmiş
matbuh-u mezkûrun: yukarıda sözü edilen pişirilmiş yemeğin
mathûr: Temizlenmiş
matlûbü'l-mikdâr: İstenen ölçü
matlûp ise: istenirse
me'yusâne: ümitsiz
mebsût: Açılmış, yayımış, açık
mecmu: Toplanmış, bütün, hepsi
medar: Sebep, vasıta
meks: Durma, bekleme
melce: Sığınak
memalik: Ülkeler
menfes: Nefes alacak yer
menût: Bağlı
merbût: Bağlanmış
mermer nişastası: Mermerde inceltilmiş nişasta
mesâkîn: Zavallılar
meshûk: Dövülmüş, ezilmiş, öğütülmüş
mesmû': İşitilmiş
mestur: Örtülü, kapalı
meşhûd: Görülen, tanık olunan
mevzun: Tartılı, ölçülü, biçimli, düzenli
meyân-ı taam: Yemek arasında
mezc: Karıştırma
meze: Tat, lezzet, tatımlık, çerez
mezkûr suyu: yukarda söylenen suyu

mezkûr: Zikredilen, daha önce adı geçen
mi'denos: maydanoz
mikdâr-ı kifâye: Yetişir ölçüde
mikdâr-ı vâfî: Yeterli ölçüde
mikrâs: Makas
miktar: Ölçü, parça, kısım
miktar-ı kifaye: yeteri kadar, yeterince
minval üzre: tarz ile
minval: Biçim, yol, tarz
misillü: Benzer, benzeri
mit'âm: Yemeği bol olan, ikram etmesini seven; mükrim
mizyâf: Mükrim, misafirperver
mugayir: Uymaz
mukaddem: Önce
mukkavvi: Kuvvet verici güç katıcı, kuvvetlendirici
musaffa: temiz-saf
musanna: Sanatla yapılmış süslü
mutedil: Orta halde, ılık
mutî': İtaatkâr
muttasılan: (Ar) Bitişik olarak, aralıksız,sürekli, durmaksızın
muttasılan: hiç durmadan, aralıksız
mücerrep: Denenmiş
mücmer: Mücver
müfit: faydalı
Mülemma: Parlak
mürselîn: Peygamberler
mürur: Sona erme, geçme
müstağni: Doygun
müstatilü'ş-şekl: Dikdörtgen şeklinde
müşabih: Benzer
mütala'a: Okuma
müteakiben: Ardı sıra
mütegaddiyân: Beslenenler, gıda alanlar

N

na'mâ-i nefise: Nefis nimetler
nak' olunmak: Suya koyup bekletmek
nakl: Taşıma
nâ-ma'dûd: Sayısız
na'nâ': nane
nâ-puhte: Pişmemiş, olgunlaşmamış, bam
nâr-ı hafif: Hafif ateş
nefâyis: Nefis şeyler
nefsü'l-emr: Aslında
nerm: (Peh) Yumuşak, hafif Ateş elenmiş, saf, cilalı, yavaş
nev'-i dîğer: Bir başka çeşit
nev'â: Biraz
nevâdir: Az bulunan şeyler
nevâhî: Yanlar, taraflar
Nev'-i diğer: diğer şekli
nısf: Yarı
nısf-ı âlıer: Diğer yarısı
nîm: Yarı
nizam: Düzen
Nizamlı: düzenli
nukl: Meze, çerez

O

okka: 1,282 kg.

P

pâk astar ile: temiz bir bez ile
pâk francala: temiz furun ekmeği
pâk idüp: temizleyip
penbe: pamuk
pişürdükde: pişirince

R

rakik: İnce
rânâ: Güzel
rayiha: Koku
raziyanı:Rezene
Resûl-i makbûl: Hz. Muhammed
rişte-i hayât: Hayat bağı
rubug: Dörtte bir, çeyrek
rugan, rovgen-revgen (Peh): Yağ
rûgan-ı hâlis: Halis yağ
rûgan-ı sâde/ rugan-ı saf: Sadeyağ
rugan-ı zeyt: Zeytinyağı

S

sabık: Önceki, geçmiş, geçen
safî limon: Öz su
safi: Katıksız
sahketmek: Dövmek, ezmek
salûta: salata
san'at-ı amelî: yapılış şekli
San'at-ı tabh, nev'-i diğer: bir başka pişirme sanatı
sanat-i tabh: Pişirme sanatı
saniyen: İkinci olarak
sarrançvari: Karelere bölünmüş
sayd ederler: avlarlar
seza: Diğer
sıklet: Ağırlık
simit unu: Ekmek ufağı
sofra-hân-ı erzak: Rızıklar sofrasına davet edici
süvar: Binici

Ş

şakketmek: Yarmak, ikiye bölmek
şam fıstığı: Meyve (Pistacia vera)
şâyeste: Yaraşır
şebîh: Benzer
şerha şerha: çatlamış, yarık
şib': Tokluk
şol: O (kişi, şey)
şurba, şorba: çorba
şürû': Başlama

T

ta'am (taam): Yemek
tabbâh: Aşçı
tabbâhîn: Aşçılar
tabh oluna: pişirile
tabh: Pişirme
tacil: Hızlandırma
tahrir: Temizlemek
taht: Alt
taksim birle: Bölerek
taksim: Bölme
tarafeyn: İki taraf
taraf-ı âhari: Diğer tarafı
taraf-ı diğer: Öteki tarafı
tarik: Yol, tarz
tarik-i amel: Yapma yolu
tarik-i tabh: Pişirme yolu
Tarîk-i tabhı san'atı: Pişirme yolu,
tathîr: Temizlemek
tavr-ı evvel gibi: bundan önce yapıldığı gibi
tavr-ı tabh: Pişirme usulü
tavr-ı tarik: Pişirme tarzı
tavuk yeleği: Tavuk kanadı
tavzih: Açıklama
tebrid olunmakla: soğutulmakla
tebşir: Müjdeleme
tedarik: Bulmak, sağlamak

tedricen: Yavaş yavaş
tefrih: Ferahlandırma
tekellüf: Güçlüğe katlanma
telvin: Renk verme, boyama
tenâvül: Yeme veya içme
tenkih: Bir şeyin gereksiz kısımlarını çıkarıp düzeltme
tergîn: Yağlama
tesmiye: Adlandırma
tevkifi Durdurma, alıkoma
tevzi: Dağıtma
tılâ: Sürmek
tuhaf: Mükemmel, seçkin, çok değişik, görülmemiş derecede
tul: Uzunluk, boy
tulani: Boyuna
Turk otu: turp otu

U

urup: Vurup
usret: Güçlük, zor
usûl-i sabık: Evvelki yöntem
usûl-i tabh: Pişirme tarzı
usul: Tertip, tarz

V

vâsi: Geniş
vâfî: Tam, yeter
vâfir: Çok, bol
vâkıü'l-hâl: Ortaya çıkan
vakıyye: Ağırlık ölçüsü
vâreste: Kurtulmuş, rahat
vaz birle: Koyarak
vaz'eyledikte: konulunca
vazolunmak: Koymak
ve'l-hâsıl: Kısaca
vech: Tarz, üslûp
vech-i münâsib: Uygun biçimde

Y

yâdigâr-ı şîrîn: Tatlı yadigâr
yaka: Kılıç balığının başı ve gövdesi arasındaki kısım
yekpare: Tek parça

Z

zağferan-ı hâs: saf safran
zahir: Açık, belli
zahire çıkma: Ortaya çıkma
zait: Fazla
zam: ilâve
zammetmek: Eklemek
zarf: kap
zâti: Zaten
zevk-yâb olmak: Zevk almak
zırh: Eti kıymak için kullanılan bir çeşit keskin âlet
zikr: Anma, hatıra getirme
ziyade: Fazla

KİTAPTA KULLANILAN ÖLÇÜLER

Uygulamalarda kolaylık sağlamak için, piyasada bulunan
Türk standartlarına uygun bardak, yemek kaşığı, tatlı kaşığı, çay kaşığı gibi ölçüler kullanılmıştır.

200 ml sıvı alan su bardağı ve 20 ml sıvı alan çorba kaşığı ile geliştirilmiş ölçüler:

BESİNLER	ÖLÇÜ BİRİMİ (GR/ML)
1 su bardağı su	200 ml
1 su bardağı süt	200 ml
1 su bardağı sıvı yağ	200 ml
1 su bardağı katı yağ	250 gr
1 su bardağı yoğurt	250 gr
1 su bardağı un	100 gr
1 su bardağı şeker	150 gr
1 su bardağı pirinç	150 gr
1 su bardağı irmik	150 gr
1 yemek kaşığı katı yağ (Tepeleme)	25 gr
1 yemek kaşığı sıvı yağ	20 ml
1 yemek kaşığı salça (Tepeleme)	25 gr
1 yemek kaşığı un (Tepeleme	25 gr
1 yemek kaşığı şeker (Tepeleme)	30 gr
1 iri domates, soğan vb sebzeler	100 gr

KISALTMALAR

Bkz: Bakınız
Kg: Kilogram
Lt: Litre
Ml: Mililitre
s.: Sayfa

ALİ EŞREF DEDE'NİN YEMEK RİSALESİ'NDEN SEÇİLEN YEMEKLER

ÇORBALAR

Balık Çorbası
Ciğer Çorbası
Nohut Çorbası
Tarhana Çorbası

BALIK ÇORBASI (s.22)

Nefis bir balık çorbası... Ali Eşref Dede, çorbanın 5-6 saat bekletilmesini söylüyor;
ancak sıcak veya soğuk ne şekilde sunulacağından bahsetmiyor. Soğuk sunmak istemezseniz sofraya alınacağında ısıtabilirsiniz...

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

- ½ su bardağı dövme keşkeklik buğday
- 6 su bardağı su
- 250 gr. Levrek
- 1 çay kaşığı safran (1yemek kaşığı ılık suda ıslatılmış)
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- 1 soğan (ince doğranmış)
- ½ su bardağı nane (doğranmış)
- ½ su bardağı maydanoz (doğranmış)
- ½ su bardağı üzüm sirkesi ve 1 bardak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta sarısı
- ¼ su bardağı limon suyu
- 1 çay kaşığı tarçın

ÜZERİ İÇİN:

- 1 tatlı kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Dövmeyi yıka, akşamdan içme suyunda ıslat. Sabah su ile ateşe koy, buğdaylar dağılıp pelteleşinceye kadar yaklaşık 1 saat kaynat, süzgeçten geçir. Boza kıvamında koyulaşmış 5 su bardağı dövme suyu elde et; azalmışsa sıcak su ekle, 5 su bardağına tamamla. Zeytinyağında soğanı sararıncaya kadar kavur, nane ve maydanozu koy, çevir; sirkeli suyu, tuzu ilave et. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, 15-20 dakika kaynat, süz.

Balıkları süzülen suya koy, kaynayınca, yaklaşık 15-20 dakika balıklar pişinceye kadar ateşte tut, süzgece çıkar, suyunu ayır. Balıkların deri ve kılçıklarını ayıkla, parçalara ayır.

Tencereye dövme ezmesini koy, balıkların piştiği suyu ilave et, karıştırarak kaynat. Yumurta sarısını kâsede çırp, çorbanın suyundan biraz alarak alıştır ve çorbaya karıştır; bir iki taşım kaynayınca limon suyunu koy; kaynayınca safranı süz, ilave et, hemen ateşten al. Balıkları, tarçını koy, altı saat beklet.

Balıkların dağılmaması için hafif ateşte çorbayı ısıt, çorba kâsesine al. Üzerine tarçın serp, sofraya çıkar.

CİĞER ÇORBASI (s.24)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr kuzu veya koyun karaciğeri
1 su bardağı su (ciğerleri haşlamak için)
2 yemek kaşığı sadeyağ (ciğerleri kavurmak için)
1 litre et suyu
¼ su bardağı üzüm sirkesi
2 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı taze maydanoz (kıyılmış)
1 yemek kaşığı taze nane (kıyılmış)

ÜZERİ İÇİN:

1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın

BERABERİNDE:

Limon suyu veya sirke (istenirse)

YAPILIŞI:

Ciğeri kaynar suya koy, 5 dakika haşla, süzgece al, ılınınca ince kıy, kızgın yağda kavur.
Et suyunu kaynat. Ciğerleri ilave et. Kaynamaya başlayınca sirkeyi koy; yumurta sarılarını çırp, alıştırarak çorbaya karıştır, yumurta kokusu gidinceye kadar 5-10 dakika pişir. Tuz, maydanoz ve naneyi ilave et, bir taşım kaynat, çorba tasına al. Üzerine tarçın, karabiber serp sofraya al.

NOHUT ÇORBASI (s.22)

Bu çorba Dede tarafından belirtilmemekle beraber kızartılmış ekmekle sunulduğunda lezzet kazanmaktadır.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 su bardağı nohut
3 su bardağı su (ıslatmak için)
5 su bardağı su (haşlamak için)
4 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz

BERABERİNDE:

3 dilim ekmek (küçük küplere doğranmış fırın veya yağda kızartılmış)

YAPILIŞI:

Nohudu akşamdan içme suyunda ıslat. Sabah kabuklarını soy, tencereye koy, su ile yumuşayıncaya kadar yaklaşık 50 dakika haşla. Suyunu süz, süzgeçten ezerek bir tencereye geçir. (Çırpıcı da kullanabilirsin) Tavuk suyunu nohut ezmesine ilave et, ateşe koy. Karıştırarak kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, arada karıştırarak 10-15 dakika pişir. Çorbayı tasa doldur, fırında veya yağda kızartılmış ekmekle sofraya al.

TARHANA ÇORBASI (s.24)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

2 dilim ekmek (100 gr)
250 gr. süzme yoğurt
5 su bardağı et veya tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

BERABERİNDE:

1 yemek kaşığı tereyağı (ekmekleri kızartmak için)
2 dilim ekmek (ufak doğranmış)
1 yemek kaşığı kaymak

YAPILIŞI:

Ekmekle yoğurdu havanda döv, bir gece beklet. (Çırpıcıdan da geçirebilirsin) Tavuk veya et suyunu ezerek karıştır. Hafif ateş üzerinde karıştırarak pişir, kâseye al. Yağı kızdır, ekmekleri kızart, çorbanın üzerine koy. Üzerine kaymağı koy.

ETLER

Arefe Köftesi
Beyaz Yahni
Çömlek Kebabı
Çubuk Ezmesi
İncik Yahnisi
Kasap Kebabı
Kıyma Büryani
Koyun Eti Külbastısı
Kuşbaşı Kebap
Muhzır Kebabı / Mübaşir Kebabı
Mücver-i Çevgani
Susuz Köfte
Süt Kebabı
Tas Kebabı

AREFE KÖFTESİ (s.80)

Ali Eşref Dede, köfte hamurunun dışını eti döverek uygulamaktadır. Köfte kolaylık açısından kıyma ile verilmiştir. Eti tarifedeki gibi döverek de yapabilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

KÖFTE İÇİ İÇİN:

250 gr yağlı koyun kıyması
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 baş soğan (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kakule (dövülmüş)
1 su bardağı badem (kabuğu alınmış, iri dövülmüş)

KÖFTE DIŞI İÇİN:

250 gr yağsız koyun budu kıyması
1 su bardağı ince bulgur
1 baş soğan (ince kıyılmış)
1 tutam anason
1çay kaşığı tuz
1 su bardağı su (el batırmak için)

HAŞLAMA SUYU İÇİN:

2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz

KIZARTMAK İÇİN:

1 su bardağı sadeyağ

YAPILIŞI:

Önce köfte içini hazırla. Kıyma ile soğanı yağda kavur, baharatları, bademi ilave et, karıştır, soğumasını bekle. Su dışında köfte dışı malzemelerini karıştır. Ele su alarak malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğur. Avuç içinde elma haline getir, ortasını aç, içten koyarak kapat. Haşlama suyunu kaynat, kötleri içine at. Kulağa yaklaştırıldığında çıtırdıyorsa pişmiştir, süzgece çıkar. Soğuyunca kızgın yağda kızart, tabağa düzenle.

BEYAZ YAHNİ (s.83)

1 kilo etten soğan ve etleri kızartacak kadar yağ çıkmaz. Bu nedenle soğan ve etleri iki yemek kaşığı kuyruk veya sadeyağda kızartınız. Soğanları etin pişmesine yakın ilave ederseniz daha beyaz bir yahni elde edersiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 kg yağlı kemikli koyun eti
2 soğan (halka doğranmış)
3 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Eti yıka, tencereye koy, üzerini kapatacak kadar su ile kaynat. Üzerine gelen köpüğü al, biraz daha kaynat, üzerine gelen yağı bir tavaya koy. Yağda önce soğanları sonra yarı pişmiş etleri kızart. Bir tencereye kızartılmış etleri ve soğanları yerleştir. Etin kaynadığı suyu üzerine ilave et, soğan ve etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişir.

ÇÖMLEK KEBABI (s.31)

Ali Eşref Dede yağlı et kullanıyor. Etiniz yağsız ise bir yemek kaşığı sadeyağ ilave edebilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg yağlı koyun eti (irice doğranmış)
1çay kaşığı tuz
1 su bardağı koruk taneleri
1 patlıcan (alaca soyulmuş, irice doğranmış)
1 kabak (irice doğranmış)
200 gr taze bamya(ayıklanmış)
200 gr. arpacık soğan(ayıklanmış)
½ su bardağı sarımsak(ayıklanmış)
1 yemek kaşığı koruk suyu (bulunamazsa limon suyu)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı anason
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Büyükçe bir çömleğin dibini örtecek kadar koruk tanelerinden serp. Patlıcanla kabakları karıştır. Tencereye bir kat et, bir kat soğan, bir kat bamya sırasıyla yerleştir. Katların üzerine koruk taneleri ve sarımsakları serperek çömleği doldur. Sadeyağı ve koruk suyunu ilave et. Baharatları, tuzu serp. Tencerenin kapağını hamurla sıva, fırında yaklaşık 1,5 saat pişir.

İNCİK YAHNİSİ (s.85)

Tirit olarak hazırlanan bu yemeğin etleri de yemeğin üzerine konularak sunulabilir.
Ekmeksiz yahni olarak da hazırlanabilir.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

500 koyun inciği
1 tavuk budu
1 dana inciği
5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
½ ekmek (ince doğranmış)

YAPILIŞI:

Etleri yıka, suyu ilave et, yarı pişir. Tavuğu ve dana inciğini çıkar, incikler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişir. Ekmekleri yahninin üzerine biriken yağda veya sadeyağda kızart, sahana yerleştir. Üzerine incikleri koy, yeterince yahninin suyundan gezdir. Hafif ateşte biraz beklet. Sofraya al.

KASAP KEBABI (s.30)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

150 gr koyun kıyması
150 gr koyun karaciğeri
½ su bardağı ekmek içi (ufalanmış)
½ su bardağı pirinç (yıkanmış) istenirse
2 soğan (çok ince kıyılmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı anason
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
½ su bardağı maydanoz (kıyılmış)
1 yumurta
1 karın zarı

YAPILIŞI:

Bütün malzemeleri yoğur. Karın zarını yıka; ılık suya batır, çıkar, bir tepsiye veya kalıba yay. Köfte harcını içine koy, zarla bohça gibi kapat. Önceden 185 derece ısıtılmış fırında 30- 40 dakika pişir. Öylece veya bir tabağa ters yüz et, sofraya çıkar.

KIYMA BÜRYANİ (s.80)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr kg koyun eti (bıçak arası kıyılmış)
¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı damla sakızı (dövülmüş)

ÜZERİ İÇİN :

Bir tutam tarçın
Bir tutam karabiber
½ limon suyu (istenirse)

YAPILIŞI:

Eti büyükçe bir bakır sahana yay. Üzerine maydanozları, baharatları, tuzu, suyu koy, çok hafif ateşte pişir. Yüzüne tarçın, karabiber serp, limonu gezdir.

KOYUN ETİ KÜLBASTISI (s.34)

Pişirmede sahan yerine kulaklı kullanılmıştır.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg koyun but eti (dövülerek külbastılık hazırlanmış)
1 çay kaşığı tuz
10 diş sarımsak (soyulmuş)
2 su bardağı et suyu
¼ su bardağı sirke
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
4-5 tane karanfil
3-4 tane damla sakızı (bir çay kaşığı tuzla dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Etlere tuz serp. Mangal ateşi üzerinde iki tarafını kızart, kulaklıya yerleştir. Sarımsakları, et suyunu sirkeyi, biberi, kimyonu koy, kapağını ört.
Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al. Etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40-50 dakika pişir. Karanfili, sakızı ilave et. 10 dakika daha pişir. Tarçını serp. Kulaklıyla sofraya al.

KUŞBAŞI KEBABI (s.27)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1/2 kg koyun eti
2 soğan suyu (rendelenmiş suyu alınmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
½ su bardağı has un

ÜZERİ İÇİN :

1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kimyon

YAPILIŞI:

Etleri aynı büyüklükte kuşbaşı doğra. Soğan suyunu biber ve tuzla karıştır, 3-5 saat beklet. Sonra etleri şişlere geçir, ızgarada devamlı çevir. Suyu damlamaya başladığında undan çok az serperek pişir. Tabağa düzenle, tarçın ve kimyonu serp.

MUHZIR / MÜBAŞİR KEBABI (s.28)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg kuzu veya koyun eti
2 soğan (rendelenmiş suyu alınmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kuzu gömleği

YAPILIŞI:

Eti yumurta büyüklüğünde doğra. Soğan suyu, biber ve tuzla ov, 5 saat beklet. Etleri şişlere geçir, yetecek kadar kuzu gömleğiyle sar. Çok hafif ateş üzerinde çevirerek pişir. Suyu damladıkça, kebabın yumuşak olması için, bir tepsiye topla, pişmekte olan kebaba sür.

MÜCVER-İ ÇEVGANİ (s.80)

Özel gözlü mücver tavası yoksa herhangi bir tavada da kızartabilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr koyun eti (zırhla çekilmiş veya bıçak arası bulgur inceliğinde kıyılmış)
4 yumurta
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sadeyağı

YAPILIŞI:

Malzemeleri iyice karıştır, özel gözlü tavada kızdırılmış yağa dökerek kızart.

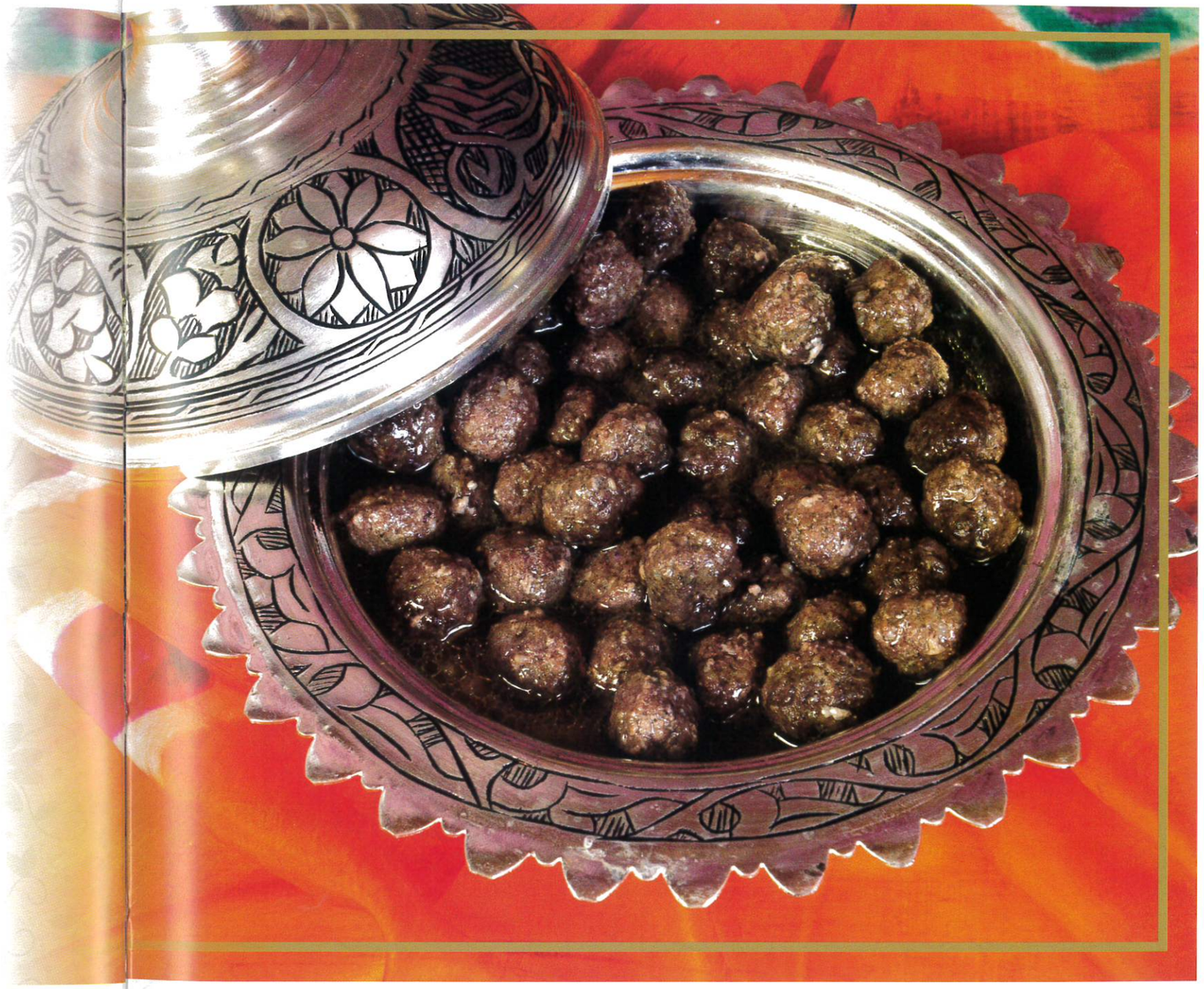
SUSUZ KÖFTE (s.79)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr koyun kıyması
1 çay kaşığı karabiber
1çay kaşığı kakule (dövülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
Büyük tencerenin kapağını kaplayacak kadar hamur

YAPILIŞI:

Malzemeleri iyice yoğur, yuvarlak köfteler hazırla. Küçük bir tasın içine diz. Tencerenin yarısına kadar su doldur. Köftelerin dizildiği tası içine oturt. Tencerenin etrafına hamuru yerleştir, üzerine hava almayacak şekilde kapak ört, 25-30 dakika pişir. (Veya tencereye köfteleri diz, tasın içine su doldur ve kapağını örterek pişir.)



SÜT KEBABI (s.26)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr koyun veya kuzu but eti (kuşbaşı doğranmış)
2 su bardağı süt (kaynamış)
2 yemek kaşığı has un

ÜZERİ İÇİN :

Yeterince tarçın

YAPILIŞI:

Eti üç, dört saat beklet, tencereye koy. Üzerine sütü dök, kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, on dakika kaynat. Süzgece çıkar, sütü bir yerde beklet. Etler soğuyunca şişlere diz. Etlerin piştiği sütü ısıt. Şişleri mangal ateşinin 10 cm yukarısına koy, kebaplar kurudukça üzerine sıcak sütten sürerek pişir. Et pişerken yağı akmaya başlayınca çok az has un serp. Kebaplar kızarınca tabağa çıkar, tarçın serp, sofraya al.

TAS KEBABI (s.28)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 kg yağlı kuzu veya koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
1 soğan (yemeklik kıyılmış)
10 diş sarımsak
¼ su bardağı maydanoz (ince kıyılmış)
¼ su bardağı nane (ince kıyılmış)
1çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kakule
1 çay kaşığı anason
1 tatlı kaşığı tuz
10 diş sarımsak (istenirse)

YAPILIŞI:

Bir kapta bütün malzemeleri karıştır, 4-5 saat beklet. Malzemenin hepsini alacak büyüklükte bir tasa doldur, yüksek kenarlı bir tepsinin ortasına kapat. Hafif ateş üzerine yerleştir. (Orta ateşte, suyunu dışarı verip içine çekerek pişir.)
Yaklaşık 1, 1,5 saat sonra suyunu tamamen çekip bitince tası kaldır, tabağa ters çevir.

SAKATATLAR

Ciğer Kebabı

İlik Yapılışı Sanatı

Paça Suyunun Dondurması

Paça Yahnisi

Sarımsaklı Paça

Tarçınlı Paça

CİĞER KEBABI (s.30)

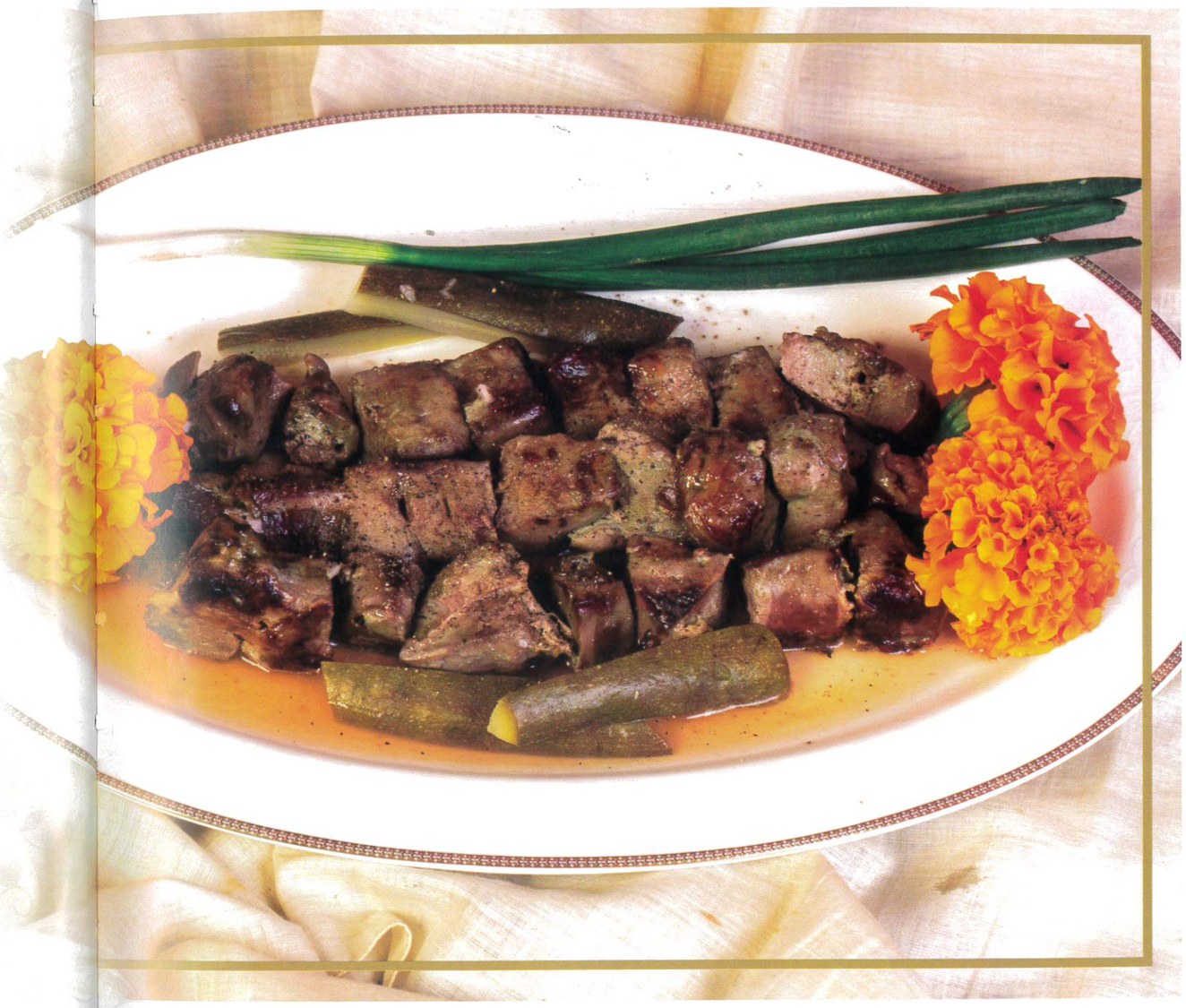
Ali Eşref Dede, ciğerleri, ızgara yapıldıktan sonra zarları almadan veriyor. Ciğerler alındıktan sonra dinlendirilirse daha güzel görünüş kazanıyor. Ayrıca sirkeye biraz et suyu ve bir kaşık sadeyağ ilave edilerek pişirileceğini de söylüyor. İstediğiniz şekilde uygulayabilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr kuzu veya koyun karaciğeri(kuşbaşı doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
Yeterince karın zarı (gömleği)
5 diş sarımsak
¼ su bardağı üzüm sirkesi

YAPILIŞI:

Ciğerleri tuzla, şişe diz. Üzerlerine karın zarını sar. Mangal ateşinin 10 cm üzerinde 3-4 dakika bir tarafını sonra çevirerek diğer tarafını pişir. Zarı al, ciğerleri ısıtılmış bir sahana al. Sarımsağı tuzla döv, sirkeyi ilave et, ciğerlerin üzerine gezdir. Kapak ört, çok hafif ateşte 5 dakika dinlendir. Tabağa düzenle.
Not: İstenirse sirkeye bir kaşık sadeyağı ve biraz et suyu ilave ederek biraz daha pişirilebilir.



İLİK AMELİ SANATI (s.83)

Bu tarife, kuyruk yağı ve az haşlanmış ciğer kıyma haline getirildikten sonra dövülerek uygulandı. Kamış bulmada zorluk çekileceği düşüncesiyle iç, karın zarına (kuzu gömleği) sarılarak ikinci bir uygulama yapıldı. İkinci denemede ciğer sarması piştikten sonra karın zarları alınarak tabağa düzenlendi. İki uygulamada da tadı gerçekten iliğe benzedi ve nefis bir yemek oldu.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr koyun kuyruk yağı (çiğ)
250 gr koyun karaciğeri (suda çok az haşlanmış)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
Yeterince kamış (15 cm büyüklüğünde kesilmiş)
3 su bardağı et suyu

ÜZERİ İÇİN :

1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Kuyruk yağıyla ciğeri taş havanda birbirlerine iyice karışıncaya kadar döv. Karabiber ve tarçını ilave et, yoğur. Kamışlara doldur, tencereye diz. Üzerini örtecek kadar et suyu ilave et, kapağını kapa. Çok hafif ateş üzerinde 1,5-2 saat pişir. Sahana silkerek çıkar. Üzerine karabiber ve tarçın serp.

PAÇA DONDURMASI (s.87)

Bu tarife istenirse paçaların kemikleri alındıktan sonra etleriyle birlikte de dondurulabilir.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

10 temizlenmiş koyun ayağı
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

BERABERİNDE:

1 /2 su bardağı limon suyu

YAPILIŞI:

Paçaları yıka, suyla ateşe koy. Etleri kemiklerinden ayrılıncaya kadar pişir. Tuz at, on dakika daha pişir, ateşten al, ayakları sudan çıkar. Temiz bir tülbentten paçayı süzdür dondurulacak kaba dök. (Kış mevsimi ise çabuk donar, kara da oturtulabilir.) Keskin bir bıçakla baklava dilimi kes, tabağa düzenle. Üzerindeki yağını bir fırça ile al, limon suyunu gezdir.

PAÇA YAHNİSİ (s.85)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

8 temizlenmiş koyun ayağı
10 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 soğan (halka doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
½ ekmek (küçük doğranmış)

YAPILIŞI:

Paçaları su ile ateşe koy, yarı pişir. Soğanı, nohutları ilave et hepsi yumuşayıncaya kadar pişir. Tuz at, on dakika sonra ateşten al. Ekmekleri tabağa düzenle, ılınan paçayı üzerine gezdir.

SARIMSAKLI PAÇA (s.87)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 ölçü paça dondurması malzemesi
(Bkz: Paça Dondurması)
5 diş sarımsak (dövülmüş)
½ ekmek (dilimlere doğranmış)

ÜZERİ İÇİN:

1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın (isteğe göre daha fazla)

YAPILIŞI:

Paçayı, paça dondurmasındaki gibi hazırla, pişir. Sarımsakları ilave et, ateşten al. Paçanın kemiklerini etlerinden ayır. Ekmekleri tabağa düzenle. Üzerine paçanın kemikleri alınmış etlerini yay, paça suyundan ekmekleri ıslatacak kadar gezdir. Üzerine tuz ve tarçını serp.

TARÇINLI PAÇA (s.87)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 ölçü paça dondurması malzemesi
(Bkz: Paça Dondurması)
½ ekmek (küçük parçalara doğranmış)
1 tatlı kaşığı tarçın (istenirse daha fazla)
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Paça dondurmasındaki gibi paçayı pişir. Ekmekleri tabağa düzenle, paçanın suyundan ekmekleri ıslatacak kadar gezdir. Kemikleri alınmış etleri ekmeklerin üzerine yay, tarçın ve tuz serp.

KÜMES HAYVANLARI

Kırma Tavuk Kebabı

Tavuk Ciğeri Külbastısı

Tavuk Kebabı

Tavuk Külbastısı

Tavuk Yahnisi

KIRMA TAVUK KEBABI (s.27)

Pişme Süresi:10-15 dakika

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

500 gr tavuk eti (ceviz büyüklüğünde kuşbaşı doğranmış)
1 soğan suyu veya rendesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın

ÜZERİ İÇİN:

2 yemek kaşığı taze tereyağı

YAPILIŞI:

Paça dondurmasındaki gibi paçayı pişir. Ekmekleri tabağa düzenle, paçanın suyundan ekmekleri ıslatacak kadar gezdir. Kemikleri alınmış etleri ekmeklerin üzerine yay, tarçın ve tuz serp.

TAVUK CİĞERİ KÜLBASTISI (s.32)

Pişme Süresi:10-15 dakika

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1/ 2 kg tavuk ciğeri
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın

BERABERİNDE:

¼ su bardağı limon suyu

YAPILIŞI:

Ciğerleri yıka. Kalınca yerlerinden çiz ve tuzla. Izgarada iki tarafını pişir, bir sahana al. Üzerine biber ve tarçını serp, kapak ört, 1-2 dakika dinlendir. Limon suyunu üzerine gezdir, soğumadan sofraya al.

TAVUK KEBABI (s.25)

Ali Eşref Dede, kâğıda sararak pişirilen tavuk çevirmesinin daha lezzetli olduğunu söylemektedir.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 tavuk (1 kg)
½ tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı un

YAPILIŞI:

Tavuğu ayıkla, yıka, tuzla, süzgeçte 2-3 saat beklet. Şişe tak, hafif kor ateşi üzerinde devamlı çevirerek pişir. Tavuğun yağı damlamaya başlayınca arada un serp. Üç dört defa çevirdikten sonra tavuğu şişi ile birlikte ısıya dayanıklı kağıda sar, pişirmeye devam et. Tavuk yenecek hale gelince, kağıdı çıkar tabağa yerleştir, soğutmadan sofraya al.

TAVUK KÜLBASTISI (s.32)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1½ kg tavuk but eti
1 tavuk
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı tavuk veya et suyu

YAPILIŞI:

Tavuğun kemiklerini çıkar, yumurta büyüklüğünde ve parmak kalınlığında parçalara böl, bir tarafını bıçakla çiz, tuz ve bibere bula, 3 saat beklet. Kömür ateşinin 10 cm yukarısında iki tarafını 5 dakika pişir; bir sahan veya kulaklıya al. Kaynar tavuk veya et suyunu dök, kapak ört,10-15 dakika pişir. Tabağa düzenle, sofraya al.

TAVUK YAHNİSİ (s.84)

Günümüz tavuklarından yeterli yağ elde edilemez. Bu nedenle soğanları sadeyağda kavurunuz. Ali Eşref Dede, bu yahniyi de tirit olarak etlerini kullanmadan sadece suyunu kullanıyor. Boşa gitmemesi için tavuğun etlerini de üzerine didebilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 tavuk
½ koyun kol eti
1 çay kaşığı tuz
5 su bardağı su
2 soğan (halka doğranmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 su bardağı nohut (haşlanmış kabuğu soyulmuş)
¼ su bardağı İzmir siyah üzümü suyu
½ ekmek (ince doğranmış)

YAPILIŞI:

Etleri tuz ve su ile ateşe koy. Yüzüne gelen köpüğü al, yarı pişir. Üzerine gelen yağı al, önce soğanı sonra koyun etini tencereden al, yağda kızart, tekrar tencereye koy. Nohudu, üzüm suyunu ilave et, gerekiyorsa etlerin üzerini örtecek kadar et suyu ilave et, hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişir.
Ekmekleri ızgarada kızart. Sahana düzenle, üzerine yahninin suyunu gezdir.

BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Balık Külbastısı

Balık Yahnisi

Papaz Yahnisi

Terkos Balığı Külbastısı

BALIK KÜLBASTISI (s.53)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 kg uskumru
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı has un
Üzerine:
½ su bardağı limon suyu

YAPILIŞI:

Balıkları ayıkla, yıka, tuzla, süzgece al. Izgaraya diz, kömür ateşi üzerinde yağları damlamaya başlayınca zaman zaman un serperek pişir. Tabağa düzenle, limon suyu ile sofraya al.

BALIK YAHNİSİ (s.86)

Günümüz tavuklarından yeterli yağ elde edilemez. Bu nedenle soğanları sadeyağda kavurunuz. Ali Eşref Dede, bu yahniyi de tirit olarak etlerini kullanmadan sadece suyunu kullanıyor. Boşa gitmemesi için tavuğun etlerini de üzerine didebilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg istenilen balık (levrek)
1 çay kaşığı tuz
4 soğan(halka doğranmış)
¼ su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı su
½ su bardağı sirke
½ limon suyu

YAPILIŞI:

Balıkları ayıkla. Ufaksa bütün olarak, büyükse parçalara ayır, yıka, süzgece al, tuzla.
Yağla soğanı kavur, yarısını güvece yay. Üzerine balıkları yerleştir; su ve sirkeyi dök, kapak ört, fırın veya ocakta pişir.

PAPAZ YAHNİSİ (s.85)

Papaz yahnisi uskumru ile uygulanmıştır.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg istenilen balık
1 çay kaşığı tuz.
4 soğan (halka doğranmış)
¼ su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı su
½ su bardağı sirke

ÜZERİ İÇİN:

½ su bardağı limon suyu

YAPILIŞI:

Balıkları ayıkla ufaksa bütün, büyükse parçalara ayır, yıka, tuzla, süzgece al. Yağla soğanı kavur, üzerine su ve sirkeyi ilave et, kaynat. Balıkları kaynamakta olan soğanlı suya diz. Limon suyu ile sofraya al.

TERKOS BALIĞI KÜLBASTISI (s.34)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 kg sazan balığı
1 çay kaşığı tuz
3 soğan
1 tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı maydanoz (kıyılmış)

YAPILIŞI:

Balığı ayıkla, yıka, tuzla süzgece al. Soğanları halka doğra, tuzla ov, yıka, sık, maydanozla karıştır, tabağa düzenle.
Balığı ızgarada önce bir tarafını sonra çevirip diğer tarafını pişir; tabağa düzenlenmiş soğan piyazının üzerine yerleştir. Sofraya al.

KURU BAKLAGİL VE TAHIL YEMEKLERİ

Kırmızı Yahni

Nohut Yahnisi

KIRMIZI YAHNİ (s.84)

Bu yahnide 500 gr etten soğanları kızartacak kadar yağ elde edilemeyeceği için soğanlar 1 yemek kaşığı sadeyağla kavrulmuştur.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

500 gr. orta yağlı kemikli veya kemiksiz koyun kol, kürek eti
1 su bardağı su
1 su bardağı nohut (8 saat öncesinden içme suyunda ıslatılmış)
3 adet soğan(halka doğranmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
4-5 dilim ekmek(ızgarada kızartılmış)
½ su bardağı siyah taze İzmir üzümü suyu (kuru üzümse ½ su bardağı su ile haşlanıp ezilmiş ve süzülmüş)

YAPILIŞI:

Eti yıka, tencereye koy, bir çay kaşığı tuz ve suyu ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü kepçe ile al, suyunu süz. Üzerine gelen yağını bir tencereye al, soğanı ilave et, kavur. Başka tencereye nohutları soğanları ve sudan alınmış etleri döşe. Üzerine süzülen et suyunu ilave et, etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişir. Üzüm ezmesini ilave et, bir taşım kaynat.
Bakır tabağa ekmekleri döşe üzerine yemeği gezdir. Kor ateşi üzerinde çok az beklet. Sofraya al.

NOHUT YAHNİSİ (s.83)

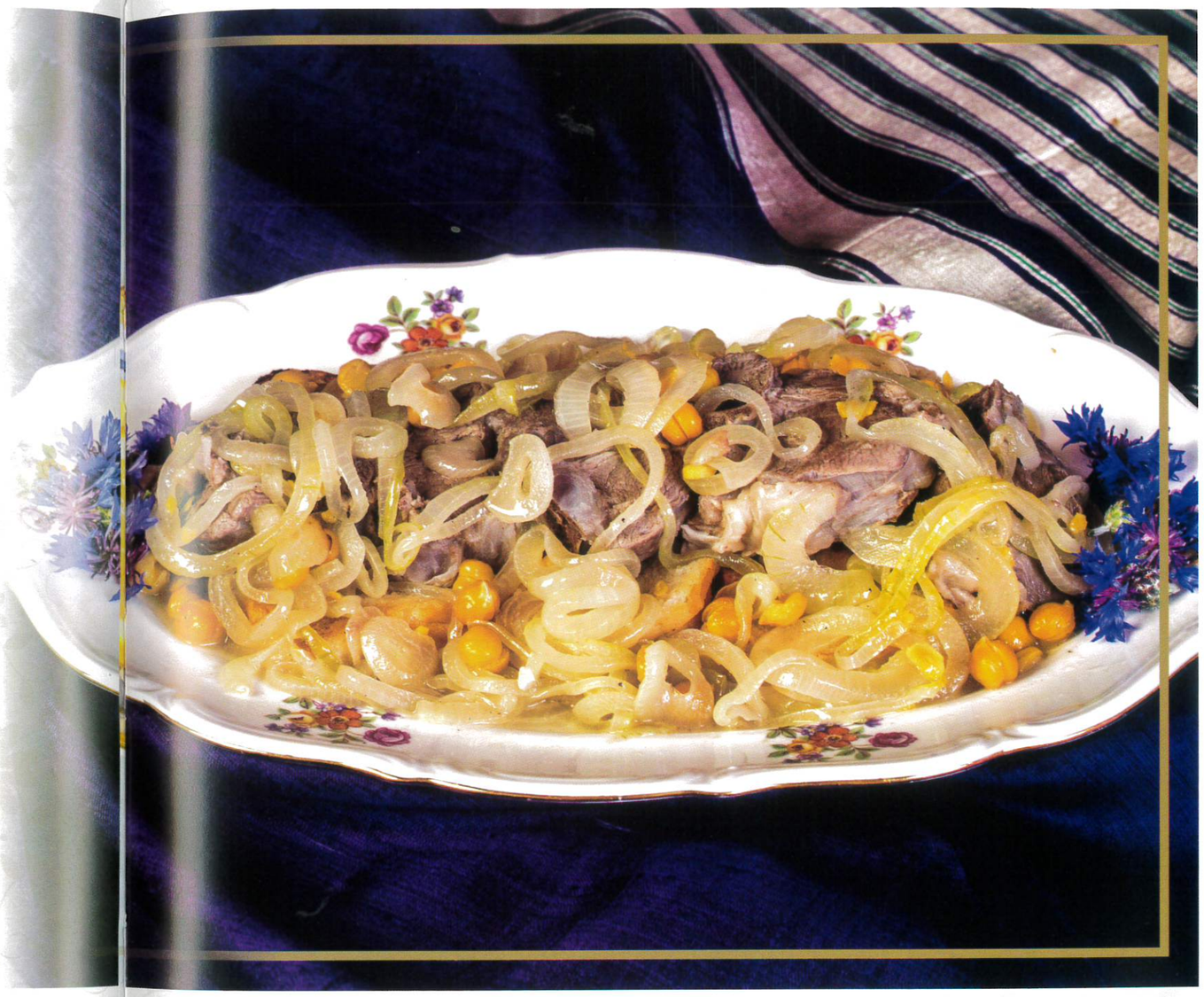
Bu yahni, istenirse etin kemikleri alınarak, bakır sahana doğranmış ekmek üzerine dökülür.
Kor ateşi üzerinde çok az bekletilir, tirit olarak da yenir.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

500 gr. orta yağlı kemikli koyun kol, kürek eti
5 su bardağı su
250 gr nohut (8 saat öncesinden içme suyunda ıslatılmış)
3 adet soğan (halka doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Eti yıka, tencereye koy, bir çay kaşığı tuz ve suyu ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü kepçe ile al, suyunu süz. Başka tencereye nohutları soğanları ve sudan alınmış etleri döşe. Üzerine süzülen suyu ilave et, etler yumuşayıncaya kadar pişir.



SEBZELER

Halebiler Dolması (Patlıcan Dolması)
Halep Dolması
Ispanak Yemeği
Kabak Kalyesi
Onur Dolması
Patlıcan Paçası
Patlıcandan Kaygana ve Köfte
Semiz Otu Yemeği

HALEBİLER DOLMASI (PATLICAN DOLMASI) (s.77)

Ali Eşref Dede bu dolma için "Halepliler arasında bilinen Şeyh-ül Musa namı ile meşhur patlıcan dolması" demekte...

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg patlıcan (4 adet)
Dolma İçi İçin:
½ su bardağı patlıcan içi (kıyılmış, tuzlu suda bekletilmiş, yıkanmış)
125 gr koyun kıyması
1 soğan 100gr (yemeklik kıyılmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
½ su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakule
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış)
½ kg koyun veya kuzu eğe kemiği eti (el büyüklüğünde parçalara doğranmış)
2 su bardağı su (sıcak)

ÜZERİ İÇİN:

½ su bardağı süzme yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı yemeğin ılık suyu (kalmamışsa ılık et suyu)

YAPILIŞI:

Patlıcanları ayıkla, ikiye böl, içlerini oyacakla çıkar. Çıkan içleri çok ince kıy, tuzlu suda beklet, yıka, süzdür, sık, yarım su bardağını ayır.
Soğanı sadeyağda kavur. Kıyma ile soğanı, kıyılmış patlıcan içlerini, baharatları karıştır ve patlıcanların içine doldur. Maydanoz saplarıyla sar.
Tencerenin dibine eğe kemiklerini döşe, dolmaları üzerine yerleştir. Üzerini örtecek kadar et suyu veya su koy. Orta ateş üzerinde kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, 50-60 dakika etler ve dolmalar yumuşayıncaya kadar pişir.
Yoğurdu suyla ez, sarımsakları tuzla döv, karıştır.
Bakır sahana etleri ve dolmaları yerleştir, sarımsaklı yoğurdu üzerine gezdir, hafif ateş üzerinde 3-4 dakika beklet, sofraya çıkar.

HALEP DOLMASI (s.87)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg patlıcan (4 adet)

DOLMA İÇİ İÇİN:

125 gr koyun kıyması
1 soğan 100 gr (yemeklik kıyılmış)
2 sivri biber (ince kıyılmış)
½ su bardağı patlıcanların kıyılmış içi
¼ su bardağı pirinç (yıkanmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
½ su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakule
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı safran
Yeterince tuz
½ kg koyun veya kuzu eğe kemiği eti (el büyüklüğünde parçalara doğranmış)
2 su bardağı su (sıcak)
2 yemek kaşığı nar ekşisi veya yeterince koruk suyu

YAPILIŞI:

Patlıcanları ayıkla, ikiye böl, içlerini oyacakla çıkar. Bir patlıcanı halka doğra, kabuklarını soy, dolma için kapaklık hazırla; çıkan içleri çok ince kıy, tuzlu suda beklet, yıka, süzdür, yarım su bardağını ayır.
Kıyma ile soğanı, biberleri, kıyılmış patlıcanı, pirinci, baharatları, safranı karıştır ve patlıcanların içine doldur, kapaklarını yerleştir.
Tencerenin dibine eğe kemiklerini döşe, dolmaları yerleştir. Su ile nar ekşisini karıştır; üzerine gezdir. Tabağa etleri ve dolmaları yerleştir, sofraya çıkar. Orta ateş üzerinde kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, 50-60 dakika etler ve dolmalar yumuşayıncaya kadar pişir.

ISPANAK YEMEĞİ (s.82)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg ıspanak
1 su bardağı su
1çay kaşığı tuz (ıspanakları haşlamak için)
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 soğan (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
2 yumurta (çırpılmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ (kızartmak İçin)
250 gr kuşbaşı et kavurması

BERABERİNDE:

½ su bardağı limon suyu

YAPILIŞI:

Ispanakları ayıkla, yıka, haşlama suyunda az haşla, süzgece al. Yağla soğanı sararıncaya kadar kavur. Ispanakları sık, kavrulmuş soğan ve yumurta ile karıştır.
Tavada sadeyağını kızdır. Ispanağı dök, bir tarafı pişince çevir, tekrar yağ koy, diğer tarafını pişir, tabağa al.
Et kavurmasını ısıt, ıspanağın üzerine döşe, limon suyuyla sofraya al.

KABAK KALYESİ (s.81)

Asma kabağıyla verilen bu yemeği asma kabağının mevsimi geçer de bulamazsanız sakız kabağıyla da deneyebilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg asma kabağı
½ kg bıçak arası doğranmış yağlı koyun eti
2 soğan (yemeklik doğranmış)
1tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
¼ su bardağı koruk suyu (yoksa üzüm sirkesi)
1 su bardağı su
¼ su bardağı üzüm suyu (yoksa1 yemek kaşığı bal veya pekmez veya şeker)
4diş sarımsak 1yemek kaşığı su ile dövülmüş, süzülmüş
1 çay kaşığı nane

ÜZERİ İÇİN:

1tatlı kaşığı kuru nane

YAPILIŞI:

Kabağı ayıkla iri iri doğra, yıka, süzgece al.
Eti, soğanı, baharatları, tuzu karıştır. Tencereye bir kat kabak, bir kat et sırasıyla yerleştir. Koruk suyunu, suyu ilave et, kapak ört, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, 60 dakika sonra üzüm suyunu ve sarımsak suyunu, naneyi ilave et,15-20 dakika daha pişir.
Yemeği tabağa düzenle, üzerine kuru nane serp, sofraya çıkar.

ONUR (MEKİS) DOLMASI (s.76)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg patlıcan(4adet)
2 litre su ve 1 yemek kaşığı tuz (patlıcanları bekletmek için)
2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz

DOLMA İÇİ İÇİN:

250 gr koyun kıyması
1 soğan 100 gr (ince kıyılmış)
¼ su bardağı pirinç (yıkanmış)
1 tatlı kaşığı karabiber
1tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kakule (dövülmüş)
1çay kaşığı tuz

KAPLAMAK İÇİN:

6 yumurta

KIZARTMAK İÇİN:

1 su bardağı sadeyağ

TENCEREYE DÖŞEMEK İÇİN:

5-6 tane eğe kemiği

YAPILIŞI:

Patlıcanların kabuklarını soy, içlerini oy, içinden çıkanlardan kapaklık hazırla, tuzlu suda 20 dakika beklet, sudan çıkar, yıka süzgece al. İç malzemelerini karıştır, patlıcanların içine doldur, kapaklarını yerleştir.
Yumurtaları çırp, dolmaları yumurtaya bula, kızgın sadeyağda kızart. Tencereye sırasıyla önce eğe kemiklerini sonra dolmaları yerleştir. Üzerini örtecek kadar su ilave et. Orta ateş üzerinde kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, 50-60 dakika etler ve dolmalar yumuşayıncaya kadar pişir.

PATLICAN PAÇASI (s.78)

Sarımsak yerine halka doğranmış soğanla da yapılabilir

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg patlıcan
2 su bardağı su ve 1yemek kaşığı tuz (ıslatmak için)
2 su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı un
¼ su bardağı üzüm sirkesi
4 diş sarımsak
½ çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı patlıcanların kızartıldığı yağ

YAPILIŞI:

Patlıcanları ayıkla, yıka, dilimlere doğra, tuzlu suda 20 dakika beklet; bol suda yıka, süzgeçte süzdür. Yağı kızdır. Patlıcanları una bula, kızart; bir kulaklıya döşe.
Sarımsakları tuzla döv, sirke ve yağla çırp, patlıcanların üzerine gezdir. Ateş üzerinde bir tıkırdayınca çok hafif ateşe al,15-20 dakika beklet.

PATLICANDAN KAYGANA VE KÖFTE (s.79)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg patlıcan (4 adet)
1 su bardağı su ve1tatlı kaşığı tuz (haşlama suyu)
4 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tereyağı (kızartmak için)
250 gr koyun kıyması kavurması

YAPILIŞI:

Patlıcanların kabuklarını soy, tuzlu suda haşla, ince kıy, süzgece al.
Yumurtaları çırp, süzülen patlıcanları karıştır. Tavada yağı kızdır, patlıcanı dök, iki tarafını da kızart, tabağa çıkar. Kavrulmuş kıymayı ısıt, üzerine yay.

SEMİZOTU YEMEĞİ (s.82)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg semizotu
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 soğan (yemeklik kıyılmış)
3 yumurta
Yeterince tuz
1 yemek kaşığı sadeyağ (tava için)
250 gr koyun eti kavurması

YAPILIŞI:

Semizotlarını ayıkla, yıka, doğra süzgece al. Yağla soğanı kavur. Semizotunu koy, kavurmaya devam et. Semizotu bıraktığı suyu çekince bir kapta yumurtaları çırp, semizotunu karıştır, tuz at. Tavaya yağı koy, kızınca yumurtalı karışımı dök. Bir tarafı kızarınca çevir diğer tarafını da pişir. Büyük bir tabağa çevir. Önceden kavrulmuş eti ısıt, semizotunun üzerine yerleştir, sofraya çıkar.

MEYVELER

Kavun Dolması

KAVUN DOLMASI (s.76)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

Dolma İçin:
8 kelek (olmamış, portakal büyüklüğünde kavun)
2 su bardağı sıcak su

DOLMA İÇİ İÇİN:

250 gr kıyma
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 soğan (yemeklik kıyılmış)
½ su bardağı pirinç (yıkanmış)
½ su bardağı iç kabukları soyulmuş badem
½ su bardağı çam fıstığı
1çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kişniş (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Keleklerin tepesinden kapak olacak şekilde kes, çekirdeklerini temizle yıka süzdür.
Kıymayı tavaya koy, yarı kavrulunca yağı ve soğanı ilave et, kavur. Pirinci, badem ve fıstığı, baharatları, tuzu karıştır; keleklerin içlerine doldur. Kapaklarını kapat, kürdanla tuttur, tepsiye diz. Suyu gezdir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-50 dakika pişir. Tencerede ise 50-60 dakika pişir.

SALATALAR

Havyar Salatası

Marul Salatası

Sardalya Salatası

HAVYAR SALATASI (s.25)

Ali Eşref Dede hangi tür havyar kullandığını belirtmemiş. Kırmızı havyar kullanarak hazırladığımız bu salata güzel bir tada sahip. Salatayı kaşıkla çırptıktan sonra fazla işlem uygulamadan tabağa düzenledik.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

100 gr balık yumurtası
1 soğan(rendelenmiş 1 tatlı kaşığı suyu alınmış)
¼ su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI:

Tüm malzemeleri bir kasede tahta kaşıkla çırpa çırpa karıştır, macun haline getir. İnce elekten veya seyrek tülbentten geçir, tabağa düzenle .sofraya çıkar.

MARUL SALATASI (s.24)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

8 yaprak marul
1 su bardağı nane yaprakları
1 su bardağı maydanoz
1 tutam turp otu (bulunursa)
½ su bardağı sirke
1çay kaşığı tuz
½ su bardağı zeytinyağı
Mevsime göre gül, erguvan veya ayva çiçekleri

YAPILIŞI:

Sebzeleri yıka, suyunu giderecek kadar süzdür. İri parçalar halinde doğra, bir kâseye koy.
Sirke ile tuzu karıştır, salatanın üzerine önce sirkeli karışımı sonra zeytinyağını dök. Dikkatlice süzdür, tekrar üzerine gezdir. Salatanın yıpranmaması ama sirkenin bütün yapraklara ulaşması için bu işlemi birkaç defa tekrarla. Çiçeklerle salatayı süsle, sofraya al.

SARDALYA SALATASI (s.25)

Ali Eşref Dede, sardalyanın yaz mevsiminde avlanıp tuzlanarak muhafaza edildiğini ve İstanbul civarı ve adalarda buna turşu denildiğini yazmaktadır. Ayrıca, Avrupa ülkelerinden küçük kavanozlarla iki türlü sardalya geldiğini ve bunlardan birine sardalya diğerine ançuez denildiğini ancak lezzet farkı bulunmadığını belirtmektedir. Buna göre bu salatada sardalya konservesi veya ançuez de kullanabilirsiniz. Salatayı konserve ile hazırladık.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

100 gr tuzla kurulmuş sardalya veya konservesi
½ su bardağı üzüm sirkesi
1 soğan (halka doğranmış)
½ su bardağı maydanoz (ince kıyılmış)
¼ su bardağı zeytinyağı
¼ su bardağı limon suyu veya sirke

YAPILIŞI:

Tuzla kurulmuş balıkları yıka, bir saat sirkede beklet. Kabuklarını, baş ve kuyruklarını temizle, tekrar sirkeye koy, 30 dakika beklet.
Soğanları maydanozla karıştır, tabağa yay. Üzerine balıkları düzenle.
Bir kasede zeytinyağı ile sirke veya limon suyunu ağarıncaya kadar çırp, balıkların üzerine gezdir, sofraya çıkar.

PİLAVLAR

Baş Pilavı
Böğrülce Pilavı
Kestaneli Bulgur Pilavı
Kubuni Pilavı
Patlıcanlı Pilav
Sade Pilav
Susuz Pilav
Sütlü Pilav
Yağsız Pilav

BAŞ PİLAVI (s.90)

Ali Eşref Dede bu pilavda başı kullanmıyor, ama haşlanmış baş etlerini pilavın üzerinde sunabilirsiniz.
Ya da başı fırınlayıp pilavın üzerine bütünüyle yerleştirebilirsiniz. Bir beyin pilavı kaplamayabilir, birkaç beyin kullanabilirsiniz.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

Baş İçin:
1 kuzu başı
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

PİLAV İÇİN:

2 su bardağı pirinç (yıkanmış)
2,5 su bardağı başın kaynadığı su
¼ su bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı damla sakızı (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Başı yumuşayıncaya kadar haşla, suyunu süz.
Pilav için 2,5 su bardağı baş suyunu tencereye koy. Kaynayınca pirinci, yağı, baharatları, tuzu ilave et. Üç dakika harlı, üç dakika orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişir. Çok hafif ateşe al, demlendir. Bir lengeriye al.
Koyun beynini baş suyu ile yoğurt kıvamında ez, pilavın üzerine yay, fırına ver. Üzeri kızarınca pilava sıvanmış beyinleri üzerinden at, sofraya al.

BÖĞRÜLCE PİLAVI (s.89)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 su bardağı böğrülce
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 soğan (ince kıyılmış)
1,5 su bardağı et suyu
1 su bardağı pirinç
1/ 4 su bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN :

1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Böğrülceyi ayıkla, yıka. Yağla soğanı kavur; böğrülceleri, et suyunu ilave et, yumuşayıncaya kadar pişir. Suyu azalmışsa 1,5 su bardağına tamamla. Pirinci ilave et, kapak ört. Üç dakika harlı, üç dakika orta ateşte suyunu çekince yağı kızdır, üzerine gezdir. Çok hafif ateşte demlendir. Yüzüne kimyon ve tarçın serp.

KESTANELİ BULGUR PİLAVI (s.91)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

10-15 tane kestane
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 su bardağı bulgur
3 su bardağı et suyu
1tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tarçın

BERABERİNDE:

Yoğurt

YAPILIŞI:

Kestaneleri bıçakla çiz, ateş üzerinde kabuklarını alacak kadar közle, soy, iki üç parçaya böl. Üzümleri avuç içinde ufalayarak saplarını temizle, yıka.
Bulguru, kestaneleri, üzümü tencereye koy. Suyla tuzu kaynat, bulgurun üzerine ilave et, kapak ört. 3 dakika harlı, 3 dakika orta sonra hafif ateşte bulgurlar suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişir. Tavada yağı kızdır, üzerine gezdir, tarçını serp, 20 dakika çok hafif ateşte demlendir. Tabağa düzenle, sofraya çıkar.

KUBUNİ PİLAV (s.90)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 kg yağlı koyun veya kuzu eti (fındık büyüklüğünde doğranmış)
1/2 su bardağı et suyu (eti kavurmak için)
¼ su bardağı badem (haşlanmış kabuğu alınmış)
¼ su bardağı Şam fıstığı (haşlanmış kabuğu alınmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı razzaki üzümü (yıkanmış)
1 tatlı kaşığı kuş üzümü (yıkanmış)
2 su bardağı pirinç (tuzlu ılık suda30 dakika bekletilmiş, yıkanmış)
2,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı sadeyağ

ÜZERİ İÇİN :

¼ su bardağı badem (haşlanmış kabuğu alınmış)
¼ su bardağı Şam fıstığı (haşlanmış kabuğu alınmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı kakule
1 tatlı kaşığı karabiber

YAPILIŞI:

Eti, et suyu ile kavur. Bademle Şam fıstığını ayrı tavada yağla az kavur. Üzümleri ilave et, çevir. Et suyunu ateşe koy, tuz at, kaynayınca pirinci sal, 3 dakika harlı, 3 dakika orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişir. Etli harcı yavaşça pilava karıştır. Çok hafif ateş üzerine al. Yağı kızdır, kepçe ile karıştırarak azar azar pilava yedir. Kapak ört, çok hafif ateşte pirinçler kabarıncaya kadar, tabağa düzenle. Bademle ve fıstıkları yağda kavur, üzerine gezdir. Baharatları serp.

PATLICANLI PİLAV (s.90)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

250 gr pirinç
2su bardağı ılık su ve1 yemek kaşığı tuz (pirinci ıslatmak için)
250 gr patlıcan
2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz (patlıcanları haşlamak için)
¼ su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan (yemeklik doğranmış)
400 ml su
50 ml zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 damla sakızı (1 çay kaşığı tuzla dövülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı safran
½ çay kaşığı karabiber

YAPILIŞI:

Pirinci ılık tuzlu suda soğuyuncaya kadar beklet. Patlıcanların kabuğunu soy, kuşbaşı doğra, üzerini örtecek kadar kaynar tuzlu su içinde iki dakika haşla, süzgeçte süzdür.
Soğanı yağda sararıncaya kadar kavur. Patlıcanları ilave et, çevir. Pirinci duru su çıkıncaya kadar yıka, tencereye koy. Zeytinyağını, tuzu, kaynar suyu dök. Sakızı bir tutam tuzla döv, tarçın, biber ve safranla tencereye ilave et. Kapak ört. 3dakika yüksek, 2 dakika orta,10 dakika hafif ateşte suyunu çektir. Tencere ile kapak arasına yağlı kağıt koy, çok hafif ateşte (heat diffuser kullanabilirsin) 20 dakika demlendir. Pilavı tabağa düzenle, sofraya al.

SADE PİLAV (s.89)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1/ 2 su bardağı tereyağ

YAPILIŞI:

Pirinci yıka, kaynar su ve tuz ile ateşe koy, yumuşayıncaya kadar haşla, süzgece al. Suyu süzülünce tekrar tencereye al. Çok hafif ateşte kalan suyu da çekilince yağı kızdır, üzerine gezdir. Kapak ört, çok hafif ateşte 20 dakika demlendir.

SUSUZ PİLAV (s.88)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg yağlı kuzu veya koyun eti (fındık büyüklüğünde doğranmış)
2 su bardağı pirinç(4-5 defa yıkanmış)
½ su bardağı sadeyağı
4 parça damla sakızı (1/2 çay kaşığı tuzla dövülmüş)
1 parça tarçın çubuğu
1çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Küçük bir tencerenin önce etleri sonra pirinci yerleştir. Üzerine yağı erit, gezdir. Tuzu, dövülmüş sakızı serp, tarçını koy.
Pilav tenceresini içine alacak kadar büyük bir tencerenin içine hazırlanmış pilavı yerleştir. Etrafına pilav tenceresinin yarısına gelecek kadar su doldur. Büyük tencerenin kapağını kapat. Hamurla etrafını sıva. Çok hafif ateş üzerinde dört beş saat pişir.

SÜTLÜ PİLAV (s.89)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

2 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç

ÜZERİ İÇİN :

½ su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Sütü kaynat. Pirinci yıka, ilave et. Hafif ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişir. Sahana boşalt. Üzerine şekeri ve tarçını serp.

YAĞSIZ PİLAV (s.88)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 kg tavuk
5 su bardağı su (tavuğu haşlamak için)
1 çay kaşığı tuz

PİLAV İÇİN:

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı ılık su ve 1 yemek kaşığı tuz (pirinçleri ıslatmak için)
2,5 su bardağı tavuğun haşlandığı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
3-4 tane damla sakızı
1 tatlı kaşığı tarçın

YAPILIŞI:

Tavuğu suda haşla, pişince tuz at, 10 dakika daha kaynat ateşten al, suyunu süz, 2,5 su bardağı suyunu pilava ayır. Tavuğun etlerini dit, tavuk suyuna koy.
Pirinçleri ayıkla, bir kapta üzerini örtecek kadar ılık su ile su soğuyuncaya kadar beklet; duru su gelinceye kadar yıka, süzgece al.
Tencereye tavuk suyunu koy, tuzu, sakızı, tarçını at, kaynayınca pirinçleri sal, kapak ört. Kaynamaya başladıktan sonra 3 dakika hızlı, 3dakika orta sonra yaklaşık 10 dakika hafif ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar bekle. Yağlı kağıt ve kapak ört, çok hafif ateşte (heat diffüser/ateş azaltıcı kullanabilirsin) 20 dakika demlendir.
Pilav demlenirken tavuk etlerini ısınması için bir taşım kaynat, süzgece al. Süzülünce pilava karıştır veya pilavı tabağa çıkar, üzerine tavukları düzenle, sofraya çıkar.

HAMUR İŞLERİ

Maya Yapım / Üretme

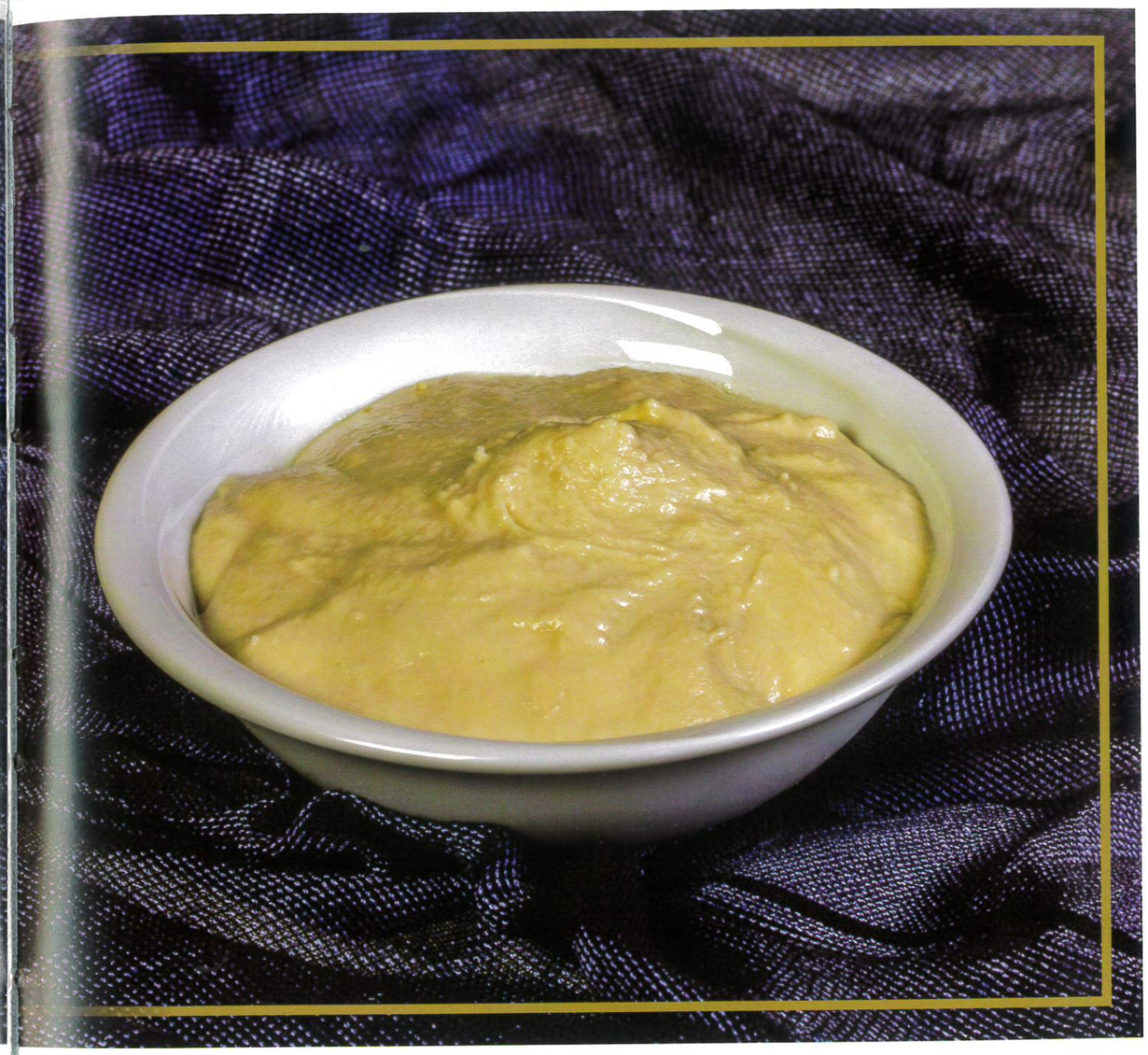
MAYA YAPIMI (s.71)

MALZEMELER:

1 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı kaymak
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı su

YAPILIŞI:

Bütün malzemeleri karıştır. Kapak ört, dört saat beklet.



EKMEKLER VE BÖREKLER

Akıtma / Taş Ekmeği
Kaymak Böreği
Pırasa Böreği
Soğan Böreği
Tavuk Böreği

AKITMA / TAŞ EKMEĞİ (s.70)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 su bardağı ılık küllü su veya süt
2 yemek kaşığı maya (Bk. Maya Yapımı)
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz (istenirse)

PİŞİRMEK İÇİN:

1 /2 su bardağı tereyağı

YAPILIŞI:

Akıtma malzemelerini karıştır, boza kıvamında koyuca bulamaç yap, kapak ört, ılık bir yerde 1 saat mayalandır.
Teflon tavayı kızdır. Fındık kadar yağla tavayı yağla. Kepçe ile bulamaçtan dök. Altı pişince çevir, üstünü de pişir. Bir kaba üst üste koy, tereyağı sür, biraz beklet. Sofraya çıkar.

KAYMAK BÖREĞİ (s.73)

Kaymak böreği istenirse bal veya şeker kestirmesi dökülerek tatlı olarak da yenilebilir veya üzerine bolca un, şeker serpilebilir.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

Fırın Isısı: 200
Tepsi ölçüsü:35-40 cm. çapında bir tepsi
2 yemek kaşığı sadeyağ (tepsiyi yağlamak için)
250 gr kaymak
1 / 4 su bardağı süt

HAMURU İÇİN:

1 yumurta
1 yemek kaşığı sadeyağ (eritilmiş) veya zeytinyağı
½ su bardağı su veya küllü su
½ su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 su bardağı un (açma payı)
½ su bardağı sadeyağ (yüzüne serpmek için)

YAPILIŞI:

Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. Bezeleri çok ince aç, tepsiye döşe. Yarıya gelince süt ve kaymağı yufkaların üzerine yay. Kalan yarısını da açarak üzerine döşe. Sadeyağını kızdır, üzerine serperek yağla, 200 derece fırında 30 dakika pişir. Çıkınca kurumaması için üzerine bir tepsi kapat, sofra bezi ört.

PIRASA BÖREĞİ (s.71)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

İçi İçin:
1 kg pırasa
2 soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
2 yumurta
1 su bardağı beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz

HAMURU İÇİN:

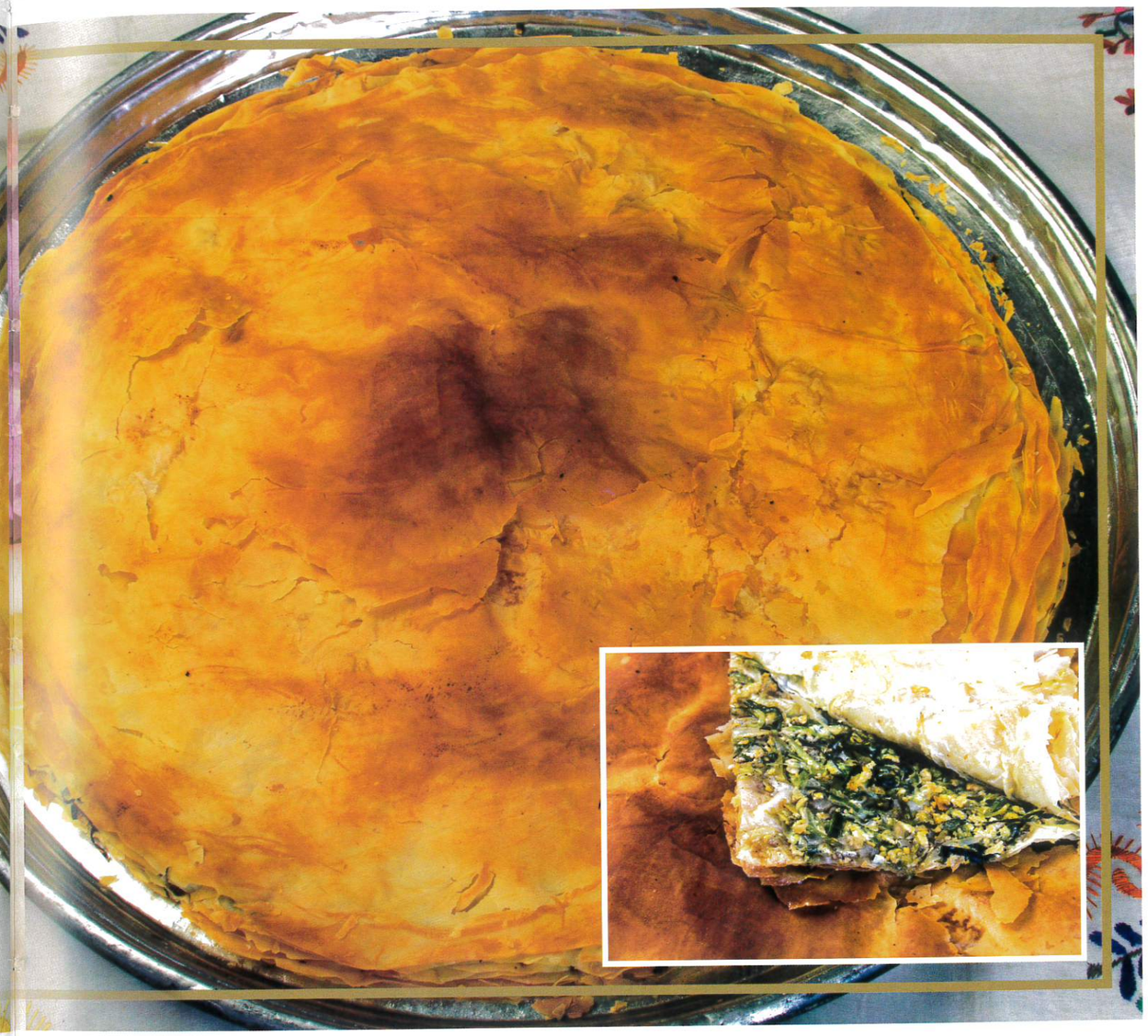
1 yumurta
1 yemek kaşığı sadeyağ (eritilmiş) veya zeytinyağı
½ su bardağı su veya küllü su
½ su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 su bardağı un (açma payı)
1 su bardağı eritilmiş sadeyağ (yufkalara serpmek için)
½ su bardağı sadeyağ (yüzüne serpmek için)

YAPILIŞI:

Pırasaları ayıkla, yıka, ince kıy, kaynar suya at, kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra süzgece al, süzdür. Yağla soğanı kavur, pırasaları ilave et, kavur. Yumurtaları kır, katılaşıncaya kadar karıştır. Ateşten al, peyniri ilave at.

Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. Çok ince aç, yağlanmış tepsiye yay. Her yufkada bir kaşık yağ gezdirerek sekiz yufkayı döşe, içini koy; dört yufkayı da aynı şekilde açıp yağlayarak için üzerine yerleştir.

Sadeyağını kızdır, üzerini kuru yer kalmadan serpe serpe yağla, 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir. Çıkınca kurumaması için üzerini kapat, sofra bezi ört.



SOĞAN BÖREĞİ (s.74)

Ali Eşref Dede, "küçük doğra" diyor. Ancak halka doğrayarak denemede daha güzel sonuca ulaştık.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

İçi İçin:

1 kg soğan (halka doğranmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yumurta
1 çay kaşığı tuz

HAMURU İÇİN:

1 yumurta
1yemek kaşığı sadeyağ (eritilmiş) veya zeytinyağı
½ su bardağı su veya küllü su
½ su bardağı süt
1tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 su bardağı un(açma payı)
1 su bardağı eritilmiş sadeyağ (yufkalara serpmek için)
½ su bardağı sadeyağ (yüzüne serpmek için)

YAPILIŞI:

Soğanları kaynamakta olan tuzlu suya koy. Bir iki taşım kaynayınca ateşten al, süzdür. Tavada yağı erit, soğanları içine koy, suyunu çekinceye kadar pişir. Yumurtaları çırp, soğanlara, karıştırarak pişir. Tuz ve karabiberi ilave et.

Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. Çok ince aç, yağlanmış tepsiye yay. Her yufkada bir kaşık yağ gezdirerek altı yufkayı döşe. İçini koy kalan yufkaları da aynı şekilde açıp yağlayarak için üzerine yerleştir. Sadeyağını kızdır, üzerini kuru yer kalmadan serpe serpe yağla, 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir. Çıkınca kurumaması için üzerine bir tepsi kapat, sofra bezi ört.

TAVUK BÖREĞİ (s.75)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

İçi İçin:

1 kg tavuk (haşlanmış, didilmiş)
2 soğan (halka doğranmış)
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz

BÖREK İÇİN:

1 ölçü pırasa böreği hamuru malzemesi (Bk. Pırasa Böreği)

YAPILIŞI:

Soğanları tuzla karıştır, beş dakika beklet, ov, yıka, iyice sık, kızgın yağda sararıncaya kadar kavur. Tavukları ilave et, bir iki çevir, ateşten al. Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. Çok ince aç, yağlanmış tepsiye yay. Her yufkada bir kaşık yağ gezdirerek altı yufkayı döşe, içini koy; diğer yufkaları da aynı şekilde açıp yağlayarak için üzerine yerleştir. 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir. Çıkınca kurumaması için üzerine bir tepsi kapat, sofra bezi ört.

TATLILAR

Ballı Tatlı Kestirmesi

Şekerli Tatlı Kestirmesi

Risale'de tatlı kestirmeleri ile ilgili tarif bulunmamaktadır. Uygulamalarda kolaylık sağlaması için ölçülü kestirme tarifeleri tatlılar bölümünün başında verilmiştir.

BALLI TATLI KESTİRMESİ

MALZEMELER:

4 su bardağı su
2 su bardağı ba

YAPILIŞI:

Suyu kaynat. Balı karıştırarak ilave et. Bir taşım kaynayınca ateşten al. Balla fazla kaynatılırsa kestirme acılaşır.

ŞEKERLİ TATLI KESTİRMESİ

MALZEMELER:

5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu (günümüzde)

YAPILIŞI:

Tencereye şekeri, suyu, limon suyunu koy; şeker eriyinceye kadar karıştır. Kaynamaya başlayınca altını kıs, iki dakika kaynat, ateşten al. Fazla kaynatılırsa şekerlenir.

HAMUR TATLILARI

Akıtma Tatlısı
Ev Kadayıfı
Francala Kadayıfı
Francala Kadayıfı (kirazlı)
Francala Kadayıfı (vişneli)
Gaziler Helvası
Höşmeri
İrmik Helvası (sükkeri haşlama)
Kadayıf Mücveri
Kadayıf Mücveri (kestirmeli)
Kavun Baklavası
Kurabiye
Nişasta Helvası (asude)
Un Helvası (efruşe)
Yufkalı Kadayıf
Yumurta Kayganası (mücveri)

AKITMA TATLISI (s.70)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

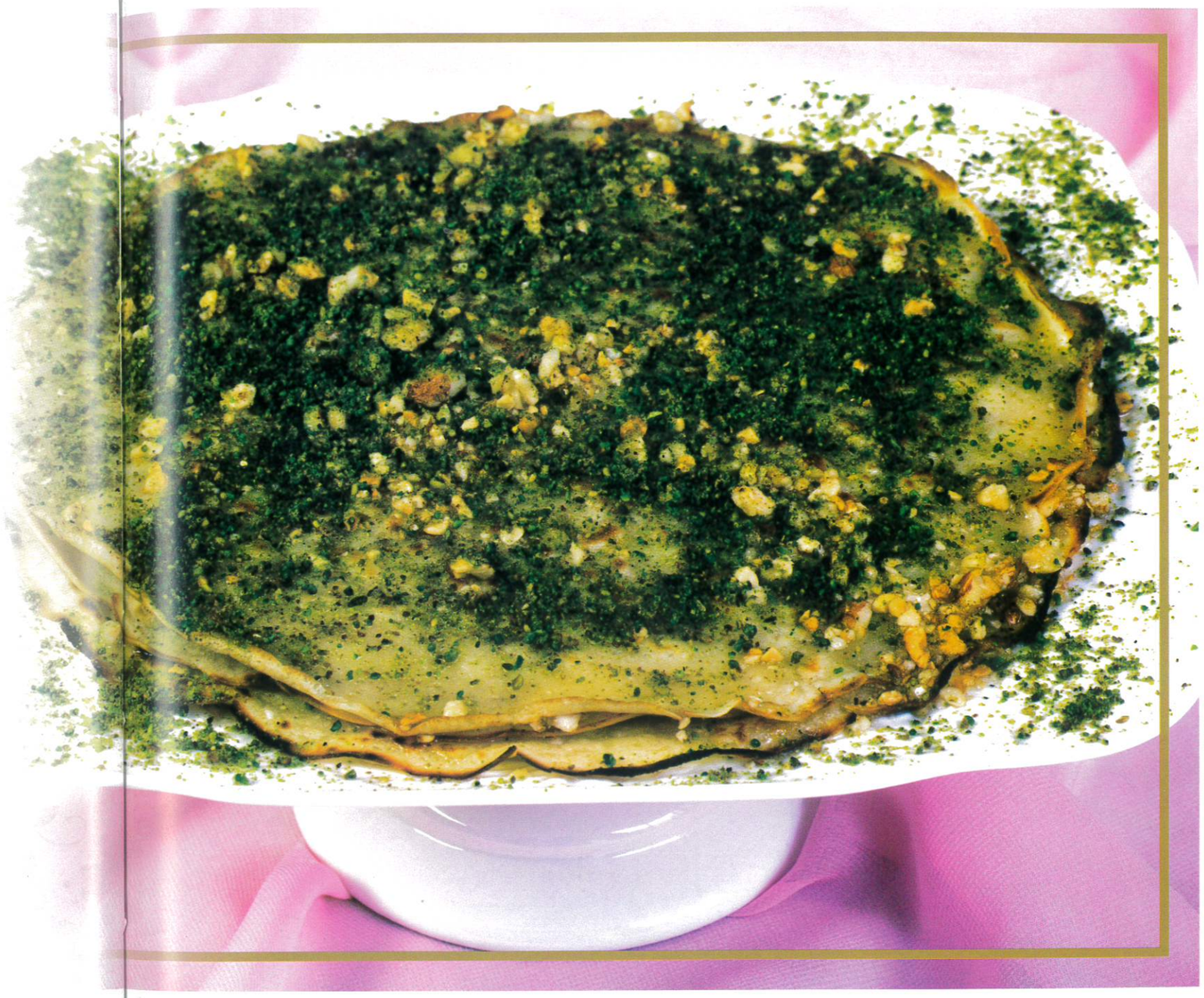
1ölçü akıtma malzemesi (Bkz. Akıtma)
1 ölçü bal veya şekerli kestirme (Bkz. Ballı Kestirme)
1 su bardağı badem (haşlanıp soyulmuş)
1 su bardağı fındık (dövülmüş)
1 su bardağı fıstık (dövülmüş)
1 su bardağı tereyağı

ÜZERİ İÇİN:

1 su bardağı bal şerbeti veya1 su bardağı toz şeker
Yeterince dövülmüş fındık, fıstık

YAPILIŞI:

Akıtmaları sıcak iken yağla, isteğe göre fındık, fıstık veya bademi serp. Üstüne tekrar bir akıtma ve iç koy. Üçüncü akıtmayı en üstüne yerleştir. Toz şeker veya bal şerbeti dök. Fındık, fıstık serp.



EV KADAYIFI (s.38)

Ali Eşref Dede balı sade kullanıyor ama istenirse bal su ile kestirme yapılarak da kadayıfa dökülebilir.
Mangal bulamayanlar fırında da pişirebilir.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

Tepsi Ölçüsü:35-40 cm çapında bir tepsi
Fırın Isısı:200 derece

TEPSİYİ YAĞLAMAK İÇİN:

½ su bardağı tereyağı

ŞURUBU İÇİN:

1 ölçü bal şerbeti (Bkz. Ballı Kestirme)

KADAYIF İÇİN:

500 gr tel kadayıfı
½ su bardağı tereyağı (eritilmiş)

YAPILIŞI:

Tepsiyi yağla. Kadayıfı elle silkerek kabart, tepsiye döşe. Yağı erit, üzerine gezdir, mangal üzerinde iki tarafını pişir. Balı sıcak kadayıfın yüzüne gezdir, yakmadan ateşten al.

FRANCALA KADAYIFI (KİRAZLI) (s.37)

MALZEMELER: (6 KİŞİLİK)

6 dilim ekmek
1 su bardağı sadeyağ (eritilmiş, tuzu alınmış)
½ kg kiraz
1 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

YAPILIŞI:

Ekmekleri ince dilimlere doğra. Kızgın sadeyağında iki tarafını kızart, bir tepsiye veya kulaklıya diz. Şekerle suyu ateşe koy, kaynamaya başlayınca altını kıs, iki dakika kaynat, kirazları ilave et, bir taşım kaynayınca ateşten al. Kaynarı geçince sıcak halde ekmeklerin üzerine dök, bir iki tıkırdayınca ateşten al.

FRANCALA KADAYIFI (VİŞNELİ) (s.37)

MALZEMELER: (6 KİŞİLİK)

6 dilim ekmek
1 su bardağı sadeyağ (eritilmiş, tuzu alınmış)
½ vişne
1 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

YAPILIŞI:

Ekmekleri ince dilimlere doğra. Kızgın sadeyağında iki tarafını kızart, bir tepsiye veya kulaklıya diz. Vişnelerin çekirdeklerini çıkar, şeker ve suyla kaynamaya başlayınca altını kıs, iki dakika kaynat, ateşten al. Kaynarı geçince sıcak halde ekmeklerin üzerine dök, bir iki tıkırdayınca ateşten al.

FRANCALA KADAYIFI (s.36)

MALZEMELER: (6 KİŞİDEN FAZLA)

12 dilim ekmek
1 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
1 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

ARASI İÇİN:

250 gr kaymak
1 su bardağı badem (ağartılmış dövülmüş)

YAPILIŞI:

Ekmekleri ince dilimlere doğra. Kızgın yağda iki tarafını kızart, iki dilimi üst üste koyarak bir tepsiye veya kulaklıya diz. Şekerle suyu ateşe koy, kaynamaya başlayınca altını kıs, iki dakika kaynat, ateşten al. Sıcak halde kızarmış ekmeklerin üzerine dök; ekmek dilimlerinin arasına badem ve kaymak koy. Çok hafif ateş üzerinde birkaç dakika beklet, sofraya çıkar.

GAZİLER HELVASI (s.49)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı bal
2 su bardağı süt

YAPILIŞI:

Yuvarlak bir tencerede yağı erit, unu ilave et. Çok hafif ateş üzerinde kızarıncaya kadar kavur. Süt ile balı karıştır, meyaneye ilave et. Karıştırarak koyulaşınca tencerenin kapağını kapat,10-15 dakika dinlendir. Kaşıkla karıştırarak tanelendir. Tabağa düzenle.

HÖŞMERİ (s.60)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı tereyağı
2 su bardağı un (ikinci kalite)
½ su bardağı kaymak
1 yumurta

KIZARTMAK İÇİN:

½ su bardağı tereyağı

ÜZERİ İÇİN:

½ su bardağı bal veya şeker

YAPILIŞI:

Yağı dibi yuvarlak bir tencerede erit. Unu ilave et, tahta kaşıkla kızarıncaya kadar kavur, ateşten al. Kaymak ve yumurtayı çırp, meyaneye karıştır, soğuyuncaya kadar beklet. Tavada yağı kızdır, soğuyan höşmeriyi üzerine bastırarak yerleştir. Bir tarafı kızarınca çevirip diğer tarafını da kızart, tabağa çevir. Üzerine bal veya şeker ser.

İRMİK HELVASI (SÜKKERİ HAŞLAMA) (s.50)

Bu helva hafif sulu halde veya suyunu tamamen çekmiş halde yenebilir. Fırında yapılırsa üzeri kaymakla da kaplanabilir; ya da kestirmesi su ile ezilmiş kaymakla da yapılabilir. Helvamızı katılaşmamış ve tamamen kestirmesini çekmiş olarak iki halde hazırladık. Kestirmemizde yumurta akı kullanmadık; çünkü günümüz ürünleri oldukça temiz, yumurta akının kestirmeyi temizlemesine ihtiyaç bulunmamakta...

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı sadeyağ
2 su bardağı irmik
2 su bardağı süt
3 su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Dibi yuvarlak tencerede yağı erit, irmiği ilave et, karıştırarak kavur. Sütle şekeri ateşe koy, şeker eriyinceye kadar karıştır. Kaynayınca, kıvamı gelmiş meyaneye dök. Hafif sulu hale gelince kâseye doldur. Veya biraz daha bekle kestirmesini tamamen çekince başka bir tabağa düzenle.

KADAYIF MÜCVERİ (KESTİRMELİ) (s.40)

Mücver tavası yoksa ev kadayıfı pişir. (Bk:s.38) Sonra kadayıfı bardak içine yuvarlaklar yaparak pişir ve ev kadayıfının üzerine yerleştir. Bu tatlının şurubu yeneceği zaman dökülmelidir.

ŞURUP İÇİN: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 ölçü şekerli kestirme (Bk: s.260)

KADAYIF MÜCVERİ İÇİN:

250 gr tel kadayıfı
½ su bardağı tereyağı
½ su bardağı badem (haşlanıp kabukları alınmış)

YAPILIŞI:

Ev kadayıfı pişir, tabağa yerleştir. Kadayıf mücveri hazırla (Bk. s.280) Ev kadayıfının üzerine kubbe kubbe yerleştir. Kestirmesini üzerine gezdir. Her kubbeye bir badem yerleştir.

KADAYIF MÜCVERİ (s.38)

Ali Eşref Dede'nin verdiği kadayıf mücveri, Mevlevî mutfağının altın varakla sunulan çok özel bir tadıdır. Bu tatlının benzerini Melceü't Tabbahin'de Katife adıyla altın varaksız ve şehriye pilavı gibi görürüz: "Katife, künife dahi derler, Arabistan'da meşhurdur. İnce dövülmüş kadayıfı sadeyağ ile bir tencere veya tepside, ateş üzerinde, el ile parçalayarak bir miktar pişirin. Şeker veya bal koyup kaşıkla karıştırarak biraz daha pişirin. Tabak veya lengere şehriye pilavı gibi düzenleyip ikram edin. İçine Şam fıstığı konulsa daha güzel olur. Ali Eşref Dede, tatlıyı göz göz çukurları bulunan mücver tavasında şekillendirmektedir. Ancak mücver tavası her evde bulunmadığından kadayıfları fazla ufalamadan pişirip bardak veya kase ile şekillendirmek suretiyle daha kolay uygulayacağınız şekilde veriyorum. Dede, ceviz ve bademlisinin bal şerbeti ile sunulduğunu belirtir.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

250 gr tel kadayıfı
½ su bardağı tereyağı
¼ su bardağı ince çekilmiş badem
¼ su bardağı ince çekilmiş yeşil fıstık
¼ su bardağı un şeker (istenirse daha az veya çok)
4 altın varak

YAPILIŞI:

Kadayıfı elle ufala, kenarlı bir tepsiye koy. Hafif ateş üzerinde, kadayıfı tepsiye zaman zaman yayarak ve alt üst ederek yarı pişir. Şekerle fıstıkları kadayıfa karıştır. Pembeleşinceye kadar kaşıkla karıştırarak pişir. Birer kişilik kaselere kadayıfları bastırarak yerleştir ve tatlı tabağına çevirerek çıkar. Üzerine altın varakları koy, sofraya al.

KAVUN BAKLAVASI (s.54)

Ali Eşref Dede, bu baklava pişince üstteki yufkaların alınmasını tavsiye ediyor. Oysa kavun üst iki yufkaya nefis bir rayiha veriyor. Tadına iki türlü de bakmanızı öneririm.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

Fırın Isısı: 200
Pişme Süresi:30 dakika
Tepsi ölçüsü:35-40 cm. çapında bir tepsi
2 yemek kaşığı sadeyağ(tepsiyi yağlamak için)

HAMURU İÇİN:

1 yumurta
1 yemek kaşığı sadeyağ (eritilmiş) veya zeytinyağı
½ su bardağı su veya küllü su
½ su bardağı süt
1tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 su bardağı un (açma payı)
½ su bardağı sadeyağ (eritilmiş)
½ su bardağı sadeyağ (eritilmiş yüzüne serpmek için)
1 adet kavun

YAPILIŞI:

Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. 10 bezeyi çok ince aç, yağlayarak tepsiye döşe. Kavunu kaşıkla boş yer kalmadan yufkaların üzerine koy. İki bezeyi de aç, kavunların üzerine döşe. Üzerini boş yer kalmadan serperek yağla, 200 derece fırında 30 dakika pişir. Çıkınca kurumaması için üzerine bir tepsi kapat, sofra bezi ört.

KURABİYE (s.60)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

250 gr kuyruk yağı (eritilmiş, soğutulmuş)
1 su bardağı un şeker
3-3,5 su bardağı un

YAPILIŞI:

Çinko bir tepsiye yağı koy el ile beyazlaşıncaya kadar çırparak ovala. Şekeri ilave et aynı şekilde ovmaya devam et. Unu koy, yoğur. Yuvarlak kurabiyeler yap, tepsiye diz. Fırında kızarmadan pişir.

NİŞASTA HELVASI (ASUDE) (s.43)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı buğday nişastası
½ su bardağı tereyağı
1 su bardağı bal
2 su bardağı su
½ su bardağı badem (haşlanmış kabukları alınmış)

YAPILIŞI:

Nişastayı su ile topakları kalmayıncaya kadar karıştır. Bal, badem ve suyu karıştırarak ilave et. Dibi yuvarlak bir tencerede hafif ateşte tahta kaşıkla devamlı karıştır. Yağı yüzüne gelmeye başlayınca olmuştur. Bir kaşıkla tabağa düzenle.

PİRİNÇ UNU HELVASI (MESUNİYE) (s.49)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1su bardağı pirinç unu
1 /2 su bardağı tereyağı
2 su bardağı süt
1 su bardağı bal

YAPILIŞI:

Yağı erit, pirinç ununu tahta kaşıkla karıştırarak ilave et. Sütle balı karıştırarak kaynat. Kıvamı gelen meyaneye karıştır. Helva suyunu çekince bir tepsiye yay. Fırında beş on dakika beklet. Tabağa düzenle.

UN HELVASI (EFRUŞE) (s.44)

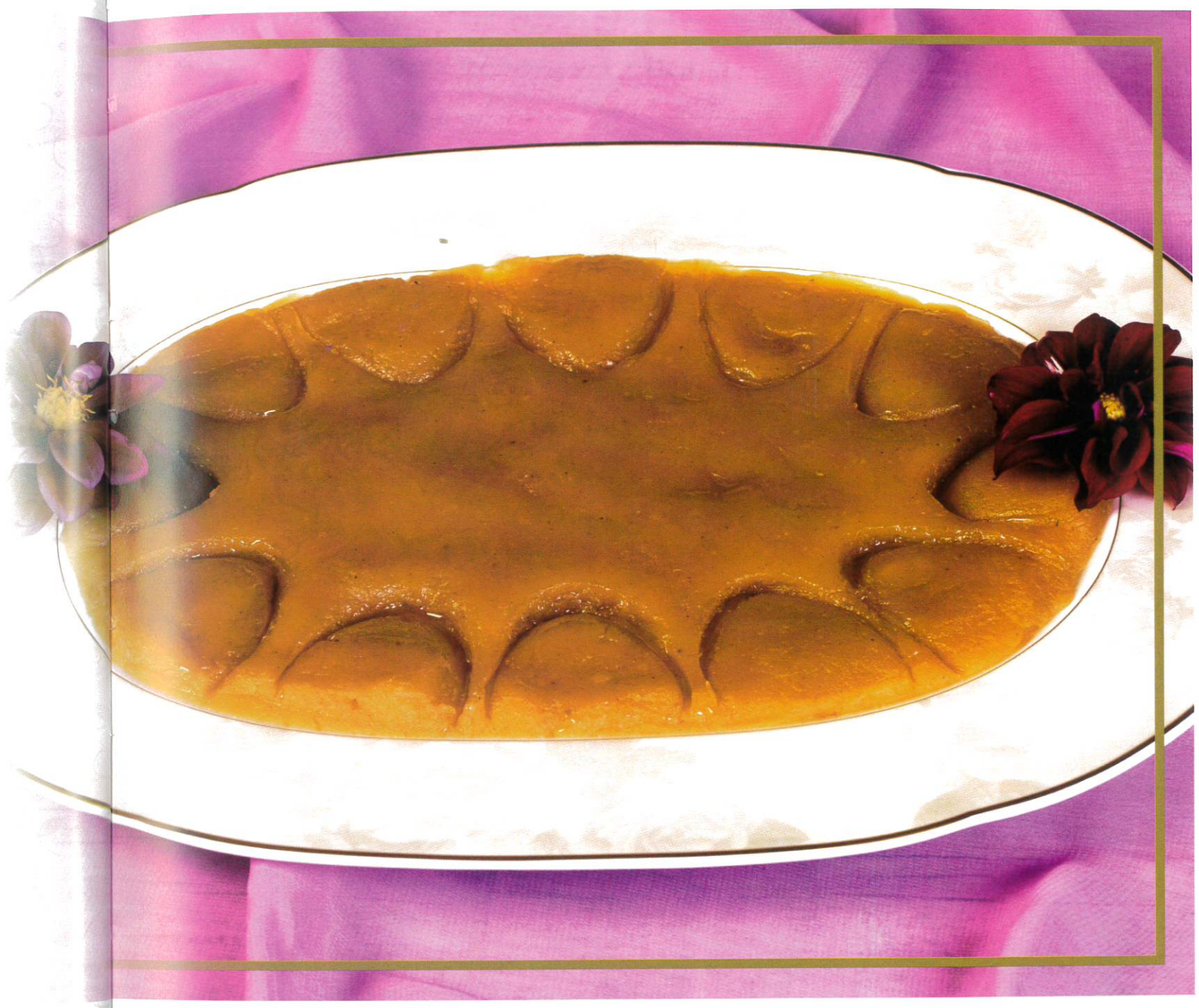
Tarifede "yağ ile un hafif ateş üzerinde el ile ovulmalı" demekte. Ancak mangal ateşi bulunamayacağı düşünülerek un yağa kaşıkla karıştırılarak verilmiştir.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1/2 su bardağı tereyağı
1su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

YAPILIŞI:

Dibi yuvarlak tencerede yağı erit, unu tahta kaşıkla karıştır. Miyane kızarınca şekerle suyu bir taşım kaynat ilave et. Tencereye yapışmaz hâle gelince tabağa düzenle.



YUFKALI KADAYIF (s.39)

Ali Eşref Dede yufkalı kadayıfın muska ya da bohça şeklinde katlanarak da yapılacağını belirtiyor.

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

Fırın Isısı:200derece
Tepsi Ölçüsü:35-40 cm çapında bir tepsi

TEPSİYİ YAĞLAMAK İÇİN:

½ su bardağı tereyağı
Şurubu İçin:
1ölçü şekerli veya ballı kestirme (Bkz: s.258)

KADAYIF İÇİN:

2 börek yufkası (Bkz: kaymak böreği)
500 gr tel kadayıfı
½ su bardağı tereyağı (eritilmiş)

YAPILIŞI:

Tepsiyi yağla. Yufkanın birini tepsiye döşe. Kadayıfı yufkanın üzerine diderek yerleştir. Diğer yufkayı üzerine kapat. Yufkanın üzerinden beş on yerine bıçak batır, tereyağını üzerine gezdir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişir, kes. Şerbetini üzerine gezdir.

YUMURTA KAYGANASI MÜCVERİ (s.79)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

Kestirme İçin:
1 ölçü ballı tatlı kestirmesi (Bkz: s.258)

KAYGANA İÇİN:

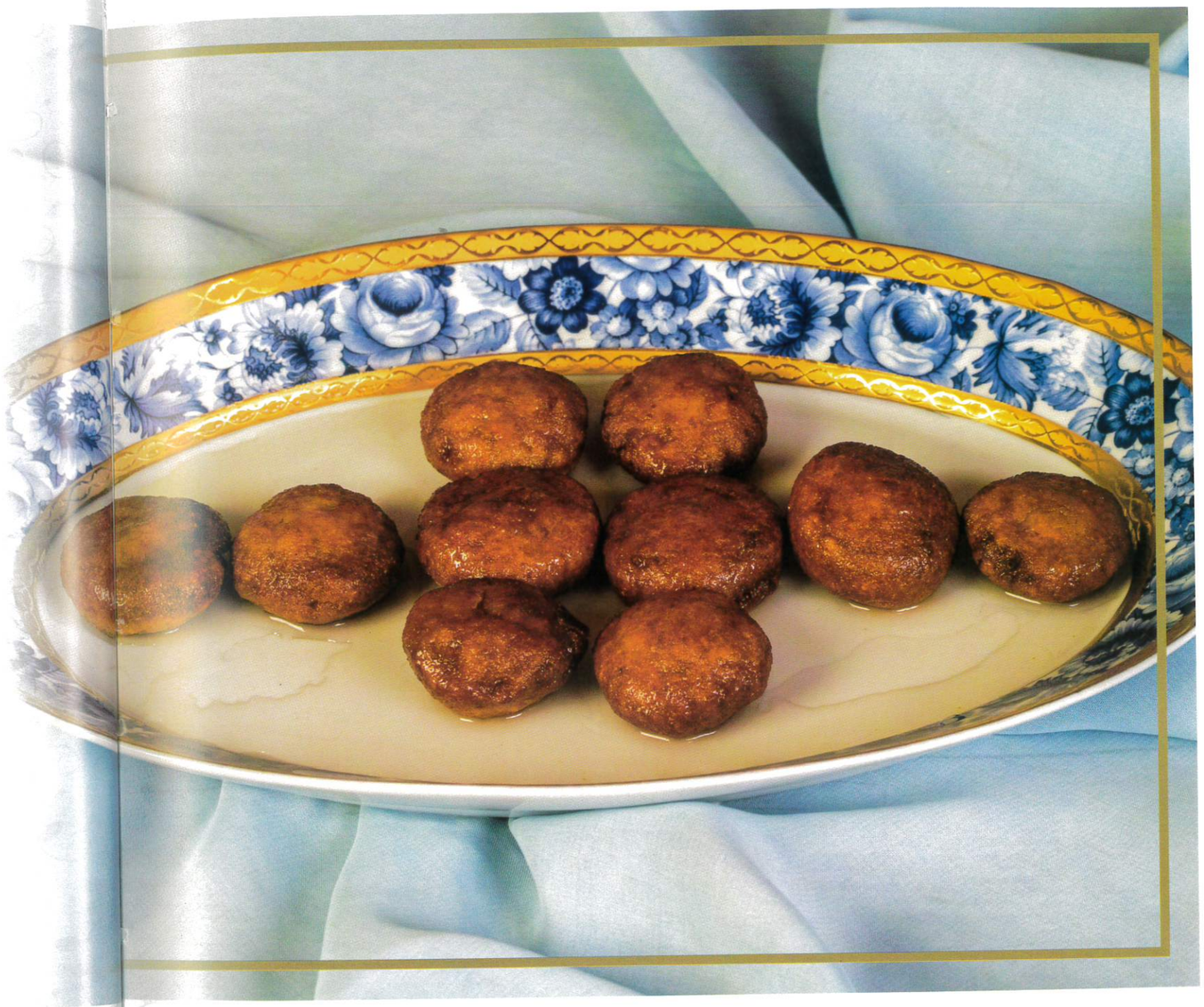
4 yumurta
2 su bardağı ekmek içi (ufalanmış)

KIZARTMAK İÇİN:

1 su bardağı tereyağı veya zeytinyağı

YAPILIŞI:

Ballı kestirmeyi hazırla. Yumurtaları tasa kır, ekmekleri çırparak karıştır. Mücver tavasında yağı kızdır, yumurtalı karışımı kaşıkla dökerek kızart, bal şerbetine at. Fazla bekletmeden çıkar, tabağa düzenle.



SÜTLÜ VE HAFİF TATLILAR

Aşure
Çam Fıstığı Hoşafı
Güllaç Palûdesi
İncir Hoşafı
Nar Hoşafı
Pelte Şeklinde Palûze
Portakal Hoşafı
Saray Aşuresi
Şam Fıstığı Hoşafı
Taflan Hoşafı
Taze Armut Hoşafı
Taze Elma Hoşafı
Taze Erik Hoşafı
Taze Kayısı Hoşafı
Vişne Hoşafı

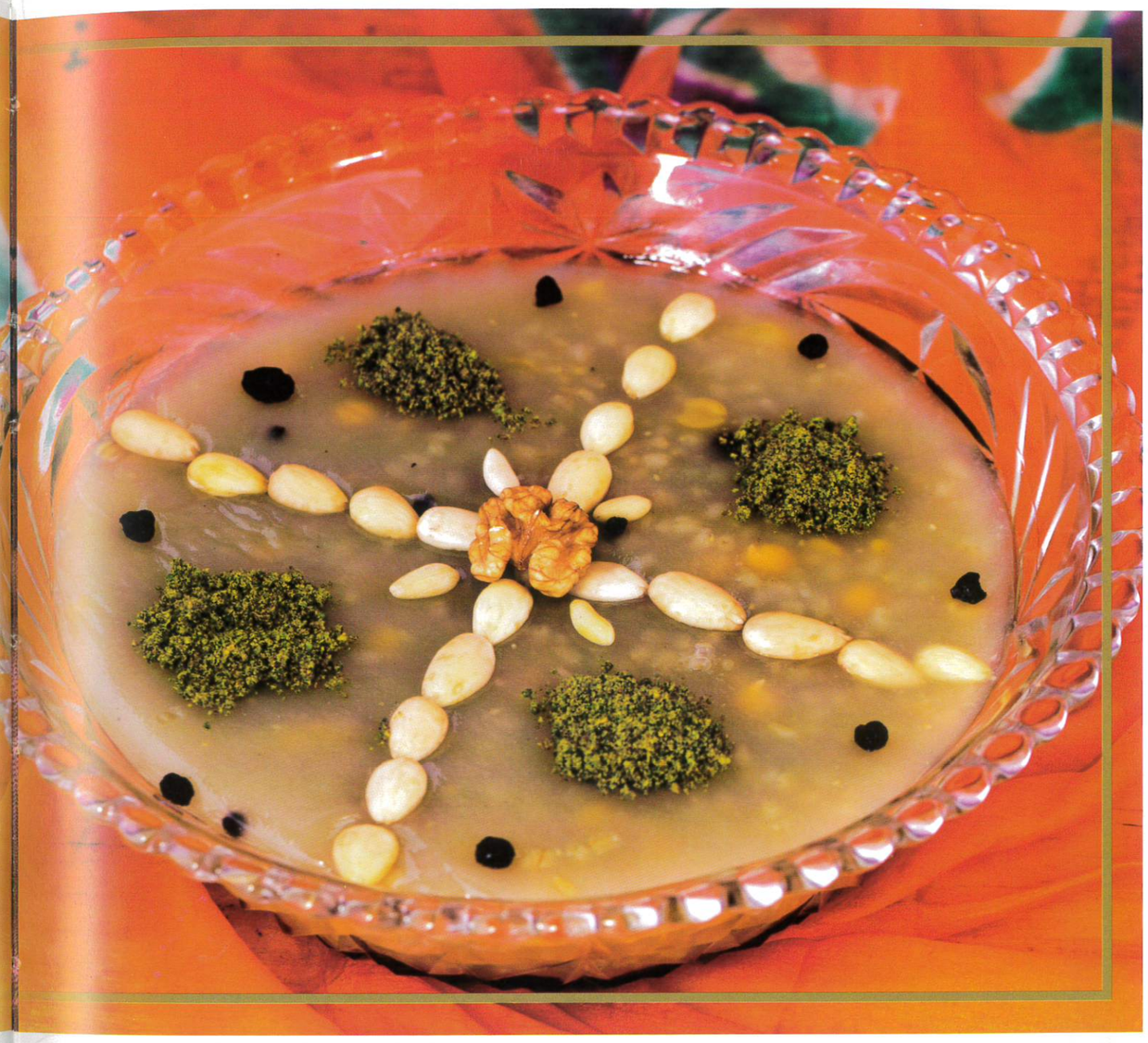
AŞURE (s.42)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı dövme
6 su bardağı su
¼ su bardağı nohut (bir gün önceden haşlanmış)
¼ su bardağı bakla (bir gün önceden haşlanmış)
¼ su bardağı kuş üzümü
2 su bardağı bal veya şeker (zevke göre daha az veya çok)
¼ su bardağı badem (haşlanmış kabukları alınmış)
¼ su bardağı çam fıstığı
¼ su bardağı ceviz
¼ su bardağı fındık

YAPILIŞI:

Buğdayı akşamdan içme suyunda ıslat. Sabah su ile ateşe koy, yumuşayıncaya kadar haşla. Nohut ve baklayı ilave et, helmeleşinceye kadar pişir. Kuş üzümünü ilave et, bir taşım kaynayınca şeker veya balını karıştırarak ilave et. Birkaç taşım kaynayınca ateşten al. Ilınınca kaselere doldur. Soğuyunca badem, fıstık, cevizle süsle.



ÇAM FISTIĞI HOŞAFI (s.97)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

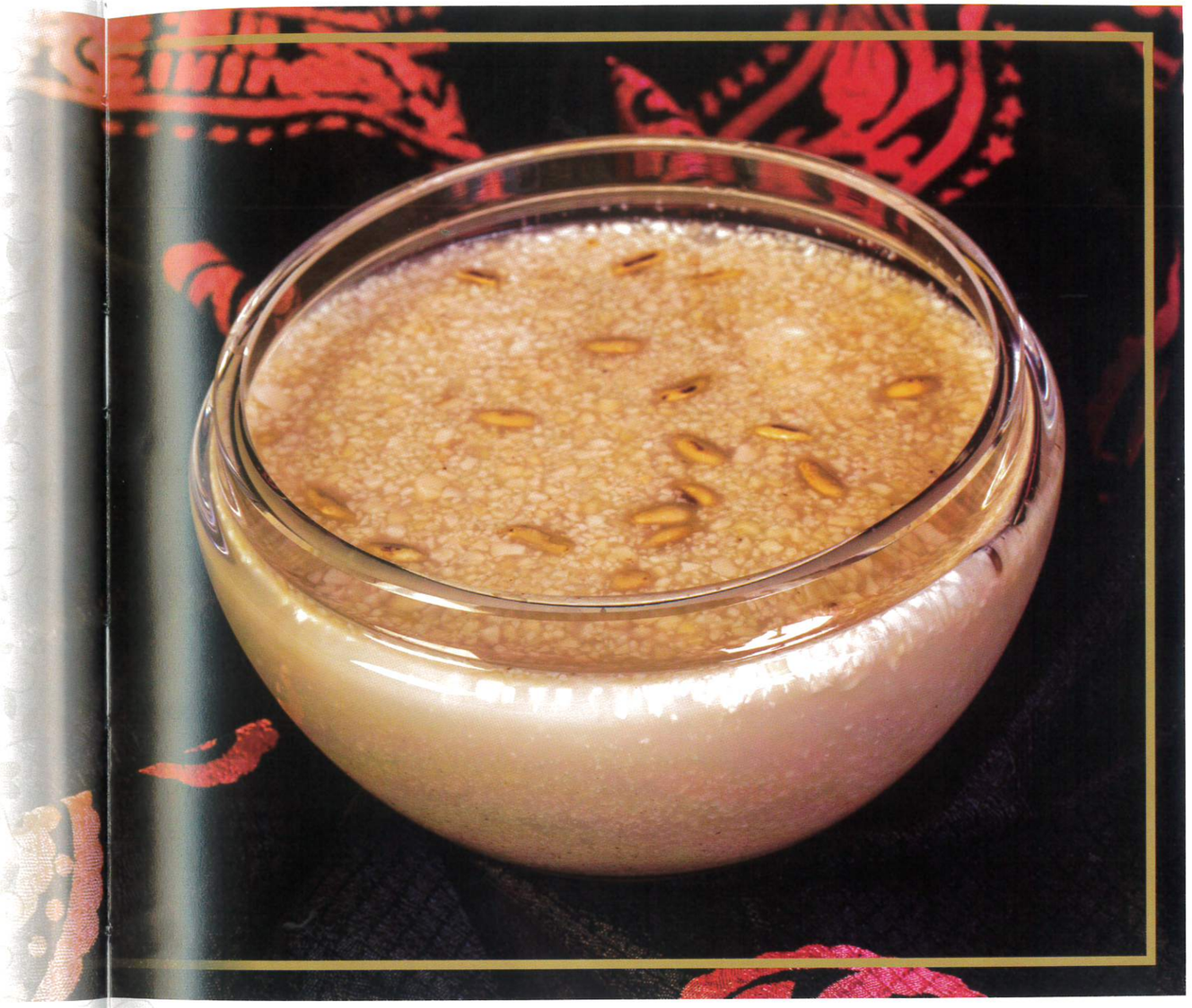
1 su bardağı çam fıstığı
4 su bardağı su
1 su bardağı şeker veya bal
½ su bardağı gül suyu

ÜZERİ İÇİN:

1yemek kaşığı fıstık (yağsız kavrulmuş)

YAPILIŞI:

Fıstıkları fırında veya ateş üzerinde sararınca-ya kadar kavur. Su ile şeker veya balı bir taşım kaynat. Fıstıkları taş havanda gül suyu ve az su ile döv. Azar azar şerbetten de ilave ederek iyice ez, kalan şerbeti ilave et, kaseye doldur. Üzerine kavrulmuş fıstık serp.



GÜLLAÇ PALÛDESİ (s.55)

Palûde; Develioğlu Sözlüğü'nde "pâlûze-pelte" anlamlarında kullanılmıştır.
Halıcı Sözlüğü'nde "palize" de aynı anlamı ifade etmektedir.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

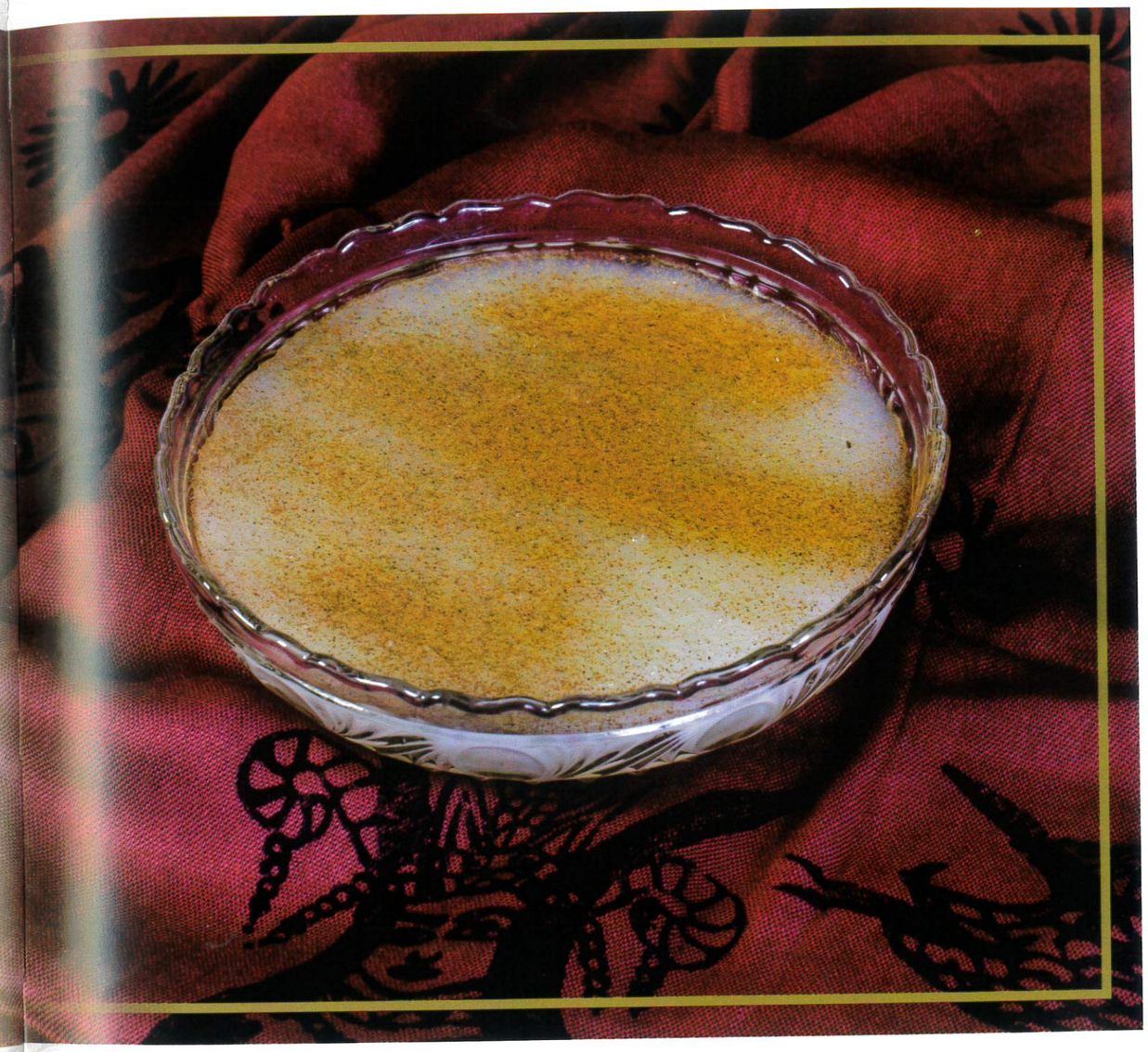
5 su bardağı su
1 su bardağı seker
2 yaprak güllaç
¼ su bardağı gül suyu
1parça misk

ÜZERİ İÇİN:

½ su bardağı Şam fıstığı (kabukları alınmış)
½ su bardağı badem

YAPILIŞI:

Su ile şekeri ateşe koy, güllaçları kır. Kaynamaya başlayan şekerli suya birkaç güllaç at. Karıştırarak eriyince tekrar güllaç ilave ederek güllaçların tamamını şekerli suya karıştır. Güllaçlar eriyip koyulaşınca ateşten al, gül suyunu, miski karıştır, kaseye doldur. Yüzünü badem ve fıstıkla süsle.



İNCİR HOŞAFI (s.98)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg incir
5 su bardağı su

YAPILIŞI:

İncirleri yıka saplarını kes, bir iğne ile beş altı yerlerinden del. Bir kâseye koy, üzerlerine kaynar su dök, bir gece beklet.

NAR HOŞAFI (s.97)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

2 su bardağı su
2 su bardağı nar suyu
2 su bardağı şeker
1 su bardağı nar taneleri

YAPILIŞI:

Nar suyu, su ve şekeri kaynat. Ilınınca kâseye doldur. Nar tanelerini üzerine ilave et.

PELTE ŞEKLİNDE PALİZE (s.56)

Risale'de bu tatlı "Kalûzec Palûdesi Pelte Dedikleridir' adıyla verilmektedir. Feyzi Halıcı tercümesinde, yukarıdaki esas adıyla birlikte "Pelte şeklinde Palize" adı da kullanılmıştır. Palüze, palize, pelte yemek lisanında aynı tatlı için kullanılmaktadır.

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

4 su bardağı su
1 su bardağı şeker
½ su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı su (nişastayı ezmek için)
3 yemek kaşığı gül suyu

YAPILIŞI:

Dibi yuvarlak tencerede su ile şekeri ateşe koy. Su ile ezilmiş nişastayı ince dökerek ve devamlı karıştırarak ilave et. Kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe al. Şeffaflaşıp koyulaşınca gül suyunu dök, karıştır. Tabaklara doldur.

PORTAKAL HOŞAFI (s.96)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yeterince portakal dilimleri

YAPILIŞI:

Portakal suyu, su ve şekeri ateşe koy. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kıs, 2 dakika kaynat, ateşten al. Hoşaf kaynarken portakalları soy, iç kabuklarını al, dilimlere doğra, kâseye yerleştir. Kaynayan hoşafı üzerine dök; soğuyunca sofraya al.

SARAY AŞURESİ (s.43)

MALZEMELER: (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 su bardağı dövme
6 su bardağı su
¼ su bardağı nohut (bir gün önceden haşlanmış)
¼ su bardağı bakla (bir gün önceden haşlanmış)
¼ su bardağı kuş üzümü
2 su bardağı bal veya şeker (zevke göre daha az veya çok)
1 tutam misk (dövülmüş)
3 yemek kaşığı gülsuyu

YÜZÜNE:

Şam fıstığı

YAPILIŞI:

Buğdayı akşamdan içme suyunda ıslat. Sabah su ile ateşe koy, yumuşayıncaya kadar haşla. Nohut ve baklayı ilave et, helmeleşinceye kadar pişir. Kuş üzümünü ilave et, bir taşım kaynayınca şeker veya balını karıştırarak ilave et. Birkaç taşım kaynayınca miskle gülsuyunu ilave et, ateşten al. Ilıyınca kaselere doldur. Soğuyunca Şam fıstığı ile süsle.

ŞAM FISTIĞI HOŞAFI (s.97)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1su bardağı Şam fıstığı (iç kabukları soyulmuş)
4 su bardağı su
1 su bardağı şeker
½ su bardağı gül suyu

ÜZERİ İÇİN:

1yemek kaşığı fıstık

YAPILIŞI:

Su ile şekeri bir taşım kaynat. Fıstıkları taş havanda gül suyu ve az su ile döv. Azar azar şerbetten de ilave ederek iyice ez, kalan şerbeti ilave et, kâseye doldur. Üzerine tane fıstık serp.

TAFLAN HOŞAFI (s.96)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

½ kg taflan
2 su bardağı bal veya şeker
1 su bardağı su

YAPILIŞI:

Taflanı üç gün güneşte beklet. Bir gece küllü suda beklet, bol su ile yıka. Bal veya şekeri su ile kaynat, taflanları ilave et. Kıvama gelince ateşten al. Yeneceği zaman yeteri kadar su ile karıştır, kâselere doldur.

TAZE ARMUT HOŞAFI (s.93)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 kg armut
4 su bardağı su
2su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Armutları dörde böl çekirdek yataklarını çıkar, yıka, su ile ateşe koy. Armutlar yumuşamaya başlayınca sudan çıkar. Armutların kaynadığı suya şekeri koy, kestirme kıvamına gelince armutları ilave et. İki taşım kaynat. Ilıyınca kâseye al.

TAZE ELMA HOŞAFI (s.93)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 kg elma
4 su bardağı su
2 su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Elmaları dörde böl çekirdek yataklarını çıkar, yıka, su ile ateşe koy. Elmalar yumuşamaya başlayınca sudan çıkar. Elmaların kaynadığı suya şekeri koy, kestirme kıvamına gelince elmaları ilave et, iki taşım kaynat.

TAZE ERİK HOŞAFI (s.92)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

500 gr. erik
2/5 su bardağı su
2 su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Erikleri su ile kaynat, süzgece çıkar. 4-5 tanesini ez, süzgeçten geçir. Eriklerin haşlandığı suya şekeri, erik ezmesini ilave et kaynat. Kıvama gelince ateşten al, haşlanmış erikleri yavaşça karıştır, kâselere doldur.

TAZE KAYISI HOŞAFI (s.92)

MALZEMELER:

500 gr. Kayısı
2/5 su bardağı su
1 su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Kayısıları su ile kaynat, süzgece çıkar; dört, beş tanesini ez, süzgeçten geçir. Kayısıların haşlandığı suya şekeri ezilmiş kayısı süzmesini ilave et, kaynat. Kıvama gelince ateşten al, haşlanmış kayısıları yavaşça karıştır, kaselere doldur.

VİŞNE HOŞAFI (s.92)

MALZEMELER:

500 gr. vişne
1 su bardağı su
300 gr şeker
1 su bardağı taze vişne suyu
400 gr su

YAPILIŞI:

Vişneyi su ile kaynat, süzgece çıkar. Suyuna şekeri ve taze vişne suyunu ilave et, kaynat. Kıvama gelince ateşten al, haşlanmış vişneleri yavaşça karıştır, kâselere doldur.

İÇECEKLER

Badem Herperesi

Pelteşin

BADEM HERPERESİ (s.56)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

1 su bardağı badem
1 su bardağı su
4,5 su bardağı su
½ su bardağı şeker (zevke göre daha fazla veya az)
½ su bardağı gülsuyu

ÜZERİ İÇİN :

Yeterince tarçın

YAPILIŞI:

Bademleri havanda döv, su ile ez, tülbentten sıkarak sütünü al. Kalan irilerini aynı şekilde dövüp su ile ezerek tülbentten süz. Bir kaba badem sütünü, suyu, şekeri, gül suyunu koy. Karıştırarak kaynat, fincanlara doldur, tarçını serp, ikram et.

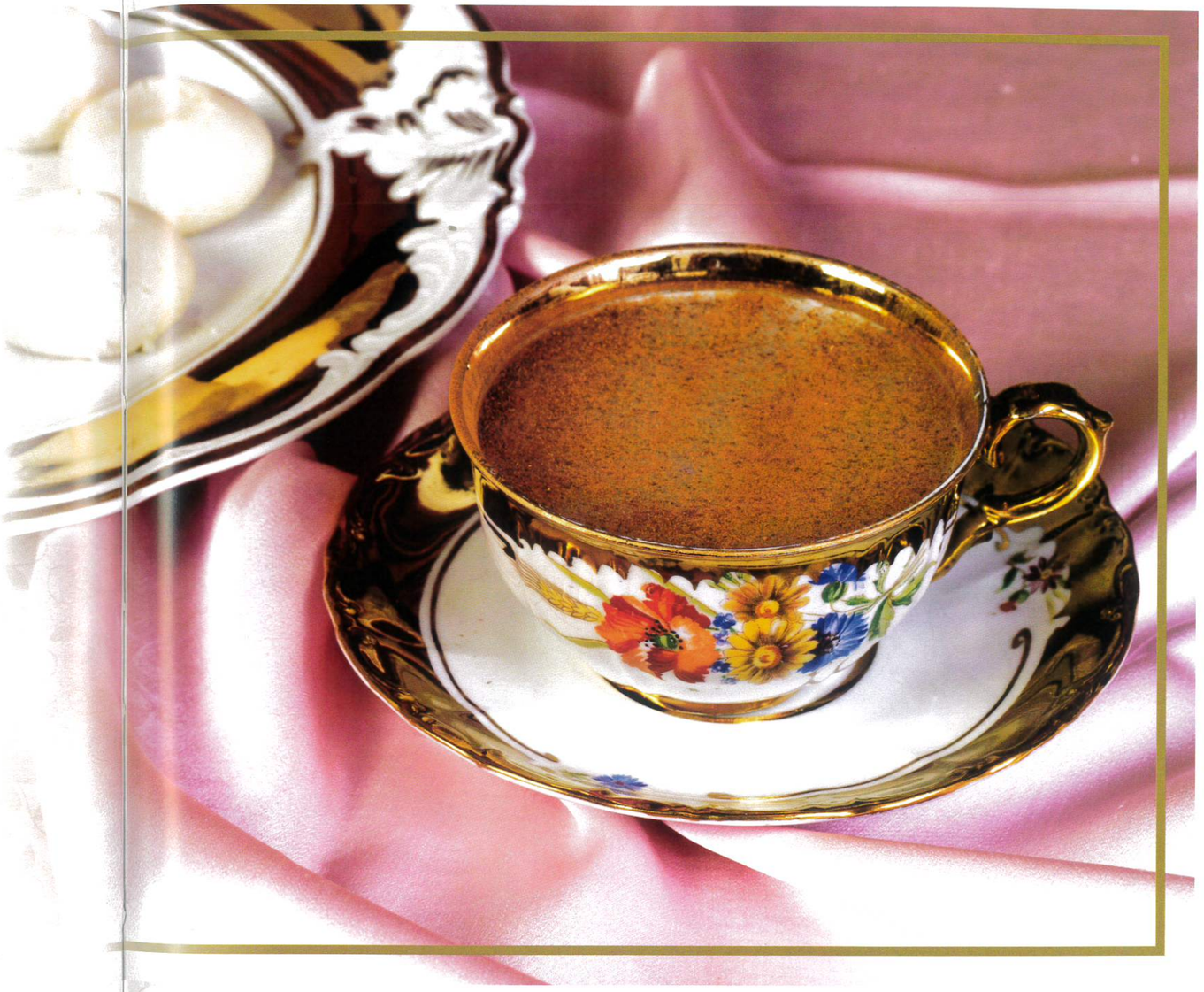
PELTEŞİN (s.56)

MALZEMELER: (4 KİŞİLİK)

4 su bardağı su
4 tatlı kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı şeker
½ su bardağı gül suyu
2 yemek kaşığı limon suyu

YAPILIŞI:

Su, nişasta ve gül suyunu karıştır, ateşe koy, 5 dakika kaynat; koyulaşınca ateşi kıs, limon suyunu ilave et, bir taşım daha kaynat, fincanlara doldur, ikram et.



SAKLAMA YÖNTEMLERİ

SİRKE YAPIMI

SİRKE YAPIMI (s.41)

MALZEMELER:

(50 litre için) 7,5 kg kuru razaki üzüm veya 15 kg taze üzüm

YAPILIŞI:

Üzümü sırlı küpe koy. Üzerine suyu ilave et, kapak ört. Havadan korumak için üzerini keçelerle sarıp 40 gün beklet.

SAKLAMA YAPILAN YİYECEKLER

Biber Turşusu
Ferane (Köfter)
Hıyar Turşusu (sirke ile)
Hıyar Turşusu (tuzlu su ile)
Kabak Turşusu
Lahana Turşusu
Mahlut Turşusu
Sarımsak Turşusu
Sirke Yapımı

BİBER TURŞUSU (s.66)

MALZEMELER:

1 kg kırmızıbiberin küçük yeşillerinden
½ demet nane
½ demet maydanoz
1 litre sirke ve1 yemek kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI:

Biberlerin saplarını kes, yıka, kaynamakta olan suya at, bir taşım kaynayınca çıkar. İki tahta arasında bastırıp suyunu süzdür. Nane ve maydanozun saplarını çıkar, biberlerle karıştırıp kavanoza doldur. Sirke ile tuzu karıştır, üzerine doldur. Bir kaç gün sonra yenebilir.

FERANE / KÖFTER (s.57)

MALZEMELER:

5 su bardağı taze üzüm şırası
1 su bardağı nişasta

YAPILIŞI:

Şıra ile nişastayı iyice karıştır, ateşe koy. Koyulaşıncaya kadar kaynat. Tabağa döküldüğünde yapışmadan hareket ediyorsa olmuştur. Tepsiye dök. Kuruyunca parçalara kes, çıkar. Bez üzerinde biraz daha kurut. Kış mevsiminde fındık, fıstık, badem ile ikram et.

HIYAR TURŞUSU (SİRKE İLE) (s.64)

MALZEMELER:

1 kg salatalık
1 demet rezene
1 litre sirke ve1yemek kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI:

Küçük hıyarları yıka süzdür. Kavanoza bir kat rezene bir kat hıyar olmak üzere yerleştir. Tuzla karıştırılmış sirkesini doldur. Ağzına temiz bir taş koy. İki, üç gün güneşte beklet sonra serince bir yere al.

Not: Bu turşunun sirkesi bir ay sonra değiştirilirse bir yıl bozulmadan dayanır.

HIYAR TURŞUSU (TUZLU SU İLE) (s.64)

MALZEMELER:

1 kg salatalık
1 demet rezene
1 litre su ve 40 gr kaya tuzu

YAPILIŞI:

Hıyarları ayıkla, yıka, doğra. Sirkeli hıyar turşusu gibi hazırla. (Bk:..) Sirke yerine tuzlu su kullan.

KABAK TURŞUSU (s.65)

MALZEMELER:

1 kg körpe kabak
1 demet rezene
1 litre sirke ve 1 yemek kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI:

Kabakları yıka, süzdür. Kavanoza bir kat rezene bir kat kabak olmak üzere yerleştir. Sirkesini doldur. Ağzına temiz bir taş koy. İki, üç gün güneşte beklet sonra serince bir yere al.

Not: Bu turşunun sirkesi bir ay sonra değiştirilirse bir yıl bozulmadan dayanır.

LAHANA TURŞUSU (s.65)

MALZEMELER:

1 lahana
1 yemek kaşığı hardal (dövülmüş)
1 litre sirke ve1 yemek kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI:

Lahanaları dört parçaya böl kaynar suda haşla, süzgece çıkar. Kavanoza hardalın yarısını bir tülbentle çıkın yap, koy. Üzerine lahanaları sık yerleştir. Üzerine diğer hardal çıkınını koy, tuzlu suyu doldur. İki, üç gün sonra yenir.

MAHLUT TURŞUSU (s.67)

MALZEMELER:

4 küçük hıyar
4 küçük dolma kabağı
4 küçük kelek
4 küçük karpuz
4 havuç
8 taze biber
2 litre sirke ve 2 yemek kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Kaynar suda malzemeleri çok az haşla, çıkar, her birini dört beş yerinden del, sırlı küp veya kavanoza yerleştir. Üzerini kapatacak kadar tuzlu sirke doldur, beklet.

SARIMSAK TURŞUSU (s.66)

MALZEMELER:

1 kg taze sarımsak
1 yemek kaşığı kişniş
1 salkım İzmir siyah üzümü
1 litre sirke ve 1yemek kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI:

Baş bağlamamış sarımsakları ayıkla, yıka doğra. Kaynar suda bir taşım haşla, süzdür, kişniş ve üzümle karıştır, bir kavanoza yerleştir. Üzerine sirkesini doldur. İki gün içinde yenecek hale gelir. Mide ve sindirim için yararlıdır.

KAYNAKLAR

KİTAPLAR

Ahmet Eflaki, Ariflerin Menkibeleri-2, Remzi Kitabevi, 4. baskı, İstanbul 1987.

_____, Ariflerin Menkıbeleri-I, Remzi Kitabevi, 4. baskı, İstanbul, 1986.

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, Feyzi Halıcı (haz.), Atatürk Kültür Merkezi, Ankara, 1992.

Devellioğlu,Ferit,Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat,Aydın Kitabevi Yayınları,Ankara,2000.

Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi,Ağdiye Risalesi,Mine Esiner Özen(haz.),İşaret Yayınları :160,İstanbul,2015

Gölpınarlı Abdülbaki, Mevlana'dan Sonra Mevlevilik, İnkilap ve Aka Kitabevleri, İstanbul, 1983.

_____, Mevlevi Adab ve Erkânı, Yeni Matbaa, İstanbul, 1963.

Halıcı Feyzi,Ali Eşref Dede'ninYemek Risalesi.Atatürk Kültür Merkezi Yayını.Sayı62.Ankara ,1992.

_____, (haz.) Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1994, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1999.

_____, (haz.) Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 1992, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1993.

_____, (haz.) Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 1990, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1991.

_____, (haz.) İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1998, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1989.

_____, (haz.) Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1986, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1988.

Halıcı Nevin, Selçuklu Dönemi Mutfağı. Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları. Konya: 2015.

-------- Açıklamalı Yemek Ve Mutfak Terimleri Sözlüğü, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013.

--------,Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009.

_____, Mevlevi Mutfağı, Metro Kültür Yayınları, İstanbul, 2007.

_____, Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri, Rumi Yayınları, İstanbul, 2005.

_____, A Sufi Cuisine, Saqibooks, Londra, 2005

Kınalı Behiye,Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'ndeki Yemek Tariflerinin Standartlaştırılması, Selçuk Üniversitesi Mezuniyet Tezi , Konya,Yayımlanmamış.

Kut Turgut, Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası, Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler, Feryal Basımevi, Ankara, 1985.

Mehmet Kamil, Melceü't Tabbahin, Lito 1260/1844

Mevlana Celaleddin, Fihi Mafih, (çev.) Meliha Ülker Tarıkahya, MEB, İstanbul, 1985.

_____, Mesnevi I-VI, Abdülbaki Gölpınarlı (şerheden) MEB, 2. baskı, İstanbul, 1985.

_____, Divan, Abdülbaki Gölpınarlı (çev.), Milliyet Yayınları, İstanbul, 1971.

_____, Mecalis-i Saba, A. Gölpınarlı (çev.) Yeni Kitap Basımevi, Konya, 1965.

_____, Mektuplar, A. Gölpınarlı (çev.) İnkılap Ve Aka Kitabevleri, İstanbul, 1963.

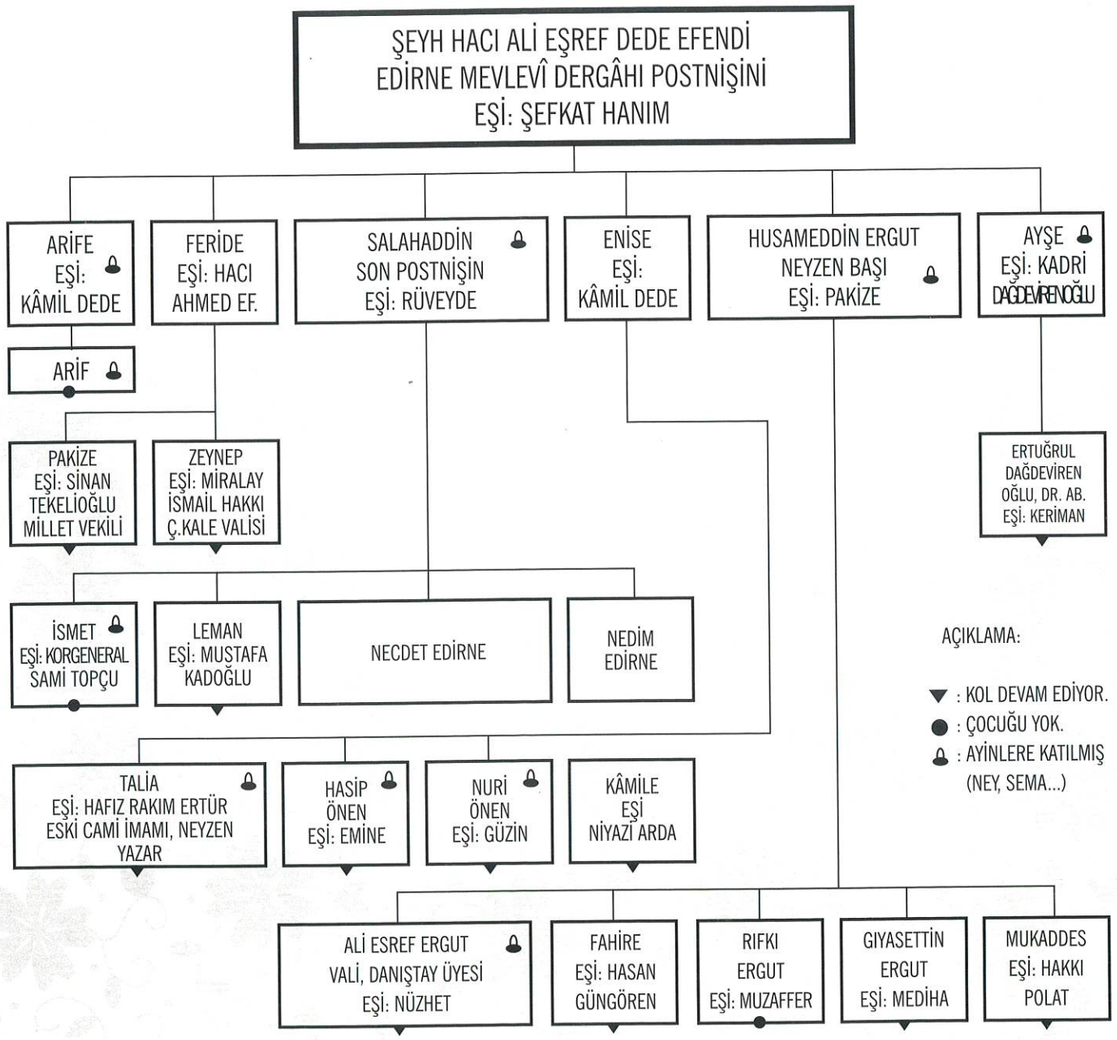
_____, Divanı Kebir, (haz.) Abdülbaki Gölpınarlı, Yükselen Matbaası, İstanbul, 1957-1960.

Sultan Veled, İbtida-Name, Abdülbaki Gölpınarlı(çev.), Konya Turizm Derneği Yayını, Konya, 1976.

Ünver Süheyl, Fatih Devri Yemekleri, İstanbul, 1952.

_____, Tarihte 50 Türk Yemeği, İstanbul, 1952

EKLER



ŞECEREDE ADI GEÇENLER HAKKINDA AÇIKLAMALAR

1- Şeyh Ali Eşref Dede Efendi, kendisinden evvel Edirne Mevlevî Dergâhı Şeyhi olan zatın erkek evlat bırakmadan vefatı üzerine, Konya'da açılan imtihanı kazanarak, Edirne Dergâhına postnişin olarak tayin edilmiştir. Evlenmiş, dört kızı ve iki oğlu olmuştur. Büyük kızı Arife, doğumdan sonra vefat edince, damadı Kamil Dede üçüncü kızı Enise ile evlenmiş ve Enise'den de iki kızı ve iki oğlu olmuştur.

2- İkinci kızı Feride, Hacı Ahmed Efendi ile evlenmiş, iki kızları olmuştur. Tarikatla 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 silahsız bırakılan Boğazlar'ın emniyeti bakımından, askerlikle ilişiği kesilmeden, sivil imiş gibi, Çanakkale Valiliğine tayin edilmiş ve uzun süre orada kalmıştır.

3- Büyük oğlu Salahaddin Efendi, halefi ve son postnişindir. Büyük kızı İsmet Hanım'ın semazen olarak yetiştiğini duydum, fakat katıldığını görmedim. Eşi, uzun yıllar Kara Harp Okulu'nda Topçuluk hocalığı yapmış ve çok iyi bir nam bırakmış olan Korgeneral Sami Topçu idi. Çocuksuz vefat ettiler. Büyük oğlu Necdet Edirne'de memur emeklisidir.

4- Kamil Dede'nin büyük kızı Talia Hanım'ın da semazen olarak yetiştiğini, ayine katıldığını duydum, kendim görmedim. Eşi Hafız Rakım Efendi, Edirne'de çok iyi tanınan ve sevilen pek muhterem bir zat idi. Ney çalardı, ayinlerde de çaldığını zannediyorum. Eski Camii'n 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 ayinlere 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 ayinde amatör olarak evde tertip ettiği toplantılarda dinlemek bahtiyarlığına eriştim. Hafız Rakım Efendi, derlemelerinde yirmi veya daha kalabalık bir amatör klasik Türk musikisi korosunu evinde çalıştırdığını, bu hizmetin, devam mecburiyetinden başka bir ücreti olmadığını nakletmiştir. Kendisinin büyük oğlu Ali Eşref Ergut, ney çalardı ve semazendir. İki defa ayinde dönerken seyrettim. On beş yaşlarında idi. Mülkiye mektebini bitirdi, İçel, Siirt, Çorum, Sakarya Valiliklerinde, 1960'tan sonra Danıştay üyeliğinde bulundu. Hayatta olup on yıldan fazladır paralize durumdadır. Konuşma merkezi tahrip olmuş, maalesef bilgisinden yararlanma imkânı yok.

6- Küçük kızı Ayşe (annem) eşi Kadri Dağdevirenoğlu (babam), alaturka musikimizin ney, tambur, ut gibi sazlarını çalardı. Babamı hatırlayabildiğim en küçük yaşlarımda kulakları ağır işitiyordu. 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.

Soyadlarında yokluklar veya benzersizlikler, kanunun sonradan çıkmasından doğuyor. Evlatlarından 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.