Muhammed b. El-Kerim

Giriş ve Notlar: Charles Perry

Çeviri
Nazlı Pişkin

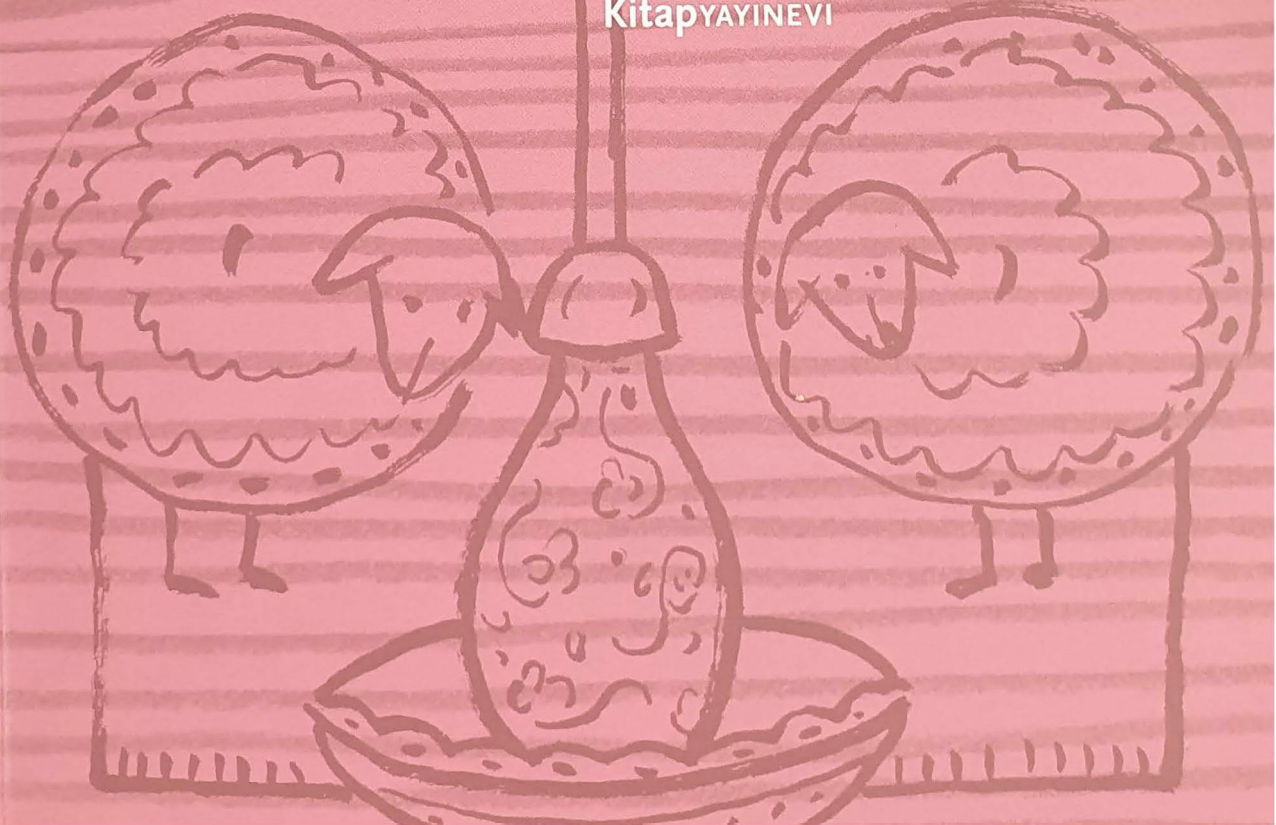
Kitâbü't-Tabih

Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler

Desenler: Belkıs Taşkeser



Kitapyayınevi



KİTAP YAYINEVİ – 205
İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ – 43

KİTÂBÜ'T-TABÎH; ABBASİ BAĞDAT'INDAN YEMEKLER, TATLILAR, ÇEŞNİLER/MUHAMMED EL-KERİM

ÇEVİRİ KAYNAĞI
A BAGDAD COOKERY BOOK

ARAPÇADAN İNGİLİZCEYE ÇEVİREN VE NOTLAYAN
CHARLES PERRY

© 2005, CHARLES PERRY
© 2009, KİTAP YAYINEVİ LTD.
TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ

TÜRKÇE ÇEVİRİ
NAZLI PİŞKİN

DESENLER
BELKIS TAŞKESER

YAYINA HAZIRLAYAN
FÜSUN KİPER

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE
SERTİFİKA NO. 12055
T: 0212 294 10 00 F: 212 294 90 80
E: İNFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
EKİM 2009, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-037-9

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KAĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO. 12348
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Kitâbü't-Tabîh

Abbasi Bağdat'ından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler

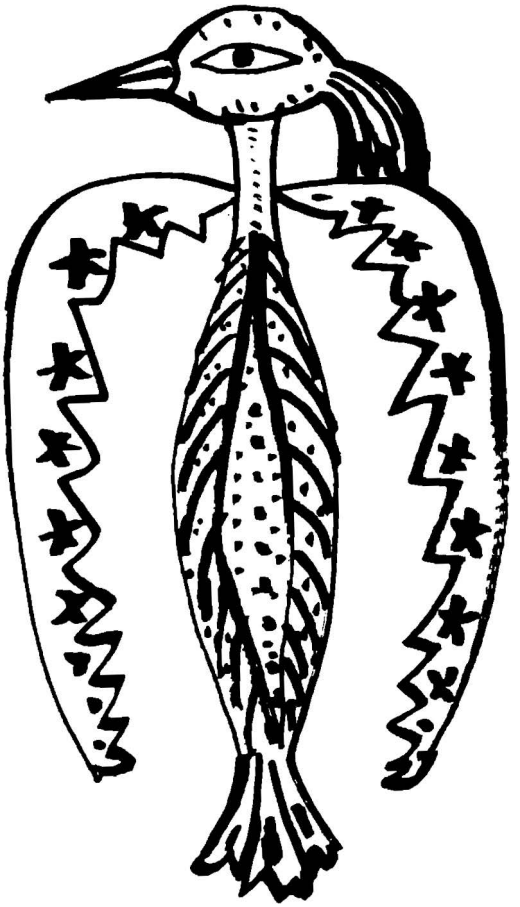
MUHAMMED B. EL-HASAN B. MUHAMMED EL-KERİM

GİRİŞ VE NOTLAR
CHARLES PERRY

ÇEVİRİ
NAZLI PİŞKİN



Kitap YAYINEVİ



İçindekiler

Önsöz / Nazlı Pişkin 7

Giriş / Charles Perry 27

Kitabü't Tabih 37

Bilinmesi Gerekenler 41

1- Havâmiz (ekşi yemekler) 43

Yoğurtlu Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl 61

2- Sevâzic (basit yemek çeşitleri) 65

3- Kalâyâ ve Nevâsif (kalyeler ve sossuz yemekler) 79

Bu Bölümdeki Basit Yemeklerin ve Tatlıların anlatıldığı Fasıl 88

[tavuk yemeklerinin anlatıldığı] Fasıl 102

4- Herâ'is, Tennûriyyât [etli, dövülmüş buğdaylı yemekler] ve

Benzer Şekilde Yapılan Başka Yemekler 105

5- muteccenât, bevârid, maklûbe, senbûsec

(tavalar, soğuk yemekler, yumurta yemekleri) [ve benzerleri] 113

6- Balık ve Balıktan Yapılanları anlatır 119

Taze Balık Pişirme ve Taze Balıkla Yapılan Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl 121

Tuzlu Balıkla Yapılan Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl 125

Tarrîh ve Tarrîh ile Yapılanların anlatıldığı Fasıl 127

7- Muhallelât, Si'bâg, Mutayyibât (turşular, mezeler, çeşniler) 129

Sirkeli Turşuların Anlatıldığı Fasıl 131

Mezelerin Anlatıldığı Fasıl 134

Çeşnilerin Anlatıldığı Fasıl 136

8- Cûzâb, Sebze ve Meyve Tatlıları ve Benzerleri 141

Sebze ve Meyve Tatlılarının Anlatıldığı Fasıl 147

9- Helâva (helva çeşitleri) 151

10- Huskenânec, Katâyif çeşitleri (kurabiye, kadayıf çeşitleri) 159

Son Söz 169

Dizin 171

Önsöz

Ortadoğu'da geçmiş uygarlıkların sofralarında yer alan yiyecek ve içeceklerin neler olduğunu bilmek, mutfak kültürlerini anlamaya çalışmak, bu coğrafyada kurulmuş uygarlıklarla ilişki kurmanın, benzerlikleri ve farklılıkları anlamanın yollarından biri. Mutfak kültürümüzün kökleri Ortadoğu'ya uzanıyor ve özellikle bu açıdan zengin Arapça yemek literatürünü incelemek, günümüzü değerlendirmeye kapı açıyor.

Ortaçağda Arapça yazılmış yemek kitaplarından biri olan *Kitabü't-Tabîh*, araştırmacılar için önemli bir kaynaktır. Abbasi mutfağından tarifler içeren bu kitabı Şemseddin Muhammed b. el-Hasan b. Muhammed el-Kerîm Bağdadî, 623/1226'da Moğol istilasından kısa süre önce derleyip kaleme almıştır. Bağdatlı Kâtip diye de anılan Bağdadî'nin hayatı hakkında fazla bilgiye sahip değiliz.[1] *Kitabü'l-Tabîh*'in değerlendirilmesi açısından, kaleme alındığı Abbasiler dönemi ve onların gündelik hayatında mutfak kültürü konusunda kısa bir bilgi vermek yerinde olacak.

Abbasi Hanedanı, Hz. Muhammed'in amcası Abbas'ın soyundan geliyordu. Abbasiler, İslam medeniyeti tarihinde çok önemli gelişmelerin yaşandığı 750-1258 yılları arasında Bağdat merkezli olarak 1261-1517 yılları arasında ise Mısır'da hüküm sürdüler.

Abbasiler, sınırlarının en geniş olduğu dönemde doğuda İndus kıyılarına batıda Atlas Okyanusu'na, güneyde Yemen'in başkenti San'a'dan kuzeyde Kafkasya yakınlarına kadar uzanan topraklarda hüküm sürdüler. Fiziki coğrafya, iklim ve nüfus bakımından çeşitlilik gösteren bu topraklarda uçsuz bucaksız çöller, hurma ağaçlı vahalar, münbit vadiler, tahıl yetiştirilen ovalar, yaylalar ve doruklarından karın hiç eksik olmadığı dağlar, nüfusun yoğun olduğu şehirler, kuş uçmaz kervan geçmez yerler vardı. Coğrafi yapının, devletin siyasi faaliyetleri üzerinde etkili olduğu Irak, halifeliğin merkeziydi. Verimli topraklar üstüne kurulan Bağdat şehrinin kurulmasından önce bile Sevâd adıyla anılan, Bağdat'ın güneyinden denize kadar uzanan Dicle ve Fırat'ın sularının kanallarla taşınması yoluyla sulanan bölge buğday, arpa, hurma ve başka meyvelerin yetiştirildiği, hayvancılığın geliştiği bir alandı. Abbasi tarımının sırrı sulama kanallarında-

dır.[2] El-Cezire bölgesinde Habur vadisinde pamuk ve zeytin yetiştirilmiştir.[3] İmparatorluk sınırları içinde yer alan Mısır, zengin Dicle-Fırat vadisinin alt kısımları ve eski geleneksel Aden Bahçeleri bölgesi merkezi hükümetin gözünde önem taşıyan yerlerdi. Fırat nehrine yeni kollar açılmasıyla elde edilen su kanalları tarımı kolaylaştırmıştı. Irak'ın başlıca toprak ürünleri arpa, buğday, pirinç, hurma, susam, pamuk ve ketendi. Özellikle alüvyonlu ovaların bulunduğu güneyde bol miktarda meyve ve sebze yetiştiriliyordu.[4]

Yöneticilerin egzotik bitkilere sahip olması antikçağdaki olduğu gibi ortaçağda da önemliydi. Hükümdarlar ve yönetici sınıfın üyeleri, bazen yalnızca görsel güzelliklerinden etkilendiklerinden, bazen bilimsel amaçlarla, bazen de bahçelerine ve damak tadına düşkünlüklerinden ya da yeni tedavi yöntemlerine duydukları ilgi nedeniyle egzotik bitkileri ülkelerine getirtiyorlardı. 8. ve 9. yüzyıllarda bu tür yeniliklere Bağdat'ta da rastlanıyordu. Örneğin, Halife Mehdi zamanında (775-785) tıbbi amaçla kullanılan bitkiler başta olmak üzere çeşitli bitkileri araştırmaları için Hindistan'a elçiler gönderilmiş, onla da egzotik numunelerle dönmüşlerdi. Başka bir örnekse, Mısır'a özgü olan bir kavun çeşidinin (*Cucumis* melo L. var. *Chate* Naud.) Horasan'dan 825 yılında Bağdat'a getirildiğine dair bilgidir.[5]

Abbasiler, iç ve dış ticaretlerini çok geliştirdiler. Hindistan ve Sind'den kâfur, öd ağacı, karanfil, pamuklu kumaşlar, Bizans'tan kürk, Serendib'den yakut ve elmas, Çin'den öd ağacı, misk ve ipek, Yemen'den ıtriyat ithal ettiler. Ana ihraç ürünleri ise buğday, hurma, meyve, çiçek, şeker, cam, keten, yünlü ve ipekli kumaşlar, gülsuyu, esans, zeytinyağı, tuz, ilaç ve demir aletlerdi. Ortaçağ İslam dünyasında gülsüyü, hurma çiçeği suyu gibi çeşitli çiçeklerden ve başka bitkilerden elde edilen kokulu sular çok rağbet gören ürünlerdi. İran ve Suriye'de bol miktarda gül, nilüfer, menekşe, yasemin, nergis, zambak, mersin gibi bitkiler geliştirilip bunlardan kokulu su elde ediliyordu. Gülsuyu, Abbasi mutfağında yemeklere koku vermesi için çok sık kullanılıyordu. Özellikle İran'da Cûr (Firûzâbâd) ve Kuvâr, el-Cezire bölgesinde Nusaybin gülsuyu üretiminde ünlü merkezlerdi; buralardan Mısır, Mağrib, Endülüs, Anadolu, Hicâz, Yemen, Suriye, Horasan gibi yerlere gülsuyu ihracı yapılıyordu.[6]

Abbasilerde özellikle soylular, halifeler avcılığa çok meraklılardı. Örneğin, 9. yüzyıl ortasında saraylıların av partisi için yıllık bütçeden dikkate değer miktarda ödenek ayrılmıştı.[7] Abbasi dönemine ait yemek kitaplarında az da olsa av etiyle yapılan yemek tarifleri vardı.

Beslenme ile sağlık arasında antikçağdan beri bir bağ kurulduğundan, hekimler kitaplarında gıdalara da yer vermişlerdir. Antik Yunan tıbbında Galenos bu hekimlerin en ünlüsüdür. Ortaçağ İslam dünyasında da hekimler kitaplarında yemek tarifleri veriyorlardı. Abbasi halifeleri ve eğitimli sınıflara mensup kişiler, beslenmeye büyük ilgi duyduklarından bu alandaki çalışmaları destekliyorlardı. Âdab kitaplarından bazılarında da bitkilerin yararları ve zararları işleniyordu. Halifelerin ve yakın çevrelerindeki kişilerin sağlıklarına uygun yemekler hazırlanması amacıyla hekimler özel beslenme kılavuzları hazırlıyorlardı. Halife Mutazıd'ın (892-902) yakın arkadaşı Ahmed b. Tayyib el-Serahsî, halife için aylar ve günlere göre düzenlenmiş bir beslenme kılavuzu hazırlanmıştır. Halife Harun Reşid (786-809), hekimine öylesine bağlıydı ki, bir yemeğin halifenin sağlığına zararlı olduğunu söylediğinde, o yemek sofradan kaldırılıyordu.[8] Ünlü bir Bağdatlı hekim olan İbn Cezle (öl. 1100) tıbbi değeri olduğuna inandığı malzemeleri anlattığı ansiklopedik eseri *Minhacü'l-Beyân*'da yemek tariflerine de yer vermişti. İbn Cezle'nin verdiği bu tarifler, yemek kitabı derleyen kâtipler tarafından kendi eserlerine dahil edildi.[9] *Minhacü'l-Beyân*; iki önemli Abbasi yemek kitabı olan İbn Seyyar el-Verrâk'ın *Kitâbü't-Tâbih*'i ve Bağdadî'nin *Kitâbü't-Tâbih*'i ile kıyaslanabilecek bir eserdir.[10] Abbasiler döneminde büyük bir çeviri hareketinin başlatılarak bazı tıp kitapları da dahil olmak üzere pek çok eserin Arapçaya çevrilmesi İslâm medeniyetlerinin bilime verdiği önemin bir yansımasıdır. Yiyeceklerin sağlığa etkileri konusuna büyük önem veren ünlü Yunanlı hekim Galenos'un eserleri bu dönemde Arapçaya çevrilmiştir. II. yüzyılın ortalarında büyük çeviri hareketinin en yoğun dönemi sona ermiş ancak çeviri hareketi temel olarak birkaç yüzyıl daha devam etmiştir.[11]

Abbasiler döneminde, çeşitli halifeler yemekli toplantılar düzenlemiş, mutfak kültürünün gelişmesine çok önem verilmiştir. Toplumsal hiyerarşinin en üst düzeyinde yer alan kişiler yeni tariflerin denenmesini, yeni tarifler oluşturulmasını teşvik etmiştir. Bazı yemek adlarının Abbasi

seçkinlerinin adlarıyla bilinmesi söz konusu kişilerin yemeğe ilgilerinin göstergesi olarak kabul edilebilir. Örneğin ibrahimiyye yemeği adını Halife Muhammed el-Mehdi'nin (775-785) kardeşi İbrahim el-Mehdi'den almıştır.[12] Arapça yemek literatürü denince, âlimler, şairler hatta saray mensupları, yüksek rütbeli görevliler tarafından yazılıp halifeye ve yine saray mensuplarına sunulan yemek kitaplarından, şiirlerden söz edilebilir. Yiyecek ve içecek, Abbasi edip ve şairlerinin konularından birisi olmuştur. Arap edebiyatının en büyük nesir yazarlarından ve kelamcı el-Câhız'ın (öl. 869), "Şayet şiirlerini incelersen, zengin Araplar'ın güzel yemekler yediklerini ve güzel yemekleri bildiklerini anlarsın. Çünkü iyi yemek; ancak servet sahiplerinin yanında olur," şeklindeki ifadesi ve kitabında yemek, yemek malzemeleri, mutfak eşyaları ve sofra adabı konusunda çeşitli şiirlerden alıntı yapması bunun en çarpıcı kanıtlarından biridir.[13]

Kaliteli, çeşitli malzeme kullanılarak yapılan yemekler, belli bir refah düzeyinin ve tüketim alışkanlığının göstergesi olduğundan yemeği konu alan eserlere Abbasi halifeliği döneminde sıkça rastlanıyordu. Bu dönemde, benzersiz bir lüks yaşam süren seçkin grubun oluşmasına bağlı olarak bu tür eserlerin sayısı artmıştır. Ancak, günümüze ulaşan metinlerin satırarası okumalarından bu tür eserlerin çok sayıda olduğu bilgisi çıkarılsa da söz konusu eserlerin önemli bir kısmı bize ulaşamamıştır.[14] Abbasiler'de yemek pişirme sanatına büyük bir ilgi gösteriliyordu, bu ilgi zamanla üzerinde çalışılan, çeşitli kişilerin eserler verdiği bir alan haline gelmiştir; çünkü yemek hem gıdalarla sağlık ilişkisinden, hem yemek yeme adabından hem de incelikli zevklerin övülmesi bakımından önemli kabul ediliyordu. Örneğin, İbrahim el-Mehdi, Ali b. Yahya el-Müneccim, İbn Hurdazbih, Yahya b. Ebu Mansur el-Mevsilî ve başkaları bu konuda eserler vermişlerdir. Ancak bu eserlerin pek azı günümüze ulaşmıştır. Ünlü tarihçi Mesûdî, kendisinin de bir yemek pişirme el kitabı yazdığını ve bu eserinde başka konuların yanı sıra çeşitli yemeklere katılacak baharatın miktarı ve türüyle ilgili bilgiler verdiğini *Mürucüz-Zeheb* adlı eserinde belirtir.[15]

Abbasi halifeleri, pek çok açıdan Pers sarayındaki uygulamaları devam ettirmişlerdi, yemek konusundaki uygulamalarda da Pers etkisi görülüyordu. Pers kralları yemek yarışmaları düzenlerlerdi, Abbasi halifeleri de

öyle yaptılar, Pers seçkinleri sevdikleri yemekleri yazdırarak kayda geçirdiler, Bağdat'ta da aynı gelenek izlendi. Arapça yazılmış, bilinen en eski yemek kitabı, 10. yüzyılda kâtip İbn Seyyar el-Verrâk tarafından hazırlanan ve 8. ve 9. yüzyılda yaşamış halifelere ve onların saray mensuplarına ait yemek tariflerini içeren *Kitâbü't-Tabîh* adlı eseridir.

Abbasi Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Bilgiler

Abbasiler genellikle günde iki kez yemek yerlerdi; ilki gün ortasında ikincisiyse akşam yeniyordu. Akşam yemeğine daha çok önem verilirdi. Kahvaltının her zaman yenen bir öğün değil de sağlık kaygısıyla yenen bir öğün olduğu anlaşılıyor.[16]

Abbasi mutfağında ekmek; darı, pirinç, arpa, buğday gibi çeşitli malzemelerden ve çeşitli şekillerde yapılırdı. Ekmek yeme, Abbasilerde övgüye layık bir davranış olarak görülmüş ve şahıs sıfatı olarak da kullanılmıştır.[17] Özellikle buğday unundan ve hurmadan yapılan ekmek İslamiyet öncesinde bile Güney Arabistan'da çok beğenilen bir mamuldü.[18] Pirinç unundan yapılan ekmek, Bağdat'ta halkın önemli bir yiyeceğiydi, gelir düzeyi düşük halk pirinç unundan ekmek almayı yeğlerdi.[19] Pirinç ayrıca, baharatlı, şekerli pirinç pilavı yapımında da kullanılan bir tahıldı. Eski bir Arap atasözünde, cennettekiler ne yer acaba, sorusunun cevabı tereyağlı pilavdır.

Kanalların inşa edilmesiyle sulu tarımın gelişmesi sebze yetiştiriciliğini de etkilemişti. Muhammed Manazir Ahsan, eserinde Râgıb'ın, *Muhâdarât*'ında sebzesiz bir sofrayı bilgelikten yoksun bir adama benzettiğini aktarır. Abbasi mutfağında sık kullanılan sebzeler arasında bakla, patlıcan, asmakabağı, havuç, pırasa, soğan, sarımsak, şalgam, ıspanak, kuşkonmaz sayılabilir. Özellikle patlıcanın çok çeşitli yemeği yapılıyordu. Kuşkonmaz ise şiirlere konu olmuştu. Sebzeli et yemekleri yapıldığı gibi yoğurt ile sebzenin bir arada kullanıldığı yemekler de vardı. Yemeğin yanında nane gibi kokulu taze otlar yeniyordu. Tere, hindiba, turp, pırasa, taze soğan gibi yeşilliklerden bazıları kötü kokuları nedeniyle, bazılarıysa dişlere ve dişetlerine yeşil renk verdiği düşünülerek kibarların yemekten kaçındığı yiyeceklerdi.[20]

Abbasi mutfağında kırmızı et olarak oğlak, kuzu, koyun, deve ve dana eti kullanılıyordu. Bu etlerle yapılan yemeklerin bazılarının tavuk etiyle

de yapılabileceği tariflerde not edilmiştir. Ahsan'ın belirttiği gibi İbn Cezle ve Er-Razî gibi Abbasi hekimlerinin koyun etinin yararları konusundaki açıklamaları dikkat çekicidir. İslamiyet'te kanın yasak olmasıyla bağlantılı olarak etin pişirilmeden önce kandan ve pislikten arındırılması, pişirme yöntemleri açısından çok önemliydi.

Balık da önem verilen bir yiyecekti. Bağdadî'nin *Kitâbü't-Tabîh*'inde balık yemekleri için ayrı bir bölüm yer alır. Balık, Abbasi mutfağında çeşitli biçimlerde yararlanılan bir malzemeydi. Abbasiler, büyük balıklara rağbet ediyorlardı. Dicle'den ve Fırat'tan yakalanan balıklar taze, tuzlanmış veya kurutulmuş olarak tüketilirken küçük balıklar fakirlerin hakkı olarak görülürdü.[21] Bağdadî'nin kitabında, Van Gölü'nde yakalanıp getirildiği belirtilen *tarrîh* adlı balıkla yapılan çeşitli tarifler de verilir. Ortaçağ Arap dünyasında yazılmış başka yemek kitaplarında da balığa rastlanır.[22] Van Gölü balığıyla yapılan yemeklerin çeşitliliği, göl balıklarının da rağbet gördüğünün göstergesi sayılabilir.

Bedevi kültüründe çok önemli bir yere sahip olan süt genellikle deve, inek, keçi, koyundan elde ediliyordu. Bir süt ürünü olan yoğurt, çeşitli yemeklerin, çeşnilerin, mezelerin yapımında kullanılıyordu. Tereyağı, tereyağının kaynatılıp rafine edilmesiyle elde edilen sadeyağ, peynir, bir çeşit kurut olan şiraz, ekşimik, süt kesiği gibi süt ürünleri tüketiliyordu. Tok canlıların en kıymetli yiyeceğe bile dönüp bakmayacağını anlatmak amacıyla bir anekdotun içinde "Has tereyağı gözünün önündeyken tok olduğunda köpek bile yanından geçip gider," ifadesini kullanan Câhız, tereyağının Abbasiler'de kıymetli bir malzeme olduğu bilgisini de satır arasında vermiş olur. Kuyrukyağı, tereyağı, sadeyağ, susamyağı temeklerde, pahalı bademyağı veya antepfıstığı yağı ise bazı tatlıların yapımında kullanılıyordu.

Abbasiler döneminde Irak ve Suriye topraklarında çok ve çeşitli meyve yetiştiriliyordu. Arabistan'da yetişen meyvelerin "kraliçesi" olarak nitelendirilen hurmanın[23] çok çeşidi vardı. Ucuz olduğundan özellikle orta kesimin sofrasında sıklıkla yer alıyordu. Hurma, Arabistan yarımadasında İslamiyet öncesinden beri çok önemli bir ticari metaydı. Halife Harun Reşid'in Abdesi ve Abbâdan arasında 50 fersahlık bir bölgede hurma ağaçlarını görünce "İnceledik ve baktık ki, yeryüzündeki bütün altın ve

gümüşler Basra'daki hurmaların parası kadar etmez,"[24] dediği rivayet olunur. Zenginlerin sofrasını kaliteli hurmanın yanı sıra elma, üzüm, kavun, portakal, ağaçkavunu, şeftali ve muz süslüyordu. Suriye'deki meyve bahçelerinden kayısı, incir, erik, nar, firavun inciri, tatlı elma çeşitleri Abbasi halifelerine hediye olarak gönderilirdi. Harun Reşid döneminde Rahba'da çok leziz bir ayva çeşidinin yetiştirildiği, İran'dan ayvanın, Taberistan'dan da şeftalinin Bağdat'a gönderildiği bilgiler arasındadır. Kavun, Bağdat'ta o kadar sevilen ve çok tüketilen bir meyveydi ki şehirdeki meyve pazarı "kavun-karpuz pazarı" adıyla anılıyordu. Harezm kavunları, tatlı ve kokulu olmaları itibariyle çok ünlüydü. En tatlı ve en kaliteli kavun çeşidi *bâranc* adı verilen bir kavundu, öyle ki Halife Memun (813-833) bunları Harezm'den özel olarak getirtirdi. Damak tadı gelişmiş ve keseleri şişkin Bağdatlılar ziyafet sofralarında sunacakları meyvelerin seçimi konusunda titiz davranırlardı. Zenginler, Suriye elması, Hindistan'dan gelen gülsuyuyla yıkanmış şekerkamışı, Belh'ten gelen ayvaları tercih ederler; nar, incir ve karpuzu ucuz meyveler olduklarından tercih etmezler, sıradan halka bırakırlardı. Badem, Antepfıstığı, ceviz gibi sert kabuklu meyveler ve incir, hurma gibi yumuşak bazı meyveler kurutulurdu. Ayrıca, kurutmaya uygun olmayan meyveler ağzı sıkıca kapalı kaplar içinde toprağa gömülür veya şeker ya da bal şurubu içinde kaynatılarak saklanırdı. 9. yüzyıl Bağdat'ında ağaçkavunu ve turunç zor bulunan meyveler olduğundan yüksek tabakaya mensup kişiler tarafından tüketilirdi. Bağdat'a ağaçkavunu Sûs'tan ve Tebaristan'dan geliyordu. Özellikle Tebaristan ağaçkavununun kokusu övülürdü.[25]

Abbasi mutfağında tuz, "Konuşmada dilbilgisi ne kadar gerekliyse yemekte tuz o kadar önemlidir," Arap atasözünü doğrular nitelikte öneme sahipti. Abbasi döneminde mutfakta iki tür tuz kullanılıyordu, adi tuz ve Nişabur yakınlarındaki Andaran kayalıklarından elde edilen, daha çok beğenilen Andaran tuzu. Kristal veya parlatılmış gümüş gibi parlak olan Andaran tuzu, yemek pişirme kılavuzlarında her çeşit pişirme yöntemi için uygun tuz olarak belirtiliyordu. Tuz, çeşitli renk verici yiyecek maddeleriyle örneğin sumak suyuyla renklendirilerek renkli tuz haline getirilebiliyordu. Yemeklerde, karabiber ve benzeri biberler, kimyon, zencefil, kişniş, karan-

fil, dereotu, kekik gibi baharat ve kokulu otlar, gülsuyu, safran, misk vb yiyeceklere güzel koku vermek için kullanılıyordu.

Bağdat'ta Dicle suyu içiliyordu. Yemekten sonra *nabîdh* genel adıyla bilinen alkolsüz meyveli içeceklerin tüketimi yaygındı. Meyve özü, süt, bal, şeker hatta havuç gibi bazı sebzelerle içecek yapılırdı. Bağdat'ta meyve suyu sokakta, ağzı kapalı şişelerde satılıyor, satılan meyve suyunun hangi meyveden yapıldığı ve imalatçının adı şişenin etiketinde belirtiliyordu. Meyveden yapılan içeceklerin çoğu Bağdat'a İsfahan'dan getirilirdi. *Fukka* adı verilen beyaz şeker, bal, gülsuyu, miskle yapılan, içine buz konarak soğutulan içeceğin özellikle yemekten sonra içilmesi tavsiye edilirdi. Lezzet düşkünü zenginler çoğunlukla kayısı, bal ve üzümle yapılıp kokulandırılan içecekleri tercih ederlerdi.[26]

Hali vakti yerinde Abbasiler'in en çok kullandıkları yakıt odundu. Bağdadî, incir odununu çok nemli olmasından ötürü çok is çıkardığı için kullanılmaması gereken bir odun sayar. Öte yandan meşe, zeytin gibi ağaçların kuru odunlarını önerir. Hali vakti yerinde olmayanların kuru hurma dallarını, şeker kamışının kuru yapraklarını, çalı çırpı, kuru diken, tezek ve odun talaşını yakıt olarak kullandığı, dönemi anlatan kaynaklardan anlaşılmaktadır.[27]

Tencere yemekleri ve haşlamaların yapımında en çok kullanılan pişirme kapları, kazan ve çömlekti. Çeşitli boyutlarda olan bu kaplar, bakır, taş ve kilden yapılıyordu. Bağdadî'nin, pişirme kaplarıyla ilgili görüşü şöyledir: "Toprak kap yerine sabuntaşı tencereyi tercih etmeli, gerekirse kalaylı bakır kap kullanmalı. En kötü (yemek) kalayı gitmiş bakır kapta pişirilmiş yemektir." Câhız'ın eserindeki bilgi de bu doğrultudadır: "er-Râkâşî'nin kazanları diğer kazanlar gibi / Oyma aletiyle oyulmamıştır / Ve mağara taşından alınmamıştır hammaddesi Ama, çamurlu ormanların ve ırmakların / Üvey çocuğudur, Ebû Hafd'ın kazanı." Burada, Câhız'dan bir ev sahibini överken kazanlarından da bahsedildiğini, şiirlerde kazanların niteliklerinden, tencerelerin eskiliğinden, kepçelerin boyutlarından söz edildiğini, testisinin başları kopuk, kulpunun kırık, kazanının yamalı, çanağının kırık olduğunu belirtmenin kişinin cimriliğini vurgulama yöntemlerinden biri olduğunu öğreniyoruz.[28]

Balık kızartmak veya yumurta yemekleri yapmak içinse *miklâ* denen döküm veya taştan oyma tavalar kullanılıyordu. Yemeğin pişirme tekniğine

uygun olarak, bu kaplar açık ateşte sac ayağına oturtuluyor, fırına veya tandıra konuyordu. *Dist* denen yüksek kenarlı tepsi özellikle tandırda pişirilecek yemekler için uygun görülüyordu. Çeşitli biçimlerde sepetler de mutfakta kullanılan eşyalar arasındaydı. Özellikle Bağdadî'deki *zeytun mubahhar* tarifinde, zeytin hasırdan bir tepsiye konarak tütsülenir.

Kepçe, et maşası, spatula, tahta tepsiler, tabaklar, küpler, bıçak, bardak, kâdeh, kâse sofraya getirilen çeşitli çeşnilerin konduğu oniksten yapılmış küçük kâseler; baharatın, ezmelerin konduğu cam, porselen ya da kilden yapılmış *baraniyye* adı verilen küçük tabaklar, tahta kutular, şişeler, tulumlar mutfaktaki öteki gereçlerdi. Su için *muzzammila* adlı özel bir su kabı kullanılıyordu. Bu kap, kavanoz benzeri olup yeşil renkliydi ve gümüş veya kurşundan bir kapağı vardı; dış yüzeyi beze sarılmış saman tabakalarıyla kaplıydı. Gece boyunca *berrêde* adı verilen ayrı bir kapta soğutulan su, *muzzammila*'ya boşaltılıp servis ediliyordu. Suyu soğuk muhafaza etmek ve buz koymak amacıyla başka kaplar da kullanılıyordu. Hava sıcak olduğundan buz ve kar mutfakta önemli bir yere sahipti. Kar kuyularından çıkarılıp getirilmiş kar ve kalıplar halindeki buz, zengin evlerinde özel kuyular ya da depolar içinde saklanıp gerektiğinde kullanılıyordu. Saraylarda ve yöneticilerin konaklarında çok miktarda kar ve buz tüketiliyor, bu tüketimin bütçesi milyonlarca dirhemi buluyordu.[29] Bakırdan veya başka metallerden yapılan siniler, günümüzdeki gibi yemek tabaklarının taşınması ve de bir ayağın üstüne oturtularak yemek yeme sırasında üzerine tabakların konmasına yarıyordu. Alışveriş sırasında *zenbîl* veya *zabbîl* denen taşıma gereçleri kullanılıyordu.[30] İslam kültürünün çeşitli yönlerinde vurgulanan temizlik kaygısı, yemek konulu metinlerde de yer alır. Abbasiler pişirme kaplarının ve mutfaktaki öteki gereçlerin temizliğine, kaplarda kalan yanıkların iyice temizlenmesine ve kapların güzel kokmasına önem veriyorlardı. Bağdadî, kitabında yemek pişirmede kullanılan kapların yıkandıktan sonra önce kiremit tozuyla sonra potasla ovulması gerektiğini belirtiyor.

Bağdadî'nin Kitâbü't-Tabîh'i

Kaynak Metin Bilgisi

Muhammed b. Hasan b. Muhammed el-Kerim el-Bağdadî'nin 623/1226'da derleyip kaleme aldığı *Kitâbü't-Tabîh*, 13. yüzyılın ilk yarısında Abba-

si mutfağı konusunda önemli bilgiler içeren bir kaynaktır. Bağdadî'nin (öl. 637/1239) kendisi hakkında çok fazla bilgiye sahip değiliz. Yazar, kitabının giriş bölümünde, "Garip ve alışılmadık şeylerden söz edilen, caiz olmayan malzemeleri içeren birçok yemek kitabına rastladım. Bunlar bir araya getirildiğinde gönül rahat etmiyor," diyerek kitabı hazırlamaya iten sebebi belirtir. Bağdadî, kendisinin bu dünyadaki zevkler arasında yemeği diğer zevklere tercih eden bir kişi olduğunu vurguladıktan sonra "yemek yapmak isteyen kim olursa olsun kullanmak isteyebilir düşüncesiyle bu kitabı derledim," der.

Bağdadî'nin derlemesi, yalnızca kendi yüzyılında ve yazıldığı dil olan Arapçanın okurları "yemek yapmak isteyenler" tarafından okunmakla kalmamıştır. Charles Perry'nin aşağıdaki giriş yazısında belirttiği gibi Arapça metin, Osmanlı İmparatorluğu döneminde ilgi görmüştür. 15. yüzyılda, Muhammed bin Mahmûd Şirvanî metne bazı tarifler de ekleyerek Osmanlı Türkçesine aktarmıştır.[31] Bu metin ile ilgili bir yüksek lisans tezi yapılmış[32] daha sonra ise metin günümüz Türkçesine aktarılmıştır.[33] Ayrıca, Stefanos Yerasimos, Şirvanî'nin eserindeki tariflerden bazılarını günümüz tekniklerini ve mutfakta kullanılan araç gereci kullanarak "yeniden yazdı", bu eser Türkçeye çevrildi.[34] Arapça özgün eser, 1934'te Davud Çelebi tarafından basılı olarak yayınlanmış, 1939 yılındaysa A. J. Arberry tarafından İngilizceye çevrilerek yayınlanmıştır.[35] Arberry'nin çevirisi daha sonra, Charles Perry'nin notlarıyla *Medieval Arab Cookery* içinde 2000 yılında tekrar yayınlanmıştır.[36]

Elinizdeki Türkçe çevirinin kaynak metni, Charles Perry tarafından yapılmış *A Baghdad Cookery Book* adlı İngilizce çeviridir. Söz konusu kaynak metin, hem ayrı bir kitap olarak hem de *Petit Propos Culinaires* dergisinin 79. sayısı olarak eşzamanlı bir şekilde Prospect Books tarafından Kasım 2005'te yayınlanmıştır.

Kitâbü't Tabîh'teki Tariflerin Biçemi ve Çeviriyle İlgili Bilgiler

Metinde yer alan tarifler, yemek pişirmenin tekniklerini, usullerini, pişirme sürelerini bilen, malzemeyi iyi tanıyan, yemeğin kıvamını, kokusunu ve dokusunu değerlendirme bilgisine sahip kişilere yönelik yazılmıştır. Metinde malzemelerin miktarı belirtilmiyor, ancak bazı durumlarda baharat

istisna oluşturuyor. Yemeğin malzemelerinin hazırlanma ve pişirme aşamaları atlanabiliyor veya bunların sırasına dikkat edilmiyor. Charles Perry İngilizce çeviride, devrin özelliklerini yansıtmak istediği, malzemeler ve biçem ile ilgili bilginin günümüz okuruna aktarılmasını amaçladığı için Arapça özgün metnin biçem özelliklerini korumuştur. Türkçe çeviri de bu doğrultuda yapıldığından tariflerdeki bazı ifadeler ilk okumada yadırgatıcı gibi görünse bile yemek pişirmeye aşina olanların bunu garipsemeyeceği kanaatindeyim. Günümüz aşçısı mutfağına girip yüzyıllar öncesine ait bu tarifleri uygulamak isterse tıpkı o devirdeki mahir aşçılar gibi el-göz kararına, süre ve kıvam duygusuna güvenerek, "kokusundan piştiğini anlayarak" bu işi kotaracaktır. Türkçe çeviride tariflerin bir yeniden canlandırma çalışması bağlamında yeniden-yazım ürünleri olması amaçlanmadığından tariflerin ölçeklendirilerek çevrilmesi stratejisi güdülmemiştir. Böyle bir çeviri, başka bir çalışma olabilir. Türkçe çeviride, yemek adları ve İngilizce çeviride özgün metinden yapılmış Arapça sözcük alıntıları, Arapça sözcüklerin Türkçe söylenişine göre ve esasen *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*'nde (DİA) uygulanan transliterasyon usulüne uyularak yazılmıştır. Çevirinin bu aşamasıyla ilgili olarak kıymetli yardımlarını esirgemeyen, ayrıca İngilizce metinde karşılaştığım zorluklar konusunda zaman zaman Arapça metne dönerek bana destek veren Doç. Dr. Mustafa Küçükaşçı'ya teşekkürlerimi sunarım.

Kitâbü't Tabîh'te Adı Geçen Malzemeler ve Mutfakta Kullanılan Teknikler

Her metinde söz konusu olduğu gibi bu metin için de pek çok farklı okuma yapılabilir. Örneğin, *Kitâbü't-Tabîh* kaleme alındığında Amerika kıtasının "keşfedilmesine" daha çok uzun yıllar olduğundan domates, patates gibi Yeni Dünya nimetlerine rastlanmayan bir Ortadoğu'da yiyecek malzemeleri üzerinden yahut malzemelerin hazırlanması, kullanılması ve pişirme teknikleri açısından farklı bir okuma yapılabilir. Bu kitap, bugün içinde bulunduğumuz coğrafyanın bir kısmının da parçası olduğu Abbasi uygarlığının mutfağını süreklilik ve değişim açısından ele alarak okunduğunda, bazı unsurların varlığını dönüşerek sürdürdüğü, bazı sözcüklerin anlam değiştirdiği, bazı malzemelerinse oluşturuldukları ortamda bile ar-

tık tamamen yok olup gittiği anlaşılıyor. Bu açıdan ele alındığında 13. yüzyıl başında kullanılan bazı malzemelerin günümüzde, metnin kendi coğrafyasında kaybolmuş, bazı lezzetlerin unutulmuş olduğunun farkına varmak gastronomi tarihi açısından çarpıcı olmalıdır. Örneğin *murrî* ve *kamah rical* günümüzde yapılmıyor. *Kitâbü't-Tabîh*'teki kimi tarifler günümüzde farklı şekilde uygulanıyor. Tarifleri okurken bunların, Abbasi hakimiyetinde kalmış, günümüzde ise farklı ülkelerin sınırları içinde bulunsa da Doğu Akdeniz, Kuzey Afrika, İspanya, Arap Yarımadası, İran, Güney Kafkaslar coğrafyasının parçası olan ülkelerin mutfaklarında izlerini bulmak mümkün. Bu izler kimi zaman yemek adlarında birebir olarak, kimi zaman da teknikte karşımıza çıkıyor. Borani, herise, kadayıf, cezerye, etli dolma, bakla piyazı, badem ezmesi ve daha neler neler bu mutfaktan günümüze aktarılanlar arasında yer alıyor. Her devirde olduğu gibi 13. yüzyıl Bağdat'ında da mutfaktan iştah açıcı kokular yaymak aşçının maharetine ve malzemeye bağlı; ama bu mutfakta kırmızı et, kuyrukyağı, gülsuyu, safran, zencefil, kişniş tohumu, kişnişotu, (kara)biber, nane, tarçın, sumak, damlasakızı, badem, ceviz, nohut, yoğurt çeşitleri gibi malzemelerin el altında bulunması gerekiyor.

Abbasi mutfağında tatlılarda badem, antepfıstığı, hurma kullanımı ön plana çıkıyor. Fâlûdec, levzînec gibi tatlıların hangisinin daha lezzetli olduğu edebiyata bile konu olmuş. Şihâbuddîn El-Akfehsi bu konuda, "Kadı Ebû Yusuf der ki: Harun Reşid ile hanımı, fâlûdecin mi yoksa levzînecin mi daha güzel olduğunu söylemem, aralarındaki anlaşmazlığı çözmem için bana geldiler. Ben, "Ben kesinlikle hazır olmayan hakkında bir hüküm vermem," dedim. Bunun üzerine Harun Reşid, adamlarına bunların hazırlanmasını ve bana getirilmesini emretti. Hazırlanıp getirildiğinde bir ondan bir bundan alıp yemeye başladım. Öyle çok yedim ki artık tabakları yarılamıştım. Harun Reşid, "Hangisi daha güzel?" Ben de dedim ki, "Ey müminlerin emîri! Birinin şahidliğini dinleyeceğim ve onun lehine hüküm vereceğim vakit diğeri delilini getirdi. Diğerinin şahidliğini dinleyip onun lehine karar vereceğim vakit bu delilini getirdi. İkisinin delili de birbirinden güçlü bir türlü karar veremedim," hikâyesini aktarır.[17]

Abbasi mutfağı, kullanılan teknikler açısından gelişmiş bir mutfaktır. *Kitâbü't-Tabîh*'te yiyecekler, sofraya getirilinceye kadar uygulanan teknikler, malzemelerin pişirilmeye hazır hale getirilmesi için yapılan hazırlıklar pişirme, pişirme sonrası işlemler ve süsleme olarak dört farklı açıdan ele alınabilir. Bu kitaptaki tariflerde pişirme öncesinde yapılan hazırlıklarda kullanılan teknikler arasında kuşbaşı doğrama, şerit şerit doğrama, top top yapma, doldurma, sarma, muska şeklinde kesme, sıvı içinde ezme ve/veya mıncıklama, süzgeçten geçirme, kabuğunu soyma, iç kabuğunu soyma, çekirdeklerini ve lifini temizleme, balığın yün kumaşa sarılarak sıcakta bekletilmesi sayılabilir. Pişirmede kullanılan tekniklerse, kavurma, kızartma, tandırda pişirme, haşlamadır. Acı patlıcan dilimizde artık sadece deyimlerde kaldı; oysa daha 20-30 yıl öncesinde patlıcanın acılığı mutfaklarda ciddi bir sorundu. Abbasi mutfağında patlıcanlı yemeklerde uygulanan pişirme öncesi tekniklerden biri de patlıcanın acısının giderilmesi için tuzlu suda haşlanmasıdır. Pişirme sonrası teknikler arasında ise, sirkeye yatırma, sirke-*murrî* karışımına yatırma, şerbete yatırma, yoğurtla karıştırma, tahinli sosa yatırma, pişmiş eti *murrî*'ye yatırma, baharatlı şekere bulama sayılabilir.

Yemeklere ekşilik vermek için sirke çeşitleri, koruk, koruk suyu, sumak suyu, sumak, turunç suyu, nar suyu, limon suyu; tatlı içinse bal, hurma pekmezi, şeker, hurma kullanılırdı. Ekşi-tatlı birlikteliğinin görüldüğü Abbasi yemeklerinde bu birliktelik, ekşilik veren malzemelerin yanı sıra ekşi elma, nar tanesi gibi ekşi meyveler, kuru üzüm, kuru incir, tatlı erik, ayva, hurma, hünnap, siyah üzüm, kızıl üzüm, kayısı tatlı meyveler olarak karşımıza çıkar.

Sugdiyye veya muhfiyye adlı yemeklerde olduğu gibi çeşitli et pişirme tekniklerinin bir arada kullanılması aynı malzemenin çok çeşitli teknikle işlendiğinin en iyi örneklerinden biri. Ruhâmiyye reçetesinde olduğu gibi pirinç, et ve sütün bir arada kullanılması ise malzemelerin birlikteliği açısından dikkat çekici bir özellik.

Yemeğin, tat alma duyusuna hitap etmesinin yanı sıra estetik bir zevk vermesi de çok önemlidir. Kaliteli ve doğru malzemeyle usulüne uygun şekilde yapılmış bir yemeğin servis edileceği kapta düzenlenmesi, üs-

tünün süslenmesi yemekten alınan zevki artıran unsurlardır. Ortaçağ Arap mutfak geleneğinde yemeklerin renklendirilmesine, baharat ve koku vericiler kullanarak güzel kokmasını sağlamaya büyük özen gösteriliyordu.[38] *Kitâbü't-Tabîh*'teki yemekler, kullanılan koku vericiler ve süsleme malzemeleriyle süsleme teknikleri açısından da incelenebilir. Ana renklendirici olarak safran kullanıldığı görülür. Gülsuyunda, sirkede, balda, yemeğin suyuyla işleme tabi tutularak safranın rengini salması sağlanırdı. Eflatun renk için sumak, yeşil renk içinse ıspanak veya fesleğen kullanılıyordu.

Koku verici maddeler incelendiğindeyse, yemek pişirilirken içine çeşitli baharat ve taze ya da kuru kokular ilave edildiği görülüyor. Güzel kokular, İslam kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bağdadî, kitabının giriş kısmında güzel kokuyu bu dünyadaki altı nimetten biri sayar. Mutfak geleneği bağlamında güzel koku, altı nimetten bir başkası olan yemek yeme ve içmenin tamamlayıcısıydı. Bağdadî'nin eserindeki tariflerde kullanılan kokulu otlar, kuru ve taze dereotu, kereviz yaprağı, kuru veya taze nane, kekik, kişnişotu, reyhandır. Koku vermesi amacıyla kullanılan baharat çeşitleri olarak kâfur, sakız, misk, gül yaprağı, tarçın, esmeramber, zencefil, kişniş tohumu, şeytantersi dikkat çekiyor. Ayrıca, esas olarak renklendirme özelliğinden yararlanılan safranın kendine özgü bir kokusunun da olduğunu belirtmek gerekir. Baharat ve kokulu otların yalnızca yiyecekleri kokulandırmak için değil, kapların güzel kokmasını sağlamak amacıyla da kullanıldığı anlaşılıyor. Bağdadî, kitabının başında bilinmesi gerekenler kısmında aşçılara öğütler verirken yemek pişirmede kullanılan kapların ve çömleklerin yıkandıktan sonra taze ağaçkavunu ve turunç yapraklarıyla silinmesi ve kuru gül yaprağı tozuyla ovulmasını söyler, kâselerin sakız ve havlıcanla kokulandırıldıktan sonra içlerine yiyecek konmasını özellikle vurgular. Yemek pişirilen kapların yıkandıktan sonra turunç yaprağı veya kekikle ovulması; Anadolu'da daha 1970'li yılların sonuna kadar yaşayan bu malzemelerin bol bulunduğu Akdeniz bölgesinde de çömleklerin, sactan pişirme kaplarının ve et kesme tahtalarının temizliğinde yakın bir geçmişe kadar uygulanan yöntemdi. Bağdadî'nin *Kitâbü't-Tabîh*'inde gülsuyu sıklıkla yalnızca tatlılarda değil etli yemeklerin de kokulandırıl-

masında kullanılıyor, yemekler piştikten sonra, servisten önce gülsuyu serpiliyor, tariflerin çoğunun sonunda "yemeğin üstüne biraz gülsuyu serpilir" ifadesi yer alıyor.

Nar tanesi, nane ve yumurtanın süsleme malzemesi olarak kullanıldığını görüyoruz. Ayrıca fâlûdeciyye adlı yemekte olduğu gibi servis tabağının süslenmesinde hamur işinin kullanıldığı da oluyordu.

Kitâbü't Tabîh'teki Yemek Adlarına İlişkin Bir Saptama

İster göstergebilimsel bir bakış açısıyla ister salt dil boyutunda ele alınsın, bu metinde yemek adları çok çarpıcı. Metindeki yemek adlarını şöyle gruplayarak inceleyebiliriz:

a) Rengi yemeğin rengine benzetilen nesnenin adı, yemeğin adını etkilemiş.
Fahitiyye örneği: Yemeğe katılan sumak yemeğin rengini gökçe güvercinin göğüs tüylerinin rengine benzetmiş, Arapça fâtiha, gökçe güvercin demek olduğu için yemeğin adı fatihiyye olmuş.
Reyhaniyye örneği: Yemek ıspanakla yapıldığı halde, rengi reyhanın yeşiline benzetilmiş.

b) Yemeğin görünüşünün bir hayvana, bitkiye benzetilmesi yemeğin adını etkilemiş.
Hubeyşiyye örneği: Arapçada hubeyş beç tavuğu anlamına gelir. Beç tavuğunun beyaz noktalı görünümü ile yemekteki dövülmüş cevizin yemek suyunda nokta nokta görünmesi birbirine benzetilmiş.
Nücûmiyye örneği: Arapçada nücûm, yıldızlar anlamına gelir. Yemeğe kırılan yumurta, yıldızlara benzetilmiş.

c) Yemeğin malzemelerinden biri şekil olarak bir nesneye benzetildiğinde yemeğin adı ona göre verilmiş.
Dinariyye örneği: Havuç halkaları altın para dinara benzetilmiş.
Bundukiyye örneği: Arapça bunduk, fındık demektir. İçine ezilmiş nohut konulan köfteler, kesildiğinde kabuklu fındığa benzetilmiş.
mişmişiye örneği: Arapça mişmiş, kayısı demektir. Kayısı büyüklüğündeki safranla boyanmış köfteler kayısıya benzetilmiş.

d) Ünlü kişilerin adları yemeğe verilmiş; örneğin *bûrân*'da Halife Memun'un karısı Bûrân'ın adı; *muhallebiye*'de 7. yüzyılda yaşamış, Horasan'da valilik yapmış el Muhallab b. Abî Sufra'nın adı; *İbrahimmiyye*'de şair ve velihat İbrahim el-Mehdî'nin adı, yemeğin adını belirlemiş.

e) Kullanılan ana malzeme yemeğin adı olmuş.
Adasiyye örneği: Arapça ades, mercimek demek
Seferceliyye örneği: Arapça sefercel, ayva demek.

f) Yemeğin adını pişirme tekniği belirlemiş.
Isfânâh mutaccan örneği: Arapça tâcin, tava veya taccana kızartmak demek.

TEŞEKKÜR

Kitâbü't-Tabîh'i Arapçadan İngilizceye çeviren Charles Perry'ye İngilizce metnin Türkçe çevirisini yapma iznini bana verdiği, İngilizce çevirisi yayınlandıktan sonra yaptığı değişikliklerden beni haberdar ettiği, çeviri sürecinde kendisine yönelttiğim soruları tartışarak açıklığa kavuşturduğu ve beni bu süreçte daima desteklediği için teşekkürlerimi sunarım. Kuşkusuz, Sayın Turgut Kut beni *Kitâbü't-Tabîh*'in Arberry çevirisinden haberdar etmeseydi ve sonrasında Charles Perry ile tanıştırmasaydı bu çeviriyi yapmam söz konusu olamazdı, bu nedenle kendisine müteşekkirim. Tariflerin çevirisi sırasında pişirme teknikleri ve malzemelerin özellikleriyle ilgili bazı sorularımı cevaplayan Şef Musa Dağdeviren'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Belkıs Taşkeser'e harika desenleriyle kitabı zenginleştirmeyi kabul ettiği ve desenlerini çizerken pek çok şeyi benimle paylaşma zahmetine katlandığı için ne kadar teşekkür etsem azdır.

H. NAZLI PİŞKİN
Bağlarbaşı, 2009

Notlar

1 Maxime Rodinson, "Studies in Arabic Manuscripts Relating To Cookery," Çev. Barbara Inskip, *Medival Arap Cookery* içinde, Maxime Rodinson, A. J. Arberry, Charles Perry, Prospect Books, 2000, s. 91-164.

2 Hugh Kennedy, *Early Abbasid Caliphate A Political History*, Croom Helm, Londra ve Sidney, 1981, s. 18-19.

3 Xavier De Planhol, *Les Fondements Geographiques De L'Histoire De L'Islam*, Flammarion, Paris, 1968, s. 76.

4 Philip K. Hitti, *Siyâsî ve Kültürel İslam Tarihi*, Çev. Salih Tuğ, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1980, Cilt 2, s. 535-537.

5 M. Andrew Watson, *Agricultural Innovation In the Early Islamic World, The diffusion of crops and farming techniques 700-1100*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983, s. 89.

6 Abdülhalik Bakır, *Ortaçağ İslam Dünyasında Itriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, Ankara, 2000, s. 112.

7 Thomas T. Allsen, *The Royal Hunt in Eurasian History*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 2006, s. 93.

8 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life Under The Abbasids, 170-289 AH, 786-902 AD*, Librairie du Liban Longman, Londra ve New York, 1979, s. 117-118.

9 Lilia Zaouali, *Medieval Cuisine Of the Islamic World A Concise History With 174 Recipes*, Çev. M. B. DeBevoise içinde Charles Perry'nin önsözü, University Of California Pres, Berkeley, Los Angeles, Londra, 2007.

10 Nina Garbut, "Ibn Jazlah: The Forgotten 'Abbasid Gastronome," *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 39, 1996, s. 42-44.

11 *The Cambridge History of Arabic Literature Religion, Learning and Science in the 'Abbasid Period*, Ed. by. M. J. L. Young, J. D. Latham and R.B. Serjeant, Cambridge University Press, 1990, s. 477-497.

12 Maxime Rodinson, "Ghıdhâ" *Encyclopedia of Islam*, New Edition, E. J. Brill, Leiden, 1965, s. 1057-1072.

13 Câhız, *Cimriler Kitabı Kitâbu'l-Buhalâ*, Çev. Yahya Atak, Şûle Yayınları, İstanbul, 2004, s. 207.

14 Maxime Rodinson, "Studies in Arabic Manuscripts Relating To Cookery," Çev. Barbara Inskip, *Medival Arap Cookery* içinde s. 91-164.

15 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 76.

16 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 156.

17 Câhız, *Cimriler Kitabı*, s. 209.

18 Maxime Rodinson, "Ghidha," *Encyclopedia of Islam*.

19 Maxime Rodinson, "Ghidha," *Encyclopedia of Islam*, Ahsan, Social Life, çeşitli yerlerde.

20 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 13.

21 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 144.

22 Charles Perry, "Medival Arab Fish: Fresh, Dried and Dyed," *Medival Arab Cookery*, s. 477-486.

23 Philip K. Hitti, *Siyasî ve Kültürel İslâm Tarihi*, Cilt 1, s. 38-39.

24 Abdülhalik Bakır, *Ortaçağ İslam Dünyasında Itriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, s. 194-195.

25 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 109-115.

26 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 112.

27 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 118-120.

28 Câhız, *Cimriler Kitabı*, s. 206.

29 Abdürrezzak Sa'd Fehmi'nin *el-Âmmetü fi'l-Bağdat fi'l-Karni's-Sâlis ve'r-Râbii'l-Hicri*, (Beyrut, 1983) adlı eserinden aktarılan yer Ramazan Altınay, *İlk Dönem İslam Toplumunda Çalışma Hayatı Emevilerde Esnaf ve Meslekler*, Tablet Yayınları, Konya, 2006, s. 118.

30 Muhammed Manazir Ahsan, *Social Life*, s. 120-130.

31 Bağdadi'nin eserinin tanıtımı ve Şirvâni'nin çevirisi konusunda Bkz. Günay Kut, "13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı," *Kaynaklar*, 3/Bahar, Ankara, 1984, s. 50-57. Ayrıca, Günay Kut, 'Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine,' 1. *Milletlerarası Yemek Kongresi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986. Ayrıca, krş. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Haz. Prof. Dr. Mustafa Argunşah, Dr. Müjgân Çakır, Bilimevi Basın Yayın Ltd. Şti., Gökkubbe, İstanbul, 2005.

32 Sami Türk, *Kitabü't Tabih Tercümesi*, Danışman. Doç. Dr. Muhammet Yelten, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili Edebiyatı Anabilim Dalı, 1999.

33 Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Haz. Mustafa Argunşah, Müjgân Çakır, Bilimevi Basın Yayın Ltd. Şti., İstanbul, 2005.

34 Stéphane Yerasimos, *A la Table du Grand Turc*, Illustrastions Belkıs Taşkeser, L'Orient Gourmand Sinbad, Actes Sud, 2001; Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, Çizimler Belkıs Taşkeser, YKY, İstanbul, 2005. Bu eserin değerlendirmesi için Mustafa Argunşah, "Sultan Sofraları Üzerine Bir Değerlendirme," *İlmî Araştırmalar*, 14, İstanbul, 2002, s. 231-246.

35 A. J. Arbery, "A Bagdad Cookery Book," *Islamic Culture*, 1939, XVIII.

36 A. J. Arbery, "A Bagdad Cookery Book," *Medival Arap Cookery* içinde, Prospect Books, Totnes, Devon, 2000, s. 17-89.

37 Şihâbuddîn el-Akfehsî, *Oburlar ve Asalaklar Kitabı el-Kavlu'n-Nebîl Bizikri't-Tatfîl*, Çev. Savaş Kocabaş, Şûle Yayınları, İstanbul, 3. baskı, 2004, s. 43.

38 Manuela Marin, "Ortaçağ Arap Mutfak Geleneğinde Renk ve Koku," *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev. Ülkün Tansel, Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, s. 204-214.

KİTÂBÜ'T-TABİH

Giriş

Genellikle Bağdâdî adıyla anılan 13. yüzyılda yaşamış bir yazar tarafından derlenmiş olan *Kitâbü't-Tabîh*, A. J. Arberry'nin 1939 tarihli çığır açıcı çevirisi sayesinde *A Baghdad Cookery Book* adı altında İngilizce konuşulan dünyada uzun yıllar tek ortaçağ Arap yemek kitabı olarak kaldı. (Bu eser 2001'de Prospect Books tarafından yayınlanan *Medieval Arap Cookery* adlı kitabın içinde de yer almıştır).

Kitâbü't-Tabîh, yüzyıllar boyunca Türklerin en beğendiği yemek kitabı oldu. Bu kitabın daha önce Ayasofya Camii Kütüphanesi'nde muhafaza edilmiş özgün yazması bugün hâlâ İstanbul'da, ama artık Süleymaniye Kütüphanesi'nde MS Ayasofya 3710 numarada kayıtlı bulunuyor. Londra'daki British Library'de MS Oriental 5099 demirbaş numarasıyla kayıtlı çok güzel kopya ise bir zamanlar bir Osmanlı padişahı tarafından sipariş edilmiş. Daha sonraki bir tarihte *Kitâbü't-Tabîh*'deki 160 tarife 260 tarif eklenerek elde edilen genişletilmiş esere *Kitâbü'l-Vasfi'l-Et'ime el-Mu'tâde* adı verilmiştir (bu eserin tarafımdan yapılan İngilizce çevirisi de *Medieval Arap Cookery*'de yer alıyor). *Kitâbü'l-Vasfi*'nin günümüzde bilinen üç kopyası da Türkiye'dedir; bu yazmalardan ikisinin Topkapı Sarayı Kütüphanesi'nde bulunması, Türklerin bu kitaba ne kadar değer verdiklerini gösteriyor. Son olarak, 15. yüzyıl sonunda Şirvani, *Kitâbü't-Tabîh*'i Türkçeye çevirmiş; ancak çeviriye kendi devrinde yaygın olan bazı tarifleri eklemiş ve böylece Türkçe ilk yemek kitabını kaleme almıştır.

Gençliğinde ortaçağ Arap tariflerinin öncü çevirmeni olup daha sonraki yıllarda 20. yüzyılın en parlak Ortadoğu akademisyenlerinden biri olan A. J. Arberry, bu metindeki sorunların çoğunu çözmesine rağmen kaçınılmaz olarak bazı şeyleri yanlış anlamıştır. *Medieval Arap Cookery*'de Arberry'nin çevirisindeki birkaç noktayı düzeltmeye cesaret ettim. Daha derinlemesine bir incelemede, Arberry'nin pek çok başka hatasını gördüm, bunlardan bazıları çok şaşırtıcıydı. Bu hatalar, geçmişte ve günümüzde pek çok başka akademisyenin yaptığı gibi Arberry'nin de yemek konusuyla değil de literatürle ilgilenmiş olduğunu ortaya koyuyor. Arberry'nin ortaçağ Arap literatüründe yiyecekler konusundaki makalesi, bir klasiktir.

Geçen yıl (2004) Süleymaniye Kütüphanesi'nde *Kitâbü't-Tabîh*'in özgün yazmasını incelediğimde, Arberry'nin çevirisine 1934 yılında Iraklı akademisyen Davud Çelebi'nin hazırladığı basılı Arapça metinden ne kadar çok şey eklediğini görünce bu kitaptan birşeyler öğrenecek herkes kadar ben de çok şaşırdım. *Kitâbü't-Tabîh* üzerinde ilk çalışan kişi olan Davud Çelebi, (yazdığı girişte de belirttiği üzere Bağdâdî'nin dilinde de pek çok yerde düzeltme yapmış) kitaptaki sorunlardan bazılarını çözmüştür. Ancak Davud Çelebi, özgün metinden bazı şeyler çıkarmış ve özgün metinde olmayan bazı şeyleri de eklemiştir. Davud Çelebi çalışmasını yürütürken, henüz fotokopi gibi çoğaltma yöntemleri olmadığı için metnin kopyasını elle çıkarmak zorunda kalmış, bunun neden olabileceği her türlü hata ortaya çıkmıştır (bunun en garip örnekleri *Semek ve akrâs* tarifinde görülüyor).

Daha da önemlisi, Davud Çelebi'nin özgün eserin pek çok derkenarı arasından kendi değerlendirmelerine dayanarak bir seçim yapmış olmasıdır. Seçtiği derkenarların hemen hemen hepsini İbn Cezle'nin[a] *Minhâcü'l-Beyân* adlı eserinden alındığını parantez içinde belirten Çelebi, Bağdâdî'nin kendi yazdığı derkenarlardan bazılarını parantez içinde belirtirken bazılarını da hiç kullanmamıştır. Sonuç olarak, Çelebi'nin bastırdığı metin Bağdâdî'nin gerçek metni değildir. Arberry ise, parantezleri kullanmayarak işleri daha da karıştırmıştır. Arberry, çevirisine yazdığı giriş notunda derkenardaki malzemenin varlığından bile söz edilmez.

Kitâbü't-Tabîh'in 1934 baskısının yarım yüzyılı aşkın bir zamandır nadir bir eser olduğunu belirtmeliyim. Yalnızca, Fahri el-Barudi tarafından yayına hazırlanmış olan bir yeni baskısının (Dar al-Kitab al-Jadid, Şam, 1964) izini sürebildim; bu, 1934 baskısından bazı noktalarda farklılık gösteriyor.

1934'ten bu yana Bağdâdî'nin özgün eserinden türetilmiş başka yazmalar gün ışığına çıkarıldı ve genel olarak ortaçağ Arap mutfağıyla ilgili olarak daha fazla bilgi birikimine sahip olduk. Bütün bunları göz önünde bulundurunca, bu önemli kitabın özgün yazmadan yapılmış yeni bir çevirisinin zamanı geldiği kanısındayım.

a İbn Cezle (öl. 493/1100) Bağdatlı hekim, yazar ve tarihçi. En önemli eseri *Minhâcü'l-beyân fimâ yesta'milühü'l-insân*'dır. İbn Cezle, ilaçlarla yiyecek ve içeceklerin tanıtıldığı bu eser nedeniyle Sâibü'l-Minhâc olarak da anılmıştır. Türkiye'deki 17 nüshasının en eskileri Süleymaniye Kütüphanesi'ndeki 4 nüshadır –ç.n.

Metin Üzerine

Kitap, 20 x 14 cm. boyutunda 54 sayfadan oluşuyor, her sayfada 15 satır nesih yazı var. Sesli harflerin çoğu yazılmış, ancak bazı durumlarda Bağdâdî harekeyi hatta bazı sessizleri ötekilerden ayıran noktaları koymamış; elbette Bağdâdî yazdığı o kısımda okuma zorluğu çekileceğinin farkındaydı. Sıklıkla, Arapça 'z' harfini 'r'den ve 'ş' harfini 's'den ayıran noktaları ait olmadıkları yerlere koymuş. Londra yazmasında veya *Kitâbü'l-Vasfi*'de anlama açıklık getirildiği yerlerde sessiz kalıp, hiçbir şey belirtmeden geçmeyi tercih ettim.

Bağdâdî, yazmasını bitirdikten sonra üzerinden geçmiş ve bazı sözcükleri hatta bazı cümleleri atladığını fark etmiş ve bu atladıklarını derkenara yazmıştır. Derkenardaki bu malzemeyi {} içinde belirttim; ancak satırın üstüne ya da kısmen derkenarda olacak şekilde yazdığı sözcükleri { } içine almadım. ( ) içinde yer alan sözcükler benim eklemelerimdir.[a]

Bağdâdî'den çok daha sonra (9b-10a sayfaları hasar görüp, başka bir kişi tarafından yeniden yazıldıktan sonra) bilinmeyen bir müstensih, 11. yüzyıla ait tıp ansiklopedisi *Minhâcü'l-Beyân*'dan yüklü bir miktarda malzemeyi alıp *Kitâbü't-Tabîh*'e eklemiştir. Bu kitaptan yapılan eklerin çoğu, yemeklere atfedilen tıbbi özelliklerle ilgili, ben bu ekleri çevirimde kullanmadım. Diğerleri de yeme içme konuları açısından ilginç eklemeler.

Minhâcü'l-Beyân'dan alınan eklemeler, *Kitâbü't-Tabîh* kopyalanarak çoğaltılıp dağıtıldıktan sonra yapılmış olmalı; çünkü ne Londra yazmasında ne de *Kitâbü'l-Vasfi*'nin üç nüshasından hiçbirinde bu eklemelere rastlamıyoruz. Net bir dille ifade etmek gerekirse, söz konusu eklemelerin *Kitâbü't-Tabîh*'de yer almasına gerek yoktur. Yine de, adı bilinmeyen müstensih veya Davud Çelebi, söz konusu ek malzemeyi tarifin içine dahil etmişlerse ben bu eklemeleri tariflerin ardından ' ' içinde belirttim; eğer ayrı olarak değerlendirmişlerse o zaman ( ) içinde verdim ve her iki durumda da malzemenin *Minhâcü'l-Beyân*'dan olduğunu belirttim.

Kitapta iki adet *bukûliyye* tarifi var. Bağdâdi, ikinci *bukûliyye* tarifinin hemen yanına derkenara *mukarrara* [mükerrer] sözcüğünü yazmış. Davud Çelebi'nin yayınladığı Arapça metin de dahil olmak üzere Bağdâdî'nin yaz-

a Türkçe çevirinin anlam bütünlüğünü sağlamak amacıyla çeviride bazı sözcükleri ekleyerek bunları [ ] içinde vermeyi uygun buldum –ç.n.

masının kopyalarının hepsinde de ikinci tarifin ilk tarifle tamamen aynı olduğu sonucuna varılmış. Aslında, iki tarif birbirinden farklıdır, Bağdâdi *bukûliyye mukarrara* (*bukûliyye* mükerrer) tarifinin kitapta yer almasını istemiş; çünkü bu konuda derkenara bir not düşmüş. Ben bu ikinci tarifi, çevirimde verdim, böylece bu tarif tarihte ilk kez yeniden ele alınmış oldu.

Yazmadaki ilk tarif olan *sikbâc* tarifinde satır aralarında birkaç sözcüklük bir sözlük çalışmasının yer alması ilginç. Belirtilen Farsça sözcükler, Arapçada pırasa anlamına gelen *kurrâth*'ın karşılığı olarak Farsça *gandaneh*, havuç anlamındaki *cazar* için *gazar*, kişnişotu anlamına gelen *kusfara hadrâ* için *gashniz-e ?yâs* (ikinci sözcük muğlak). Türkçe karşılıklar olarak ise Arapça *miğfere* için Türkçe *kepçeler*, patlıcan anlamına gelen *badhinc* sözcüğü karşılığı olaraksa yanlış bir karşılık olan *kuzu* sözcüğü, soyulmuş, soyulur anlamındaki *yukaşşer* için *soyar*, *levz mukaşşer* ifadesi için soyulmuş badem, içine karıştırıldı anlamındaki *dâfe fihi* ifadesi için *ısladı* sözcüğü, kaynar anlamındaki *yuslak* için *kaynadılar*, *raghvatuhu* karşılığı olarak *köpüğü* verilmiştir. Ayrıca, birkaç hünnap anlamına gelen *yesîr 'unnâb* karşılığı olaraksa Türkçe ile Arapçanın garip bir birlikte kullanımı olan *az min ünnâbi* verilmiştir. Sözcüğü sözcüğüne çevrildiğinde 'ateşin sıcaklığında sessizleşir' demek olan Arapça *tahda' 'alâ hummâ'n-nâr* ifadesiyse ısısı azalır anlamına gelen *ey teskun harâretuhu* şeklinde belirtilmiştir. Üstünü örtecek kadar su anlamındaki *ghamruhu mâ'* ifadesi sözcüğü sözcüğüne 'su ondan daha yüksek' olarak çevrilebilecek *el-mâ' 'alâhu* olarak belirtilmiştir. Bir müstensih, kitabın tamamında bir sözlük çalışması yapmayı planlamış; ancak sonra vazgeçmiş olabilir. Belki de, bu ünlü tarifin sade bir okur tarafından, özellikle de Türk okurlar tarafından açıkça bilinir hale gelmesini sağlamak istemiştir.

Tariflerdeki Terminoloji

Yahni tariflerinin çoğunda, çömleğin ateşte 'sessizleşinceye kadar' tutulması gerektiği belirtiliyor. Bu ifadenin 'çömlekten ses gelmeyinceye kadar' (yemeğin kaynaması durunca) anlamına mı yoksa 'ateş kor oluncaya kadar' (alevli yanmayıp ateş kora döndüğü zaman) anlamına mı geldiğini söylemek çoğu zaman zor. 'Sessiz' sözcüğünün her iki anlamı da metinde ifade ediliyor. *Müdekkakât Sâdece* tarifinde 'Pişince ateşten alınıp kor üstü-

ne çekilerek bir süre dinlenmeye bırakılır,' ifadesi kullanılmışken ***semek meşvî*** tarifinde 'alevsiz, hafif ateş' deniyor.

Söz konusu ifade muhtemelen, 'servise hazır hale gelinceye kadar için için pişirilir (*Masûs* tarifinde 'tamamen pişene kadar korun üstünde bekletilip dinlendirilir,' deniyor.) anlamına geliyor. Benzer şekilde tariflerde 'çömlek, sessizleşinceye kadar bir süre ateşte bırakılır' ile 'çömlek sessizleşinceye kadar ateşte bırakılır bir süre' ifadeleri kullanılıyor ki bu iki ifade arasında anlam farkı yoktur. Yine de ben söz konusu bu ifadeleri sözcüğü sözcüğüne çevirdim.[a]

Kitaptaki bölümlerin çoğunda, belli bir teknikle pişirilen ya da belli bir şekilde çeşnilendirilen, tatlandırılan, lezzet katılan yemekler aynı grupta toplanıyor. Bu bakış açısına göre 5. Bölüm, karma karışık görünüyor. 5. Bölüm'de yer alan yiyeceklerin ortak noktasının pişirme tekniği değil de bu yiyeceklerin günümüzün mezelerine ve ara sıcaklara benzer şekilde yenen yiyecekler olduğu kanısındayım.

Arapça *rabbâ* fiili, (bu fiilin ardından genellikle, suyla, sulu anlamına gelen *bil-mâ* sözcükleri gelir), sözcüğü sözcüğüne çevrildiğinde gelişmek, çoğalmak anlamına gelir; ancak, gerçek anlamı modern Arapça'daki *rabb* fiilinin anlamı olan '...ezerek akışkan kıvama getirmek' gibi görünüyor. Bu nedenle, bu fiili bu şekilde çevirdim. Bu fiil, yalnızca sert kabuklu kuru yemiş çeşitlerinin dövülmesi veya öğütülmesinden sonra bir sıvıyla ezilerek yoğunluğunun azaltılması, inceltilmesi anlamına geliyor.

Tariflerde 'parmak' ölçü birimi olarak kullanıldığı zaman bir parmağın genişliği kastediliyor. Parmak genişliğini ölçü olarak vermek, bazı sebzeleri doğrarken boyutlarıyla ilgili bilgi vermek için kullanılıyor. Ayrıca, malzemelerin çömlekte ne kadar yer tutacağını belirtmek için de kullanılıyor. Örneğin, *magmûme* tarifinde katı malzemeler 'çömleğin (tabanında) dört beş parmak kalınlığında kalıncaya kadar' (*hattâ yebkâ erba' hams asâbi' min el-kıdr*) ifadesi kullanılıyor; ben bunu 'dört beş parmak yükselecek kadar' şeklinde çevirdim.

a Söz konusu ifadeleri Türkçede benzer teknikle yemek pişirmede kullanılan terimlerin tutarlılığı ve anlamsal bir bütün oluşturmak amacıyla Türkçeye 'çömlek kor üstünde bir süre dinlendirilir' şeklinde çevirmeyi uygun buldum –ç.n.

Buradaki öteki olasılık, malzemelerin üstüyle çömleğin ağzı arasında dört veya beş parmak boşluk kalmasıdır; ancak bu olasılık iki nedenden ötürü kuvvetli görünmüyor. Bu nedenlerden biri, bu ifade ve benzerleri, *tennûriyye* gibi tahıla su katılarak yapılan yemeklerin tariflerinde kullanılıyor ki bu tür yemeklerde çömleğin ağzına ne kadar mesafe kaldığı değil; kullanılacak suyun miktarı önemlidir. İkinci nedense, yahni tencerelerinin sabuntaşından[a] oyularak yapılmış olmasıydı. Günümüzde Yemen'de kullanılan sabuntaşından pişirme kaplarına bakarak bir yargıya varacak olursak, sabuntaşı tencereler, öylesine derindi ki, malzeme içine konulduktan sonra tencerede kalan boş yerin ne kadar olduğunun belli bir anlamı yoktu.

Susamyağının 'rafine edilmesi' (*yuhla'*) ifadesi, kimyon, kişniş tohumu gibi baharat çeşitlerinin [tane halinde] susamyağında kızartılması anlamında kullanılmış gibi görünüyor. Davud Çelebi, 'rafine etme' fiilinin yağın suya katılıp kaynatılması ve daha sonra suyun üstünden toplanması yöntemiyle yapıldığını önermişti. Yağ, bazen söz konusu bu yöntemle işleme tutulur; ancak bu yöntem 'rafine etme' olarak değil de 'yıkama' olarak bilinir.

Bir tarifte birkaç baharat çeşidi sıralanmışsa, genellikle listede yer alanlardan yalnızca son baharat, iyice dövülmüş (öğütülmüş, ezilmiş) anlamına gelen *medkûk* (*meshûk*) *na'imen* ifadesiyle vurgulanıyor. Bazı durumlarda bu sıfatın çoğul hali kullanılıyor veya hepsi anlamına gelen *camî'en* sözcüğünün eklenmesiyle bu sıfatın aslında listelenen baharatın hepsi için kullanıldığı ifade ediliyor; ama genellikle sıfat tekil olarak kullanılmış. Her iki ifadeyi de tamamen özgün metindeki haliyle koruyarak aktardım. Yine de *nârsûn* tarifi gibi bazı tarifler, tarifte baharatın kişniş tohumu, çubuk tarçın veya zencefil kökü parçası gibi bütün halde kullanılacağı açıkça belirtilmediği sürece baharatın dövülerek kullanılacağını açıklıyor, zaten bizim tahminimiz de böyle.

Baharat listesinin başında sık sık ölçü olarak 'bir dirhem' [3 gr.] belirtiliyor; ancak bu ölçünün listedeki ilk baharat için mi yoksa listedeki ba-

a Sabuntaşı; steatit, terzi sabunu. Esasen talk, klorit ve sıklıkla biraz magnetit içeren, dokununca sabunsu bir his veren yumuşak bir tür taş –ç.n.

harat çeşitlerinin herbiri veya toplamı için mi geçerli olduğu belirsiz bir durum. *Rutabiyye* tarifinde 'toplam ikibuçuk dirhem [7 gr.] olacak şekilde' baharat katılması belirtiliyor; bu ifade, bize bir tarifte çoğunlukla kullanılan baharat miktarının toplamının ne olduğu konusunda bir fikir veriyor. Bundan yola çıkarak, metinde baharat miktarının nasıl okunması gerektiği konusunda bir öneri getiriyorum.

Rutabiyye tarifinde, hurmaların *garîk* (batırılmış, boğulmuş) olduğu belirtiliyor. Arap mutfağıyla ilgili öteki metinlerde *levzinec* ve *fâlûdec* tatlıları, şuruba yatırıldıkları zaman bu ifade kullanılır. Muhtemelen, hurmaların kurumaması, çok olgun taze (*rutab*) hurmaların o muhteşem dokularını kaybetmelerini önlemek için hurmalar şuruba yatırılıyordu. *Rutab Mu'assal* tarifinde bu amaçla hurmalar bala yatırılır. Ancak, *rutab mu'assal* tarifinde kullanılan hurmanın zaten *garîk* olması gerektiği belirtildiğine göre, sözcüğün tam anlamı belki de '...yatırılmaya uygun' olabilir.

Dereotu halkası anlamına gelen *halka şibitt* ifadesi, dereotu demetine gönderme yapar. Belki de o dönemde dereotunun sapları demet şeklinde birleştirilerek bağlanıyor veya düğüm atılıyordu ve böylece pişirme işlemi tamamlanınca dereotu halkasını çömlekten çıkarmak kolay oluyordu. *Mâ' ve-himmas* ve *kebîs* haricinde dereotu, yemeğin servis edilmesinden önce mutlaka çıkarılıyordu. (Tavuklu *isfidbâce*'de dereotunun çıkarılıp çıkarılmadığı belirtilmiyor; ama o tarif zaten çok kısa yazılmış.) Arapça'da *halka şibit*, *tâkât şibit* ('dereotu demeti') ve *'idân şibitt* ('sap dereotu') ifadeleri arasında belirgin bir fark görünmüyor.

Bazen baharat, havanda (*medkûk*) dövülür bazense düz bir taşın üzerinde öğütülür (*meshûk*, *mathûn*). Bir tarifte baharatın 'dövüldüğü' belirtiliyor; ancak Londra yazmasında 'havan' sözcüğü yerine 'taş' kullanılmış.

Kuru nane, genellikle iki avucun arasına alınıp çömleğin üstünde ovalanır. Ben bu fiili, 'çömleğin içine ovalamak' ifadesiyle değil de 'çömleğe ufalamak' olarak çevirdim.

Sözcüğü sözcüğüne çevrildiğinde 'iyi, güzel ağızlar' anlamına gelen *afâvîh tayyibe* ifadesini Arberry, 'güzel kokulu otlar' olarak çevirmiştir. Ben, bahsedilen bu kokulu otların taze olabilecekleri kanısındayım.

Arapça *tevâbil* sözcüğü genellikle tuz, biber gibi çeşni ve baharat anlamına gelir; ancak *sikbâc tennûrî* ve *kannabîtiyye* tariflerinde bu sözcüğün sebzeye gönderme yapabileceği açıkça ortada. *Tevâbil* gibi *havâyic* ('şeyler, gerekenler, malzemeler') sözcüğü de sıklıkla baharat anlamında kullanılır; ama bazen tat veren şeyler, çeşniler olarak çevrilebilir; çünkü *mağmûme* tarifinde olduğu gibi bazen sebzeye gönderme yapar. Karışık baharat için kullanılan terim, *etrâfu't-tıb* terimidir, baharat anlamında genellikle kullanılan sözcükse *ebâzîr*'dir.

Bu çeviride Arapça *dist* sözcüğünü çevirmeden, olduğu gibi bıraktım. Kenarları görece yüksek, kalaylı bakır bir tepsi olan *dist*, (tatlı yaparken) ateşin üstüne oturtulabiliyor veya (*cûzâb*'ı tutması için) tandırda pişen tavuğun altına konabiliyordu.

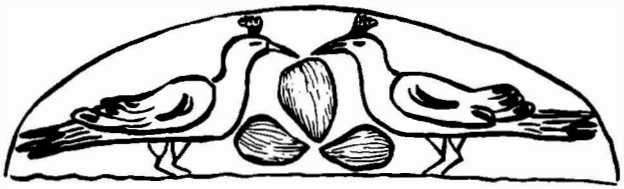
Şîrâz bi-bukûl tarifi, şîrâz'ın torbaya dökülüp bir gece bekletilerek yapılan süzme yoğurttan farklı bir şey olduğunu açıkça ortaya koyuyor. İbn es-Seyyâr'ın *Kitâbü't-Tabîh*'ine (10. yüzyıl) ve *Kitâbü't-Zahri'l Hadîka*'ya (13. veya 14. yüzyıl) göre yoğurt ile şîrâz arasındaki fark, şîrâz'ın şiirden mayası ile karıştırılıp koyulaştırıldıktan sonra süzdürülmüş ekşi bir süt ürünü olmasıdır. 10. yüzyılda yazılmış kitapta *leben mâst* (*mâst*, Farsça yoğurt demektir) benzer bir malzemeydi; ancak *leben mâst* yapımında sütün içine maya katılmıyor, süt kendi kendine ekşimeye bırakılıyor, sonra şiirden mayası katılıyor, son olarak da süzdürülüyordu.

Mutaccan, sirke ve *murrî*[a] ile çeşnilendirilmiş geleneksel et yemekleridir (veya yumurtalı yemeklerdir). *Mutaccan* adı, bu yemeğin *tâcin* denilen bakır tavada kızartılmış olabileceğini akla getirse de *mutaccan* tariflerinde kızartma işleminin mutlaka demir veya sabuntaşından yapılma kızart-

a *Murrî*, ortaçağ Arap dünyasında yaygın olarak kullanılan; ancak günümüzde unutulmuş bir tür sos. Bu metnin sonunda *Sıfatü 'amali'l-Murri* (Murrî yapılışı) adıyla tarifi verilen bu sosun adı, Türkçe çevirinin kaynak metni olan Charles Perry'nin İngilizce çevirisinde İngilizceye 'soya sosu' olarak aktarılmış ve çevirmen bu terimi seçme nedenlerini açıklamıştır. Arberry çevirisindeyse terim, *murrî* olarak özgün metindeki haliyle bırakılmış. Şirvanî'nin 15. yüzyılda yaptığı Osmanlı Türkçesi çevirisinde terim, abkâme olarak aktarılmıştır (bk. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Müjgân Çakır, Bilimevi Basın Yayın Ltd. Şti, İstanbul, 2005.) Perry ile yaptığımız görüşmede, kendisi abkâmenin *murrî* için uygun bir karşılık olmadığını belirtti. Soya sosu karşılığını ise *murrî* soya sosundan tamamen farklı bir malzeme olduğundan ben uygun bulmadım. Sonuçta bu çeviride *murrî*'nin özgün haliyle bırakılmasını Perry ile birlikte kararlaştırdık –ç.n.

ma tavası *mıklâ*'da yapılması gerektiği vurgulanıyor. *Borâniyye, reyhâniyye* ve *hudayriyye* tariflerinde 'latif' köfteler ifadesi kullanılıyor. Burada bu sıfatın kullanılmasındaki amaç, söz konusu köftelerin turunç büyüklüğündeki köftelerden farklı, ufak olduğunu belirtmektir.

Cûzâb çeşitleri, tandırda pişmiş tavukla, tavuk tandırda pişmeye başlayınca onun altına gelecek şekilde yerleştirilen meyve veya sebze tatlısından oluşur. *Cûzâb*, ortaçağ Arap dünyasının en meşhur yemeğiydi; bu nedenle *cûzâb* tariflerinde tandıra koyma işleminin her zaman belirtilmesine gerek görülmemiştir.



Malzemeler ve Yemek Pişirmede Kullanılan Kap Kacak

Kuyrukyağı, Ortadoğu'da koyun kuyruğu yağıdır. Koyunlar, vücut yağlarını kuyruklarında ve gerilerinde depolarlar.

Ortaçağda bilinen 'portakal', İngilizce'de *bitter Seville orange* veya *bitter orange* adıyla anılan turunçtur.

Haşhâşiyye tarifindeki *simit haşhâşî* terimi, undan daha kalın olacak şekilde simit unu[a] kalınlığına gelinceye kadar öğütülmüş haşhaş anlamında kullanılıyor.

Bir yer döşemesi malzemesi de olan *balâta*, burada hamur açmakta kullanılan tezgâh anlamında kullanılmış.

Bağdadi'nin metninde kullandığı *mıklâ'l-maklûbe, maklûbe* terimi bize mutfakta kullanılan bir kaba işaret ediyor: köfteleri veya harcı yumurtayla bağlanmış balık köftelerini kızartmakta kullanılan demir veya bakırdan yapılmış ince tabanlı tava.

a Simit unu, has undan daha kalın öğütülmüş, irmik kalınlığında bir undur –ç.n.

O devirde kullanılan ağırlık ölçülerinin yaklaşık değerleri şunlardır: 1 *ratl*: 400 gr., 1 *ûkıye*: 33 gr., 1 *dînar*: 4,25 gr., 1 *dirhem*: 3 gr. 1 *rub'* (*kadeh* denen bir ölçünün dörtte biri. *Rub'*, muğlak bir ölçü birimi. Sözcüğü sözcüğüne $^1/_4$'ü anlamındadır ve *dirhem*'in $^3/_4$'üne ya da herhangi bir belli ölçü biriminin $^1/_4$'üne tekabül edebilir. Ancak, ben *rub'* ölçü biriminin *kadeh*'ın [kadehin]$^1/_4$'üne ya da bir ölçü kabının $^1/_4$'üne denk olduğu kanısındayım): 23,5 dcl., 1 *dânak*: 0,5 gr.[a]

Ortaçağ Arap mutfağı konusunda daha kapsamlı bir tartışma için bkz. *Medival Arab Cookery*.[b]

CHARLES PERRY

a İngilizce çeviride Arap ölçü birimleri kullanılmış olmasına rağmen Türkçe okurun okuma sürecini kolaylaştırmak amacıyla Türkçe çeviride Arap ölçü birimlerini metrik sisteme çevirerek belirtmeyi uygun buldum –ç.n.

b *Medival Arap Cookery*, Essays and Translations By Maxime Rodinson, A.J. Arberry, Charles Perry, Prospect Books, Totnes, Devon, 2001.

KİTÂBÜ'T-TABÎH

Bağdatlı Kâtip
Muhammed b. el-Hasan b. Muhammed el-Kerîm



Bismillahhirrahmanirrahim,

Rahman ve rahim olan Allah'ın adıyla, günleri yaratan ve vakitleri taktir eden, ölüleri dirilten ve rızıkları dağıtan, hayvanları yaratan ve görünen nimetlerle toprağı nebâtatla münbit kılan. Öyle ki O, onlara gökten yağmur indirmiş, bununla çeşit çeşit mahsul çıkartmış, bu mahsulün temizlerini helal kılmış, haram kıldıkları dışında türlü yiyecek ve içeceği mübah kılmıştır. Yüce Allah, peygamberi ve seçkin kulu olan Hz. Muhammed'e ve onun ailesine onları yüksek mertebelere ulaştıracak salevatta bulunmuştur; ki yine o duaların hepsini işitir.

Bundan sonra; yüce Allah, temiz yiyecek çeşitlerini helal kılmış ve onların tadına varmaya izin vermiştir; bunlar haram olan şeylerin bulaşmadığı yiyecek çeşitleridir. Çünkü hamd olsun ki yüce Allah, 'Ey peygamberler! Temiz olan şeylerden yeyin; güzel işler yapın...' (Mü'minûn 23/51) buyurur. Aslında, bazı müfessirler buradaki temiz sözcüğünü helal olarak yorumlamışlarsa da temiz (sözcüğüyle kastedilenin ne olduğu) insanlar arasında bilinir. Nitekim, yüce Allah, 'Artık, Allah'ın size verdiği rızıktan helal ve temiz olanı yeyin...' (Nahl 16/ 114) buyurarak helal ve temiz olan arasındaki farklılığı açıkça tayin eder.

Buna ilaveten, tekrar, bu dünyanın hazları altıya ayrılır. Bunlar, yiyecek, içecek, giyim, nikâhlanmak, güzel koku ve güzel sestir. İçlerinden en önemli ve mükemmel olanı yiyecektir; çünkü yiyecek bedene güç verendir ve hayatın temel taşıdır. Ondan istifade etmekse ancak sağlıkla mümkündür.

Yiyecek konusunda titiz olmak, yiyecekle ilgilenmek ve bu konuda uzmanlaşmak yasak değildir. Hz. Allah, 'De ki: Allah'ın kulları için yarattığı süsü ve temiz rızıkları kim haram kıldı?' buyurur (A'râf 7/ 32). Hz. Peygamberin arkadaşlarından biri, ne zaman o dönemdeki durumuna göre titizlenip özen göstererek bir yemek yapıp Hz. Peygamber'i yemeğe davet etse, Hz. Peygamber, davete icabet ederdi. Filozoflardan biri, 'Dört şey en iyi nimetleri ve (Allah'ın) inayetini tamamlar; kuvvetli iman, faydalı ve bereketli çalışma, kuvvetli yiyecek ve temiz içecek,' demiştir. Bundan ötürüdür ki, yemekten zevk almak ve yemek konusunda uzmanlaşmak suç değildir.

Garip ve alışılmadık şeylerden söz edilen, caiz olmayan malzemeleri içeren birçok yemek kitabına rastladım. Bunlar bir araya getirildiğinde gönül rahat etmiyor. İnsanlar, belirttiğimiz zevklerden hangisini seçecekleri konusunda anlaşamıyorlar, bazıları yemeği diğer hepsine tercih ederken bazılarıysa giyimi, içkiyi, nikahlanmayı ve güzel ses gibi diğer zevkleri tercih ediyorlar. Ben, yemeği öteki zevklerin hepsine tercih edenlerden olduğumdan, yemek yapmak isteyen kim olursa olsun kullanmak isteyebilir düşüncesiyle bu kitabı derledim. Bu kitapta kendi tercihlerimi belirttim, zaman darlığından dolayı, bilinen ve çok yaygın olan yemeklerden bazılarını buraya almamış olabilirim. Yemeklerin ardından, tercih ettiğim mezeleri, çeşnileri, turşuları, balıkları, *cûzâb* ve tatlı çeşitlerini belirterek devam ettim. Uzun bir metin yazmak ve uzun soluklu olmaktan çok cesur olmayı, öz ve kısa yazmayı amaçladım ve Allah'a bana yardım etmesi, büyük başarı ihsan etmesi için duacıyım.

Bu kitabı 10 bölüme ayırdım. Başlıkları şunlar:

1. Bölüm, *havâmiz* (ekşi yemekler) ve çeşitleri.

2. Bölüm, *sevâzic* (basit yemekler) ve çeşitleri.

3. Bölüm, *kalâyâ* [kalyeler] ve *nevâsif* (kızartılarak ve sossuz olarak yapılan yemekler) ve çeşitleri.

4. Bölüm, *herâ'is* (herise çeşitleri; lif lif didilmiş etle dövülmüş tahıl yemekleri), *tennûriyyât* (etli, dövülmüş tahıl yemekleri) ve benzer yemekler.

5. Bölüm, *mutaccenât* (tavalar), *bevârid* (soğuk yemekler), *maklûbe* (yumurtalı yemekler) *senbûsec* (senbuse) ve benzerleri.

6. Bölüm, taze ve tuzlu balık yemekleri.

7. Bölüm, *muhallelât* (turşular), *sibâg* (mezeler) ve *mutayyibât* (çeşniler).

8. Bölüm, *cevâzib* (*cûzâb* çeşitleri; fırınlanmış etle birlikte servis edilen meyve ve sebze tatlıları), *ahbisa* (*habîsa* çeşitleri; un veya ekmek kırıntısıyla koyulaştırılmış tatlılar.)

9. Bölüm, *helâva* (helvalar) ve çeşitleri.

10. Bölüm, *katâyif* [kadayıf], *huşkenânec* (kurabiyeler) ve benzerleri.

Bilinmesi Gerekenler

{Bilgeler}, aşçının bilgili, yemek pişirme tekniklerinde usta, pişirme sanatına kadir olması gerektiğini {söylemişlerdir.} Aşçı, tırnaklarını kesmeli, {yaralamamaya} dikkat etmeli, tırnaklarının içinde kir birikmemesi için tırnaklarını uzatmamalı. Çömlek yerine sabuntaşı tencereyi tercih etmeli, gerekirse kalaylı bakır kap kullanmalı.[a] En kötü (yemek) kalayı gitmiş bakır kapta pişirilmiş yemektir.

Kullanılacak oduna gelince, aşçı kuru odun seçmelidir; ancak odun zeytin, {kuru} meşe, zakkum[1], satılık ağaçların odunları ve bunlara benzer ağaçlar gibi yaş olmasından ötürü belirgin bir is çıkarmayan ağaçların odunu olmalıdır. Aşçı, incir ağacı kullanmaktan kaçınmalıdır; çünkü incir odunu çok isli yanar. Aşçı, ne kadar odun (kullanılacağını) bilecektir.

Darânî[2] tuzunu seçecektir. Eğer *Darânî* tuzu bulunmuyorsa {ak} tuz, tozdan arındırılacak, içindeki ufak taşlar temizlenecektir. {En kaliteli tuz suda eritildikten sonra katılaştırılan (temizlenip billurlaştırılan) tuzdur.}

Baharatla ilgili akılda tutulması gerekenler şunlardır: Kişnişotunun[b] rengi yeşil, tadı keskin olmalı. Kimyon[c] ve Frenk kimyonu[d] da keskin olmalı. Tarçın [kabuğu], sert, kalın, sıkıca sarılmış olmalı, kokusu nüfuz edici ol-

1 *Difla* (zakkum), kökeni Yunanca *daphne* olup defne anlamına gelen *dafnî* sözcüğünün hatalı yazımı olabilir; zira zakkum odunu zehirlidir.

2 Nişabur yakınlarındaki Andarân'dan çıkarılan kaya tuzu. Deniz tuzu değil de kaya tuzu kullanılması öneriliyor.

a Bağdadi, burada metal olmayan bir kabı kastediyor. Günümüzde sabuntaşı tencere kullanımı yaygın olmadığından bunun yerine tariflerde çömlek terimini kullanmayı uygun buldum.

b Kişnişotu, *Coriandrum sativum* bitkisinin yeşil yaprakları ve sapı. İng. *cilantro*.

c Kimyon, *Cuminum cyminum* tohumu.

d Frenk kimyonu, *Carum carvi* tohumu.

malı, tadı dili yakmalı. Sakız,[a] büyük, {beyaz}, şeffaf damlalar halinde olmalı, dövülmemiş olmalı, kirli ve tozlu olmamalı. Biber,[b] taze olmalı, bayat olmamalı. {Zencefil, yabani değil, ekili olmalı.} Baharatın hepsi iyice ayıklanıp temizlenmeli ve iyice dövülmeli.

Aşçı, yemek pişirmede kullanılan kapları ve çömlekleri de yıkamalı, önce kiremit tozuyla sonra potasla[c] son olarak da kuru gül {yaprağı} tozuyla ovmalıdır. Aşçı, kâseleri önce sakız ve havlıcanla kokulandırmalı, sonra içlerine yiyecek koymalıdır. Çömleği yıkadıktan sonra taze ağaçkavunu[d] ve {turunç} yapraklarıyla silmelidir.

Et dövmek için kullanacağı havan, taş havan olmalı, baharatıysa iki taş arasında iyice öğütmeli veya pirinç[e] havanda dövmelidir. Kısaca, aşçı baharatı iyice dövmeli ve un gibi yapmalı, çömlekleri ve pişirme aletlerini mümkün olduğunca yıkamalıdır.

Sevâzic yaparken bol baharat kullanmalı, hatta ister tatlı olsun ister ekşi kalyeleri yaparken daha da bol, soslu *havâmiz* yaparken ise baharatı az kullanmalıdır.

Yemeklerin hepsindeki temel kural, çömlekte kaynayan etin köpüğünü ve kirini, çömleğin yüzünde oluşan kabarcıklarla birlikte çömleğin yüzüne çıkan her ne varsa onu alıp atmada titiz davranmaktır. Daha önceyse, içinde kalmış olabilecek kanı ve kiri temizlemek için et tuzlu sıcak suda yıkanır, hayvanın salgı bezleri çıkarılır, {sinirleri ve zarları} ayıklanır.

Sevâzic ve kalyelerde kullanılan et, haşlanmadan önce içyağıyla {ve biraz susamyağı karışımında} çevrilerek kendi yağını salması sağlanmalı. Bu, köpüklenmeyi önlemenin temel kuralıdır. Yemekler, kor üstünde {bir} süre dinlendirildikten sonra çömlekten çıkarılmalıdır. Bu böyle biline.

a Sakız, damla sakızı, mastika, *Pistacia lentiscus* –ç.n.

b Burada söz edilen biber, *Piper* cinsine ait olup ortaçağda Eski Dünya'da bulunan türlerden biri. Örneğin *Piper nigrum*, karabiber, olabilir –ç.n.

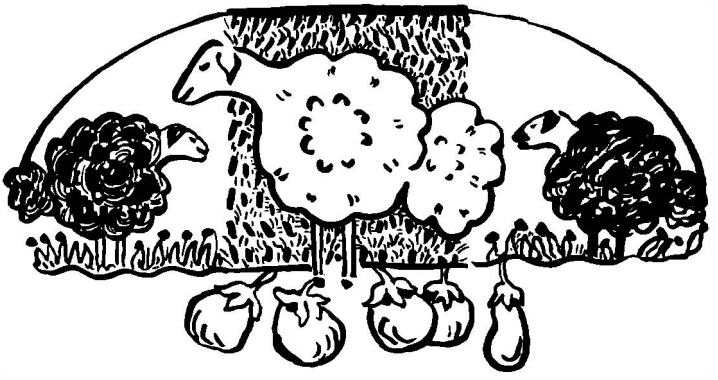
c Potas, kalya taşı, potasyumhidrat –ç.n.

d Ağaçkavunu, *Citrus medica* –ç.n.

e İngilizce çeviride burada, bakır havan anlamına gelen *copper mortar* ifadesi var. Havan işlevi gereği sert ve darbelere dayanıklı bir malzemeden yapılması gereken bir eşyadır, oysa bakır görece yumuşak olduğundan havan için uygun bir metal değildir. Özgün metinde burada *nuas* ifadesi var. İngilizce çevirmenle bu konuyu görüştük, kendisi Arapça'da *nuas ahmar* ifadesinin kızıl bakır, *nuas asfar* ifadesininse pirinç için kullanıldığını, burada söz konusu metalin eşyanın doğasından ötürü pirinç olması gerektiği kanaatinde olduğunu belirttiğinden Türkçe çeviri bu doğrultuda yapıldı –ç.n.

Birinci Bölüm
HAVÂMİZ (EKŞİ YEMEKLER)

Ekşi yemekler; şeker, şurup, bal ve hurma pekmeziyle tatlandırılan yemekler ile tatlı katılmamış, daha doğrusu ekşi yemekler olmak üzere iki gruptan oluşur; ancak bu iki grup yemeğin de aynı bölümde yer alması herkesin ortak fikridir.



Sikbâc[1]

Tarifi: Yağlı et orta büyüklükte doğranıp çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su, bir demet kişnişotu, bir çubuk tarçın ve gereken miktarda tuz ilave edilir. Sonra kaynayınca, köpüğü kaşıkla alınıp atıldıktan sonra kişnişotu çıkarılıp kişniş tohumu serpilir. Soğanın, mevsimiyse Suriye pırasasının ve havucun, (mevsimi değilse) patlıcanın kabuğu soyulur. Patlıcan uzunlamasına dörde bölünür, ayrı bir çömlekte tuzlu suda biraz kaynatıldıktan sonra süzülüp çömlekteki etin üzerine alınır. Üstüne baharat atılıp tuzu ayarlanır. Pişmeye yüz tutmuşken şarap sirkesi[a] ve hurma pekmezi tatlı-ekşi dengesi kurularak karıştırılır. Bazıları hurma pekmezi yerine bal kullanmayı tercih ederler; ama hurma pekmezi daha uygundur. Sonra, bu karışım çömlektekilerin üstüne dökülüp bir süre kaynatılır. Ateşin azaltılması gerektiği zaman, yeterli miktarda safran çömlekteki yemeğin suyuyla ezilip çömleğe dökülür. Sonra, iç kabuğu soyulmuş ve ikiye ayrılmış bademi, birkaç hünnap, biraz çekirdeksiz kuru üzüm ve kuru incir {çömleğin üstüne bırakılır}. Çömleğin ağzı kapatılıp kor üstünde bir süre dinlendiri-

a Şarap sirkesi, şarabın işlemden geçirilip şarap özelliğini kaybetmesi sonucu elde edilen, kaliteli sirke türü –ç.n.

lir. Çömleğin etrafı temiz bir bezle silindikten sonra yemeğin üstüne biraz gülsuyu serpilir. Yemek korun üstünde dinlenince indirilir.

1 Orta Farsça dönemine ait, sirke anlamına gelen *sik* sözcüğüyle yahni anlamına gelen *bâg* sözcüğünün birleşmesinden meydana gelmiştir.

İbrahimiyye[1]

Tarifi: Et orta büyüklükte doğranıp üstünü örtecek kadar su ve yeterli miktarda tuzla çömleğe konur. Kaynatıp haşlanır. Sık dokunmuş keten bezine dövülmüş kişniş tohumu, zencefil, biber ve iyice dövülmüş {havlıcan} konulup bağlanır, çömleğe bırakılır. Sonra, çubuk tarçın parçaları, sakız konur, iki veya üç tane küçük kuru soğan incecik çentilip çömleğe eklenir. {Yağsız, sinirsiz et dövülüp âdete uygun şekilde köfte yapılıp çömleğe bırakılır.} Malzeme iyice pişince içinde baharat bulunan bez torba çıkarılır. Eski koruk suyu, o yoksa taze koruk hemen elle sıkılır ve kaynatılmadan koruk suyu yapılır ve bu koruk suyuyla {veya süzülmüş sirkeyle} bir sos hazırlanır. Bu sos için tatlı badem dövülüp suyla inceltilerek akışkan kıvama getirilir, üstüne koruk suyu dökülür, fazla ekşisini alması için birazcık ak şeker[a] tatlandırılır. (İçine sos ilave edilen) çömlek kor üstünde dinlenmeye bırakılır. Çömleğin etrafı temiz bir bezle silindikten sonra yemeğin üstüne biraz gülsuyu serpilir. Yemek korun üstünde dinlenince indirilir.

1 Muhtemelen, şair ve veliaht İbrahim el-Mehdi'nin adı verilmiş.
a Ak şeker ifadesi dikkat çekici. Arapça özgün eserde aynı anlamdaki ifade, İngilizce'ye *white sugar* olarak çevrilmiş. Buradaki ak sıfatının şekerin rafine edilmesiyle beyaz rengi mi yoksa temizliğini mi ifade ettiği merak konusu. Ham şekerin rengi beyaz değildir. Burada sözkonusu olan şeker, şekerkamışı şekeridir. Şekerin beyazlatılması kimyasal bir işlemdir. 13. yüzyılda uygulanması düşük bir ihtimal –ç.n..

Cürcâniyye[1]

Tarifi: Et, orta büyüklükte kuşbaşı doğranıp üstünü örtecek kadar su ve biraz tuzla çömleğe konur. Kuru soğan küçük küçük doğranır. Kişniş tohumu, biber, zencefil, tarçın iyice dövülür, çömlektekiler kaynayınca

hepsi birden çömleğe eklenir. Arzuya göre, kabuğu soyulup odunsu orta kısmı çıkarıldıktan sonra orta büyüklükte doğranmış havuç[a] eklenebilir. Daha sonra malzeme pişene kadar karıştırılır. Malzeme iyice piştikten sonra eşit miktarda[2] nar tanesi ve siyah üzüm bir arada iyice dövülüp suyun içinde {ovalanır} ve ince elekten süzülür. Bu malzeme çömleğe dökülür. Bu malzemenin içinde biraz sirke de olsun. Kabuğu soyulmuş tatlı bademler iyice dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvama getirildikten sonra çömleğe ilave edilir. Çömlektekiler kaynayıp iyice pişmeye yüz tutmuşken gerektiği kadar şeker katılarak yemek tatlandırılır. {Yani, hoş hale getirmeye yetecek kadar.}Yemeğin üstüne {bir avuç} hünnap atılıp biraz gülsuyu serpilir. Çömleğin ağzı kapatılıp yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Hazar Denizi kıyısındaki Curcân şehrinden.

2 Ekşi, *Minhâc*'dan.

a Günümüzde en yaygın olarak bilinen turuncu renkli havuç, 16. yüzyılın başına kadar yoktu. Daha önceleri yeşile çalan sarı, açık sarı, beyaz, koyu mor, mor, şarabî renkli havuçlar söz konusuydu. 15. yüzyılda Hollandalı ziraatçiler sarı havuçla mor havucu çaprazlayıp ıslah ederek turuncu havucu geliştirdiler. Bu metnin 13. yüzyıla ait olduğu göz önünde bulundurulursa bu tarifte ve başkalarında belirtilen havucun turuncu değil, o dönemde mevcut havuç çeşitlerinin renklerine sahip olması gerektiğini vurgulamakta yarar var –ç.n.

Hummâziyye[1]

Tarifi: Et orta büyüklükte, kuşbaşı doğranıp üstünü örtecek kadar su ve biraz tuzla çömleğe konur. Kaynamaya bırakılır. İyice dövülmüş kişniş tohumu, zencefil, biber ve karanfil büyükçe bir keten parçasına sarılıp bağlanarak şişkince bir baharat torbası yapılır ve çömleğe bırakılır. Çömleğe çubuk tarçın parçaları da atılır. Daha sonra yağsız, sinirsiz et baharatla birlikte dövülüp köfte yapılır ve bu köfteler kaynamaya başlamış {çömleğe} atılır. Malzemeler iyice pişince baharat torbası çıkarılır. Daha sonra çekirdekleri çıkarılmış büyük ve olgun bir ağaçkavunu elle sıkılarak suyu çıkarılır. Bu ağaçkavunu suyuna çeyreği kadar koruk suyu eklendikten sonra elde edilen karışım, çömlekteki etin üstüne dökülüp yemek bir süre kaynamaya bırakılır. Kabuğu soyulmuş tatlı bademler iyice dövüldük-

ten sonra suyla ezilerek akışkan kıvama getirilir ve çömleğe boşaltılır. Sonra şeker veya arzu edilirse şerbet ekleyerek yemek tatlandırılır. Çömlek kor üstüne alınır, yemek dinlendirilir. Yemeğin üstüne biraz gülsuyu serpilir, çömleğin etrafı temiz bir bezle silinip yemek indirilir.

1 Ağaçkavunu anlamındaki *hummâz* sözcüğünden.

Dikebrike[1]

Tarifi: Et orta büyüklükte, kuşbaşı doğranıp çömleğe alınır. Çömleğe biraz tuz, bir avuç kabuğu soyulmuş nohut, kişnişotu, kişniş tohumu, doğranmış kuru soğan ve pırasa eklenir. Üstünü örtecek kadar su katılıp kaynatılır, kaynadıktan sonra köpüğü alınır. Üzüm sirkesiyle *murrî* ve iyice dövülmüş biber eklenip karıştırılarak yemeğin lezzeti ortaya çıkıncaya kadar pişirilir. Bazıları şeker katarak yemeği tatlandırır. İyice pişince çömleğe biraz karışık baharat atılır, yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Orta Farsça dönemine ait, kor üstündeki çömlek anlamına gelen *deg bar ek* ifadesinden. Metin, Farsça olan bu ifadenin *dikebrike* olarak Arapçalaştığını gösteriyor.





Zîrbâc[1]

Tarifi: Et ufak ufak çömleğe doğranıp üstünü örtecek kadar su konur. Çubuk tarçın parçaları, kabuğu soyulmuş nohut ve biraz tuz ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. Sonra 400 gr. üzüm sirkesi, 100 gr. şeker[2] eklenir. 30 gram kabuğu soyulup iyice dövülmüş tatlı badem, gülsuyu ve sirkeyle karıştırılıp ete ilave edilir. Her birinden 3 gr. olmak üzere dövülmüş kişniş tohumu, biber, [dövülüp] elenmiş sakız yemeğe katıldıktan sonra yemek safranla renklendirilir. Çömleğin üstüne bir avuç, kabuğu soyulup ikiye ayrılmış {badem} konur. Gülsuyu serpilip çömleğin etrafı temiz bir bezle silindikten sonra yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir. Yemeğin tavuklu olması arzu edilirse yolunmuş bir tavuk yıkandıktan sonra eklemlerinden parçalara ayrılır. Çömlektekiler kaynayınca, tavuk etin üstüne konur ve pişmeye bırakılır.

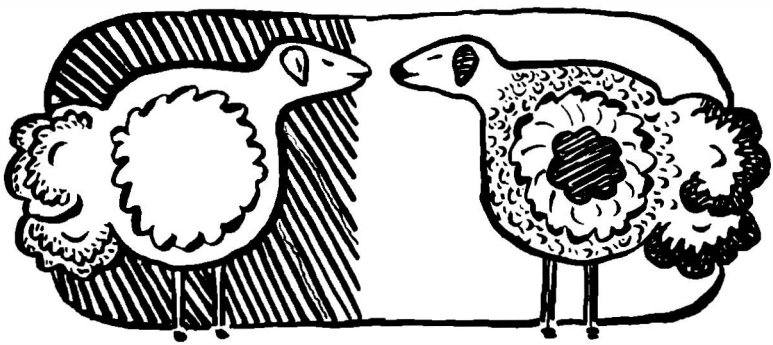
1 İlk hecenin anlamı belirsiz, Farsça *zîr*, 'altında, zayıf, fırınlanmış etin altında bulunan herhangi bir şey' anlamında olabilir; İkinci hece ise, Orta Farsça dönemine ait, yahni anlamına gelen *bâg*.

2 've şeker yerine biraz şuruba izin vardır' *Minhâc*'dan. (*Minhâc*'daki ifade tam olarak, 'Şurup yerine 400 gr. dövülmüş kristal şeker konabilir, buna izin vardır' şeklinde.)

***Nîrbâc*[1]**

Tarifi: Et ufak ufak ya da orta büyüklükte kuşbaşı doğranıp üstünü örtecek kadar su ve biraz tuzla çömleğe konur. Kaynatıp köpüğü alınır, üzerine çentilmiş kuru soğan eklenir. Arzu edilirse havuç konabilir. Kişniş tohumu, tarçın, biber, sakız, zencefil, bir iki demet[2] nane ilave edilir. Malzemeler pişince nar taneleri ve onun üçte biri kadar siyah {üzüm} bir arada dövülüp suyla ezilip inceltilir, süzülüp çömleğe dökülür. Ceviz içi iyice dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvamına getirilir, çömlektekilere eklenir. Üstüne bütün ceviz içi dizilir. Demet halindeki kuru nane ufalanıp çömleğe serpilir. Et kendi yağını salıp çömlekteki su çekmeye başladığında yağsız, sinirsiz ete baharat eklenerek köfte yapılır (köfteler çömleğe katılıp pişmeye bırakılır). Daha sonra yemeğin yüzüne gülsuyu serpilir, çömleğin etrafı temiz bir bezle silindikten sonra yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Orta Farsça dönemine ait. nar anlamına gelen *anâr* ile yahni anlamına gelen *bâg* sözcüklerinden.
2 Bu satırın üst tarafına başka bir kişinin el yazısıyla 'taze' yazılmış.



Tabâhece[1]

Tarifi: Şerit şerit kesilmiş et ufak ufak doğranır. Kuyrukyağı şerit şerit kesilip azıcık su, 1,5 gr. dövülmüş tuz ve 0,5 gr. safranla birlikte çömleğe konur. Kuyrukyağı sızınca kıkırdağı alınarak yağın üstüne et eklenir. Soğan, nane demeti ve kereviz yaprağı eklenip suyunu iyice çekene kadar karıştırılır. Sonra kişniş tohumu, kimyon, Frenk kimyonu, tarçın ve zencefilin {hepsi de} iyice dövülüp birbirine karıştırılıp ikiye ayrılır, yarısı çömleğe serpilir kalan yarısıysa yemek pişince serpilmek üzere kenara konur. Ardından şarap sirkesi, koruk suyu ve limon suyu karıştırılıp bu karışıma hazırlanan baharattan biraz eklenir. Arzu edilirse sumak suyu ilave edilebilir. Yemek iyice pişene kadar bu karışım azar azar eklenerek yemeğin suyunun kıvamı korunur. Yemek pişince içindeki sebzeler çıkarılıp alınır, yıllanmış *murrî*,[2] kalan baharat ve biraz da biber serpilir. Yemeğin yüzü yumurta sarılarıyla süslenip üstüne gülsuyu serpilir. Çömleğin etrafı temiz bir bezle silinip yemek kor üstünde dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Orta Farsça dönemine ait, kızartma tavası anlamına gelen *tabâh* ile küçültme son eki olan *–çe*'den oluşma.

2 'elde hiç yoksa, sumak suyu' *Minhâc*'dan.

Tüffâhiyye[1]

Tarifi: Yağlı et uzun, ufak parçalar halinde doğranıp biraz tuz ve üstüne biraz kişniş tohumu serpilerek çömleğe konur. Pişmeye yüz tutana kadar kaynatılır. Köpüğü alınıp atılır. Ufak doğranmış soğan, bir çubuk tarçın, biber, sakız, iyice dövülmüş zencefil ve birkaç demet nane malzemenin üstüne bırakılır. Çekirdekleri çıkarılan ekşi elma taş havanda dövülür, suyu sıkılıp etin üstüne dökülür. Daha sonra kabuğu soyulmuş badem iyice dövülüp akışkan kıvama getirilip malzemenin üstüne dökülür. Yemek iyice pişene kadar ateş beslenir, yemek pişince kor üstünde dinlenmeye bırakılır. Yemeğin tavuklu olması arzu edilirse eklemlerinden parçalara ayrılmış tavuk pişmeye bırakılır, pişince yemek indirilir.[a]

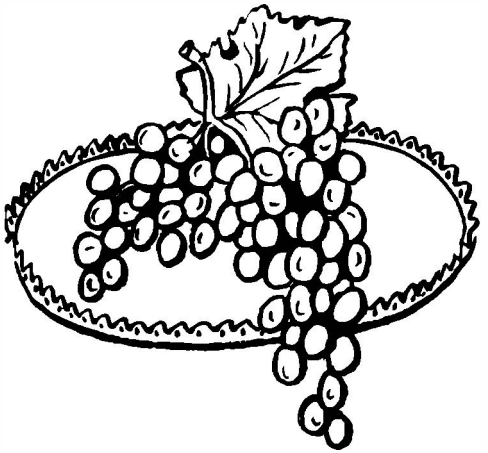
1 Arapçada elma anlamındaki *tuffâh*'dan.

a Burada yemeğin tavuklu olmasından ne kastedildiği anlaşılmıyor. *Zîrbâc* yapımında olduğu gibi et piştikten sonra tavuk ilave ediliyor olabilir –ç.n.

Hisrimiyye[1]

Tarifi: Yağlı et doğranıp biraz tuz ve üstüne biraz kişniş tohumu serpilerek çömleğe konur. Üstünü örtecek kadar su eklenir (ve kaynatılır) köpüğü alınıp atılır. Soğan doğranır (ve eklenir). Bu çömlek bir kenarda bekletilir. Ayrı bir çömlekte patlıcan soyulup tuzlu suyla hafif haşlanır, süzülür. Üstüne birkaç demet nane, kabuğu soyulup içi temizlenmiş asmakabağı dilimleri ilave edilir, biber, sakız ve iyice övülmüş tarçın serpilir. Biraz koruk alınıp elle iyice sıkıldıktan sonra ince gözlü bir süzgeçten geçirilip süzülür. (Koruk suyunun) onda biri kadar limon suyu eklenip çömleğe dökülür. Daha sonra kabuğu soyulmuş badem iyice dövülüp biraz suyla ezilerek akışkan kıvama getirilip malzemenin üstüne dökülür. Yemeğin tadı su ve arzu edilen miktardaki badem sütü ilave edilerek ayarlanır. Azıcık kuru nane alınıp yemeğin üstüne ufalanır. Bazıları yemeğin üstüne birkaç tane ekşimsi elma koyarlar, güzel olur. İstenirse eti (çömleğe) koyduktan sonra eklemlerinden parçalara ayrılmış tavuk da ilave edilir. Piştikten sonra yemeğin yüzüne gülsuyu serpilip kor üstünde dinlenmeye bırakılır.

1 Arapçada koruk anlamına gelen *hisrim* sözcüğünden.



Ferhane adı verilen Hulviyye[1]

Tarifi: Yağlı et ve kuyrukyağı ayrı ayrı kuşbaşı doğranıp biraz tuz, biraz kişniş tohumu serpilerek kıyılmış soğan ve havuçla birlikte çömleğe konur. Üstünü örtecek kadar su eklenip pişmeye yüz tutana kadar kaynatılır, köpüğü alınıp atılır. Sonra üstüne biber, zencefil, sakız ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Bu malzemeler iyice pişince şarap sirkesiyle şeker ya da şurup[2] karıştırılır, karışımın tadı arzuya göre ayarlanıp karışım biraz safranla renklendirilir (ve çömleğe dökülür). Yemek pişmeye yüz tuttuğunda kabuğu soyulup ikiye ayrılmış tatlı badem, birkaç hünnap, kabuğu soyulmuş antepfıstığı ve fındık, kırmızı üzüm[3] ve ufak doğranmış tatlı erik çömlekteki malzemenin üstüne bırakılır. Üstüne gülsuyu serpilip çömleğin kenarları temiz bir bezle silinir. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir. Yemeğin tavuklu olması arzu edilirse eklemlerinden parçalara ayrılmış tavuk, et yarı pişmişken çömleğe bırakılıp birlikte pişirilir.

1 Arapçada tatlı anlamına gelen *hulv* sözcüğüyle mutlu anlamındaki *ferhân*, ancak muhtemelen mutluluk, düğün ziyafeti anlamına gelen *ferah*'tan.
2 'veya bal'; *Minhâc*'dan.
3 'çekirdekleri çıkartılmış'; *Minhâc*'dan.

Rümmâniyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp bir miktar baharatlı tuzla birlikte çömleğe konup üstünü örtecek kadar su eklenir (ve pişirilir), köpüğü alınıp atılır. Sonra patlıcan alınır, kabuğu soyulup uzunlamasına dörde dilinir. Soğan soyulup uzunlamasına dörde bölünür, asmakabağı soyulup çekirdekleri ve lifleri çıkarılır, şerit şerit doğranır. Bu malzemenin hepsi ayrı bir çömlekte suda yarı haşlandıktan sonra etin bulunduğu çömleğe konur. Üstüne kişniş tohumu, kimyon, tarçın, biber, sakız ve birkaç demet nane ilave edilip iyice pişirilir. Ekşi nar alınır, kabuğu elle soyulup suyu iyice sıkılır. Daha sonra (nar suyu) süzülüp çömlekteki malzemenin üstüne gezdirilir. Çömleğin üstüne kuru nane ufalanır. Ayrıca azıcık sarmısak dövülüp çömlektekilere eklenir. Tavuk da konulabilir. Eklemlerinden parçalara ayrıl-

mış tavuk etle birlikte pişirilir. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada nar anlamına gelen *rümmân*'dan.

Ribâsiyye[1]

Tarifi: Haşlanıp baharatla çeşnilendirilmiş ettir. Üzerine biraz kıyılmış soğan konur, sonra raventin[a] suyu çıkarılıp eklenir. Kabuğu soyulmuş tatlı bademler iyice dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvamına getirildikten sonra çömleğe boşaltılır. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada ravent anlamına gelen *ribâs* sözcüğünden.

a Ravent, *Rheum officinale* kökü. Karabuğdaygiller familyasından serin ve dağlık yerleri seven çokyıllık otsu bitki. Anayurdu Uzakdoğu olan raventlerin ülkemizde ışkın, ışgın veya uygur adlı tek türü yetişir –ç.n.

Summâkiyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur[2] ve (köpüğü çıkıncaya kadar kaynatılıp üstüne tekrar su eklenir). Bir miktar has tuz atılır. Pişmeye yüz tutana kadar kaynamaya bırakılır. Köpüğü iyice alınır. Sonra, parmak kalınlığında doğranıp haşlanmış pazı ve havuç ilave edilir. Soğan ve Nebati[a] pırasası alınıp soyulur, yıkanıp tuzlanıp bir kenara konur. Mevsimiyse, patlıcanın kabuğu soyulur, (ete eklemeden önce) ayrı bir çömlekte haşlanır. Ayrı bir çömleğe sumak konulup üstüne biraz tuz ve ekmek kırıntısı serpilip iyice kaynatılıp süzülür. Arzu edilirse, sıcak suya batırıldıktan sonra tüyleri yolunmuş, eklemlerinden parçalanmış tavuk da konulabilir. Yağsız, sinirsiz et iyice dövülüp baharat (ilave edilir). Bu etten orta büyüklükte köfteler yapılıp çömleğe konur, üstüne baharat eklenir, bunlar kişniş tohumu, kimyon, biber, zencefil, tarçın, iyi sakız ve birkaç demet taze nanedir. Hazırlanmış olan sumak suyu çömlekteki malzemeye eklenir. Ceviz dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvama getirildikten sonra çömleğe boşaltılır. Yemeğin yüzüne kuru nane ufalanır, bütün halde, dövülmemiş ceviz içi eklenir. Biraz sarmısak dövülüp yemeğin suyuyla ezildikten sonra yemeğe



katılır. Bazıları bütün halde çiğ yumurta da koyarlar. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

(*Zirişkiyye* olan *amberbarisiyye*, *summâkiyye* gibi yapılır; ancak bademkonmaz. En iyisi taze kadıntuzluğuyla[b] yapılandır.' *Minhâc*. *Amîrbârîs*[c] ve *zirişk*, kadıntuzluğunun Farsça adlarıdır.)

1 Kuru meyveleri yiyeceklere çeşni katmak amacıyla kullanılan sumak sözcüğünden.

2 'soğanla birlikte susamyağında kızartılır,' *Minhâc*'dan.

a Nebatiler, Suriye ile Arabistan arasındaki sınır bölgesinde, Fırat Irmağı'ndan Kızıldeniz'e kadar uzanan topraklarda yaşamış, başkenti Petra olan bir devlet kurmuş eski Arap halkı. Burada, eskiden Nebati topraklarının olduğu bölgede yetişen pırasa kastediliyor –ç.n.

b Kadın tuzluğu, amberbaris, zirişk, zereşk, *Berberis vulgaris*. Kızıl renkli, kuşüzümü büyüklüğündeki taneleri yemeklere ve şerbetlere katılan ekşi meyve –ç.n.

Limûniyye[1]

Tarifi: Yağlı et ve kuyrukyağı ayrı ayrı doğranıp çömleğe konur, biraz tuz atılıp üstünü örtecek kadar su eklenip pişene kadar kaynatılır. Köpüğü alınıp atılır. Sonra soğan, pırasa, havuç veya eğer mevsimiyse havuç yerine patlıcan alınır. Soğan ve pırasa tuzlu ılık suda yıkanır, patlıcan ayrı bir kapta yarı haşlanıp çömlekte bir kenara ayrılır. Havuç kullanılıyorsa, havucun ayrıca haşlanması gerekmez. Malzemelerin üstüne iyice dövülmüş kişniş tohumu, sakız, biber, tarçın, iyice dövülmüş zencefil ve birkaç demet nane eklenir. Tavuk alınır, eklemlerinden parçalanıp çömleğe katılır sonra çömleğe çeşni (*tevâbil*) ilave edilir.[2] En kaliteli limon suyu[3] alınıp tortusu ve çekirdekleri süzüldükten sonra çömleğe dökülür. Daha sonra kabuğu soyulmuş badem iyice dövülüp biraz suyla ezilerek akışkan kıvama getirilip malzemenin üstüne dökülür. Yemeğin yüzüne kuru nane ufalanıp gülsuyu serpilir, çömleğin kenarları temiz bir bezle silinir. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir. Bazıları bu yemeği şekerle tatlandırırlar. Yemek tatlı yenecekse, nane ve patlıcan kullanılmamalıdır.

1 Arapçada limon anlamına gelen *lîmûn*'dan. Arapçada, genellikle 'î' sesinin içinde 'û' sesi bulunan bir heceden önce gelmesi beğenilmeyen bir durumdur. Modern Arapçada bu sözcük çoğunlukla *laimûn* şeklinde söyleniyor. Ancak, metinde açıkça *limûniyye* olarak geçiyor.

2 Buradaki sıra hatalı; çünkü tavuk sebzeden önce ekleniyor gibi görünüyor.

3 *Sulâf* terimi, olgun üzümden sıkmadan akan üzüm suyundan yapılan şaraba göndermede yapan bir terimdir. Terimin buradaki anlamının 'kesilince kendiliğinden akan limon suyu' olması zor.

Mukatta'a denilen Magmûme[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, kuyrukyağı ince şeritler halinde kesilip ufak doğranır. Soğan, patlıcan alınıp soyulur, yarı haşlanır; ayrı bir kapta haşlanmaları gerekmez; soyulup etin bulunduğu çömleğe doğranabilir. Çömleğin dibine önce bir kat kuyrukyağı onun üstüne bir kat et döşenir. Hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, Frenk kimyonu, biber, tarçın, zencefil ve bir de tuz eklenir. Sonra etin üstüne patlıcanla soğan döşenir. Malzemeler, çömleğin tabanından dört beş parmak yükselene kadar bu sırayla çömleğe kat kat döşenir. Her katın üstüne dövülmüş baharat yeterince serpilir. Daha sonra has sirke biraz suyla karıştırılıp safran ezilir. Bu

sulu, safranlı sirke, etin ve sebzelerin iki üç parmak üstünü örtecek kadar çömleğe eklenir. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada örtülü, kapalı anlamına gelen *magmûn* ile kıyılmış, parça parça doğranmış anlamına gelen *mukatta* sözcüklerinden.

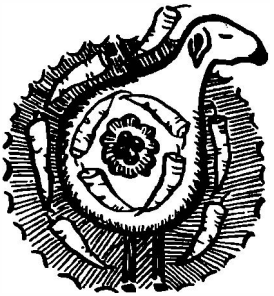
Memkûriyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranıp biraz tuzla birlikte çömleğe konur. Üstünü örtecek kadar su eklenip kaynatılır, köpüğü alınır. Pişmeye yüz tutunca baharatı, kişniş tohumu, kimyon, tarçın, sakız, biber atılıp çentilmiş soğan ilave edilir. Pişince şarap sirkesine iki katı *murrî* katılır. Bir avuç bütün halde kişniş tohumu atılıp gülsuyu serpilir. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada (balığın) sirke içinde bekletilip ovalanması, mıncıklanması anlamına gelen *makaru* sözcüğünden.

Hubeyşiyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp biraz tuzla birlikte çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su eklenir. Kaynatılıp köpüğü alınır. Pişmeye yüz tutunca, tuzlu ılık suyla yıkanıp doğranmış soğan, soyulup içi (odunsu göbe-



ği) çıkartılmış [kalanı doğranmış] havuç eklenir. Üstüne dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, tarçın, sakız, biber serpilir. Yeterli miktarda kara üzüm alınıp iyice dövüldükten sonra [suyla karıştırılıp ovalanıp] süzülür. Bu süzülmüş üzüm suyuna yarısı kadar kaliteli, keskin sirke karıştırılıp karışım çömleğe dökülür. Bir miktar ceviz dövülüp yemeğin suyuyla ezilir, malzemelerin üstüne gezdirilir. Yemeğin yüzüne kuru nane ufalanır. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada *hubeyş* beç tavuğu[a] anlamına gelir, muhtemelen bu kuşun benekli görünümünden dolayı yemeğe bu isim verilmiş.

a Beç tavuğu, *Numida melagris* türü kuş –ç.n.

Mişmişiyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranıp biraz tuzla birlikte çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su eklenir. Kaynatılıp köpüğü alınır. Soğan kesilip yıka-



nır [doğranır], çömleğe bırakılır. Dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, sakız, tarçın, biber iyice dövülmüş zencefil eklenir. Kuru kayısı alınıp sıcak suya ıslatılır [bekletilir] sonra temizlenip başka bir çömleğe alınır. Biraz haşlanıp ateşten indirilir, ovalanır, süzgeçten geçirilerek süzülür. Bu kayısı özüyle sos yapılır, sos çömlekteki malzemenin üstüne gezdirilir. Daha sonra, iyice dövülmüş tatlı badem kayısı suyuyla ezilerek akışkan kıvama getirilip malzemenin üstüne dökülür. Bazıları [bu kayısılı badem sütünü] biraz safranla renklendirirler. Daha sonra yemeğe gülsuyu serpilir, kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada kayısı anlamına gelen *mişmiş* sözcüğünden.

Nârenciyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, {üstünü örtecek kadar su eklenip} kaynatılır. Kaynayınca köpüğü alınıp yeterli miktarda tuz atılır. Soğan ve pırasa doğranıp tuzlu suyla yıkanır. Birkaç havuç alınır, dışları kazınır, dört parmak uzunluğunda doğranıp çömleğe bırakılır. Kimyon, kişniş tohumu, çubuk tarçın, biber, zencefil, iyice dövülmüş sakız ve birkaç demet nane eklenir. Sonra, yağsız, sinirsiz et baharatla birlikte iyice dövülüp orta büyüklükte köfte yapılır. Birkaç turunç alınır, kabukları soyulur, {beyaz} iç kabuğu soyulup suyu sıkılır; turuncu sıkan kişi turuncu soyan olmamalıdır.[2] (Turunç suyu) süzgeçten süzülüp çömleğe dökülür. Aspir[a] alınır, bir müddet sıcak suda ıslatılır, temizlendikten sonra taş havanda, eğer taş havan yoksa pirinç (havanda) iyice dövülür. Su katılarak elle ovalanıp malzemenin üstüne gezdirilir. Sonra, yemeğin yüzüne kuru nane ufalanır, kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır.

1 Arapçada turunç anlamına gelen *nârenc* sözcüğünden.

2 Turuncu soyan kişiyle sıkan kişi aynı olursa, turunç kabuğundaki esans ve acılık turunç suyuna geçebilir. Böyle olmaması için bu belirtiliyor olabilir.

a Aspir, yalancı safran, *Carthamus Tinctorius* türünün kurutulmuş çiçekleridir. Sarı renk vermek için kullanılır –ç.n.

Nârsûn

Tarifi: Nârsûn, Farsça bir addır, aslı nar ve sirke anlamına gelen *anârsirk*'tir. Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su eklenir. Tuz atılıp kaynatılır, köpüğü alınır. Pişmeye yüz tutunca hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber, tarçın, sakız eklenir, yalnız tarçın dövülmemeli çubuk halinde bırakılmalıdır. Soğan doğranıp yıkandıktan sonra nane demetleriyle birlikte çömleğe konur. Yağsız, sinirsiz ete baharat katarak yapılmış köfteler çömleğe ilave edilir. Nar taneleri alınır, şarap sirkesiyle karıştırılıp iyice ezildikten sonra süzgeçten süzülüp elde edilen malzeme çömleğe dökülür. İç kabuğu soyulmuş ceviz içi iyice dövülür, sıcak suyla karıştırılarak ezilip yemeğin üstüne dökülür. Sonra yemeğin lezzeti arzuya göre ayarlanır, yemeğin kıvamlı olabilmesi için yeterince ceviz kullanılmalıdır. Daha sonra, yemeğin yüzüne bütün ceviz içi konur, kuru nane demetleri ufalanır, gülsuyu serpilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

Musûsiyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su ve biraz tuz eklenir. Kaynayınca köpüğü alınır. Kerevizin kökü ve sapları kesilip ayrılır, (yalnızca yaprakları,) bir miktar çentilmiş soğan, kişniş tohumu, kimyon, biber, sakız ve birkaç çubuk tarçın eklenir. Malzemelerin üstünü örtecek kadar kaliteli şarap sirkesi katılır, biraz safranla yemek renklendirilir, üstüne birkaç yumurta kırılır. Çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.



1 Arapçada emmek, içine almak anlamına gelen *massa* sözcüğünden. Aslı sütten kesilmemiş oğlaktan yapılan bir yemek, bkz. 5. Bölüm.

Yoğurtlu Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl

Madîre[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenip kaynatılır, köpüğü alınır. Et pişmeye yüz tutunca birkaç baş iri soğanla kalın Nebati pırasaları alınır, soğanlar soyulur, pırasa temizlenip yaprakları kesilip atılır, [soğan ve pırasa doğranıp] tuzlu suda yıkanır, süzdürülüp çömleğe eklenir. Üstüne kişniş tohumu, kimyon, sakız, iyice dövülmüş tarçın serpilir. Yemek iyice pişip suyunu tamamen çekince, yağdan başka bir şey kalmayınca kepçeyle çıkarılıp bir sahana alınır. Sonra gereken miktarda Acem yoğurdu[a] alınıp çömleğe dökülür.[2] Kaynamaya bırakılır. Kaynayınca altındaki ateş azaltılıp karıştırılır. Kaynaması durunca et {ve sebzeler} çömlekteki yoğurda karıştırılır. Çömleğin ağzı kapatılır, kenarları bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada sütün ekşimesi anlamına gelen *madara*'dan.

2 'Tuzlanmış limon ve taze nane eklenir;' *Minhâc*'dan.

a Acem yoğurdu teriminin tam olarak ne ifade ettiği açık olmamakla birlikte kaynamaya uygun bir yoğurt çeşididir. İran'dan ithal edilmiş veya İran usulü yapılan süzme yoğurt türü olabilir –ç.n.

Bukûliyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenir. Kaynayınca köpüğü alınır. Et pişmeye yüz tutunca pırasa ufak ufak doğranıp havanda iyice dövülür ve ayrı bir çömleğe konur. Yağsız, sinirsiz et, bilinen baharat ve dövülmüş pırasa birlikte dövülüp köfte yapılır ve çömleğe konup kaynatılır. Et suyunu iyice çekince üstüne kişniş tohumu, kimyon, iyice dövülmüş biber ve birkaç parça çubuk tarçın ilave edilir. Sonra gereken miktarda Acem yoğurdu çömleğe dökülür. Üstüne birkaç demet kuru nane ufalanır. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra, kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada pırasa anlamına gelen *kerrâsü'l-bakl* sözcüğünden.

Lebeniyye[1]

Tarifi: Et doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenip pişmeye yüz tutana kadar (kaynatılır). Etin suyu azalıp et yağını salınca doğranıp yıkanmış soğanla pırasa, uzunlamasına dörde bölünüp [doğranmış] ve ayrı bir çömlekte biraz haşlanmış patlıcan ete eklenir. Sonraysa kişniş tohumu, dövülmüş kimyon, sakız, birkaç parça çubuk tarçın ve taze nane demetleri ilave edilir. Bu malzemeler çömlekteki etin suyunda iyice pişirilir. Dövülmüş sarmısak katılmış Acem yoğurdu çömleğe dökülür. Üstüne kuru nane demetleri ufalanır. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada süt, yoğurt anlamına gelen *leben* sözcüğünden.

Bukûliyye (Mükerrer)[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenir. Kaynayınca köpüğü alınır. Et pişmeye yüz tutunca bilinen baharat etin üstüne serpilir. Kişnişotu, taze nane demetleri alınır, saplarından ayrılan yaprakları çömleğe katılır. Bıçakla ufak ufak doğranmış pırasa taş havanda dövülüp çömleğe ilave edilir. Yağsız, sinirsiz et bilinen baharat ve dövülmüş olan pırasadan bir miktar katılarak dövülüp köfte yapılır, köfteler çömleğe bırakılır. Et suyunu iyice çekince üstüne bir miktar iyice dövülmüş biber, zencefil ve sakız (ilave edilir). Sonra gereken miktarda Acem yoğurdu çömleğe dökülür. Üstüne kuru nane demetleri ufalanır. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir

1 Tekrar, başka bir *bukûliye* tarifi.

Mücezze'a[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenir. Kaynayınca köpüğü alınır. İki veya üç adet so-

ğan doğranıp çömleğe ilave edilir. İki veya üç demet pazı alınıp dört parmak genişliğinde doğrandıktan sonra yıkanıp çömlektekine karıştırılır. Üstüne kişniş tohumu, kimyon, sakız, tarçın ve biber serpilir. Et iyice pişince içine yeterli miktarda dövülmüş sarmısak karıştırılmış Acem yoğurdu çömleğe dökülür. Çömlek kor üstünde dinlenirken yemeğin üstüne biraz çörekotu serpilir. Çömleğin kenarları silinip, kordan indirilir.

1 Arapçada türlü.



'Ukeyke'

Tarifi: Taze kuyrukyağı ufak doğranıp eritilir, kıkırdakları çıkarılıp atılır. Yağlı et ufak doğranıp eritilmiş kuyrukyağına ilave edilip karıştıra karıştıra kavrulur. Sonra (etin) üstünü örtecek kadar su ve biraz tuz katılıp et iyice pişene, suyunu çekip yağdan başka bir şey kalmayana kadar kaynatılır. Üstüne her ikisi de iyice dövülmüş kişniş tohumu ve kimyon, tarçın, dövülmüş biber ve sakız ilave edilir. Daha sonra, yeterli miktarda Acem yoğurdu alınır, içine dövülmüş sarmısak karıştırılıp çömleğe dökülüp kaynamaya bırakılır. Kaynayınca çömleğin altındaki ateş azaltılıp yoğurt koyulaşıncaya kadar çömlek kor üstünde tutulur. Yemeğin yüzünde biriken yağ alınıp atılır. Bir miktar iyice dövülmüş tarçın serpilip çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kordan indirilir.

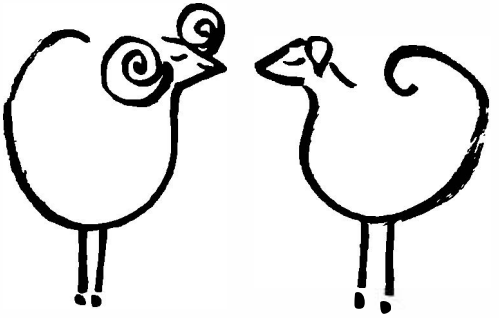
1 Arapçada saksağan [*Pica pica* –ç.n.] anlamındaki *'akka*'nın küçültmesi, anlamı muğlâk.

Masliyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, âdet üzere kaynatılıp köpüğü alınır. Et pişince üstüne bir avuç çentilmiş soğan, biraz {tuz}, dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber, birkaç parça çubuk tarçın ve sakız ilave edilir. Et suyunu çekip yağını salınca kurut[2] alınır, iyice dövülür, (görünüşü) ve kıvamı ekşi yoğurda benzeyene kadar üstüne sıcak su ilave edip ovulur çömleğe dökülür. Azıcık sarmısak dövülüp taze nane demetleriyle beraber çömleğe katılır. Yemeğin üstüne bir miktar iyice dövülmüş tarçın serpilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada peynir altı suyunun kurutulmuş hali anlamındaki *masl* sözcüğünden.

2 Kurut, peynir altı suyunun veya ayranın toplanıp kurutulmasıyla elde edilen süt ürünü –ç.n.



İkinci Bölüm
SEVÂZİC [BASİT YEMEK ÇEŞİTLERİ]



Isfânâhiyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur. Taze kuyrukyağı şerit şerit kesilip eritilir, kıkırdakları çıkarılıp atılır. Et, yağa ilave edilip karıştıra karıştıra kavrulur. Etin üstünü örtecek miktarda sıcak su çömleğe konur, biraz tuz dökülür. Kaynatılıp köpüğü alınır, ıslatılıp kabuğu soyulmuş bir avuç nohut ilave edilir. Taze ıspanak alınır, kökü kesilip ayrıldıktan sonra suyun içinde yıkanıp bıçakla dört parmak uzunluğunda (parçalar halinde) doğranır. Taş havanda dövülüp çömleğe bırakılır. Pişmeye yüz tutunca üstüne {dövülmüş} kişniş tohumu, kimyon, biber, sakız, birkaç parça ince, çubuk tarçın ve azıcık iyice dövülmüş sarmısak eklenir. Sonra, çömleğe yeteri kadar su eklenir, bu (su) ılık olmalıdır. Bir süre kaynadıktan sonra yeterli miktarda, ayıklanmış pirinç yemeğe eklenip yemek koyulaşıp pirinç iyice pişene kadar çömleğin altındaki ateş beslenir. Daha sonra çömlek bir süre kor üstünde tutulup indirilir. Bu arada iyice dövülmüş yağsız, sinirsiz etten ufak köfteler yapılır. Bu köfteler kuyrukyağında baharatla kızartılır. Yemek kepçeyle sahana alınıp üstüne yeterli miktarda kızarmış köfte dizi-

lir, [köftelerin kızartıldığı] yağdan gezdirilir. Ayrıca, üstüne iyice dövülmüş tarçın serpilip yenir.

{*Liftiyye* (şalgam yahnisi), pirinç, şalgam ve etle yapılır. *Kerenbiyye* (lahana yahnisi) *isfidbâce* gibi yapılır, içine lahana kıyılıp katılır. *Kannabîtiyye* (karnıbahar yahnisi): En iyi çeşidi taze karnıbaharla yapılır. Çok çeşitli şeyle pişirilebilir. Kullanılan sebzeler arasında karnıbahar da olsun. Genellikle pirinçle pişirilir. (*Minhac*'dan)}

1 Arapçada ıspanak anlamına gelen *ısfânâh*'tan.

Ruhâmiyye[1]

Tarifi: Özleşinceye kadar sütle pişirilmiş pirinçtir. [Pirinç] kepçeyle çömlekten alınıp, üstüne *ısfânâhiye*'de olduğu gibi baharatlı kuyrukyağında kızartılmış köfte dizilir. Üstüne tarçın serpilir. Başka bir usulde de yapılabilir; et haşlanır, iyice pişip suyunu tamamen çekmeden etin üstüne yeterli miktarda süt ilave edilir. İyice kaynayınca kaldıracağı miktarda yıkanmış pirinç katılır. {Ayrıca birkaç parça çubuk tarçınla sakız eklenir.} Yemek iyice pişip pürüzsüz bir kıvam alıp koyulaşınca kepçeyle çömlekten alınıp üstüne bahsettiğimiz kızartılmış köfteler dizilip tarçın serpilir.

1 Arapçada mermer anlamına gelen *ruhâm*'dan.

Âruzmûfelfel[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları çıkarılıp atıldıktan sonra et, yağa ilave edilip karıştıra karıştıra kavrulur. Üstüne biraz tuz ve iyice öğütülmüş kişniş tohumu serpilir. Sonra etin üstünü örtecek miktarda su çömleğe konur, et iyice haşlanır, köpüğü alınır. Suyunu çekip yağını bırakmaya başlayan et çömlekten alınır, kenara konulup bırakılır. Üstüne kaldıracağı kadar kişniş tohumu, kimyon, tarçın ve iyice dövülmüş sakız ile yine kaldıracağı kadar tuz atılır. Et iyice pişince kalan suyundan ve yağından ayrıldıktan sonra çömlekten çıkarılıp

belirtilen baharat üstüne serpilir. Bir ölçü pirinç, üç {buçuk} ölçü su alınır. Etin üçte biri kadar taze kuyrukyağı [doğranıp] eritilir. Çömleğe su konur. Su {kaynamaya} başlayınca eritilmiş kuyrukyağı çömleğe eklenir. Sakız ve birkaç parça çubuk tarçın ilave edildikten sonra su fokur fokur kaynatılır. Pirinç birkaç defa yıkanıp safranla renklendirildikten sonra suya salınır, karıştırılmaz. Çömleğin ağzı kapatılıp suyun kaynaması, pirincin kaynayıp[2] biraz şişmesi beklenir. Daha sonra çömleğin kapağı açılıp pirincin üstüne önceden pişirilmiş etler dizilir. Çömleğin ağzı kapakla kapatılıp hava girmesini önlemek için çömleğin üstüne bir örtü örtülür. Çömlek kor üstüne alınıp pilav bir süre demlenmeye bırakılır, demlenince indirilir. Bazıları sade yaparlar, safran kullanmazlar.

1 *Âruz*, Arapçada pirinç demektir, *müfelfel* ise, biber tanesine benzeyecek şekilde yapılmış demek olup burada tane tane anlamına gelir. *pulav* 'pilav' sözcüğünün de etkisi olabilir.

2 Metinde zafer kazanmış anlamına gelen *yafûz* sözcüğü yer alıyor; ancak bu tamamen bir hata. Londra yazmasında bu sözcüğün yerine, kaynar anlamına gelen *yafûr* sözcüğü kullanılmıştır. Buradaki anlam belki de pirincin kaynarken suyun yüzünde belirmesidir, bu metinde anlatılan da bu zaten.

Çorba [Şûrbâ[1]]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları çıkarılıp atıldıktan sonra et, yağa ilave edilip karıştıra karıştıra kavrulur. Etin üstünü örtecek kadar ılık su ilave edilir, biraz tuz atılır, kabuğu soyulmuş bir avuç nohut, birkaç tane ince çubuk tarçın ve birkaç adet kuru dereotu halkası eklenir. Et pişince üstüne kişniş tohumu, zencefil ve iyice dövülmüş biber serpilir. Çömlekteki su miktarını arttırmak için ılık su konur, ateş beslenerek su fokur fokur kaynatılır. Daha sonra dereotu çömlekten çıkarılır. Ayıklandıktan sonra birkaç defa yıkanmış pirinç alınıp yeterli bir miktarda çömleğe salınır; pirinç pişinceye kadar çömlek ateşte bırakılır. Daha sonra ateş azaltılır, her ikisi de iyice dövülmüş kimyon ve tarçın serpilir. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp çorba dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir. Pirincin patlayıp çorbanın koyulaşmasına izin verilmeden çömlek kordan indirilmelidir. Dövülmüş etten köfte yapılıp yemeğe ilave edilebilir.

1 Orta Farsça dönemine ait olup tuzlu anlamına gelen *şor* sözcüğüyle yahni anlamındaki *bâ(g)* sözcüğünden. Sözcüğün yazımı, bu sözcüğün sonunda yer alan *-g* (-gayn) sesinin Farsçada 10. yüzyılda düştükten sonra ödünç alındığını gösteriyor. Daha önce bu yemek Arapçada su ve tuz anlamına gelen *el-mâ' ve'l-milh* adıyla biliniyordu.

Müceddere[1]

Tarifi: *Âruzmüfelfel* gibi yapılır, ancak safran kullanılmaz. Ayrıca, pirincin yarısı kadar [kırmızı, yeşil?] mercimek katılır. *Âruzmüfelfel*'de belirtilen yöntem uygulanır.

1 Arapçada çiçek bozuğu, çiçek hastalığının ciltte bıraktığı izler anlamına gelir.

Itriye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, kuyrukyağı eritilip kıkırdakları çıkarılıp atıldıktan sonra et, yağa ilave edilip yağını salması beklenir. Üstüne biraz tuz, bir adet çubuk tarçın atılıp etin üstünü örtecek kadar ılık su ilave edilir. Su konulmadan önce iki adet soğan doğranıp ilave edilir, kabuğu soyulmuş nohut, pazı sapları ve iki avuç ayıklanmış, yıkanmış pirinç eklenir. Et pişince, iyice dövülmüş kişniş tohumu, biber ve sakız atılır. Malzemeler fokur fokur kaynamaya başlayınca bir buçuk avuç dolusu *itriye* çömleğe atılır. Yemek pişince yemeğin üstüne iyice dövülmüş kimyonla tarçın serpilir. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra, çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Eski Yunanca *itrion/itria* sözcüğünden gelen, anlamı ince, kızarmış ekmek olup daha sonra bir çeşit erişteye verilen ad. *Itriye* yapımını anlatan hiçbir tarif yok. *Itriye* her zaman avuçla ölçülüyor; kurutulmuş bir makarna çeşidi olduğu kesin, hazır olarak çarşıda satılmış bir malzeme olabilir. Muhtemelen, günümüzde Mısır'da yapılan *treye* gibi, *itriye* de İtalyanlar'ın *orzo*'suna [tel şehriyesine] benzeyen bir makarna çeşidiydi.

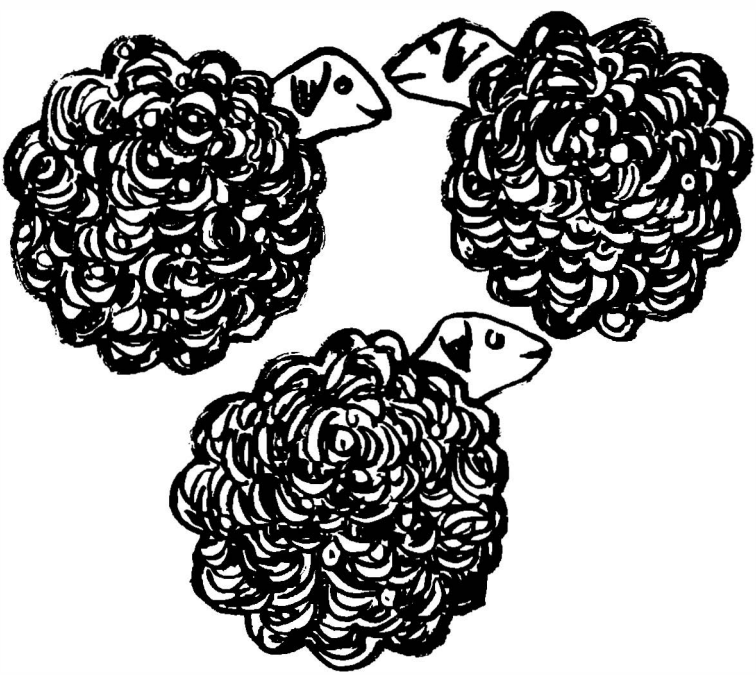
Râştâ[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur. Üstünü örtecek kadar su, bir adet çubuk tarçın, biraz tuz, bir avuç kabuğu soyulmuş nohut ve

nohutun yarısı kadar mercimek eklenir. Malzemeler pişinceye kadar kaynatılır. Sonra biraz daha su katılıp fokur fokur kaynatılır. Daha sonra sert bir hamurun incecik açılıp dört parmak uzunluğunda şeritler halinde kesilmesiyle yapılan erişte çömleğe atılır. Erişte iyice pişinceye kadar çömleğin altındaki ateş beslenir. Yemek kor üstünde dinlendirildikten sonra indirilir.

{Mayasız, sert yoğrulmuş hamurdan yapılan şeritlerin suya atılıp etli veya etsiz pişirilmesiyle yapılır. *Minhâc*'dan.}

1 Erişte anlamına gelen Farsça *rişte* sözcüğünden.



'Adesiye'

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranır, kuyrukyağı âdete uygun eritilir, et ve yağ çömleğe konulup et yağını salıncaya kadar kavrulur. Biraz tuz, kimyon, dövülmüş kişniş tohumu serpilip etin üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Et pişmeye yüz tutunca, yıkanıp dört parmak uzunluğunda doğranmış pazı (sapları) eklenir. Pazı pişince yeterince su eklenip kaynatılır. Fokur fokur kaynayınca suyun kaldırabileceği kadar ayıklanmış, yıkanmış mercimek çömleğe katılır. Mercimek pişinceye kadar çömleğin altındaki ateş beslenir. Mercimek helmelenince piştiği anlaşılır, kaldıracağı kadar sarmısak alınır, iyice dövülüp çömlektekilere eklenir. Kepçeyle karıştırılır, çömlek kor üstünde dinlenmeye alınır, dinlenince indirilir. Yemek kepçeyle çömlekten çıkarılıp üstüne limon suyu gezdirilir.

1 Arapçada mercimek anlamına gelen *'ades* sözcüğünden.

Hintiyye'

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranır, önceki tarifte olduğu gibi eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salıncaya kadar kavrulur. Biraz tuz, kimyon, dövülmüş kişniş tohumu ve birkaç parça çubuk tarçın eklenir. Et pişmeye yüz tutunca eklenecek buğdayın miktarına göre su ve biraz kuru dereotu konur. Fokur fokur kaynayınca yeterli miktarda kabuğu soyulmuş buğday alınıp havanda biraz dövülüp yıkanır, çömleğe ilave edilir. Dereotu çıkarılır, buğday pişip helmeleşinceye kadar çömleğin altındaki ateş beslenir. Yemek kor üstünde bir süre dinlendirildikten sonra, indirilir, iyice dövülmüş kimyonla tarçın serpilir. Üstüne taze limon sıkılabilir.

{Kor üstünde pişirilir ve çömleğin yüzünde birikenler yemek iyice pişinceye kadar alınıp atılmaz.} *Minhac*'dan.

1 Arapçada buğday anlamına gelen *hinta* sözcüğünden.

Ferikiyye'

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salıncaya kadar kavrulur. Etin üstünü örtecek kadar su ilave edilir, biraz tuz

ve bir adet çubuk tarçın atılır. Et pişince azıcık dövülmüş kişniş tohumu katılıp biraz daha su eklenir. Olgunlaşmamış yeşil buğday başağı alınır, taneler ovalanarak başaktan ayrılır, temizlenip çömleğe ilave edilir, kıvamı *hintiyye*'nin kıvamından koyu olana kadar pişirilir. Çömlek kor üstünde bir süre dinlendikten sonra, indirilir, yemek kepçeyle çömlekten çıkarılır. Yemeğin üstüne iyice dövülmüş kimyonla tarçın serpilir, biraz da eritilmiş kuyrukyağı gezdirilip yenir.

1 Arapçada başağından sıyrılmış yeşil buğday, olgunlaşmamış buğday anlamına gelen *ferîke*'den.[a]

a Ferik veya firik, olgunlaşmamış buğday başaklarının tütsülenmesiyle elde edilir –ç.n.

Bihatta denen Muhallebiye[1]

Tarifi: Kuşbaşı doğranmış yağlı et, eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salana kadar belirttiğimiz âdet üzere kavrulur. Kavrulunca su ilave edilip bir süre kaynamaya bırakılır. Gerekli miktarda tuz atılır, kişniş tohumu, sakız ve bir adet çubuk tarçın eklenir. Et pişince yemeğe katılacak pirincin miktarına göre belirlenen gerekli miktarda ılık suyla sos[a] hazırlanır. Su kaynayınca suyun kaldıracağı kadar pirinç alınır, yıkanır (çömleğe salınır), azıcık safranla renklendirilip şeker veya şerbetle tatlandırılır, tadı arzuya göre ayarlanır. Çömlek kor üstünde bir süre dinlendirildikten sonra indirilir.

1 7. Yüzyılın sonunda Horasan'da valilik yapmış el-Muhalleb b. Ebu Sufre anısına, yemeğe onun adı verilmiş olabilir. Yazmada bu yemeğin ikinci adı olarak belirtilen *bihatta* sözcüğünün ise, Arberyy'nin *bahatta* olarak düşündüğü sözcükten çok Pencap lehçesinde pişmiş pirinç anlamına gelen *bhatt* (Urduca'da *bhât*) sözcüğüne daha yakın görünüyor.

a Burada ılık suyla hazırlanan sosun içinde sudan başka ne olduğunun belirtilmemesine rağmen bunun bir sos olduğunun vurgulanması, başka malzemelerin de olabileceğini akla getiriyor –ç.n.

İsfidbâce[1]

Tarifi: Kuşbaşı doğranmış yağlı et, taze kuyrukyağında kendi yağını salana kadar kavrulur. Üstüne yeterince tuz atılıp iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber serpilir, birkaç parçaya bölünmüş soğan, bir avuç ka-

buğu soyulmuş nohut ve birkaç sap dereotu eklenir. Üstünü örtecek kadar su ve biraz tuz ilave edildikten sonra kaynatılarak pişirilir. Soğan çömlekten çıkarılıp biraz ılık su katılır. Sonra bir ölçü badem alınıp kabuğu soyulur, iyice dövülür, su eklenerek akışkan bir kıvama getirilir [badem sütü yapılır], bu badem sütü çömleğe dökülüp istenen sos yapılır. Badem sütü çömleğe dökülmeden önce arzu edilirse yağsız, sinirsiz dövülmüş etle bilinen baharattan yapılan köfte ve yolunup yıkandıktan sonra eklemlerinden parçalara ayrılmış tavuk da çömleğe bırakılabilir. Sonra dereotu çömlekten çıkarılır, yemeğin üstüne birkaç yumurta kırılır. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Orta Farsçada beyaz anlamına gelen *sped* sözcüğüyle yahni anlamına gelen *bâg* sözcüklerinden. Burada sade yahni anlamında kullanılıyor. İçine tatlı ya da ekşi hiçbir çeşninin katılmadığı, baharatın ise en az miktarda ve çeşitte kullanıldığı bir yahni; tariflerin çoğunda badem sütü yer almaz.

Sugdiyye[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp çömleğe konur, üstüne birkaç parçaya bölünmüş soğan, 6 gr. {kişniş tohumu, üstüne çentikler açılmış birkaç çubuk} tarçın, 6 gr. tuz (eklenir). Devamlı karıştırılır, et yağını salıp kokusu[2] etrafa yayılınca etin üstüne kabuğu soyulmuş bir avuç nohut ilave edilip karıştırılır.[3] Sonra malzemelerin üstünü örtecek kadar su katılıp[4] biraz[5] dereotu atılır. Kaynayınca dereotu çıkarılır. Kabuğu soyulmuş bademler iyice dövüldükten sonra suyla ezilerek akışkan kıvamına getirilir, birkaç yumurtanın akı eklenip hepsi iyice çırpılır. Sonra bu karışım çömleğe dökülür, yeterince tuz eklenerek yemeğin tadı ayarlanır. İnce şeritler halinde kesilip biraz haşlandıktan sonra tuzla çeşnilendirilmiş[6] et alınır. Çömleğin üstüne çubuklar ızgara şeklinde yerleştirildikten sonra şerit şerit doğranmış et bu çubukların üstüne dizilip çömlekten çıkan buharla tütsülenir. Çömlekteki et pişince çubukların üstüne dizilmiş şerit şerit et ve birkaç yumurtanın hem sarısı hem de beyazı [karıştırılıp] çömleğe ilave edilir. Daha sonra yağsız, sinirsiz et alınıp (önce kesme tahtasında) satırla kıyılıp sonra baharatla ve gerekli miktarda tuzla havanda iyice dövülür. Bu

etten yapılan köfteler şerit şerit doğranmış etle birlikte çömlekte haşlandıktan sonra çıkarılıp yumurta akına bulanır; yumurta akının köfteleri kaplayıp köftelere yapışması için köftelerin sıcak olması gerekir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır. Dinlenince yemeğin üstüne kimyon, iyice dövülmüş tarçın serpilip ateşten indirilir.

1 Antik bir Pers krallığının payitahtı Sugd veya Sugdiye adlı kentten.
2 'Yani, baharatın kokusu; *Minhac*'dan.'
3 'Sonra, istenirse eklemlerinden parçalara ayrılmış bir tavuk ya da piliç eklenir': *Minhâc*'dan.'
4 've biraz susamyağı; *Minhâc*'dan.'
5 'yıkanmış; *Minhâc*'dan.'
6 Veya *tutayyeb*, güzel kokuyla kokulandırılmış, muhtemelen *milh mutayyeb* [güzel kokulandırılmış tuz] ile çeşnilendirilmiş.

Şûrbâ Hazrâ'[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranıp eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salana kadar kavrulur. Kavrulunca gerekli miktarda tuz, iyice dövülmüş kişniş tohumu, birkaç parça çubuk tarçın ve bir avuç kabuğu soyulmuş nohut çömleğe eklenir. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip çömleğin altındaki ateş beslenir, kaynayınca köpüğü alınır. İki demet taze pırasa alınıp bıçakla ufak doğrandıktan sonra havanda dövülüp çömleğe atılır. Sonra bir ölçü yağsız, sinirsiz et alınıp baharat, kabuğu soyulmuş bir avuç [haşlanmış] nohut, yıkanmış pirinç ve daha önce dövülmüş pırasadan bir miktarla birlikte dövülür, karışımdan köfte yapılıp çömleğe bırakılır. Her şey pişince gerekli miktarda su çömleğe eklenir. Sonra suyun üçte biri kadar pirinç alınıp birkaç defa yıkanıp çömleğe ilave edilir. Pirinç iyice pişinceye kadar kaynatılır, pirinç yumuşacık olmalıdır. Daha sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Bkz. yukarıdaki *Şûrbâ* açıklaması. *Hazrâ'* Arapçada yeşil anlamına gelen *ahzar* sıfatının dişili.

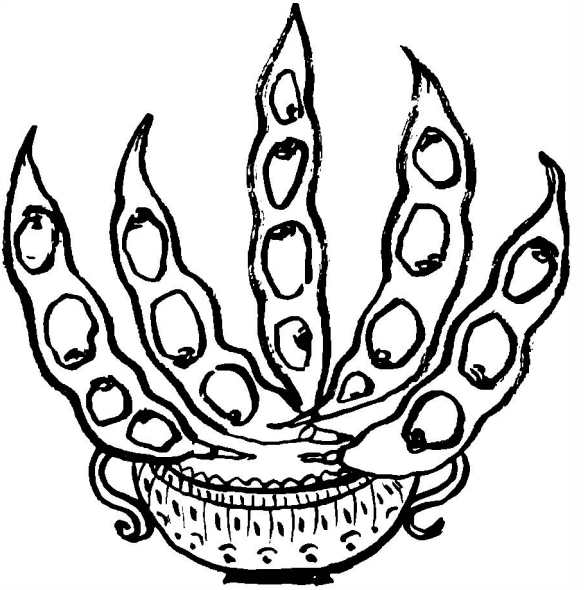
Mâ' ve Hımmas[1]

Tarifi: Tarif edilen âdete uygun şekilde et kendi yağında kavrulur, tuz, kişniş tohumu, (arzu edildiği) kadar kimyon, bir adet çubuk tarçın, ka-

buğu soyulmuş nohut, dereotu ve çentilmiş soğan ete ilave edilir. Sonra malzemenin üstünü örtecek kadar su katılıp çömleğin altındaki ateş beslenerek etin pişip, yağının tamamen erimesi sağlanır. Daha sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, {indirilir}.

{*Mâ'ü'l-Hımmas* Birkaç yumurtanın akı, dövülmüş kişniş tohumu, susamyağında pişirilir. Sonra, yıkanmış nohut ve su ilave edilir. Köpüğü alınınca hazır olur. İstenirse, içine taze süt dökülür ve istenirse nohutla birlikte bakla da katılır. *Minhâc*} Aslında *Minhâc*'da yumurtanın akı değil, [taze] soğanın beyaz kısmı deniyor.

1 Arapçada "su ve nohut" anlamında.



Mâ' ü'l-Bâkıllâ[1]

Tarifi: Nohut yerine ıslatılıp iç kabuğu soyulduktan sonra ikiye ayrılmış iç bakla kullanılarak yapılır. Kepçeyle çömlekten çıkardıktan sonra üstüne limon suyu dökülür veya iyice dövüldükten sonra kabuğu çıkarılmış elenmiş sumak serpilir.

1 Arapçada "su ve bakla" anlamında.

Mâş[1]

Tarifi: Âdete uygun şekilde et kendi yağında kavrulur. Maş alınıp ayıklanır. Maşın dörtte biri kadar pirinç katılıp *âruzmüfelfel* gibi pişirilir.

{*Mâşiyye* Tarifi: Soğan incecik çentilip dövülmüş kişniş tohumu ve biraz Darâni tuzuyla susamyağında kızartılır. Maş sıcak suda ıslatılır. Kabuğu gevşeyince sıyrılana kadar ovulur. Ayıklanıp çömlekteki susamyağının üstüne dökülür. Kabuğu soyulmuş bademler iyice dövülüp suyla ezilir, akışkan kıvama getirilen badem sütü çömleğe ilave edilir, malzemeler pişinceye kadar kaynatılır. *Minhâc*'dan.}

1 *Phaseolus mungo*, maş.

Mülebbeka[1]

Tarifi: *Âruzmüfelfel* gibi yapılır; ancak yarım ölçü pirinç, yarım ölçü mercimek, maş ve kabuğu soyulmuş nohut karışımı kullanılarak yapılır. *Âruzmüfelfel* gibi pişirilir.

1 "Yumuşatılmış, inceltilmiş" anlamındaki *mullabak*'tan.



Üçüncü Bölüm

KALÂYÂ ve NEVÂSİF [KALYELER ve SOSSUZ YEMEKLER]

Kalyelerde ekşi, tuzlu veya tatlı malzemeler kullanılır.
Bu bölümde bu türlerin hepsi de anlatılacaktır.



'Anberiyye[1]

Tarifi: Et şerit şerit kesilip satırla (kesme tahtasının üstünde) kıyıldıktan sonra havanda iyice dövülür. Sumak, tuz ve az miktarda ufalanmış simit unundan yapılma ekmek suda kaynatılır, ovalanır, suyu sıkılıp süzülür; dövülmüş et bu sumak suyunun içinde kaynatılır. Bir ölçü (haşlanmış) et alınıp baharatla karıştırılarak köfte yapılır. Et (hem haşlanan et hem de köfte) iyice pişip suyunu çekince tepsiye alınır, süzdürülür. İyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber, sakız, tarçın ve biraz kuru nane serpilip bütün malzeme karıştırılır. Taze kuyrukyağı sabuntaşı tavada eritilir, kükürdağı çıkarılıp atılır. Baharatla karıştırılmış et ve köfte tavaya atılıp kuyrukyağında sürekli karıştırılarak, dışları kabuk bağlayıncaya kadar iyice kızartılır. Üstüne birkaç yumurta kırılıp kor ateşinde dinlendirilir. Üstüne gülsuyu serpilir. Tavanın kenarları temiz bir bezle silinir, tava indirilir.

1 Çeşni olarak kullanılan esmeramber anlamındaki Arapça *'anber*'den. Bu tarifte kullanılmayan esmeramber yalnızca bir fantazi.

Mişmişiyye[1]

Tarifi: {Kuyruk}yağı[2] eritilip kıkırdakları çıkarılıp atılır. Yağlı et ufak doğranıp eritilmiş kuyrukyağının üstüne atılıp karıştırılarak kavrulur. Etin üstünü örtecek kadar su katılıp biraz tuz ve bir adet çubuk tarçın ilave edilir. Yağsız, sinirsiz et alınıp iyice dövüldükten sonra kayısı büyüklüğünde köfteler yapılır, her köftenin içine, ortasına gelecek şekilde bir adet kabuğu soyulmuş badem konur. Et haşlanırken köpüğünü aldıktan sonra köfteler çömleğe ilave edilir. Üstüne hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, sakız, tarçın ve zencefil serpilir. Suyunu çekip yalnızca yağı kalınca üstüne biraz sirke gezdirilerek yemeğin biraz soslu olması sağlanır. Sonra tatlı badem iyice dövülüp suyla ezilir, safranla renklendirilir, çömleğe dökülür. Tadı arzuya göre ayarlanır, bazıları biraz şeker katarak yemeği tatlandırırlar. Yemeğin üstüne gülsuyu serpilir, çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada zerdali, kayısı anlamındaki *mişmiş*'den.

2 Metinde *el-dühn* (iç yağı) [krş. Mustafa Nihat Özön'de bitkisel yağ –ç.n.] derkenardaysa öteki tariflerde kullanılan terimin aynısını kullanmak için *alya* (kuyrukyağı) yazılı.

Seferceliyye[1]

Tarifi: Yağlı et ince, kısa şeritler halinde doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları atılır, et ilave edilir. 3 gr. tuz, 6 gr. iyice dövülmüş kişniş tohumu, bir adet çubuk tarçın ve bir fiske sakız katılır. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip et pişmeye yüz tutunca yağsız, sinirsiz etin dövülüp baharatla karıştırılıp yoğrulmasıyla yapılmış köfteler çömleğe bırakılır. Et haşlanınca birkaç tane iri, olgun, ekşi ayva alınıp kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, orta boy doğranıp ete ilave edilip iyice pişirilir. Ayrıca, soyulup temizlenmiş, doğranmış ayvalardan bir ölçü alınıp avuç içinde iyice sıkılarak suyu çıkarılır, taş havanda dövülür,[2] süzülüp çömleğe ilave edilir. Üstüne 15 gr. şarap sirkesi gezdirilir. 30 gr. tatlı badem dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvama getirilip çömlektekilerin üstüne dökülür. Sonra yemek biraz safranla renklendirilir, yemeğin üstüne biraz gülsuyu serpilir, çömleğin

kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada ayva anlamındaki *sefercel*'den ötürü.
2 Mantıksal olarak, "taş havanda dövülür" ifadesi "sıkılarak suyu çıkarılır" ifadesinden önce gelmelidir. [Ancak, yazmada bu sırayla değil; yukarıdaki sırayla verildiği anlaşılıyor –ç.n.]



Nârenciyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, kuyrukyağı eritilip üstüne et ilave edilir. 3 gr. tuz, 6 gr. iyice dövülmüş kişniş tohumu atılır, karıştıra karıştıra et kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip kaynatılır, köpüğü alınır. Biber, sakız, bir adet çubuk tarçın ve iyice dövülmüş zencefil serpilir. Birkaç

soğan çentilir, birkaç havucun kabukları soyulup ufak doğranır çömleğe bırakılır. Yağsız, sinirsiz et iyice dövülüp içine taze kuyrukyağı ile adı geçen baharat eklenip turunç büyüklüğünde köfteler yapılır. Bu köfteler çömleğe bırakılır, köfteler kendini toplayınca birkaç yumurtanın sarısı azıcık safran katılarak çırpılır. Çömlekteki köfteler çıkarılıp sıcak sıcak bu yumurtaya batırılarak yumurtaya bulanıp çömleğe geri bırakılır, bir süre daha pişirilir. Tekrar çıkarılıp yine yumurta sarısına bulanır, bu işlem üç kez tekrarlanır. Köfteler pişmeye yüz tutunca biraz turunç suyu ve limon suyu alınıp çömlekteki malzemenin üstüne serpilir. 30 gr. kabuğu soyulmuş badem dövülüp suyla ezilerek akışkan kıvama getirilip çömlektekilerin üstüne dökülür. Birkaç demet kuru nane yemeğin üstüne ovalanır, çömleğin etrafı temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır. Üstüne biraz {gülsuyu} serpilir. {İndirilir.}

1 Arapçada turunç anlamına gelen *nâreng*'den.

Fâhitiyye[1]

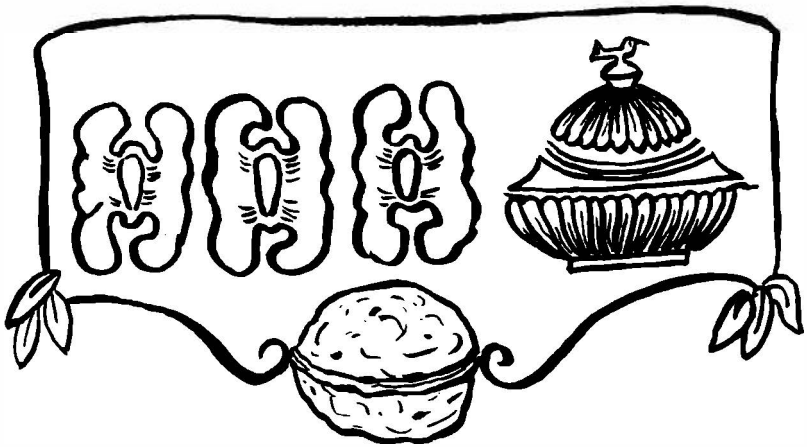
Tarifi: Yağlı, yağsız, sinirsiz et[2] kısa şeritler halinde doğranır daha önce tarif edildiği üzere kendi yağını salana kadar kuyrukyağında kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip kaynatılır, köpüğü alınıp atılır. Yağsız, sinirsiz et dövülüp orta büyüklükte köfte yapılır, içine (baharat) katılır,[3] sonra çömleğe katılır. Ufak doğranmış soğan, biraz tuz, hepsi de iyice dövülmüş kimyon, kişniş tohumu, biber, sakız ve tarçın eklenir. Pişmeye yüz tutunca Acem yoğurdu ile süzülmüş sumak suyu alınıp karıştırılır, çömleğe dökülür. Kabuğu soyulmuş ceviz alınır, iyice dövüldükten sonra sumak suyuyla ezilerek akışkan kıvama getirilip çömleğe dökülür. Birkaç demet kuru nane çömleğe ufalandıktan sonra çömlek kor üstüne alınıp bir süre dinlendirilir. Daha sonra gülsuyu serpilir, çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip indirilir.

1 Gökçe güvercin (*Columba oenas* –ç.n.) anlamındaki Arapça *fâhita* sözcüğünden. Sumak nedeniyle bu yemeğin rengi gökçe güvercinin göğüs tüylerinin morumsu rengine benzediği için bu ad verilmiş olsa gerek.

2 Bu kitaptaki diğer tariflerin hepsinde yağlı et anlamındaki *lahm semîn* ile yağsız, sinirsiz et anlamı-

na gelen "kırmızı" et *lahm ahmer* farkı gözetilmiştir. Yalnızca bu tarifte, yemekte kullanılan et hem yağlı hem de "kırmızı" et olarak tarif ediliyor. Bu durum bir yazım hatasıdır ya da bu kitaptan türetilmiş yazmalarda bu terimlerden ya birinin ya da ötekinin seçilerek kullanılması gerçeğinden ötürü bu durumun bir yazım hatası olduğu kanısına varılmıştır. *Kitâbü't-Tabîh*'in Londra yazmasında *lahm ahmer* terimi kullanılırken *Kitâbü'l-Vasf*'ta *lahm semîn* kullanılmıştır.

3 Baharat sözcüğü burada atlanmıştır, bunun sonucunda bu kısım "içine katılır sonra çömleğe katılır" şeklinde okunabilir. *Kitâbü't-Tabîh*'in Londra yazmasında bu absürd ifade tekrarlanır; ancak *Kitâbü'l-Vasf*, "baharat" sözcüğünü yerine ekler, böylece köfteli tariflerin hepsinde olduğu gibi bu tarifte de köfte yapılırken içine baharat katılır sonra köfteler çömleğe katılır.

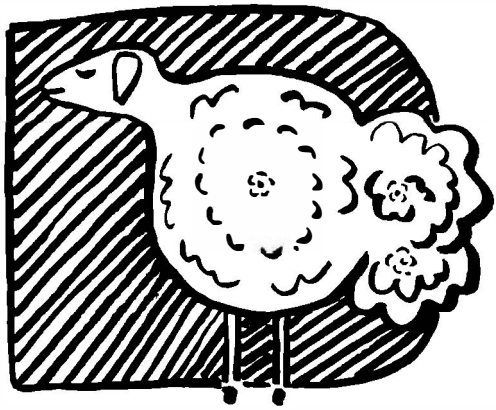


Müdekkakât Hâmida[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et, ince şeritler halinde doğranıp iyice dövülür, içine kişniş tohumu, biber, tarçın ve sakız atılıp nohut ve biraz soğan eklendikten sonra turunçtan küçük köfteler yapılır. Taze kuyrukyağı eritilir, köfteler bu yağın içine bırakılıp karıştıra karıştıra kızartılır, sonra üstlerine çıkacak kadar su ilave edilir. İki üç baş soğan çentilip çömleğe katılır. Köfteler pişip yağını suya salınca üstüne biraz limon suyu veya koruk ekşisi veya ikisi karıştırılarak ya da sumak suyu veya nar ekşisi gezdirilir. Çömleğin üstüne birkaç demet kuru nane ufalanır, biraz sakız, biber ve tarçın ekilir.

İstenirse üstüne biraz şarap sirkesi gezdirilebilir, safranla renklendirilebilir. Sonra yemeğin yüzüne biraz gülsuyu serpilir, çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada dövülmüş ekşi (et) anlamında.



Bûrân*[1] *[Borani]

Tarifi: Patlıcan alınır, tuzlu suda biraz haşlanıp çıkarılır, bir süre süzdürüldükten sonra taze susamyağında iyice kızartılır. Kabukları soyulup sahana ya da büyük bir kâseye alınır, pürüzsüz bir hale gelene kadar kaşıkla dövülür. İçine biraz tuzla kişniş tohumu katılır. Acem yoğurdu alınır, sarmısakla karıştırılıp ezilmiş patlıcanın üstüne dökülüp hepsi iyice karıştırılır. Sonra yağsız, sinirsiz et alınır iyice dövülüp köfte yapılır. Taze kuyrukyağı alınır (eritilir) köfteler içine atılıp[2] karıştıra karıştıra kızartılır.

Köftelerin üstünü örtecek kadar su dökülüp su tamamen çekinceye kadar kaynatılır sonra köfteler kalan yağda çevrilir. Köfteler patlıcanın üstüne dizilir, kimyon ve iyice dövülmüş tarçın serpilir, yenilir.

1 Halife Memun'un karısı Bûrân'dan. Bu çiftin düğünü ortaçağda savurganlık ve şaşaa ile eşanlamlı olarak anılıyordu. Patlıcan tavayla yapılan birçok yemek Bûrân'ın adından esinlenerek adlandırılmıştır.
2 Metinde, "içine et dilimlenir" anlamına gelen *yusarrah el-lahm fihi* olarak geçiyor. Bu ifade, "köfteler içine atılır" anlamındaki *yutrah el-kübeb fihi* ifadesinin yanlış yazılmış hali olmalı.

Şirâziyye[1]

Tarifi: Et ufak doğranıp âdet olduğu gibi eritilmiş kuyrukyağına kendi yağını salıncaya kadar kavrulup üstünü örtecek kadar su ilave edildikten sonra pişene kadar kaynatılır. Pişince üstüne kimyon, kişniş tohumu, tarçın ve tuz serpilir. Suyunu iyice çekip yağı eriyince üstüne gerekli miktarda *şîraz* eklenir, biraz karıştırıldıktan sonra çömlek kor üstüne alınır. Üstüne kimyon ve iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip indirilir.

1 Şirden mayasıyla mayalanmış ekşi sütten yapılan yoğurdun süzülmesiyle elde edilen bir yiyecek olan şîrâz'dan.

Bu Bölümdeki Basit Yemeklerin ve Tatlıların Anlatıldığı Fasıl

Bazıları şunlardır:

Bûrâniyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları atılır, üstüne (et) ilave edilip biraz tuz ve dövülmüş kişniş tohumu serpilir. Et kendi suyunu salıp, yağını bırakana ve koku bırakana kadar kavrulur. Üstünü örtecek kadar su katılıp kişnişotu ve bir adet çubuk tarçın ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. Suyunu çekmeye başlayınca birkaç tane ikiye bölünmüş soğan, 3 gr. tuz, (toplam) 6 gr. hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, tarçın, biber ve sakız katılır. Sonra et daha önce belirtilen usulde dövülüp {latif}[ufak] köfteler yapılıp çömleğe bırakılır. Birkaç patlıcan alınıp çanak yaprakları çıkarılır bıçakla birkaç yerinden delinip susamyağında veya eritilmiş taze kuyrukyağında birkaç tane bütün soğanla birlikte kızartılır. Et pişince istenirse üstüne biraz *murrî* gezdirilir, 0,5 gr. safranla renklendirilir. Kızarmış patlıcan {ve soğan} çömlekteki etin üstüne dizilir, kişniş tohumu, iyice dövülmüş tarçın serilip biraz gülsuyu gezdirilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Sayfa 65'teki Bûrân açıklamasına bakınız.

Besaliyye[1]

Tarifi: Yağlı et ince, kısa şeritler halinde doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları atılır, et yağa eklenip karıştıra karıştıra kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip biraz tuz, kişnişotu yaprağı ve bir adet çubuk tarçın katılıp kaynatılır, köpüğü alınır. Suyunu çekince birkaç tane taze ak soğan alınıp soyulur uzunlamasına dörde bölündükten sonra tuzlu suda yıkanıp çömleğe bırakılır. Soğan etin yarısı kadar olmalıdır. Üstüne hepsi de iyice dövülmüş kimyon, kişniş tohumu, biber, sakız ve tarçın ser-

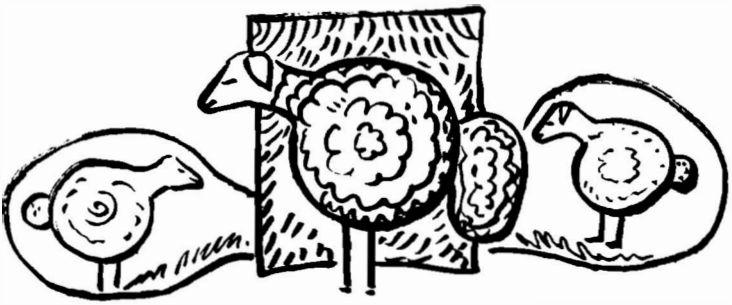
pilir. Bazıları azıcık safranla renklendirirler. Yemeğin ekşi olması istenirse yaklaşık 30 gr. limon suyu veya sirke katılır. Dinlenmesi için bir süre kor üstünde bekletilir. Çömleğin kenarları silinip kordan indirilir.

1 Arapçada kurusoğan anlamındaki *besal*'dan.

Reyhâniyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et ince şeritler haline doğranıp eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salana kadar kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip kaynatılır, köpüğü alınır. Sonra biraz tuz, hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber, sakız ve tarçın ekilir. Yağsız, sinirsiz et (her zamanki) baharatla dövülüp latif köfteler yapılır, köfteler çömleğe bırakılır. İki demet taze ıspanak alınıp kökleri kesilip atılır, yaprakları bıçakla ufak doğranıp taş havanda biraz dövüldükten sonra çömlektekilere eklenir. Pişip suyunu çekince, soyulup bir fiske tuzla dövülmüş biraz sarmısak ve kimyon ilave edilir. Yemek karıştırılıp çömlek kor üstüne alınarak bir süre dinlendirilir. İyice dövülmüş kişniş tohumu ve tarçın ekilip {indirilir.}

1 Belki de yemeğin renginin yeşilimsi olmasından dolayı Arapçada fesleğen, reyhan anlamına gelen *rayhân* sözcüğünden.



Bu Bölümdeki Basit Yemeklerin ve Tatlıların Anlatıldığı Fasıl

Bazıları şunlardır:

Bûrâniyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları atılır, üstüne (et) ilave edilip biraz tuz ve dövülmüş kişniş tohumu serpilir. Et kendi suyunu salıp, yağını bırakana ve koku bırakana kadar kavrulur. Üstünü örtecek kadar su katılıp kişnişotu ve bir adet çubuk tarçın ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. Suyunu çekmeye başlayınca birkaç tane ikiye bölünmüş soğan, 3 gr. tuz, (toplam) 6 gr. hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, tarçın, biber ve sakız katılır. Sonra et daha önce belirtilen usulde dövülüp {latif}[ufak] köfteler yapılıp çömleğe bırakılır. Birkaç patlıcan alınıp çanak yaprakları çıkarılır bıçakla birkaç yerinden delinip susamyağında veya eritilmiş taze kuyrukyağında birkaç tane bütün soğanla birlikte kızartılır. Et pişince istenirse üstüne biraz *murrî* gezdirilir, 0,5 gr. safranla renklendirilir. Kızarmış patlıcan {ve soğan} çömlekteki etin üstüne dizilir, kişniş tohumu, iyice dövülmüş tarçın serilip biraz gülsuyu gezdirilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Sayfa 65'teki Bûrân açıklamasına bakınız.

Besaliyye[1]

Tarifi: Yağlı et ince, kısa şeritler halinde doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları atılır, et yağa eklenip karıştıra karıştıra kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip biraz tuz, kişnişotu yaprağı ve bir adet çubuk tarçın katılıp kaynatılır, köpüğü alınır. Suyunu çekince birkaç tane taze ak soğan alınıp soyulur uzunlamasına dörde bölündükten sonra tuzlu suda yıkanıp çömleğe bırakılır. Soğan etin yarısı kadar olmalıdır. Üstüne hepsi de iyice dövülmüş kimyon, kişniş tohumu, biber, sakız ve tarçın ser-

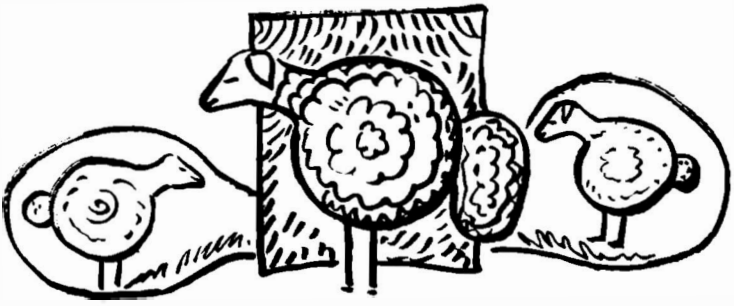
pilir. Bazıları azıcık safranla renklendirirler. Yemeğin ekşi olması istenirse yaklaşık 30 gr. limon suyu veya sirke katılır. Dinlenmesi için bir süre kor üstünde bekletilir. Çömleğin kenarları silinip kordan indirilir.

1 Arapçada kurusoğan anlamındaki *besal*'dan.

Reyhâniyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et ince şeritler haline doğranıp eritilmiş kuyrukyağında kendi yağını salana kadar kavrulur. Üstünü örtecek kadar su ilave edilip kaynatılır, köpüğü alınır. Sonra biraz tuz, hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, biber, sakız ve tarçın ekilir. Yağsız, sinirsiz et (her zamanki) baharatla dövülüp latif köfteler yapılır, köfteler çömleğe bırakılır. İki demet taze ıspanak alınıp kökleri kesilip atılır, yaprakları bıçakla ufak doğranıp taş havanda biraz dövüldükten sonra çömlektekilere eklenir. Pişip suyunu çekince, soyulup bir fiske tuzla dövülmüş biraz sarımsak ve kimyon ilave edilir. Yemek karıştırılıp çömlek kor üstüne alınarak bir süre dinlendirilir. İyice dövülmüş kişniş tohumu ve tarçın ekilip {indirilir.}

1 Belki de yemeğin renginin yeşilimsi olmasından dolayı Arapçada fesleğen, reyhan anlamına gelen *rayhân* sözcüğünden.



Nücûmiyye[1]

Tarifi: Bilinen baharat katılarak kendi yağında kızartılmış ete bir avuç [haşlanmış] kabuğu soyulmuş nohut katılır. Pişince üstüne birkaç yumurta kırılır, üstüne iyice dövülmüş kimyonla tarçından ibaret baharat serpilir, kor üstüne alınarak bir süre dinlendirilip indirilir.

1 *Arapçada yıldızlar anlamına gelen nücûm sözcüğünden.*

Nercisiyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, taze kuyrukyağı eritilip et yağın içine atılır. Üstüne biraz tuz ve iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip karıştırılır. Et kavrulunca üstünü örtecek kadar su ile kabuğu soyulmuş bir avuç nohut ilave edilip kaynamaya bırakılır, kaynayınca köpüğü alınır. Taze soğan alınıp kişnişotuyla birlikte ince ince doğranır, havuç kazınır, havucun ortasındaki odunsu kısım çıkarılıp kalan ufak ufak doğranır. Yağsız, sinirsiz et baharatla birlikte dövülüp ufak köfteler yapılır, bu köfteler çömleğe bırakılır. Daha sonra, önceden doğranmış havuç ve soğan (ve kişnişotu) çömleğe ilave edilip hepsi karıştırılır. İçine (toplam) 6 gr. olacak şekilde kişniş tohumu, kimyon, sakız ve iyice kazınmış tarçın katılır. Arzu edilirse üstüne biraz *murri* serpilir. Daha sonra, yemeğin yüzüne –üstüne demek istiyorum– birkaç yumurta kırılıp iyice dövülmüş tarçın serpilir, üstüne biraz gülsuyu gezdirilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada nergis anlamına gelen *nercis*'ten ötürü; yemeğin gösterişli görünümü bu çiçeği andırıyor.

Menbûşe[1]

Tarifi: Yağsız et alınır, iyice dövülüp sinirleri ve kıkırdakları ayıklanır. Az tuzlu suda yarı haşlanana kadar kaynatılıp çıkarılır. Sonra, taze kuyrukyağı eritilir, et yağa atılıp karıştıra karıştıra kavrulur. Etin üstünü örtecek kadar su katılıp biraz tuz, kişniş tohumu ve kişnişuotu yaprağı ila-

ve edilir. Bir avuç kabuğu soyulup ikiye ayrılmış nohut alınıp etin üstüne ilave edilir. Malzemeler pişip, yemek suyunu çekip et kendi yağını salıp kavrulmaya başlayana dek ateş beslenir. Üstüne kimyon, {biber,} tarçın ve dövülmüş sakız serpilir. Yemeğin yüzüne birkaç yumurta kırılıp iyice dövülmüş tarçın serpilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada gün ışığına çıkarılmış anlamına gelen *menbûş* sözcüğünden.

Medfûne[1]

Tarifi: Yağlı et doğranır, kuyrukyağı eritilip et kuyrukyağında kendi yağını salana kadar çevrilir. Üstünü örtecek kadar su katılıp 3 gr. tuz, 3 gr. iyice dövülmüş kişniş tohumu ve bir adet çubuk tarçın ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınıp atılır. Yağsız, sinirsiz et alınır, iyice dövülüp tuzlu suda haşlanır. Bir avuç kabuğu soyulup irice dövüldükten sonra bir süre suda ıslatılmış nohut eklenir. Sonra iri birkaç patlıcan alınıp çanak yaprakları çıkarılır, (kenarlarının) delinmemesine dikkat ederek içi tamamen oyulup boşaltılır. Patlıcanlar, etle (ve dövülmüş nohutla) ve bilinen baharatla doldurulur. Sonra, birkaç soğan doğranıp çömleğe bırakılır, üstüne patlıcanlar dizilir. Çömlekteki yemeğin suyu azıcık safranla renklendirilip 3 gr. kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Yemeğin yüzüne biraz gülsuyu serpilip çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada defn edilmiş, gömülü anlamına gelen *medfûn*'dan. Bu yemekle bir önceki yemek arasında bir şekilde bir bağlantı olabilir. Belki de bu iki yemeğin bir arada servis edilmesi alışkanlığı vardı.

Bûrâniyetü'l-Kar[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, taze kuyrukyağı eritilip kıkırdağı alınıp atıldıktan sonra et kuyrukyağında kendi yağını salana kadar çevrilir. Üstünü örtecek kadar sıcak su konur, 3 gr. tuz, kişnişotu ve bir adet çubuk tar-

çın ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınıp atılır. Etle aynı miktarda soğan alınır, ılık tuzlu suda yıkanıp çömleğe bırakılır. Bundan sonra asmakabağı alınır, kabağın içi ve çekirdekleri çıkarılıp ufak doğranır, kabuğu soyulup[a] çömlektekilere eklenir. Baharatla birlikte dövülmüş yağsız, sinirsiz etten köfte yapılıp bu köfteler de çömleğe eklenir. Çömlekteki yemeğin suyu safranla renklendirilir. Yeterince tuz, hepsi de iyice dövülmüş kimyon, kişniş tohumu, biber, sakız ve zencefil katılır. Yemeğin üstüne azıcık, iyice dövülmüş tarçın serpilir. Üstüne biraz gülsuyu saçılıp çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir. Ekşi olması istenirse safran katılmaz, 30 gr. limon suyu katılır.

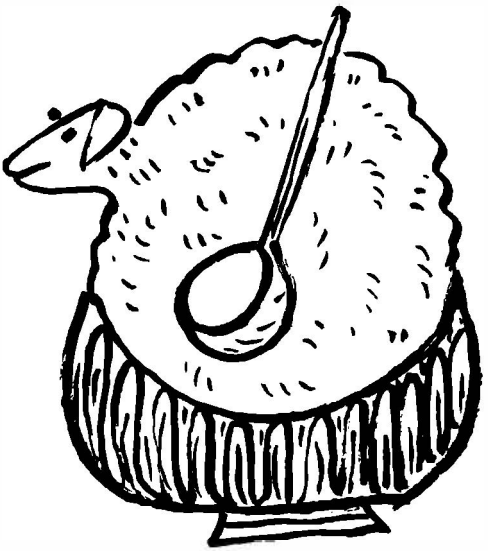
1 Bkz. sayfa 65'teki Bürân notu; *kar'* ise Arapçada asmakabağı anlamında.

a Özgün metinde burada bir sıralama hatası var. Asmakabağının önce soyulması sonra doğranması teknik açıdan daha kolaydır –ç.n.

Hudayriyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, taze kuyrukyağı eritilip kıkırdağı alınıp atıldıktan sonra et kuyrukyağına atılır. 3 gr. tuz ve iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip et kendi yağında kavrulur. Üstünü örtecek kadar sıcak su katılıp bir adet ince çubuk tarçın ile kişnişotu ilave edilip bir süre kaynatılıp köpüğü alınır. Taze iç bakla alınır, içi çıkarılır, yapışkanlığı gidene kadar sıcak suda bekletilir. Elle tek tek yıkanıp bir süre bekletilerek suyu süzdürülür. İyice dövülmüş yağsız, sinirsiz etten latif [ufak] köfteler yapılıp çömleğe bırakılır. Bir süre sonra baklalar da çömlektekilere ilave edilip karıştırılır. Yemek pişince hepsi de iyice dövülmüş kimyon, biber, zencefil ve sakız serpilip karıştırılır. Yemeğin yüzüne birkaç yumurta kırılıp azıcık, iyice dövülmüş tarçın serpilir, biraz gülsuyu saçılıp çömleğin kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek çok hafif ateşte bir süre tutulduktan sonra indirilir.

1 Küçük, yeşil şey anlamındaki *hudayr* sözcüğünden.



Rabî'ıyye[1]

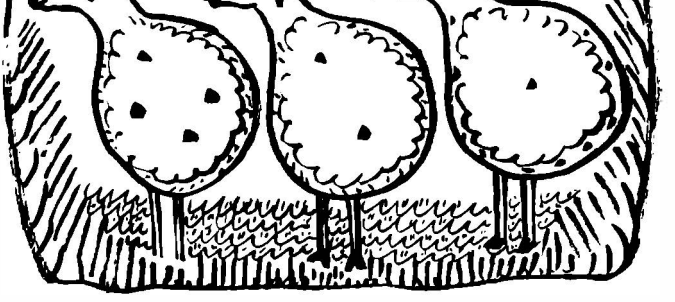
Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, kuyrukyağı eritilip et bu kuyrukyağında kendi yağını salana kadar biraz tuz ve iyice dövülmüş kişniş tohumuyla çevrilir. Et kavrulunca üstünü örtecek kadar sıcak su katılıp kişnişotu ve üstüne çentikler atılmış birkaç adet ince çubuk tarçın ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. Baharatla birlikte iyice dövülmüş yağsız, sinirsiz etten yapılmış köfteler ve ıslatılıp ikiye ayrılmış bir avuç nohut, yarım avuç kabuğu soyulup ikiye ayrılmış taze iç bakla, yarım avuç hünnap ilave edilip karıştırılır. Yemek pişince yeterince tuz, hepsi de iyice dövülmüş kimyon, biber, sakız ve zencefil serpilip karıştırıldıktan sonra yemeğin üstüne birkaç yumurta kırılır. Biraz gülsuyu saçılıp 3 gr. iyice dövülmüş tarçın serpildikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada bahar anlamındaki *rabî'* sözcüğünden.

Muhfiyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et dört parmak uzunluğunda şerit şerit doğranır. Kuyrukyağı eritilir, kıkırdakları alınıp atılır, et bu yağa atılır. Üstüne 3 gr. tuz ve iyice dövülmüş kişniş tohumu ekilip et kendi yağında kavrulur. Sonra, üstünü örtecek kadar su katılıp kişnişotu, birkaç çubuk tarçın, bir avuç kabuğu soyulmuş nohut ve bir avuç çentilmiş soğan ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. Sonra, et iyice dövülüp baharatlı köfte yapılır. Birkaç adet katı yumurta alınıp beyazları ayrılır. Yumurtaların sarıları, köftelerin ortalarında açılan çukura konur. Köfteler çömleğe ilave edilir. Pişmeye yüz tutunca, üstüne hepsi de iyice dövülmüş kimyon, biber, sakız ve zencefil ekilir. Sonra, birkaç yumurta alınıp çırpılır. Şerit şerit doğranmış (et) (çömlekten) çıkarılıp sıcak sıcakken (yumurtaya) bulanıp tekrar çömleğe bırakılır. Etin üstünün iyice kaplanması için bu işlem iki üç kez tekrarlanır. Et çömleğe geri konur. Suyunu çekince üstüne 3 gr. iyice dövülmüş tarçın ekilir. Yemeğin yüzüne biraz gülsuyu saçılıp bir süre kor üstünde dinlendirilir, dinlenince indirilir.

1 Arapçada gizli anlamındaki *mahfiye*'den. Eşanlamlı *mukhfiye* sözcüğünden dolayı bir anlam kirlenmesine maruz kaldığı için *muhfiyye* şeklinde telaffuz edilir.



Dînâriyye[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranır, kuyrukyağı eritilip, et bu kuyrukyağında kendi yağını salana kadar çevrilir. Daha sonra üstüne 3 gr. tuz ve iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilir. Üstünü örtecek kadar sıcak su katılıp bir adet çubuk tarçın ile kişnişotu ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır. İçine kabuğu soyulmuş soğan atılır. Yağsız, sinirsiz et baharatla iyice dövülüp *dînâr* büyüklüğünde yassı köfteler yapılıp çömleğe bırakılır. Birkaç tane iri havuç alınıp kabuğu kazındıktan sonra *dînâr* şeklinde [yuvarlak, yuvarlak] kesilip çömleğe ilave edilir. Sonra, birkaç tane katı yumurta alınıp onlar da *dînâr* şeklinde kesilip çömleğe ilave edilir. Bazıları yumurtayı kestikten sonra susamyağında kızartıp çömleğe ilave ederler. Yemek pişince üstüne sakız, biber ve iyice dövülmüş kimyon serpilir. Yemeğin üstüne, yaklaşık 9 gr. sirkeyle karıştırılmış 30 gr. *murrî* gezdirilir. Üstüne 1,5 gr. tarçın serpilir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip çömlek kor üstüne alınıp bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Altın para biriminin adı olan *dînâr* sözcüğünden.

Rutabiyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et küçük, ince uzun parçalar halinde doğranır, taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları alınıp atıldıktan sonra et bu yağa atılır. 1,5 gr. tuz ve eşit miktarda iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip et karıştıra karıştıra kavrulur. Sonra, üstünü örtecek kadar ılık su katılır, kaynayınca köpüğü alınır. Bir avuç iç kabuğu soyulmuş, iri dövülmüş badem ve antepfıstığı ilave edilir. Azıcık safranla renklendirilip tamamı 7 gr. olmak üzere kimyon, kişniş tohumu, tarçın ve iyice dövülmüş sakız serpilir. Yeterli miktarda iyice dövülmüş yağsız, sinirsiz et alınıp her birinin ortasına iç kabuğu soyulmuş badem konularak uzun köfteler yapılıp çömleğe bırakılır. Sonra, batırıldığı zaman[2] [ıslatıldığı zaman yeterli miktarda] (olacak kadar) şeker hurma ya da başka çeşit *rutab* hurma alınır. Hurmaların çekirdekleri çuvaldızla alt taraflarından çıkarılıp çekirdeğin yerine kabuğu soyulmuş tatlı badem konur. (Yahni) pişip suyunu çekip kendi yağında kavrulmaya başlayınca bu hurmalar yemeğin üstüne dizilir, 0,5 gr. kâfuru ile kokulandırıl-

mış yaklaşık 30 gr. şeker serpilir. Üstüne biraz gülsuyu saçıldıktan sonra çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip çömlek kor üstüne alınır, bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Olgunluğu en tatlı aşamada olan hurmalar anlamındaki (ve nemli, ıslak anlamındaki *rutb* sözcüğüyle ilintili olan) Arapça *rutab* sözcüğünden.
2 Veya "şuruba yatırıldığında uygun miktarda olacak kadar."

Müdekkakât Sâdece[1]

Tarifi: Yağlı et ufak doğranıp çömleğe bırakılır. Yağsız, sinirsiz et alınıp ince şeritler halinde doğranıp biraz kuyrukyağı, bir avuç kabuğu soyulmuş kırık nohut ve bir avuç yıkanmış pirinçle birlikte iyice dövülür. Çömlekteki ete, etin üstünü örtecek kadar su ilave edilip kaynatılır. Dövülmüş etten yapılan büyük köfteler (çömleğe) bırakılır. Köfteler katılaşınca etle birlikte çömlekten çıkarılır. Taze kuyrukyağı eritilip kıkırdakları alınır, et ve köfteler bu çömleğe bırakılıp karıştıra karıştıra kavrulur. Üstüne biraz tuz, (toplam) 6 gr. olacak şekilde kişniş tohumu, kimyon, biber ve iyice dövülmüş tarçın ekilip malzemenin üstünü örtecek kadar su katılır. İçine bir adet çubuk tarçın ile bir adet kuru dereotu halkası bırakılır. Kaynayınca dereotu çıkarılır, bir avuç yıkanmış pirinç ve yarım avuç kabuğu soyulmuş nohut ilave edilir. Pişince ateşten alınıp kor üstüne çekilerek bir süre dinlenmeye bırakılır. Yemeğin üstüne 1,5 gr. iyice dövülmüş tarçın serpilip çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip çömlek kordan indirilir.

1 Arapçada sade dövülmüş (et) anlamında.

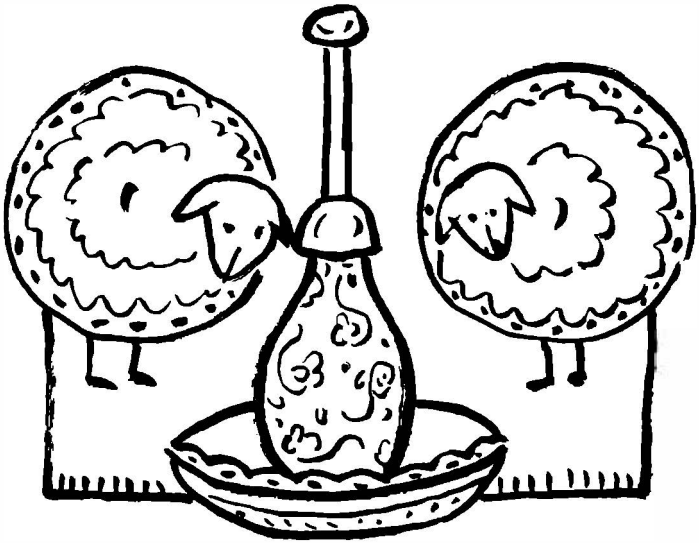
Haşhâşiyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et kısa şeritler halinde doğranır. Taze kuyrukyağı eritilip et bu yağa atılıp kendi yağını salana kadar çevrilir. Üstüne 1,5 gr. tuz ve aynı miktarda iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip malzemenin üstünü örtecek kadar ılık su ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınır, birçok yerinden çentilmiş bir adet çubuk tarçın ile azıcık, iyice dö-

vülmüş zencefil ilave edilir. Sonra 600 gr. su ve 450 gr. şeker veya balla şurup yapılır. Şeker eriyince bir avuç öğütülmüş haşhaş ufak parçalar halinde katılıp yemek iyice karıştıra karıştıra koyulaşana kadar pişirilir. Sonra 90 gr. haşhaş ilave edilip iyice karıştırılır. Safranla renklendirilir, yemeğin yüzüne biraz gülsuyu saçıldıktan sonra çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip çömlek kor üstüne alınıp bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

{Kepçeyle çıkarınca üstüne *fâlûdeciyye*'in yağı (*dühn*) dökülür. *Minhâc.*}

1 Arapçada haşhaş anlamına gelen *hashâş* sözcüğünden.



'Unnâbiyye[1]

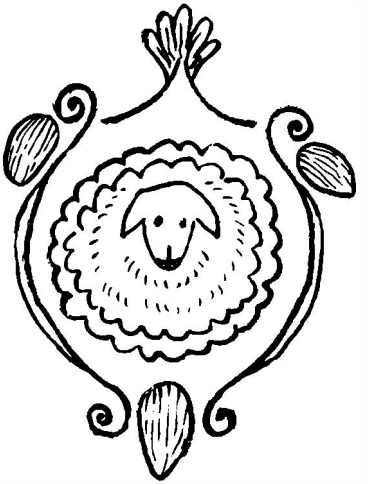
Tarifi: Yağsız, sinirsiz et kısa, ince parçalar halinde doğranır, kuyrukyağı eritilip kıkırdakları alınır, et yağa atılarak kendi yağını salıncaya kadar çevrilir. Üstüne 1,5 gr. tuz ve aynı miktarda iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip malzemenin üstünü örtecek kadar ılık su ilave edilir. Sonra, yağsız et alınıp iyice dövülür, sinirleri ve kıkırdakları ayıklanır, üstüne bildik baharat atılır. Dövülmüş bu etten hünnap büyüklüğünde köfteler yapılıp her birinin ortasına iç kabuğu soyulmuş bir adet antepfıstığı konur. Köfteler çömleğe bırakılır. Köfteler yarı haşlanınca, gülsuyunda koyu kıvamlı olacak şekilde safran ezilir.[2] Köfteler çömlekten çıkarılıp safranlı gülsuyuna bırakılır, renklenince çıkarılıp tekrar çömleğe konur. Pişmeye yüz tutunca üstüne 3 gr. tarçın ve iyice dövülmüş zencefil serpilir. Üstüne 30 gr. has sirke gezdirilip 150 gr. şeker serpiştirilir. Daha sonra üstüne yarım avuç taze hünnap ile yarım avuç kabuğu soyulmuş tatlı badem atılıp safranla renklendirilir. Yemeğin yüzüne biraz gülsuyu saçıldıktan sonra çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip çömlek kor üstüne alınıp bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada hünnap anlamına gelen *'unnâb* sözcüğünden.

2 Burada anlatılmak istenen, karışımın kıvamının koyu olmasına neden olacak miktarda safran kullanıldığıdır. Elde edilen safranlı gülsuyunun kıvamının yoğun olması gerekir; çünkü bu karışım, içine atılan köfteleri hünnabın rengine benzer bir renge boyayacaktır.

Fâlûdeciyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et kısa şeritler halinde doğranır, kuyrukyağı eritilip et yağa atılır. Üstüne 3 gr. tuz ve (aynı miktarda) kişniş tohumu atılıp kendi yağını salana kadar çevrilir. Üstünü örtecek kadar ılık su ilave edilip içine bir parça çubuk tarçın[2] atıldıktan sonra etin kavrulmamış olmasına yalnızca iyice pişmiş olmasına dikkat edilerek pişirilir. Daha sonra üstüne yeterli miktarda dövülmüş [pudra] şeker serpilip safranla renklendirilir. Bir avuç kabuğu soyulmuş tatlı badem ilave edilir. Koyulaşıncaya kadar karıştırılır, koyulaşınca çömlek kor üstüne alınarak bir süre dinlenmeye bırakılır. Yemeğin yüzü, içi badem ve şekerle dolu kızarmış *sen-*



bûsec dizilerek süslenir. Çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip, çömlek kordan indirilir.

1 Ana malzemesi dövülmüş badem olan bir tatlı çeşidi olan *fâlûdec*'den.

2 'İkisi karıştırılır: *Minhâc*.'

3 'Çok koyu olması istenirse, 800 gr. şeker veya bala 33 gr. veya daha az miktarda nişasta suda elle ovalandıktan sonra eklenirse koyulaşır. Kepçeyle çıkarılınca beyaz *senbûsec mukallal* ile süslenir.' *Minhâc*'dan.

Bundukiyye[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et kısa şeritler alinde doğranır, kuyrukyağı eritilip yağsız, sinirsiz et, erimiş kuyrukyağına atılır. Üstüne 1,5 gr. tuz ve aynı miktarda iyice dövülmüş kişniş tohumu serpilip et kendi yağını salana kadar çevrilir, daha sonra etin üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir. Üstüne kişnişotu ve bir avuç kabuğu soyulmuş kırık nohut ilave edilir. Sonra, bir avuç haşlanmış nohut alınıp havanda iyice dövülür. Yağsız, sinirsiz et baharatla birlikte dövülüp köfte yapılır, her bir köftenin ortasına dövülmüş nohuttan konarak fındığa benzer köfteler yapılır. Köfteler çömleğe bırakılır, pişmeye yüz tutunca üstüne (toplam) 6 gr. olacak şekilde bir miktar kişniş tohumu, kimyon, biber ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Daha sonra birkaç yu-

murtanın sarısı beyazından ayrılıp yemeğin yüzüne bırakılır. Yemeğin yüzüne biraz gülsuyu saçıldıktan sonra çömleğin kenarları temiz bir bezle silinip kor üstüne alınır, yemek bir süre dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

1 Arapçada fındık anlamına gelen *bunduk*'tan.

Mukarrasa[1]

Tarifi:Yağsız, sinirsiz et şerit şerit doğranıp bilinen baharat ve azıcık sarmısakla iyice dövülür. Taze kuyrukyağı eritilip kakırdakları alınır. Dövülmüş etten yassı, yuvarlak köfteler yapılıp eritilmiş kuyrukyağında kızartılır. Daha sonra, üstünü örtecek kadar su ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Suyunu çekip kendi yağında kavrulmaya başlayınca üstüne biraz kimyon, kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Kor üstüne çekilerek bir süre dinlendirilir, dinlenince indirilir.

1 Arapçada daire (*kurs*) haline getirilmiş anlamına gelen *mukarras* sözcüğünden.

Fustukiyye[1]

Tarifi: Birkaç tavuğun göğüs eti alınıp tuzlu suda {yarı} haşlanır. Çıkarılıp suyu süzdürüldükten sonra kemikleri ayıklanıp et lif lif didilir. Didilmiş et çömleğe konur, üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Daha sonra yeterli miktarda kabuğu soyulmuş antepfıstığı alınıp havanda iri dövülüp çömleğe atılır. Karıştırılıp kaynatılır. Pişince üstüne antepfıstığının iki katı kadar şeker ilave edilir, koyulaşıncaya kadar karıştırılıp ateşten indirilir.

1 Arapçada antepfıstığı anlamına gelen *fustuk* sözcüğünden.

Kürdiyye[1]

Tarifi: (Derisi yüzülmüş) süt kuzusu alınıp yıkanır. Eklemlerinden parçalara ayrılıp içine bir adet çubuk tarçın atılmış az tuzlu suda haşlanır. Çömlekten çıkarılıp süzdürülür. Bir miktar taze susamyağı, sabuntaşı tavaya veya kalaylı bakır tavaya dökülür. Kızınca üstüne kuzunun haşlama suyundan bir kepçe dökülür. Daha sonra et kemiklerinden ayıklanıp şerit şerit kıyılır, ta-

vaya atılır, kendi yağını salana kadar karıştıra karıştıra yağda çevrilir. Üstüne kişniş tohumu, kimyon, biber ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Ağzı kapatıldıktan sonra kor üstüne alınarak bir süre dinlendirilir, dinlenince indirilir.

1 Kürtlere özgü, Kürtlere ait anlamına gelen Arapça *kürdî* sözcüğünden.

Kaliyyetü's-Şivâ[1]

Tarifi: Akşamdan kalan fırınlanmış soğuk et alınıp ufak doğranır. Taze susamyağı alınıp tavaya dökülüp kızdırılır, fırınlanmış et ilave edilip kanştırılır. Etin yağı eriyince üstüne kişniş tohumu, kimyon ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Yemeğin ekşi olması istenirse üstüne safranla renklendirilmiş biraz sirke saçılıp yemeğin yüzüne birkaç yumurta kırılarak yemek süslenir. Arzuya göre, sirke yerine limon suyu kullanılıyorsa yemeğin yüzü yumurtayla süslenmez. Yemek hafif ateşe alınıp bir süre sonra indirilir.

1 Arapçada fırınlanmış et kızartması anlamında.

[Tavuk yemeklerinin anlatıldığı] Fasıl

(Tavuk) haşlandıktan sonra eklemlerinden parçalara ayrılır, taze susamyağına atılarak üstüne kişniş tohumu. sakız ve tarçın serpilir, kendi yağını salana kadar çevrilir.

Ekşi yemeklerden (*havâmiz*) biri yapılacaksa tavuk yahni yapıldıktan sonra (*summâkiyye* yapmak için) sumak suyuyla, (*rummâniye* yapmak için) narla, (*limûniyye* yapmak için) limon suyuyla veya (*hişrimiyye* yapmak için) koruk suyuyla ya da ikisini karıştırarak bir sos yapılır; *zîrbâc*'daysa sirke ve su (kullanılır). Sonra kabuğu soyulmuş tatlı badem iyice dövüldükten sonra suyla ezilerek akışkan kıvamına getirilip çömleğe dökülür. *Zîrbâc* hari-



cindekilerde yemeğin üstüne gülsuyu saçılır, yüzüne birkaç demet kuru nane ufalanır, *zîrbâc*'a nane konulmaz.

Masûs yapılacaksa, tavuk susamyağında kendi yağını salana kadar çevrilir, üstüne [kıyılmış?] kereviz yaprağı atılıp safranla renklendirilmiş sirke gezdirilir. Bazıları üstüne bütün, çiğ yumurta koyarlar.

Memkûr yapılacaksa, tavuk kendi yağını saldıktan sonra iki eşit ölçü sirke ve *murrî* ile biraz kaynar su dökülür.

Mutaccen yapılacaksa, tavuğun üstüne biraz kaynar su dökülüp biraz da yıllanmış *murrî* gezdirilir. Ateşten indirildikten sonra üstüne taze limon sıkılır. Ondan önceyse tavuğun susamyağında kızartılması gerekir.

Tavada kızarmış tavuk (*dücâc maklû*) yapılacaksa tavuk susamyağında kızartılır, üstüne tavuğun haşlama suyundan biraz dökülür, yemeğin üstüne birkaç tane çiğ yumurta kırılır.

İsfidbâce yapılacaksa, tavuk sakız, tarçın ve tuz katılarak haşlandıktan sonra tatlı badem iyice dövülüp suyla ezilerek akışkan bir kıvama getirilir. [Badem sütü], bir avuç [haşlanıp] kabuğu soyulmuş nohut ve bir adet dereotu halkasıyla birlikte tavuğa ilave edilir, yemeğin üstüne birkaç yumurta kırılır.

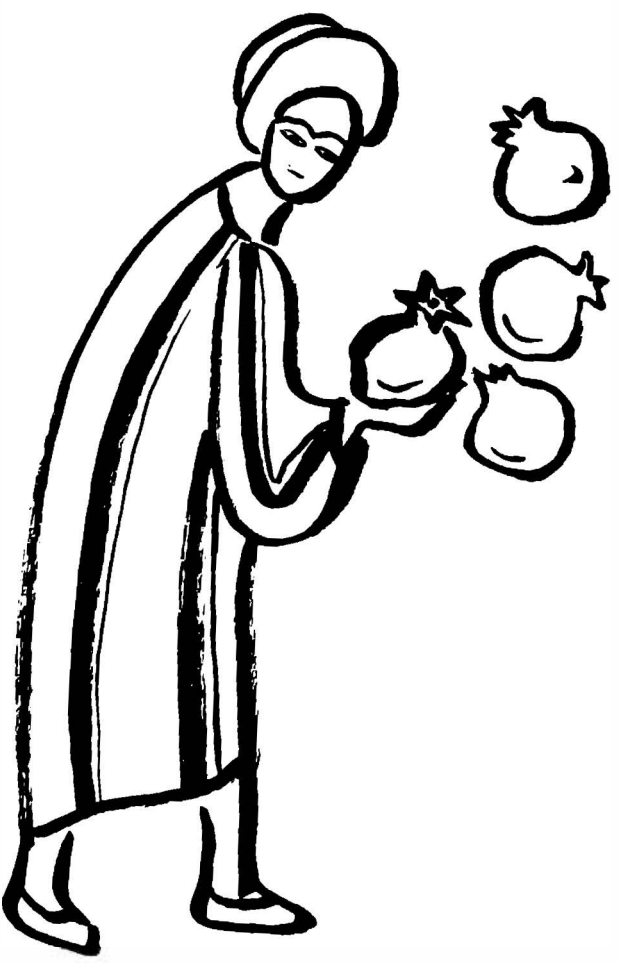
Haşhâşiyye ya da *fâlûdeciyye* yapılacaksa, tavuk susamyağında kendi yağını salana kadar çevrilir. Sonra üstüne kaynar su dökülüp[1] *fâlûdeciyye* veya *haşhâşiyye* pişirme yöntemi uygulanır.

Hulviyye yapılacaksa, tavuk susamyağında tarif edildiği üzere kendi yağını salana kadar çevrilir. Daha sonra haşlama suyu tavuğa ilave edilip *hulviyye*'nin malzemeleri eklenir, *hulviyye*'de açıklanan yöntem uygulanır.

Tavuk yemeklerine, kişniş tohumu konmamalıdır. Ayrıca hiç soğan veya sarmısak katılmamalıdır. Tavuk yemekleri yapımında buna dikkat edilmesi gerekir ve bu bilgi hatırda tutulmalıdır.[2]

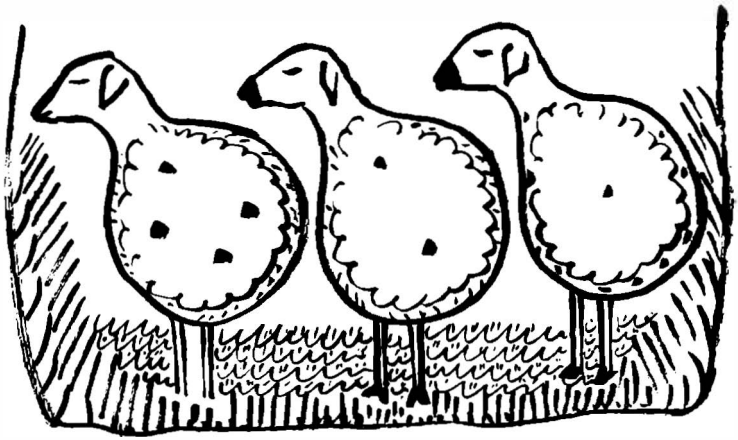
1 Arapça metinde satırın üstünde geri döndürmek anlamındaki *yu'âd* sözcüğü yazılıydı. [Tavuğun haşlama suyundan bir miktarının alınıp bu aşamada tekrar tavuğun üstüne dökülmesi ifade edilmek isteniyor olabilir –ç.n].

2 *fa-'rif zâlika*; muhtemelen *fa-'zif ('an) zâlika* "öyleyse bundan kaçının" anlamında.



Dördüncü Bölüm

HERÂ'İS, TENNÛRİYYÂT (ETLİ, DÖVÜLMÜŞ BUĞDAYLI YEMEKLER) VE BENZER ŞEKİLDE YAPILAN BAŞKA YEMEKLER



Herise[1]

Tarifi: 2,4 kg. yağlı et alınır, şerit şerit doğranıp çömleğe bırakılıp {üstünü örtecek kadar} su ilave edilir. Çömleğin altındaki ateş, et pişmeye yüz tutana kadar beslenir. Sonra (et) çömlekten çıkarılır, kemikleri ayıklanan et didilip tekrar çömleğe konur. 1,6 kg. kavuzu alınmış, yıkanıp dövülmüş kaliteli buğday alınıp etin üstüne dökülür. Akşamın başlangıcından (gecenin ilk) çeyreğinin (sonuna kadar) ateş sürekli beslenerek çömlektekiler devamlı karıştırılır. Sonra kuvvetli ateşe oturtulup eklemlerinden parçalara ayrılmış birkaç tavuk ve birkaç adet çubuk tarçın ilave edildikten sonra gece yarısına kadar ateşte bırakılır. Daha sonra pürüzsüz, koyu bir kıvama gelene kadar iyice dövülür.[2] Üstüne gereken miktarda tuz atılır. Su eklemek gerekiyorsa sıcak su eklenir. Seher vaktine kadar dinlenmeye bırakılıp tekrar dövülüp ateşten indirilir. Taze kuyrukyağı eritilir, yemek çömlekten çıkarıldıktan sonra üstüne dökülür. İyi dövülmüş kimyon ile iyi dövülmüş tarçın ayrı ayrı serpilir. Yıllanmış *murî* ve taze limon suyu dökülerek yenilir.

1 Arapçada, dövmek anlamına gelen *harasa* fiilinden.

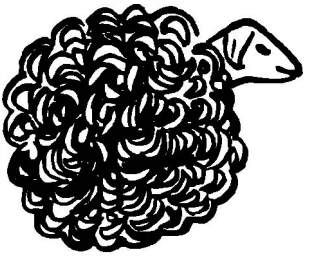
2 çok koyulaşması, hata olur. *Minhâc.*

'Ursiye adı verilen Herîsetü'l-âruz[1]

Tarifi: Yağlı et uzun doğranır ve buğday *herîse*'si (yukarıdaki tarif) gibi pişirilir; ancak buğday yerine iri dövülmüş pirinç kullanılır.[2] Et ilave edildikten sonra buğday herisesinde anlatılan yöntem uygulanır. Çömlekten çıkarıldıktan sonra yemeğin yüzüne eritilmiş tavuk yağı dökülüp şeker serpilir.

1 Düğün ziyafeti anlamındaki *'urs*'dan ötürü pirinç *herîse*'si.

2 'Sonra, pirinç epey bir miktar sütle (*leben*) pişirilir, pişince üstüne didilmiş et konur ve buharı çıkıncaya kadar dövülür. *Minhâc.*'



Tennûriyye[1, 2]

Tarifi: 2 kg. et kuşbaşı doğranır. Yıkanıp çömleğe bırakıldıktan sonra üstünü örtecek kadar su ilave edilip içine biraz tuzla bir adet çubuk tarçın atılır. Kaynatılır, kaynadıktan sonra köpüğü alınıp kişniş tohumu atılır. 800 gr. ayıklanmış, kavuzu alınmış, iyice dövülmüş buğday alınıp yıkandıktan sonra çömlektekilere eklenir. Birkaç demet dereotu konulup tuzu ayarlandıktan sonra (buğdayın) dört parmak üstüne çıkacak miktarda (su) ilave edilip çömleğin ağzı kapatılır. Sabaha kadar tandırda bırakılır. Tandırdan çıkarıldıktan sonra altına *surda*[3] dökülür. Üstüne kimyon ve iyice dövülmüş tarçın serpilip kullanılır.

1 Arapçada tandır anlamına gelen *tannûr*'dan.

2 'En iyi çeşidi, kuzu ve danadan yapılır. *Minhâc.*'

3 İçine ekmek doğranmış et yahnisi olan bir Arap yemeği olan tirit anlamına gelen *terîde* sözcüğünün eş anlamlısı. Buradaki anlamı, ufalanmış ekmek tabakasıdır.

Kebîs[1]

Tarifi: Yağlı et kuşbaşı doğranır, yıkanıp çömleğe bırakılır; bir avuç nohut, bir avuç kavuzu alınmış buğday, gerekli miktarda tuz, birkaç adet çubuk tarçın, kişniş tohumu, kimyon, sakız ve birkaç demet dereotu eklenir. Bol su konulmalıdır. 1 yaşındaki kuzunun ön ve arka kolları (uzantılar) etle {birlikte} çömleğe konur. Çömlek gecenin başlangıcından sabaha kadar tandırda tutulup sabah çıkarılır. Tandırdan çıkarıldıktan sonra altına *surda* ufalanır, üstüne kimyon ve iyice dövülmüş tarçın serpilip kullanılır.

1 Arapçada doldurmak, içine katmak, içine sokmak anlamına gelen *kabasa* sözcüğünden.

Keybâ adı verilen sühtûr[1]

Tarifi: Et ufak doğranır. Koyunun incebağırsakları alınır, önce sabunlu sıcak suyla yıkanır, sonra sıcak su ve ağaçkavunu yapraklarıyla ovalanarak son olarak tuzlu suyla yıkanır, temizleninceye kadar bu devam eder. Daha sonra safranlı gülsuyuyla içi ve dışı renklendirilir. Yağsız, sinirsiz et (her zamanki) baharatla dövülüp ufak köfteler yapılır, bu köfteler sıcak suya atılıp kendini toplayıncaya kadar pişirilir. Çıkarılıp doğranmış ete ilave edilir. Daha sonra {etin çeyreği kadar} pirinç ve (onun) çeyreği kadar nohut alınır. Birkaç kez yıkandıktan sonra belirtilen etin üstüne dökülüp gerekli miktarda tuz ve ince ince kırılmış[2] birkaç çubuk tarçın ilave edilerek karıştırılır. Malzemenin tamamı safranla renklendirilir, hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon, sakız, biber ve tarçın serpilir. Bazıları buna eklemlerinden parçalara ayrılıp ütülenmiş tavuk da katarlar.[3] Bağırsaklar alınıp makul uzunlukta kesilir, etli içle doldurulur. Birleştirilip keten iplikle dikilir veya kuru odundan bir iğneyle kapatılır.[3] Çömleğe yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar su ve belirtilen baharat ilave edilir, ayrıca su azıcık safranla renklendirilir. Çömleğe ince şeritler halinde kıyılmış yağlı et konur, kaynadıktan sonra gerekli miktarda su eklenir. Daha sonra tandıra verilir, (çömleğin) ağzı kapatılır, akşamdan sabaha kadar tandırda tutulur. Çıkarılıp kullanılır. Bağırsaksız yapmak istenirse, tarif edilen et, pirinç ve nohut ağzı dar bir çömleğe konulup tandıra verilir, (çömlekteki malzemelerin) dört par-

mak üstünü örtecek kadar su konulmalıdır. Kaynayınca karıştırılır, ağzı kapatılan çömlek sabaha kadar tandırda tutulup sonra çıkarılır.

1 Bağırsak anlamına gelen Farsça *suhtû* sözcüğüyle sucuk, sosis anlamına gelen *gîpâ* sözcüğünden.
2 rendelenmiş, didilmiş.
3 Buradaki anlam şu olabilir: Bağırsağın uçları birleştirip iplikle dikilir veya bağırsağı tutması için bağırsağın uçları çöp geçirilerek birleştirilir.
4 Bağırsağın içine kemikli, üstelik ufak kemikli de değil; eklem yerlerinden parçalara ayrılmış kemikli tavuk etinin konulması teknik olarak mümkün değil; bu konudaki görüşümü Perry ile paylaştığımda kendisi de hemfikir olduğunu belirtti –ç.n.

Tafşîl[1]

Tarifi: Yağlı et uzun doğranıp çömleğe bırakılır, üstünü örtecek kadar su ilave edilir, kaynayınca köpüğü alınır. Patlıcan alınır, siyah kabuğu soyulur. Sapı yarısından kesilir, uzunlamasına dörde bölünüp çömleğe bırakılır. Biraz soğan ve birkaç tane iri Nebati pırasası doğranır. Patlıcanın mevsimi değilse onun yerine soyulup uzun doğranmış havuç konur. Üstüne gerekli miktarda taze kereviz (yaprağı) ve birkaç demet taze nane eklenir. Suyla aynı miktarda sirke dökülür. Tarçın haricindekilerin hepsi iyice dövülmüş olarak sakız, kişniş tohumu, tarçın, biber ve zencefil serpilir. Safranla renklendirilip tandıra verilir, ağzı kapalı olarak sabaha kadar tandırda pişirilir. Sonra çıkarılır.

1 Bu yemek adının kökeni bilinmiyor.

Ekârî[1]

1 yaşındaki koyunun paçaları alınır, temizce yıkanıp çömleğe konur, üstünü örtecek miktarın üç katı kadar su ilave edilir. Bir avuç kabuğu soyulmuş nohut, gerekli miktarda tuz, sakız, kişniş tohumu, iyice dövülmüş kimyon ve birkaç parça[2] tarçın eklenir. Çömleğin ağzı kapatılıp tandıra verilir. Akşamın başlangıcından sabaha kadar tandırda pişirilip sonra çıkarılıp kullanılır.

{En iyi (paça) kuzunun ve oğlağınkidir. Tarifi: Paça, dövülmüş kişniş tohumu, tuz, bütün haldeki [çubuk] tarçın, susamyağı ve kabuğu soyulmuş nohutla birlikte yağını salana kadar çömlekte çevrilir. Üstünü dört par-

mak örtecek kadar su katılır. Köpüğü alınıp atılır, içine dereotu katılır, köpüğü ikinci kez alınır. Çömleğin (kapağının) etrafına hamur sarılır, [paça] iyice pişene kadar çömleğin altındaki ateş sürekli beslenir. Suyun yarısı kalmalı. Sonra, kapağı açılır, içindeki görülür. İçine bir avuç pirinç atılır, (yemek) kor üstünde tamamen pişinceye kadar pirinç de pişmiş olur. *Minhâc.*}

1 Arapçada paça anlamında.
2 Arapça metinde satırın üstünde bütün anlamına gelen *sahîhan sözcüğü* yazılıydı.

'Ades Tennûrî[1]

Yağlı et uzun doğranıp çömleğe konur. Üstüne yıkanmış pazı atılır. Mercimek alınır, ayıklanır, yıkanıp çömleğe eklenir, dört parmak üstünü örtecek kadar su dökülür. Ağzı kapalı olarak sabaha kadar tandırda tutulup çıkarılır. Kişniş tohumu ve kimyon atılır, azıcık sarmısak dövülüp içine karıştırılır. Sonra, yemeğin yüzüne iyice dövülmüş tarçın serpilir. Taze limonla yenilir, limonun mevsimi değilse salamura limonla yenilir.

{*'Adesiyye Mizze* (ekşimsi mercimek yahnisi). Tarifi: Kabuğu soyulmuş mercimek dağılıncaya kadar suda pişirilir. İçine 200 gr. şarap sirkesi, aynı miktarda kristal şeker veya bal, azıcık kişniş tohumu, susamyağı ve 1 *rub'* tuz katılır. Pişince ateşten indirilir. *Minhâc.*}

1 Arapçada tandırda pişmiş mercimek anlamında.

Sikbâc Tennûriyye[1]

Tarifi: Et doğranıp baharat ve sebzeyle (*tavâbil*) çömleğe bırakılır. Hurma pekmezi sirkeyle inceltilir (ve eklenir), malzemenin tamamı safranla renklendirilir. Daha sonra, tuzu ayarlanıp kapağı kapalı olarak tandıra indirilir, akşamın başlangıcından sabaha kadar tandırda tutulur. Sonra çıkarılır.

1 Arapçada tandırda pişmiş *sikbâc* anlamında.



Beşinci Bölüm

MUTACCENÂT, BEVÂRİD, MAKLÛBE, SENBÛSEC (TAVALAR, SOĞUK YEMEKLER, YUMURTA YEMEKLERİ) {VE BENZERLERİ}



Mutaccen[1]

Oğlak alınıp yüzülür, iyice yıkanıp eklemlerinden parçalara ayrılır, sirkede haşlanır. Haşlandıktan sonra çıkarılıp süzdürülür, taze susamyağında kızartılır. Üstüne hepsi de iyice dövülmüş kişniş tohumu, kimyon ve tarçın serpilir. Et kızarınca tavadan çıkartılıp yıllanmış *murri*'ye yatırılır. Kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın serpilir, üstüne limon sıkılıp alınır.

1 Arapçada kızartmak anlamına gelen *taccana*'dan ve bakır tava anlamına gelen *tâcın*'den.

Başka bir nâşife tarifi

Eklemlerinden parçalara ayrılmış oğlak sirkede haşlanır, taze susamyağında kızartılıp üstüne kimyon, kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın serpilir. Sade olması istenirse (sirke yerine) suda haşlanıp susamyağında kızartılır ve üstüne malum baharat karışımı serpilir.

Musûs[1]

Tarifi: Oğlak alınıp yüzüldükten sonra eklemlerinden parçalara ayrılır. Suda yan haşlanır. Sonra, taze susamyağı çömlekte rafine edilip[2] kereviz yaprakları saplardan ayıklanıp bu yağın içine atılır. Yağ kızınca oğlak çömleğe bırakılır, üstünü örtecek kadar iyi sirke dökülüp safranla renklendirilir. Tamamen pişene kadar korun üstünde bekletilip dinlendirilir. Biraz sakız serpilip indirilir.

1 Arapçada emmek anlamına gelen *massa*'dan ötürü; çünkü bu yemek süt emen keçi yavrusu olan oğlaktan yapılıyor.

2 *Yuhla*'; örn. içinde baharat kavurarak, bkz. sayfa 108'deki *bâzincân bi-leben* tarifi.

Maklûbe[1]

Tarifi: Yağsız, sinirsiz et alınıp şerit şerit doğrandıktan sonra tokmakla dövülüp havana aktarılır, havanda çok çok iyi dövülür. Bir miktar taze (tane) sumak alınır, suda kaynatılır, ovalandıktan sonra süzülür. Sumak suyu dövülmüş ete ilave edilir, et üstünü iki kez kapatacak miktarda (et miktarının iki katı hacme sahip) sumak suyunun hepsini çekip pişinceye kadar kaynatılır. Sonra, et çömlekten çıkarılır, üstüne limon suyu gezdirildikten sonra açılıp yayılarak süzülmeye bırakılır. Daha sonra üstüne iyice dövülmüş baharattan –kişniş tohumu, kimyon, biber ve tarçın– biraz serpilip birkaç demet kuru nane {ufalanır}. Biraz ceviz alınıp iri dövüldükten sonra etin üstüne serpilir. Birkaç yumurta alınır, kırılıp etin üstüne dökülür, öteki malzemelerle iyice karıştırılır. İnce bir demir veya bakır tavada susamyağında kızartılır. Etin (bir) yüzü kızarınca öteki yüzü çevrilir. Tamamen kızarınca alınır.

1 Arapçada ters çevrilmiş anlamında.

Senbûsec[1]

Tarifi: *Senbûsec* yapmak için *maklûbe* yapımında tarif edilen et alınır, *senbûsec* için kullanılan ince ekmek[2] şerit şerit kesilip içine belirtilen et ko-

nur. Muska şeklinde sarılıp, uçları azıcık hamurla birleştirilip susamyağında kızartılıp çıkartılır. *Mükellel* (taçlandırılmış, taçlı, üstüne glazür sürülmüş anlamında) olarak adlandırılan çeşidini yapmak için, iç olarak et yerine şeker ve gülsuyuyla yoğrulmuş toz badem ya da *helva-yı sâbuniyye* kullanılır, susamyağında kızartılır. Bazıları, susamyağından çıkardıktan sonra şuruba yatırırlar, şuruptan aldıktan sonraysa misk ve kâfurla kokulandırılmış iyice dövülmüş şekere bularlar.

{*Müdekkakâ* Tarifi: Limon suyu katarak ekşi yapın. *Senbûsec* yufkasına bunu sarıp kızartın. *Minhâc*'dan.}

1 Büyük olasılıkla Orta Farsça döneminde üç anlamına gelen *se* sözcüğünden (bu yiyeceğin şeklinin üçgen olması nedeniyle) ve içinde tohum bulunan ekmek anlamına gelen *ambôs* sözcüğünden.
2 Burada 'ekmek'ten kasıt çiğ yufka olabilir. Muhtemelen *senbûsec*, belirtildiği üzere hamurla birbirine yapıştırılan pişmiş yufkalarla yapılıyordu; ancak günümüzde yapılan *samosa*'ları bir tarafa bırakacak olsak bile ortaçağdaki *senbûsec* tariflerinin hepsinde de çiğ yufkayla yapılması daha tutarlı.

Maklûbetü'ş-Şivâ[1]

Tarifi: Fırınlanmış soğuk et alınıp tokmakla iyice dövülür. Bilinen baharat ve ceviz içi konulduktan sonra *maklûbe* yapım süreci birkaç yumurta da kullanılarak uygulanır. Daha ekşi olması istenirse üstüne biraz limon suyu gezdirilir.

1 Fırınlanmış etten yapılan ve kalıptan tabağa alınmış yemek.

Müferreke[1]

Tarifi: Tavuğun karaciğeri ve taşlığı çıkarılır, yıkanır, az tuzlu suda haşlanıp çıkarılır ve ufak ufak doğranır. Sonra, birkaç yumurtanın akıyla karıştırılıp belirtilen baharattan gerekli miktarda üstüne serpilir, tavada susamyağında sürekli karıştırarak kızartılır. Daha ekşi olması istenirse üstüne bir miktar süzülmüş limon suyu dökülür. Sade olması istenirse üstüne limon sıkılmaz, yumurtanın akıyla karıştırılmaz.

1 Arapçada ovalanmış anlamına gelen *müferrek*'ten.

Bezmâverd[1]

Tarifi: Fırınlanmış sıcak et biraz ılıdıktan sonra alınıp doğranır. Nane yaprağı, biraz şarap sirkesi, birkaç tane tuzda bekletilmiş limon ve ceviz içi ilave edilip azıcık gülsuyu serpilir. Yedire yedire ilave edilen sirkeyle yumuşatılarak tokmakla iyice dövülür. En iyisinden tok[2] simit ekmeği alınıp, içi çıkarılır. Sonra, bu ekmek fırınlanmış etle doldurulup bıçakla uzun, orta büyüklükte parçalar halinde kesilir. Çömlek alınır, suyla nemlendirilip kurutulduktan sonra gülsuyu serpilir. Çömleğin içine bir kat taze nane bir kat *bezmâverd* konarak çömlek doldurulur. Üstüne yine nane döşenir. Bir süre dinlendirilir. İstenirse hemen, istenirse ertesi gün yenebilir.

1 Açık büfe anlamına gelen orta Farsça *bazm* ile getiren anlamındaki *âvard* sözcüklerinden oluşmuş.
2 *Mulablab*, ekmeğin içinin çok olması kastediliyor. Ekmeğin kabarmamış, mayasız yassı ekmek değil, kabarmış fırın ekmeği olması önemli.

Beyz Mutaccen[1]

Tarifi: Birkaç adet katı pişmiş yumurta alınır, soyulup susamyağında kızartılır. Sonra üstüne kişniş tohumu, tarçın ve iyice dövülmüş kimyon serpilir. Tavadan çıkartılıp yıllanmış *murrî*'ye yatırılır, gülsuyu saçılır, (bilinen) baharat serpilir. *Murrî* yoksa, yumurtaları aldıktan sonra tavaya biraz su, tuz ve tarçın atılır, kaynayınca yumurtaların üstüne dökülür. Başka bir tarife göre de yapılabilir; buna göre yumurta haşlandıktan sonra değil de çiğ olarak tavaya atılır. Üstüne baharattan biraz serpilir, biraz *murrî* gezdirilir.

1 Tavada yumurta anlamında.

Beyz Musûs[1]

Tarifi: Taze susamyağı alınıp çömleğe dökülüp kızdırılır. Sonra içine kereviz (yaprağı) atılır. Kızarınca (*yutaccan*) üstüne biraz kişniş tohumu, kimyon, iyice dövülmüş tarçın ve azıcık sakız atılır. Yeterli miktarda sirke dökülüp azıcık safranla renklendirilir; iyice kaynayınca yumurta kırılır, (yumurtaların sarısı) dağıtılmaz. Katılaşınca ocaktan indirilir.

1 *Musûs* usulü çeşnilendirilmiş yumurta.

Altıncı Bölüm

BALIK ve BALIKTAN YAPILANLARI ANLATIR

Taze balık mı tuzlanmış balık mı kullanılacağı ve hangi balık türünün tercih edildiği de anlatılacaktır.

Taze Balık Pişirme ve Taze Balıkla Yapılan Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl

Semek Meşvî[1]

Tarifi: Taze balık alınır, bıçakla derisi iyice yüzülüp karnı yarılır. İyice yıkanıp süzdürülür. Sumak alınır, iyice dövülüp kabukları ayıklanıp atılır. [Sumağın] yarısı kadar kuru kekik alınıp o da dövülür, ayrıca [sumağın] üçte biri kadar soyulup iyice dövülmüş sarmısak alınır. Her şeyin (sumak, kekik ve sarmısağın toplam) yarısı kadar ceviz alınıp dövülür. Hepsi karıştırılıp üstüne biraz kişniş tohumu, tarçın, kimyon ve iyice dövülmüş sakız atılıp taze susamyağı eklenip yoğrulur, tuzu ayarlanır. Balığın içi dışı susamyağıyla yağlanır, içinde safran ezilmiş gülsuyuyla ovulur, daha sonra balığın içi belirtilen içle doldurulur. Sağlam bir keten iplikle bağlanan balık demir bir tava içinde tandırda alevsiz, hafif ateşe bırakılır. Pişinceye kadar ağzı kapalı tutulur. Sonra tandırdan çıkarılır. Sıcak ya da soğuk yenebilir.

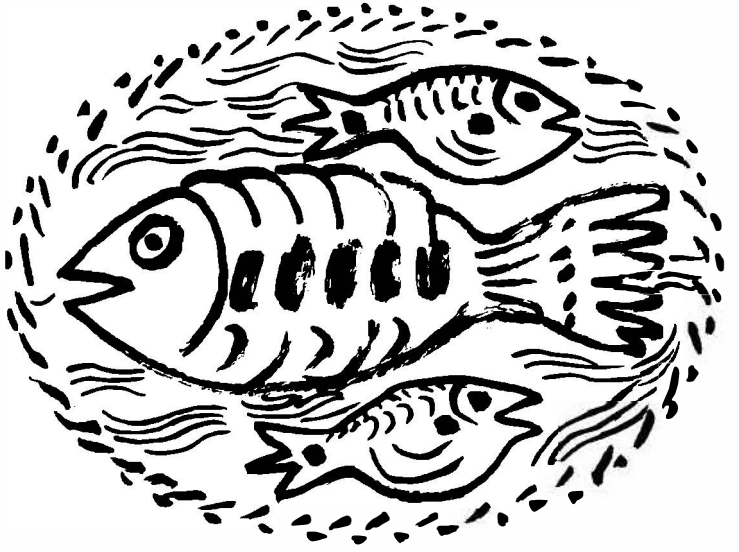
1 Fırında balık.



Semek Maklû[1]

Tarifi: Taze balık alınır, karnı yarılır, iyice yıkanıp orta büyüklükte doğranır. Sarımsak, kekik ve bilinen baharat dövülür, balık parçasının içine bu karışımdan konur, balık parçası katlanarak kapatılır. Safranla renklendirilip taze susamyağında kızartılır. Kızardıktan sonra kızartma tavasından çıkarılıp yıllanmış *murrî*'ye yatırılır. Bazıları yukarıda tarif edilen *semek meşvî*'nin iç malzemesini kullanarak yaparlar.

1 Balık tava.



Semek Müsekbec[1]

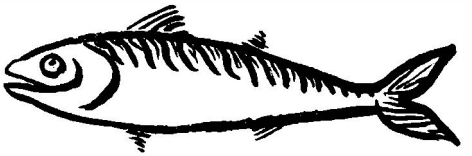
Tarifi: Taze balık orta büyüklükte doğranıp susamyağında kızartılır, üstüne azıcık tane kişniş tohumu atılır. Safranla renklendirilmiş ve içinde kereviz yaprağı bulunan şarap sirkesine yatırılır.

1 Balık *sikbâc*'ı.

Semek Memkûr[1]

Tarifi: Orta büyüklükte doğranıp yıkanır, safranla renklendirilip susamyağında kızartılır. Üstüne iyice dövülmüş karışık baharat serpilir. Sonra, sirke ve iki katı kadar *murrî*'ye [bunlardan oluşan karışıma] yatırılır.

1 Arapçada sirke içinde ovalamak anlamındaki *makara*'dan.



Mâlih Nâ'ım[1]

Tarifi: Taze *şebbut*[2] alınıp karnı yarılıp açılarak içi temizlenir. İyice yıkanır, süzdürülür bol tuzla iyice tuzlanır. Bir *kasâ*[3] parçasına konulup rulo yapılır. Yaz günü, yarım gün civarında bir süre hiç ceryan almayan bir oda ya da sıcak bir yerde bekletilir. Hazır olup olmadığı parmakla dokunup hissederek anlaşılır; balığın derisinin altında eti yumuşamışsa bez sargıdan çıkarılıp iyice yıkanır. Gülsuyunda safran ezilerek balığın içi dışı her yeri bu safranlı suyla renklendirilir. Kimyon, kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın karışımı, (balığın) gövdesinde kesikler açılıp (bu baharattan) biraz konur ayrıca (bu baharat) balığın içine de serpilir. Sonra, balık kalaylı bakır ve-

ya sabuntaşından bir tavaya yerleştirilip üstünü örtecek kadar susamyağı dökülür. Ağzı kapalı olarak tandırda kor üstüne bırakılır. Balık susamyağını çekip rengi kahverengi olunca alınır. Sıcak (veya) soğuk yenilir. Yanında *kâmih rical* ve patlıcan kızartması yenilebilir.

1 Tuzla yumuşatılmış (balık).
2 *Barbus grypus Heckel*, Irak'a özgü sazan türü bir balık.
3 Ham yünden dokunmuş bir kumaş türü.

Tuzlu Balıkla Yapılan Yemeklerin Anlatıldığı Fasıl

Bunlardan bazıları şunlardır:

Semeki Maklû bi-Hall ve Rehşî[1]

Tarifi: Tuzlu balık alınıp iyice yıkanır, süzdürülüp susamyağında kızartılır. Tavaya bir avuç kişniş tohumu atılır. Sonra gereken miktarda iyi sirke alınıp tahinin üstüne dökülür, tahinin yoğunluğu istenen kıvama gelinceye kadar azar azar sirke ekleyerek elle karıştırılır. İstenirse içine bir miktar iyice dövülmüş hardal katılabilir, hardaldan başka (çeşniler de) kullanılabilir. Tuzlu balık tavadan sıcak sıcak çıkarılıp (tahinli sosa) yatırılır. Tavada kalan susamyağı belirtilen kişniş tohumuyla beraber balığın üstüne dökülür. Üstüne kişniş tohumu, iyice dövülmüş tarçın ve ceviz {içi} serpilir. Sıcak veya soğuk yenilir.

1 Tavada kızartılmış sirkeli, tahinli balık.



Mâlih bi-Leben[1]

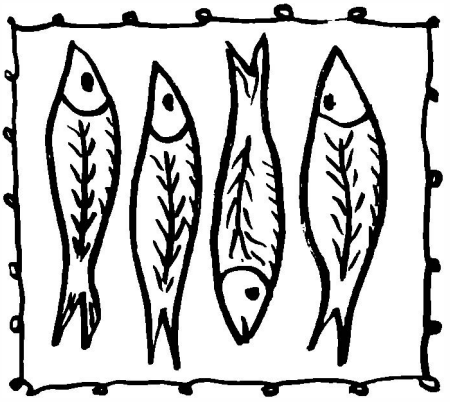
Tarifi: Tuzlu balık alınır, yıkanır, belirttiğimiz şekilde doğranır. Susamyağında kızartılıp tavadan sıcak sıcak çıkartılır. Dövülmüş sarmısak karıştırılmış yoğurda yatırılıp üstüne kimyon, kişniş tohumu, iyice dövülmüş tarçın serpilir. Sıcak veya soğuk yenir.

1 Yoğurtlu tuzlu balık.

Mâlih Maklû Sâdec[1]

Tarifi: Tuzlu balık susamyağında kızartılır, baharat iyice dövülüp serpilir.

1 Tavada kızartılmış sade tuzlu balık.



Mâlih Mükezbere[1]

Tarifi: Tuzlu balık yıkandıktan sonra taze susamyağında kişniş tohumu katılarak kızartılır. Tavadan sıcak sıcak çıkarılıp safranla renklendirilmiş sirkeye yatırılır.

1 Kişniş tohumlu, tuzlu balık.

Mâlih bi-Hell ve Hardal[1]

Tarifi: Tuzlu balık tarif edildiği üzere susamyağında kızartılır, tavadan çıkarılıp içine iyice dövülmüş hardal tohumu ve biraz da dövülmüş kişniş tohumu katılmış sirkeye yatırılır.

1 Hardallı, sirkeli tuzlu balık.

Tarrîh[1] *ve Tarrîh ile Yapılanların Anlatıldığı Fasıl*

Halk arasında meşhur olan tarifte,
tarrîh susamyağında kızartılıp üstüne yumurta kırılır.
Öteki tariflerden bazıları şunlardır:

Maklûbe (et-Tarrîh)[2]

Tarifi: *Tarrîh* alınıp susamyağında kızartılır, çıkartılıp tabağa alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyunca balıkların kafaları ve kuyrukları kesilir, sırt kemikleri çıkarılıp kılçıkları dikkatlice ayıklanır. Etleri lif lif didilir (*yushazzâ*), kişniş tohumu, kimyon, Frenk kimyonu ve tarçın serpilir. Birkaç yumurta kırılıp balığın üstüne dökülüp iyice karıştırılır. Sonra susamyağında *maklûbe* tavasında kızartılır, *maklûbe* kızarıp, her iki tarafı da kahverengileşince tavadan alınır.

1 *Tarrîh*, kurutulmuş anlamına gelen Yunanca *tarikhos*'tan. Van gölündeki balıkların bütün olarak kurutulmuş haline verilen ad. [Burada söz edilen kurutulmuş balık Van gölünde yetişen tek balık türü olan *Chalcalburnus tarichi*, inci kefali olabilir. Ancak, günümüzden farklı olarak 13. yüzyılda Van gölünde ince kefalinden başka bir balığın yaşayıp yaşamadığı araştırmaya açık bir konudur –ç.n]

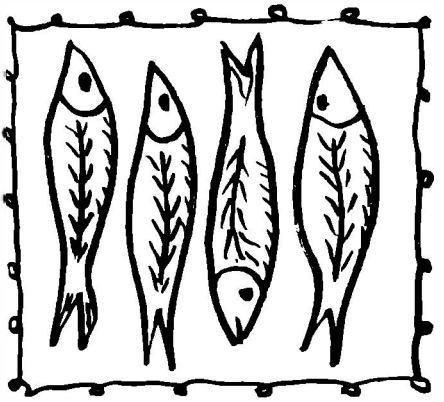
2 Ters çevrilmiş *tarrîh* yemeği.



Mâlih Maklû Sâdec[1]

Tarifi: Tuzlu balık susamyağında kızartılır, baharat iyice dövülüp serpilir.

1 Tavada kızartılmış sade tuzlu balık.



Mâlih Mükezbere[1]

Tarifi: Tuzlu balık yıkandıktan sonra taze susamyağında kişniş tohumu katılarak kızartılır. Tavadan sıcak sıcak çıkarılıp safranla renklendirilmiş sirkeye yatırılır.

1 Kişniş tohumlu, tuzlu balık.

Mâlih bi-Hell ve Hardal[1]

Tarifi: Tuzlu balık tarif edildiği üzere susamyağında kızartılır, tavadan çıkarılıp içine iyice dövülmüş hardal tohumu ve biraz da dövülmüş kişniş tohumu katılmış sirkeye yatırılır.

1 Hardallı, sirkeli tuzlu balık.

Tarrîh[1] *ve Tarrîh ile Yapılanların Anlatıldığı Fasıl*

Halk arasında meşhur olan tarifte,
tarrîh susamyağında kızartılıp üstüne yumurta kırılır.
Öteki tariflerden bazıları şunlardır:

Maklûbe (et-Tarrîh)[2]

Tarifi: *Tarrîh* alınıp susamyağında kızartılır, çıkartılıp tabağa alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyunca balıkların kafaları ve kuyrukları kesilir, sırt kemikleri çıkarılıp kılçıkları dikkatlice ayıklanır. Etleri lif lif didilir (*yushazzâ*), kişniş tohumu, kimyon, Frenk kimyonu ve tarçın serpilir. Birkaç yumurta kırılıp balığın üstüne dökülüp iyice karıştırılır. Sonra susamyağında *maklûbe* tavasında kızartılır, *maklûbe* kızarıp, her iki tarafı da kahverengileşince tavadan alınır.

1 *Tarrih*, kurutulmuş anlamına gelen Yunanca *tarikhos*'tan. Van gölündeki balıkların bütün olarak kurutulmuş haline verilen ad. [Burada söz edilen kurutulmuş balık Van gölünde yetişen tek balık türü olan *Chalcalburnus tarichi*, inci kefali olabilir. Ancak, günümüzden farklı olarak 13. yüzyılda Van gölünde ince kefalinden başka bir balığın yaşayıp yaşamadığı araştırmaya açık bir konudur –ç.n]

2 Ters çevrilmiş *tarrîh* yemeği.



Müferreke[1]

Tarifi: *Tarrîh* kızartılır, kılçıkları belirtilen şekilde ayıklanıp baharat serpilir, üstüne birkaç yumurta kırılıp büyük bir tavada susamyağında kızartılır. Daha önce belirtilen *müferreke* gibi kahverengileşinceye kadar sürekli karıştırılır.

1 Bkz. sayfa 95'teki *müferreke* tarifi.

Tarrîh Mahsî[1]

Tarifi: *Tarrîh* susamyağında kızartılır, kılçıkları iyice ayıklandıktan sonra (balık etinin) üstüne baharat serpilir. Has sirke alınıp daha önce tuzlunun (tuzlu balık, *semek maklû bi-hall ve rehşî*) yapımında olduğu gibi tahinle karıştırılır. Tavaya biraz susamyağı konduktan sonra *tarrîh* tekrar tavaya konur. Üstüne bir avuç tane kişniş tohumu atılıp *tarrîh* ikinci kez kızartılır. Sirkeli tahinli karışıma yatırılır. Tavadaki susamyağı kızdırılır, (içinde baharat atılarak) rafine edilir ve yemeğin üstüne dökülür. İstenirse üstüne ceviz içi veya kabuğu soyulmuş susam serpilebilir.

1 '*Tarrîh* püresi.' Günümüz okuru *mahsî*'nin 'dolma, doldurulmuş' anlamına geldiğini düşünebilir; ancak özgün metinde kastedilenin püre olduğu açıktır. Muhtemelen bu yemeğin adı, yudumlamak ve çorba anlamına gelen *hasv* veya *hasâ* sözcüklerinden türetilmiştir; çünkü bu yemek yarı akışkan bir kıvamdadır.

Yedinci Bölüm
MUHALLELÂT, SİBÂG, MUTAYYİBÂT
(TURŞULAR, MEZELER, ÇEŞNİLER)

Yemeklerin yağlı tadını ağızdan gidermek, iştahı arttırmak, yemeğin sindirimini kolaylaştırmak ve yemeğin damakta hoş bir lezzet bırakmasını sağlamak amacıyla yemeklerle birlikte sunulan pek çok çeşit turşu vardır. Kısaca, daha önce belirttiğimiz üzere tercih ettiğimiz bir kısmını belirteceğiz.

Sirkeli Turşuların Anlatıldığı Fasıl

Nane Muhallel[1]

Tarifi: İri yapraklı taze nane alınıp yaprakları saplarından ayıklandıktan sonra yıkanıp gölgede süzdürülür. Temiz bir cam kavanoza yerleştirilir. Üstüne güzel kokulu otlar serpilir. İstenirse kereviz yaprağı ve birkaç diş kabuğu soyulmuş sarmısak eklenir. Üstünü örtecek kadar kaliteli sirke dökülüp safranla renklendirilir. Yapraklar sirkenin ekşiliğini alıncaya ve yaprakların keskin tadı gidinceye kadar bekletildikten sonra kullanılır.

1 Nane turşusu.



Bâzincân Muhallel[1]

Tarifi: Orta boy patlıcanlar alınıp sapları ve yaprakları kesilip temizlenir. Sonra, tuzlu suda yarı haşlanır, çıkarılıp süzdürülür. Boyuna dörde bölünüp[a] içlerine kereviz yaprağı, birkaç demet nane ve kabuğu soyulmuş sarmısak doldurulur, cam bir kavanoza üst üste yerleştirilir. Üstüne güzel kokulu otlardan ve dövülmüş baharat karışımından biraz serpilip üstünü kapatacak miktarda has sirke dökülür; iyice oluncaya kadar bekletilip kullanılır.

1 Patlıcan turşusu.

a Burada söz edilen, dört ayrı parçaya ayırma değil; patlıcanın dibinin, son kısmının bütün halde bırakılarak, kesiğin ortasında kalan kısma malzemenin yerleştirilebileceği bir şekil olmalı –ç.n.

Lift Mubellel Muhallâ[1]

Tarifi: Orta boy şalgamlar alınıp soyulur, ufak doğranır. Üstüne biraz tuz atıldıktan sonra baharat karışımından ve güzel kokulu otlardan biraz serpilip (şalgam) bunlarla iyice ovalanır. Sonra, gerekli miktarda sirke alınıp yarım kilogram şalgam başına 65 gr. bal düşecek şekilde bal eklenir ve azıcık safranla renklendirilir. Şalgamların üstünü kapatmaya yetecek kadar sirke ve bal eklenmelidir. Cam bir kavanoza yerleştirilip oluncaya kadar ağzı sıkıca kapalı tutulur, sonra kullanılır. Tatlı olmayan (çeşidi) yapılacaksa, şalgam doğranıp tuzlu suda biraz haşlanıp üstüne baharat karışımından biraz serpilir. Üstünü örtecek kadar sirke eklenir, olunca kullanılır.

1 Tatlı şalgam turşusu.

Bâzincân Mahsî[1]

Tarifi: Patlıcan alınıp sapları ve yaprakları kesilip temizlenir, tuzlu suda hafif haşlanır. Çıkarılıp süzdürülür, ufak doğranır. Üstüne biraz tuz ile bir miktar da güzel kokulu otlardan ve baharat karışımından atılır. Sonra, kaliteli, iyice dövülmüş[a] nar taneleri alınıp kaliteli sirkede ovalanır, süzülür, tortusu atılır. Bu sirke söz edilen patlıcanın üstüne dökülüp karıştı-

rılır. Ceviz ve badem alınıp {iri} dövülür. Kabuğu soyulmuş susam da eklendikten sonra hepsi kavrulur.[2] Sonra, *dist*'e azıcık susamyağı dökülür. Kızınca içine badem, ceviz ve susam atılıp karıştırılır. Susamyağıyla birlikte hepsi patlıcanın üstüne dökülüp cam bir kavanoza yerleştirilir, üstüne iyice dövülmüş baharat karışımı serpilir. (Birkaç) gün sonra kullanılır.

Salatalık, acur, soğan ve turşusunu kurmak isteyeceğiniz öteki (sebzeleri), başka bir şey eklemeden sirkeye yatırıp oluncaya kadar bekleyin, olunca kullanın.

1 Patlıcan püresi. Bkz. sayfa 104'teki *tarrîh mahsî* tarifi.

2 *va-yuhammas*; ardından gelen cümle 'sonra' sözcüğüyle başlamasına rağmen bu fiil, ikinci adıma gönderme yapar.

3 Kurutulmuş nar taneleri kastediliyor –ç.n.



Mezelerin (Sibâg'ın) Anlatıldığı Fasıl

Bâzincân bi-Leben[1]

Tarifi: Orta boy patlıcan alınıp çanakyaprakları ve sapının yarısı kesilir,[2] tuzlu suda yarı haşlanır.[3] Çıkarılıp iyice süzdürüldükten sonra sarmısaklı yoğurda atılır. Taze susamyağı azıcık kimyon ve kişniş tohumuyla rafine edilip patlıcanın üstüne gezdirilir. Üstüne biraz baharat karışımı ve çörekotu serpilip yenir.

1 Yoğurtlu patlıcan.
2 *nisf salka* ('yarı haşlama'). Satırın üstünde *cayyidan* ('iyice') sözcüğünün yazılı olması, burada çelişkili bir ifadeyle karşılaşmamıza neden oluyor.
3 Haşlanmadan ve yoğurdun içine atılmadan önce patlıcanın doğranıp doğranmadığı ya da en azından dörde bölünüp bölünmediği belli değil.

Kar' bi-leben[1]

Tarifi: Birkaç asmakabağı alınıp kabukları soyulur, lifleri ve çekirdekleri temizlenip ufak doğranır. Tuzlu suda haşlanır. Sudan çıkarılıp süzdürülür. Süzüldükten sonra içine iyice dövülmüş sarmısak katıştırılmış Acem yoğurduna atılır. Üstüne çörekotu serpilip yenir.

1 Yoğurtlu asmakabağı.

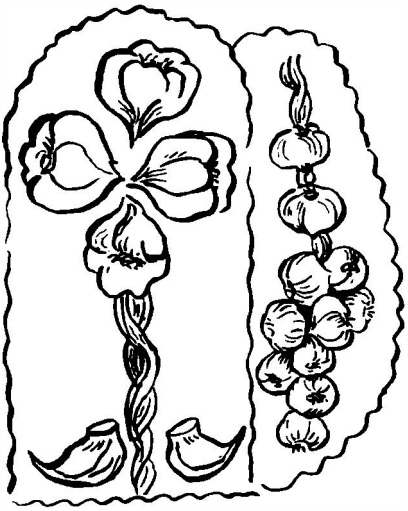
Silk bi-Leben[1]

Tarifi: Kalın saplı pazı alınır, yapraklarının uçları kesilip enlice doğranır. Yıkanıp tuzlu suda haşlanır. Sonra süzdürülüp sarmısaklı Acem yoğurduna yatırılır, üstüne azıcık çörekotu serpilip yenir.

1 Yoğurtlu pazı.

Şîrâz bi-Bukûl[1]

Tarifi: İştah açıcı ve (sindirimi)[2] kolaylaştıran iyi bir mezedir. Nane, kereviz ve pırasa alınır. Kereviz[3] ve nanenin yaprakları saplarından ayıklanır,



tüm malzeme bıçakla ufak doğranıp havanda dövülür. Sonra *şîrâz* ile karıştırılır. Üstüne biraz tuz, gereği kadar ve iyice dövülmüş hardal serpilir, yüzüne iri dövülmüş ceviz saçılır. *Şîrâz* yoksa onun yerine süzme yoğurt (*el-leben el-mâs*) kullanılabilir. İçine bir miktar ekşi yoğurt karıştırılıp yenir.

1 Yeşil sebzeli *şîrâz*.
2 *yumri'*; muhtemelen burada daha genel, yiyene fayda sağlayacağı gibi bir anlam var.
3 *Kitâbü'l-Vasfi*'de pırasanın yeşil kısmı da beyazından ayrılıp kullanılıyor.

Isfânâḥ Mutaccen[1]

Tarifi: Ispanak alınıp kökü kesilir, yıkanır. Tuzlu suda hafif haşlanıp süzdürülür. Susamyağı rafine edildikten sonra (ıspanak) (bu yağa) atılır, kokusunu salıncaya kadar karıştırılır. Sonra, azıcık sarmısak dövülüp ıspanağa karıştırılır, üstüne kimyon, kişniş tohumu ve iyice dövülmüş tarçın serpilip ateşten indirilir.

1 Ispanak tava [kavurma].

Çeşnilerin (Mutayyibât'ın) Anlatıldığı Fasıl

Bunlardan bazıları şunlardır:

Kâmih Ricâl[1]

Tarifi: Aynı temel uygulamayla pek çok çeşidi yapılır. Bunlar, içlerine konan tat vericiye (*havâyic*) göre farklılık gösterirler. İlk önce büyük bir {kuru} sukabağı[2] alınır, lifi ve çekirdekleri tamamen temizlenip çıkarıldıktan sonra 2 saat suya ıslatılır. Sonra süzdürülür, içine 2 kg. ekşi yoğurt, 4 kg. tatlı süt ve 600 gr. iyice dövülmüş tuz dökülüp çalkalanır. Sonra, ağzı kapatılıp birkaç gün güneşte bırakılır. Yapımı sıcak mevsimin başlangıcında haziranda (*Huzeyrân*'da) başlar. Sonra, her sabah üstüne 1,2 kg. tatlı süt ilave edilip sabah akşam çalkalanır. Ağustosun (*Âb*'ın) başına kadar miktarı azalınca her seferinde süt ilave edilir. Nane yaprakları, çörekotu, kabuğu soyulmuş birkaç diş sarmısak ilave edilip çalkalanır. Daha önce olduğu gibi miktarı azalınca tatlı süt ilave edilir, bu eylülün yarısına kadar devam eder, ekim (*Tisrîn*)[3] başına kadar ağzı kapalı tutulur. Koyulaşınca güneşten alınıp yenir.

Hiçbir çeşni katılmadan sade olarak yapıldığı gibi, içine çörekotu ve sarmısak veya kuru kırmızı gül yaprakları da konabilir.

1 *Kâmah*, sütün küfle veya (burada olduğu gibi) peynire tadını veren yararlı bir bakteriyle kültür edilmesi sonucu elde edilen çeşnilerin genel adıdır. *Riçâl*, Farsça *riçâl* veya *riçâr* sözcüğünden gelen bu sözcüğün değişik anlamları vardır. Elektuvar[4] (yalanan ilaç) ve pişirilerek saklanan meyve anlamına da gelir (modern Türkçedeki reçel sözcüğü de buradan gelir).

2 *zarf yaktîn kabîr {yâbis.}*

3 Kasım ayı olan 2. *Tisrîn* [Teşrin-i Sanî] değil de muhtemelen *Tisrîn* [Teşrin-i evvel, ekim]

4 Elektuvar, ilaç olarak kullanılan, balla yoğrulmuş bir çeşit macun –ç.n.

Zeytûn Mübehhar[1]

Tarifi: Olgun zeytin alınır. Arzuya göre yeşil veya siyah zeytin olabilir. Yeşil zeytin, tütsülenmeye {daha} uygundur. Zeytin kırılır, gereken miktarda tuz atılıp acılığı gidene kadar her gün altüst edilir. Sonra, hasır bir tepsiye boşaltılıp bir gün ve gece boyunca bekletilip acı suyu süzdürülür. Daha sonra sarmısakla kuru kekik iyice dövülür, bu karışımdan 3 gr. alınıp bir zeytinin çekirdeği, susamyağına batırılmış bir topak pamuk ve 3 gr. ceviz içiyle birlikte kor

üstüne konur.[2] Sonra, zeytinlerin bulunduğu hasır tepsi, içine belirtilen tütsünün (*buhur*'un) atılmış olduğu kapalı ocağın (*kânûn*'un) üstüne oturtulur. Ocağın ağzı kapatılır, zeytine ulaşan tütsünün uçmaması için zeytinin ağzı kapatılır. Tütsünün zeytinlerin hepsine ulaşması için zeytinler sık sık karıştırılır. Bir gün boyunca bu şekilde ocakta tutulur. Sonra çıkarılıp üstüne susamyağı dökülür, iri dövülmüş ceviz içi, kavrulup kabuğu soyulmuş susam, sarmısak ve iyice dövülmüş kekik ilave edilir. Hepsi iyice karıştırılıp ağzı kapalı olarak cam ya da içi yağlanmış toprak bir küpte günlerce bekletilir. Sonra yenir.

1 İsli (tütsülü) zeytin.

2 Yahni tariflerinde, malzemeler 'kor üstüne' konur dendiği zaman bir tava ya da çömlek içinde kor üstüne koymak anlaşılır. Burada ise kastedilen kokulu duman verecek bir karışımı 'kor üstüne' koymak. Sarmısak, kekik, zeytin çekirdeği, yağa batırılmış pamuk ve ceviz içinin *kânûn* (ocak) içindeki köze doğrudan atıldığı anlaşılıyor.



Hall[1] *ve Hardal*

Tarifi: Tatlı bademi alınır, kabuğu soyulup iyice dövüldükten sonra duru bir kıvama gelene kadar keskin sirkeyle ezilir. Hardal iyice dövülüp istenen miktarda (sirkeli bademe) karıştırılır, karışık baharattan biraz ilave edilir ve kullanılır.

1 Sirke.

Milh Mutayyeb[1]

Tarifi: İri kristalli Andarân tuzu alınır, daha önce kullanılmamış bir toprak kaba doldurulur ve kabın ağzı sıkıca kapatılır. Sonra, bir gün boyunca sıcak tandırda tutulup çıkarılır. Soğuyunca iyice dövülür. Kişniş tohumu, susam, çörekotu, keten tohumu, haşhaş, kimyon, rezene (tohumu), şeytantersi yaprağı[a] ve anason alınır, hepsi kavrulup [renklendirilmiş] tuzla karıştırılır. [Renklendirmek için] Tuz dövüldükten sonra, safranlı suda bir gün ve gece boyunca bekletilir, sonra kurutulup tekrar dövülür. Aynı şekilde sumak suyuyla ya da zencefre[b] (*asrîkûn*) ile de renklendirilebilir. Renginin yeşil olması istenirse pazı suyuyla (renklendirilir).

1 Baharatlı tuz.

a Arapça metinde 'şeytantersi yaprağı' ifadesi kullanılmasına rağmen, şeytantersi (*Ferula asafoetida*) yaprağının kullanılmış olması konusunda tereddütlerim var. Bu tereddütümü Perry'ye bildirdiğimde Arapça metinde 'şeytantersi yaprağı' ifadesi kullanılmasına rağmen kendisinin de bu konuda müteredditolduğunu belirtti. *Ferula asafoetida*'nın yaprağı değil; gövdesinde açılan kesikten sızan özsuyun kurutulmasıyla elde edilen keskin kokulu madde baharat olarak kullanılagelmiştir. *Ferula* türlerinden bazıları, örn. *Ferula orientalis* L., *Ferula rigidula* DC., yaprakları Anadolu'da, özellikle de Doğu Anadolu'da haşlanarak acılıkları giderildikten sonra gıda olarak, bazılarıysa kurutulduktan sonra hayvan yemi olarak kullanılır (Baytop, 1984). Burada *Ferula asafoetida* yaprağı kullanılmış olabilir mi yoksa yazmada burada bir hata mı var sorusu aklımıza takılan bir soru olarak kaldı –ç.n.

b Zencefre, zincifre, züncüfr, kırmızı renkli doğal civa sülfürün eski adı. Civanın en önemli cevheri. Bu cevherin öğütülmesiyle elde edilen toz, çeşitli nesneleri kırmızıya boyamakta kullanılıyordu –ç.n.

Bâkilâ bi-Hall[1]

Tarifi: Taze bakla kabarır kabarmaz[2] alınır. İçi çıkarılıp tuzlu suda haşlanır, süzdürülür. Üstüne azıcık kimyon ve iyice dövülmüş tarçın

serpilir. Biraz susamyağı gezdirilir. Üstünü örtecek kadar kaliteli sirke dökülüp yenir.

1 Sirkeli bakla.

2 *'indamâ yahsun.* İçi olgunlaşınca ya da tohum zarfı kalınlaşınca ya da bakla içlenince. *Kitâbü Vasfi'l-At'ime'l-Mu'tâda*'da 'kesme zamanına doğru' deniyor.



Sekizinci Bölüm
CÛZÂB, SEBZE ve MEYVE TATLILARI VE BENZERLERİ



Cûzâbu'l-Hubz[1]

Tarifi: Mayalı ekmeğin içi alınır, suya veya taze süte yatırılır, ekşiyinceye kadar bekletilir.[2] Hem altına hem de üstüne şeker ve iyice dövülmüş badem serpilir, safranla renklendirilir, kokusundan pişmiş olduğu anlaşılana kadar ateşte tutulur. Karıştırılıp indirilir, kepçeyle çıkarıldıktan sonra üstüne iyice dövülmüş baharatlı şeker serpilir.

1 Ekmek *cûzâb*'ı.

2 'üreyinceye (olgunlaşıncaya) kadar; *Minhâc*.'

Cûzâbu'l-Katâyıf [1]

Tarifi: Badem ve şekerle doldurulmuş yassı kadayıf [2] alınır, *dist* içinde iki ince yufkanın arasına dizilir, üstüne gelecek şekilde bir tavuk asılır.[3]

[b] Her iki katmanın arasına, yassı kadayıfın içindeki gibi, şeker, baharat ve kabuğu soyulup iyice dövülmüş badem karışımından serpilir. Üstüne taze susamyağı dökülür. İstenirse, üstüne taze süt dökülür, şeker eklenir. Pişip, kokusunu salınca indirilir.[3]

1 Yassı kadayıf *cûzâb*'ı.
2 'Yani, semiz bir tavuk üstüne gelecek şekilde asılır. *Minhâc.*'
3 'Bazıları, badem ve bademyağı yerine ceviz ve cevizyağı koyarlar. *Minhâc.*'
a Yassı kadayıf, taş kadayıfı, Arap kadayıfı. Kadayıf hamurunun tel tel dökülerek değil de yassı, yuvarlak bir şekilde pişirilmesiyle elde edilen kadayıf çeşidi –ç.n.
b *Cûzâb*, ortaçağ Arap mutfağında çok yaygın bir yemek çeşidi olduğundan, Bağdâdî yapım aşamalarını ayrıntılı olarak belirtmeye gerek duymamış olsa gerek. Aşağıdaki "başka bir cûzâb tarifi" tarifinde *cûzâb*'ın üstüne tavuğun nasıl asıldığı anlatılıyor, bu ifadenin anlamı belirtiliyor. Perry bana, *Medieval Arap Cookery*'de alıntıladığı bir anlatıya (bkz. 'What to order in Ninth Century Bagdad') dayanarak *cûzâb*'ın üstüne asılan tavuğun daha sonra *cûzâb* ile birlikte yendiğini düşündüğünü belirtti –ç.n.

Cûzâbu Hubzi'l-katâyıf[1]

Tarifi: Gerekli miktarda *katâyıf* ekmeği[2] alınır. Çömleğe biraz gülsuyu serpilip bir kat kadayıf, bir kat badem ve şeker karışımı veya dövülmüş antepfıstığı olacak şekilde kat kat döşenir. Gülsuyu serpilir. *Dist* kadayıfla dolunca üstüne biraz susamyağı dökülüp üstünü örtecek kadar şurup dökülür. Sonra, safranla renklendirilmiş yağlı bir tavuk bu kadayıfın üstüne gelecek şekilde asılır. Aynı yöntemle doldurulmuş küçük kadayıf kullanılarak da yapılabilir.

1 Kadayıf *cûzâb*'ı.
2 Kadayıf ekmeği, yassı kadayıf.

Cûzâbu'l-Haşhaş[1]

Tarifi: 800 gr. katışıksız şekerle duru bir şurup kaynatılır. 100 gr. simit unu ile 50 gr. haşhaş bu şuruba eklenir, safranla renklendirilir, koyulaştırılır. Bazıları içine bal da katar. Koyulaşınca iki ince yufkanın arasına dökülür, üstüne safranla renklendirilmiş tavuk asılır.

1 Haşhaşlı *cûzâb*.

Cûzâbu Habîsu'l-levz[1]

Tarifi: Bademli tatlı alınıp bu tarife göre yapılır.

{Tarifi: Bademli tatlı (*habîsu'l-levz*) alınıp iki ince yufka arasına konur. Altına ve üstüne bademyağı sürülür, üstüne yağlı tavuk asılır. *Minhâc.*}

1 Bademli tatlı *cûzâb*'ı.

Cûzâbu't-temr[1]

Tarifi: 1,6 kg. kuru hurma alınır, *dist* içinde (suya) ıslatılır.[2] Yumuşayıncaya kadar altındaki ateş beslenir. Sonra, elle ovalanıp süzgeçten geçirilerek süzülür, tekrar *dist*'e boşaltılır. Üstüne 200 gr. şeker, 100 gr. bal, 1,5 gr. safran, 400 gr. ekmek ufağı, 400 gr. susamyağı ve 100 gr. kabuğu soyulmuş ceviz eklenir. Pişmeye yüz tutuncaya kadar karıştırılır, [pişince] iki yufka arasına alınır. Bademle süslenirse *'Asîdetü't-temr* denir. Şeker veya baldan herhangi biri kullanılmadan da yapılabilir.

1 Hurma kurusu *cûzâb*'ı.

2 '4 litre suyla.' Bu derkenar notu, *Minhâc*'dan malzeme alıp bu metne ekleyen müstensihin elinden çıkmış olmalı; ancak bu notta *Minhâc*'ın adı belirtilmiyor. Bu akademik bir sorun; çünkü bu tarifin tamamı *Minhâc*'daki tarifin biraz değiştirilmiş halidir.

Cûzâbu'r-rutab[1]

Tarifi: Bakır *dist* alınıp içine gülsuyu serpilir. Sonra içine ince bir yufka yayılır, yeni hasat edilmiş olgun *hâstüvî*[2] hurması bir kat dizilir. Üstüne bir kat iyice dövülmüş antepfıstığı, badem içi ve haşhaş serpilir. Sonra hurmalar (dizilir) üstüne belirtildiği gibi tekrar (fındık fıstık serpilir);[3] *dist*'in yarısına kadar buna devam edilir, en üst tabaka badem ve antepfıstığı olmalıdır. 200 gr. şurup ve 1,5 gr. safran katılmış 33 gr. gülsuyu saçılır. İnce bir yufkayla üstü örtülüp baharatlı gülsuyuyla yoğrulmuş şeker, badem, antepfıstığıyla doldurulmuş, hem içi hem dışı safranla renklendirilmiş yağlı tavuk tandıra asılır. İyice pişince, indirilir.

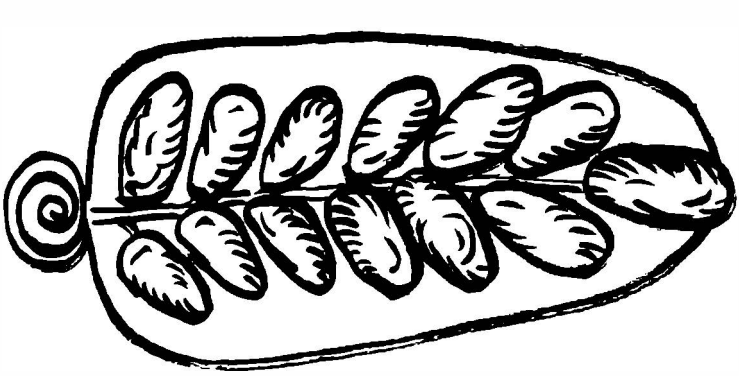
1 İyice olgun hurma *cûzâb*'ı.
2 Irak'a özgü, olgunken yumuşak ve şuruplu olan meşhur bir hurma çeşidi.
3 *yu'âd al-rutab ve fevkahu.*

Başka bir cûzâb tarifi

Tarifi: Simit unundan yapılmış ekmeğin içi elde iyice ufalanır. Sonra, kalaylı bakır bir *dist*'e konur. Ekmek kırıntısıyla dövülmüş badem, antepfıstığı ve biraz kavrulmuş haşhaş karıştırılıp bunun üstüne 1 gr. safran katılmış 33 gr. gülsuyu saçılır. Üstüne şurup dökülür. İstenirse eritilmiş şeker ya da bal[1] dökülür. Daha önce tarif edildiği gibi üzerine doldurulmuş yağlı bir tavuk asılır, pişirilir. Çıkarılıp yenir.

Tavuk tandıra asılıp pişene kadar beklenir. Tavuğun yağı eriyip akmaya başlayınca *cûzâb* kabı tavuğun altına getirilir.

1 Eritilmiş, çözdürülmüş anlamındaki *mahlûl* sözcüğü bal sözcüğünden sonra yazılmıştır; ancak, balın değil de şekerin eritilmiş olması daha olası. *Sıfat'ün uhrâ* tarifiyle karşılaştırın. Doğru okuma *sukkar mahlûl* (eritilmiş, çözülmüş şeker) ise, *cullâb* ile (şurupla) aynı şey gibi görünmüyor. Belki de *cullâb* gülsuyu içeriyordu; çünkü Arapça *cullâb* sözcüğü Farsça 'gülsuyu'ndan geliyor. Ancak, ortaçağ tariflerinde gülsuyu içermeyen *cullâb* çeşitleri de mevcut.



Sebze ve Meyve Tatlılarının Anlatıldığı Fasıl

Tatlı Tarifi

Tarifi: 200 gr. simit ekmeğinin içi ekmek kırıntısı (*fatît*) gibi ufa-lanır, 100 gr. susamyağı alınır. Susamyağı kalaylı bakır *dist*'e dökülüp kız-dırılır. Bahsedilen ufalanmış ekmek susamyağının üstüne azar azar ser-piştirilerek hafif ateşte karıştırılır. Sonra üstüne dövülüp elenmiş rafine şeker dökülüp karıştırılır. Sulanmaya bırakılır. Kepçeyle alınır, üstüne şe-ker serpilir.[1]

1 'Bazıları susamyağı yerine taze süt kullanırlar. *Minhâc*.'

Başka bir tarif

Tarifi: 400 gr. susamyağı alınır. 200 gr. su ve 1,5 gr. safran eklenir.[1] 33 gr. gülsuyuyla 400 gr. bal aynı anda eklenip[2] karıştırılır. Kaynatılıp yağ iyice karışana kadar bir şişle karıştırılır. İstenirse içine bir avuç haşhaş ve 15 gr. kabuğu soyulmuş antepfıstığı katılabilir. Kepçeyle çıkarılır, altına ve üstüne iyice dövülmüş şeker serpilir.

1 've 100 gr. simit unu[yla]. *Minhâc*'

2 '*fi maudi' vâhid*. 'bir yerde'.

Başka bir tarif

Tarifi: 400 gr. susamyağı alınır, 400 gr. kavrulmuş simit unu eklenir. Kaynatılır, un kokusunu salıncaya kadar karıştırılır. Sonra ya 130 gr. eritilmiş şeker ya da bal veya hurma pekmezi dökülür. Hafif ateşte pişirilir, yağını kusuncaya kadar bir şişle karıştırılır, indirilir. Şekerli un helvası denen çeşitteyse, altına ve üstüne kâfurla çeşnilendirilmiş dövülmüş şeker serpilir.

Genellikle Bağdâdî adıyla anılan 13. yüzyılda yaşamış Bağdatlı kâtip Muhammed b. El-Kerim'in derlediği *Kitâbü't-Tabîh* yüzyıllar boyunca Türklerin en beğendiği yemek kitabı oldu. Bu kitabın daha önce Ayasofya Camii Kütüphanesi'nde muhafaza edilmiş özgün yazması bugün Süleymaniye Kütüphanesi'nde bulunuyor. Daha sonraki bir tarihte *Kitâbü't-Tabîh*'deki 160 reçeteye 260 reçete eklenerek elde edilen genişletilmiş esere *Kitâbü'l-Vasfi'l-Et'ime el-Mu'tâde* adı verilmiş. *Kitâbü'l-Vasfi*'nin günümüzde bilinen üç kopyası da Türkiye'dedir; bu yazmalardan ikisinin Topkapı Sarayı Kütüphanesi'nde bulunması, Türklerin bu kitaba ne kadar değer verdiklerini gösteriyor. Son olarak, 15. yüzyıl sonunda Şirvani, *Kitâbü't-Tabîh'i* Türkçeye çevirmiş; ancak çeviriye kendi devrinde yaygın olan bazı reçeteleri eklemiş ve böylece Türkçe ilk yemek kitabını kaleme almış. Bağdâdi kitabının giriş kısmında onu nasıl bölümlediğini şöyle açıklamış:

"Bu kitabı 10 bölüme ayırdım. Başlıkları şunlar:

1. Bölüm, *havâmiz* (ekşi yemekler) ve çeşitleri.
2. Bölüm, *sevâzic* (basit yemekler) ve çeşitleri.
3. Bölüm, *kalâyâ* [kalyeler] ve *nevâsif* (kızartılarak ve sossuz olarak yapılan yemekler) ve çeşitleri.
4. Bölüm, *herâ'is* (herise çeşitleri; lif lif didilmiş etle dövülmüş tahıl yemekleri), *tennûriyyât* (etli, dövülmüş tahıl yemekleri) ve benzer yemekler.
5. Bölüm, *mutaccenât* (tavalar), *bavârid* (soğuk yemekler), *maklûbe* (yumurtalı yemekler) *senbûsec* (senbuse) ve benzer yemekler.
6. Bölüm, taze ve tuzlu balık yemekleri.
7. Bölüm, *muhallelât* (turşular), *si'bâg* (mezeler) ve *mutayyibât* (çeşniler).
8. Bölüm, *cevâzib* (cûzâb çeşitleri; fırınlanmış etle birlikte servis edilen meyve ve sebze tatlıları), *ahbisa* (habîsa çeşitleri; un veya ekmek kırıntısıyla koyulaştırılmış tatlılar.)
9. Bölüm, *helâva* (helvalar) ve çeşitleri.
10. Bölüm, *katâyif* [kadayıf], *huşkenânec* (kurabiyeler) ve benzerleri."

İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ

Kitap YAYINEVİ

ISBN 978-605-105-037-9

9 786051 050348

15,-TL