MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

Aşçıların Sığınağı

MEHMED KÂMİL

Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı

TÜRKİYE YAZMA ESERLER KURUMU BAŞKANLIĞI YAYINLARI: 57

Tarih ve Toplumbilimleri Serisi : 4

Kitabın Adı : MELCEÜ'T- TABBÂHÎN
Aşçıların Sığınağı

Müellifi : Mehmed Kâmil (ö.1844'den sonra)

Özgün Dili : Osmanlı Türkçesi

Hazırlayanlar : Prof. Dr. Günay Kut
Boğaziçi Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi

Turgut Kut
Araştırmacı - Yazar

Son Okuma : Yazma Eser Uzman Yrd. İsmet İpek

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

Kapak Görseli : 19. Asırdan Bir Aşçı Gravürü

Kitap Tasarım : Yüksel Yücel

Yemek Fotoğrafları : Necdet Kaygın

Baskı : Pasifik Ofset Ltd. Şti. Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:3/1
Baha İş Merkezi A Blok Kat: 2 34310 Haramidere / İstanbul
Tel.: 0212 412 17 77 Sertifika No: 12027

Baskı Yeri ve Yılı : İstanbul 2015

Baskı Miktarı : 1. Baskı, 2000 adet

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
Library of Congress A CIP Catalog Record
Mehmed Kâmil
Aşçıların Sığınağı, *Melceü't-Tabbâhîn*

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

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

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

MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

AŞÇILARIN SIĞINAĞI

(İNCELEME - METİN - TIPKIBASIM)

MEHMED KÂMİL
(ö.1844'den sonra)

Türkiye Yazma Eserler Kurumu

Hazırlayanlar

Günay Kut - Turgut Kut

TÜRKİYE
YAZMA
ESERLER
KURUMU
BAŞKANLIĞI

TAKDİM

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

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

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

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

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

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

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

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

Recep Tayyip Erdoğan
T. C.
Cumhurbaşkanı

SUNUŞ

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

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

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

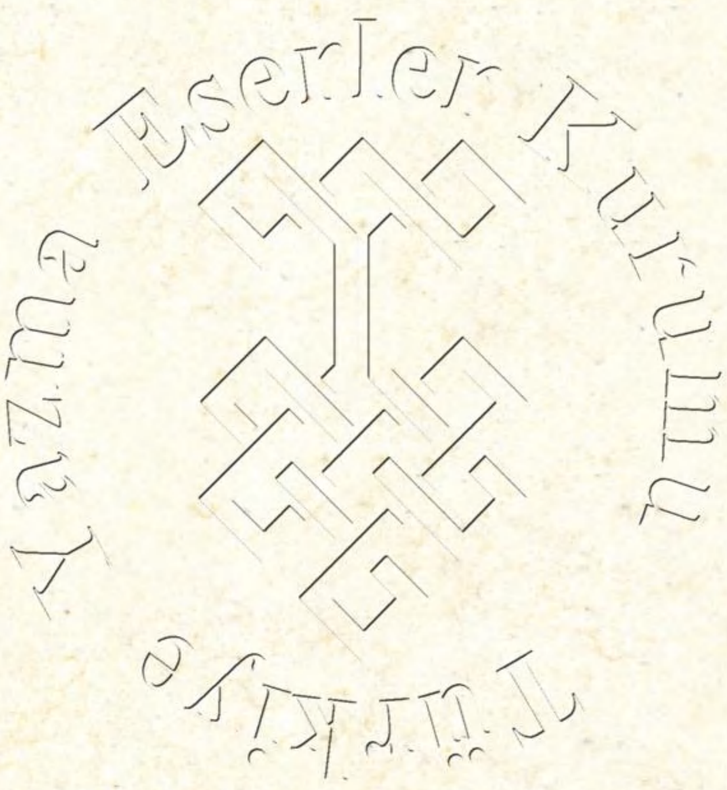
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı; medeniyet mirasımıza ait eserlere sahip çıkarak bu eserleri etkin bir şekilde yeniden inşa etmeyi hedeflemektedir. Buhara'dan Endülüs'e, Semerkant'tan Belgrad'a, Bağdat'tan Kazan'a kadar geniş bir bölgede kalıcı bir etki bırakıp medeniyet coğrafyamızın kodlarını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

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

Yalçın Topçu

T. C.

Kültür ve Turizm Bakanı


Eserler Kütüphanesi

İÇİNDEKİLER

TAKDİM 4
SUNUŞ 6
KISALTMALAR 17
ÖNSÖZ 18

GİRİŞ

Melceü't- Tabbâhîn Üzerine 21
Melceü't-Tabbâhîn'den Sonraki Arap Harfli Basılı Yemek Kitapları 27
Melceü't-Tabbâhîn'in Kaynakları 28
Tarihte 50 Türk Yemeği 29
Yazma Yemek Kitapları ve Mecmualarda Rastlanan Yemek Tarifleri 31
Melceü't-Tabbâhîn 39
Melceü't-Tabbâhîn'deki Düzenleme 40
Melceü't-Tabbâhîn'in Takipçileri 45
Sonuç 49

KAYNAKÇA 50
Metin Yazımında Takip Edilen Yöntem 54

METİN

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

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

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

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

Türkiye Yazma Eserler Kurumu

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

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

Türkiye Yazma Eserler Kurumu

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

SÖZLÜK 151

DİZİN 161

TANITILAN NÜSHALARDAN ÖRNEK YAPRAKLAR 170

TIPKIBASIM 187

Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı

KISALTMALAR

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

KİTAPTA GEÇEN ÖLÇÜ BİRİMLERİ

Çekirdek : kırat, tane, bir dirhemin onaltıda biri= 0.2 gr.
Dirhem : 0,003207 kg.
Kabza : 1 tutam
Kantar : 56,449 kg.
Kıyye : 1,282 kg.
Kile : 0,037 m3=37 lt.
Okka : 1,282 kg.
Vakiyye : 1,282 kg.



Nusretnâme, TSMK, H. 1365, 34b

ÖNSÖZ

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

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

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

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

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

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

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

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

Günay Kut - Turgut Kut
Fatih - 2015

GİRİŞ

Melceü't-Tabbâhîn Üzerine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

yapılışlarında ufak tefek değişiklikler olan nev'i- dîğer, tavr-ı dîğer, nev'-i âher ve terkîb-i dîğer gibi yemek tarifleri dahil 150 tarif bulunmaktadır.[7] Onlar dışında bu yazmada 128 tarif bulunmaktadır. Bu arada 18. yüzyıldan önce ele geçmiş olan bir yemek kitabının olmaması şaşırtıcı görünüyorsa da büyük bir ihtimalle bunun sebebi yemek pişirme geleneğini sürdüren kişilerin bu tarifleri görenek olarak bir sonraki nesle sözlü bir biçimde aktarmalarından veya henüz ele geçmemiş olmasından kaynaklanmaktadır. Yine tarihi 1828'de yani 19. yüzyılın ilk yarısına dayanan bir Rumeli tatlıları yazması ile karşılaşırız.[8] 18. yüzyılda içinde 112 yemek tarifi olan ve Ağdiye Risalesi olarak tanınan yazma bir yemek kitabı daha bulunmaktadır. Bu risale alfabetik bir düzende değildir. Bu risaleye benzeyen ve rahmetli Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından istinsah edilen diğer bir yemek tarifleri yazması ya da Ağdiye Risâlesi, yine aynı tarifleri içermesi açısından büyük yenilikler veya bilinmeyen yemek tarifleri getirmemişlerdir. (Bk. Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Süheyl Ünver No. 232, No. 652; Yazma Bağışlar No. 3903, No. 4991 ve İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yazmaları ŞR No. 493[9], Konya Mevlânâ Enstitüsü Ktp., No. 6766, Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14[10], TBMM No., 11/1[11] ve İzmir Milli Ktp. No 1790/1)[12] Bu birbirinin tekrarı gibi görünen yemek kitaplarından sonra ilk basılı yemek kitabı olan *Melceü't-Tabbâhîn*'in 1260/1844 yılında ortaya çıktığı görülür. Tanzimattan 5 yıl sonra basılan eser bu yıllarda büyük bir boşluğu kapatmış olacak ki 1844-1888 yılları arasında yani hemen hemen yarım yüzyıl içinde sekiz kez basılmıştır. Gerçekten de 44 yıl içinde sekiz baskı yapan bir kitap hele o zamanki hayat tarzı düşünüldüğünde inanılmaz bir tablo olarak algılanmalıdır. Besbelli zamanının "best seller"i olmuş bir eser. Daha doğrusu gereksinime cevap veren bir eser. Kitap kenarlarında yer alan salata, turşu,

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

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

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

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

11 Bkz. 1. not.

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

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

Fasl-ı evvel: Çorbaların envaı s. 2-7 (6 tarif).
İkinci fasıl: Kebapların envaı s. 7-14 (14 tarif)
Üçüncü fasıl: Külbastılar, köfteler envaı s. 14-18 (9 tarif)
Dördüncü fasıl: Luhûmâttan yahniler ve püryân s.18-26 (20 tarif)
Beşinci fasıl: Köfteler envaı s.26-31 (10 tarif)
Altıncı fasıl: Tavaların envaı s. 31-36 (10 tarif)
Yedinci fasıl: Hamurdan mamul böreklerin beyanı s.36-46 (26 tarif)
Sekizinci fasıl: Hamurdan mamul tatlılar s. 47-58 (25 tarif)
Dokuzuncu fasıl: Helvaların envaı s. 58-64 (17 tarif)
Onuncu fasıl: Soğuk tatlıların envaı s. 65-71 (15 tarif)
On birinci fasıl: Sebze taamları s. 72-77 (13 tarif)
On ikinci fasıl: Tuhaf taamlar s. 78-84 (13 tarif)
On üçüncü fasıl: Zeytin ve sağyağlı dolmalar s. 84-91 (13 tarif)
On dördüncü fasıl: Pilavların envaı s. 92-97 (12 tarif)
On beşinci fasıl: Hoşafların envaı beyanındadır. s. 98-103 (14 tarif)

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

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

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

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

Baştaki fihristte verilen fasıl başlıkları metinde çoğu zaman unutulmuştur.

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

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

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

Melceü't-Tabbâhîn'in Kaynakları

Bütün bu yazma yemek kitapları[14] ve mecmualarda kayıtlı yemek tarifleri incelendiğinde genellikle bizi bir kaynağa götürür. Yemek kitapları hep 7 fasıl olarak; mecmualar ise düzensiz olarak yemek, tatlı, şerbet vb. tarifleri verirler. Görülen bütün yazma yemek kitaplarında çoğunlukla kenarda yazılmış olan Nûriye tatlısı ve diğer kimi tatlılar tamamen aynı şekilde anlatılmış olduğu gibi kimi tariflerde, tarife geçmeden yemeğin veya tatlının hangi şehre ait olduğu hakkında bilgi bulunmaktadır. Daha sonra "sanatı" başlığı ile yemeğin veya tatlının tarifine geçilir. Yemek kültürü ile çalışmalar çok yakın bir geçmişe dayanmış olup Rahmetli Süheyl Ünver'in bu konudaki çalışmalarından ve bu arada Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Yazma Bağışlar Bölümü ve Süheyl Ünver'in aynı kütüphaneye bağışlamış olduğu yazmalardan, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü'nde, İzmir Milli Kütüphanesinde ve Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi'nde ortaya çıkan yemek kitaplarının düzeninin ve hepsinin genellikle yedi fasıldan oluşmasından ve yaptığımız karşılaştırmalarda yemek, tatlı vb. tariflerin aynı olmasından Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn* adını verdiği ve ilk basılan yemek kitabının kaynaklarının yukarıda verilen yemek kitaplarından birine dayandığı kesinleşmiştir. Ama arada Mehmed Kâmil'in yedi faslı, kenarlarda eklediği salata ve turşular dışında on iki fasla çıkardığını ve kendisinin de pek çok yeni yemek tariflerini de verdiğini kaydetmek gerekir. Buna çok belirgin bir iki örnek *Melceü't-Tabbâhîn*'de ilk defa karşımıza çıkar *domatesli kızartma yahni, lisân-ı Efrencîde İstofato kum, patates, istofato kum makaronya, fasulye mücmeri* (üçüncü fasıl), *domates ve frenk patlıcanı dolması,* (dokuzuncu fasıl) ve *domates pilavı*dır. (onuncu fasılda). Zira yazma yemek kitaplarının kaleme alındığı zaman Türkiye'de domates

---

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

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

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

Şimdi önce aslını göremediğimiz ve Süheyl Ünver'in Tarihte 50 Türk Yemeği adı ile tanıttığı yazma ile yukarıda kütüphanelerde olduğu bildirilen yemek kitaplarının sırasıyla özellikleri anlatıldıktan sonra Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn*'i ve kaynakları ile ilgili daha geniş bilgi verilecektir.

Tarihte 50 Türk Yemeği I (İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, 1948) adını verdiği 46 sayfalık kitabında, Süheyl Ünver bu yazmayı nasıl ele geçirdiğini şöyle anlatır: "*Aziz dostum Kitapçı Raif Yelkenci*[15] *bize on sekizinci asra ait bir ağdiye risalesi verdi. İşte eserimizin esasını bu teşkil etmiştir. Bu risaleyi vaktiyle M. Cevdet de gözden geçirmiş. Meğerse ondan aldıklarını buradan çıkarmış. Ona derecesiz sevindim. Bizim daha başka kaynaklarımız olmalıdır. Fakat bugüne kadar elimize geçmemiştir.*" Süheyl Ünver örnek olarak verdiği 50 yemek tarifi (Aslında buradaki yemek vb. sayıldığında 49 tarif olduğu görülür.) dışında kitabın sonunda yazmanın kimi yapraklarının tıpkıbasımını da vermiştir. 43. sayfada yazmanın bir nevi fihristi bulunmaktadır. Bu sayfanın altında "Eserin esasını teşkil eden Et'ime Risalesi Fihristi" notu görülmektedir. Buradan ve diğer yazma yemek kitaplarından çıkarılan sonuç da yazma yemek kitaplarında genellikle kim tarafından yazıldığı söylenmediği gibi isim de verilmemiştir. Dolayısıyla Süheyl Ünver Hoca da başta bu yazmayı *Ağdiye Risalesi* olarak nitelemiş ve "ağdiye" kelimesini küçük harflerle yazmış ama 43. sayfada fihristin altındaki notta da *Et'ime Risalesi* olarak isim vermiştir. Ayrıca bu fihristin üstünde bir başka hatla yazılan nottan da 1178 senesinde İzmir kadısı Şeyhülislam Paşmakçızade Seyyid Abdullah Efendi'nin (ö.1145/1732)[16] damadının mahdumu olan kişinin bu risaleyi hazırladığı anlaşılıyor. Zira hem bu risalede hem de diğer yemek yazmalarında Nûriye tatlısının tarifinde de tarife geçmeden önce "*İz-*

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

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

mir kadısının 1178 /1764-1765 yılında İzmir kadısı iken sabıka Efrenc gümrükçüsü Ahmed Ağa'nın hanesinde ekl olunup gayet tabiatı hoş gelmekle ismin sual eyledikte Nûriye ismiyle tesmiye olunduğunu haber verip ve mûmâileyhin hânesinden gayri hanede tabh olunmadığı mesmûumuz olmakla tabbâhı olan cariyeyi mahkemeye getirtip bizim cariyelerin birine talim ve mezburun dahi beş on defa ondan âlâ tabh eylemekle hatırdan çıkmamak için işbu mecmuanın kenarına vezni ve sanat-i târîhi ve tertip ve tabhı işaret olundu" açıklaması bulunmaktadır[17].

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



Topkapı Sarayı Müzesi

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

YAZMA YEMEK KİTAPLARI VE MECMUALARDA RASTLANAN YEMEK TARİFLERİ

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

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

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

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

Eser yedi fasıl üzerinde düzenlenmiş olup içinde 171 tarif vardır.

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

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

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

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

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

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

238x173 (161x80) mm., I + 37 + III boş, 22- 23 st, cetvelsiz, nesih yazı. Başlıklar ve tarif başlıkları kırmızı mürekkeple. Krem renkli, filigranlı kâğıt, açık yeşil renkte miklepli cilt. Ia'da kütüphane kaşesi var, 1a ise boş. Yazmanın alt kısmında hafif kurt yenikleri görülmekte. Yaprak kenarlarında tamamlayıcı ek bilgiler var. Sadece *Yumurta Helvası* tarifi 11a'da kenara yazılmıştır. Bu yazma yemek kitabının istinsah tarihi 37a'da 11 Rebiülevvel 1267/14 Ocak 1851 olarak verilmektedir. Diğer bir deyişle *Melceü't-Tabbâhîn*'in hazırlayıcısı Mehmed Kâmil bu yazmayı görmemiştir ama bu nüshanın istinsah edildiği nüshayı görmüş olabilir. Bu yemek kitabı da yedi fasıldan oluşan yazmalar sınıfındandır. Ne yazık ki bu nüshada altıncı fasıl olan *salata ve turşular* faslı bulunmamaktadır. Bu nüshada 162 tarif bulunmaktadır. Başı daha evvelki iki nüsha ile aynıdır. Sonu farklıdır.

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

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

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

4. Aynı Eser, Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi 11/1[18]

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

---

18 Baskısıyla ilgili bilgi için bkz. not 7.

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

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

5. Aynı Eser, Aşçı Kitabı[20], Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14[21]

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

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

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

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

İzmir Milli Kütüphanesi kataloğunda 1790/1 numaralı eser için Yemek Kitabı adı verilmiştir. Katalog bilgilerine göre[22] 190 x 120 (120 x 70) mm, boyutlarında ve 1b -58b yaprakları arasındadır. 15 st. Nesih yazıyladır. Başı diğer yedi fasıllı yazma yemek kitaplarıyla aynıdır. Sonu 1 numaralı Yemek Kitabı (Süleymaniye Yazma Eser Ktp., Süheyl Ünver No. 1128) ve Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi No. 11/1 ile aynıdır. Sonuna Teşrifâtî Naîm Efendi kebabı eklenmiştir. Yazı değişmediği için aynı müstensih tarafından eklendiği açıktır. Bu yazmanın tamamen M. Nejat Sefercioğlu'nun yayınladığı yazmanın (Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi No. 11/1) bir diğer nüshası olduğu karşılaştırma sonucunda tespit edilmiştir. Hatta unutulduğu için yazmanın 35b yaprağının derkenarına yazılan *koyun*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

205x132 (121xbb) mm., 30 yk., çeşitli satır ve talik yazı iledir. Başta 4 yk. ve 11b ile 30a-b boş. 1a'da üstte "Yemek Kitabı" kaydı var. Yemek adlarının üstleri kırmızı mürekkeple belirlenmiş. Filigranlı açık krem kâğıt, beyaz karton kaplı cilt. 7b, 8a, 12a-20a ve 23b-29b arasında bu mecmuada yemek dışında bazı ilaç tarifleri, hicviyyeler, tarihler bulunmaktadır[24].

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

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

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

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

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

---

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

9. Mecmûa-i Fevâid, Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet K 224[25]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Başı: (s.16) Koyun Külbastısı: Cümlenin malumudur. Ancak sade pişirip etmekten başka türlü terbiyelisi olur.

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

---

26 Lokum

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

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

Melceü't-Tabbâhîn 1260 / 1844

Türkiye'de ilk basılı yemek kitabı olup Tanzimat'tan (1839) beş yıl sonra 1260 yılı Şaban ayının evâhirinde (son on günü 5-14 eylül 1844'te) İstanbul'da lito (taş baskısı) olarak basılmıştır. Ayrıca basılı bu kitaptan istinsah edilen iki yazma, Atatürk Kitaplığı K. 29[27] ve K 472[28] numarada kayıtlıdır. Eser, 1997 yılınca Cüneyt Kut tarafından çeviri yazısı ile basılmış, sonuna ilk baskısının ve Türabî Efendi'nin ingilizce çevirisinin tıpkıbasımı eklenmiştir.

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

---

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

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

Melceü't-Tabbâhîn'deki Düzenleme

Fihrist: s. 2-7

Dîbâce: s. 8-9

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

İkinci fasıl: 1) Lokum, 2) Nev'-i âher, 3) Nev'-i âher - yumurta lokumu, 4) Nev'-i âher, 5) Lalanga ve laleng ve la'lin gıda, 6) Peynir lalengi, 7) Kapak böreği, 8) Akıtma[29], 9) Pırasa böreği[30], 10) Petula [31], 11) Peynir lokması[32], 12) Süt böreği, 13) Sakız böreği[33], 14) Soğan böreği, 15) Tavuk böreği, 16) Tatlı lokumu, 17) Peynir höşmerimi[34], (3a-7b). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de Mehmed Kâmil'in ekleriyle birlikte beşinci fasıl olarak geçer.

Üçüncü fasıl: 1) Kadayıf[35], 2) Francala kadayıfı, 3) Kadife, 4) Saray kadayıfı, 5) Nev'-i dîğer, 6) Terkib-i nûriye[36] (der-kenar), 7) Beyaz kadayıf[37], 8) Kaymaklı kadayıf, 9) Nev'-i âher, 10) Ev kadayıfı, 11) Kadayıf mücmeri, 12) Yufkalı kadayıf, 13) Kaymak baklavası, 14) Nev'-i dîğer, 15) âşûre (der-kenar), 16) Nev'-i dîğer (Kaymak baklavası), 17) Nev'-i dîğer,

29 Anadolu'da cızlama ve Rumili'nde akıtma, birkaç türlü olur. Ana dahi Anadolu'da taş etmeği derler. (4b)
30 Metinde pür-hâssa yazılı. (5b)
31 Mora Cezire'sinde bir ahbabının yediğini ve onun tarifine göre yazdığı kayıtlı (6a)
32 Midilli adasına mahsus olduğu belirtilmiştir. (6a)
33 Sakız adasında yapıldığı için bu adla anıldığı kayıtlıdır. (6b)
34 Çobanlar telmuş, yörükler sündürme derler. (7b)
35 Arabistan'da buna *kenife* ve yassı *kadayıf* derler. Şâm-ı şerifde pişirip ismine *kadife* derler. Galiba *kenife*-den galattır. (7b)
36 Bu tatlıyla ilgili s.29-30'da "Tarihte 50 Türk Yemeği I"e bakınız.
37 Bu kadayıf için "saraya mahsus idi, ba'dehu taşrada dahi bazı yerlerde tabh olındı." Kaydı bulunmakta ve devamla Sultan Mahmud'un "et'ime ve eşriheye" düşkünlüğü ile devam eder. Sonra "sanatı" anlatılır (8b-9a)

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

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

1) Tavuk kebabı, 2) Süt kebabı, 3) Nev'-i dîğer, 4) Kırma tavuk kebabı, 5) Kuşbaşı kebabı[45], 6) Nev'-i dîğer, 7) Tavşan kebabı[46], 8) Nev'-i âher, 9) Uskumru balığı kebabı, 10) Kılıç balığı kebabı, 11) Kalkan balığı kebabı (der-kenar), 12) Yılan balığı kebabı, 13) Güveç balığı, 14) Fırın kebabı.

---

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

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

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

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

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

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

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

45 Bu kebap gayetü'l-gaye bî-nazîr ve belki mahrûsa-i Edirne'ye mahsus belki anda dahi suyolcular kethüdası merhum Mîrzâ'ya münhasır idi. (18b) Bu kebabın tarifine geçmeden Mîrzâ'nın güzel bağından ve kasrından söz edilmekte ve bu "bâğ-ı behişt - âbadı" dolanması ve tamaşa etmesi için merhum ve mağfur Sultan Ahmed Hân-ı Sâlis'in oraya geldiğini ve bu yemeği çok beğendiği için birkaç defa sarây-ı hümâyûna gönderildiği anlatıldıktan sonra yemeğin sanatına geçilmiştir.

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

Külbastıların envaını ve terbiye ve sanatını beyan eder.

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

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

1) Beyaz yahni (önce yahnilerle ilgili bilgi), 2) Nohutlu yahni, 3) Kırmızı yahni, 4) Sucuk ahvali beyanındadır (der-kenar), 5) Nev'-i dîğer, 6) Yaka yahnisi, 7) Paça yahnisi, 8) Tavşan yahnisi, 9) Tarak yahnisi, 10) Badıncan paçası (der-kenar), 11) Kavun dolması, 12) Mülebbes dolma, 13) Badıncan kebabı, 14) Badıncan mücmeri, 15) Badıncan kayganası (der-kenar), 16) Kıyma püryanı (büryanı), 17) Badıncan dolması (der-kenar), 18) Susuz köfte, 19) Yağsız pilav, 20) Def'a pilav, 21) Tarla balığı[47] (der-kenar), 22) Çevgânî[48] (der-kenar), 23) Sade pilav, 24) Tarak pilavı, 25) Medfûne[49], 26) Susuz pilav (der-kenar), 27) Baş pilavı, 28) Marmarina[50], 29) Herîse[51], 30) Kabak bastı ve kabak kalyesi, 31) Badıncanlı pilav (der-kenar), 32) Börülce pilavı (der-kenar), 33) Nev'-i dîğer (der-kenar), 34) Amel-i ilik, 35) Çılbır (der-kenar), 36) Kavurma, 37) Ispanak, 38) Şeyhü'l-mûşî /mahşî,[52] 39) Şalgam, 40) Ciğer mücmeri (der-kenar), 41) İncik yahnisi, 42) Papaz yahnisi, 43) Nev'-i dîğer, 44) Uskumru balığı yahnisi, (22b-28b). Bu fasıl, *Melceü't-Tabbâhîn*'de üçüncü, sekizinci, dokuzuncu ve onuncu fasılların bazılarını alır.

---

47 Badıncandan mamul bir hoş taamdır. (25a)
48 Mücmer derler (25a)
49 Diyarbakır taamlarından ve badıncandan mamul olup bu isimle meşhurdur. (25b)
50 Cezire-i Mora taamıdır. (26a)
51 Meşhurdur. Ekseriya Mevlevîhanelerde ramazan-ı şerifte tabh ederler. (26a)
52 Halebîler meyanında bu isimle meşhur dolma envaındandır. (27a) "mahşî" stuffed, farced. Yani doldurulmuş ve dolma anlamınadır. F. Steingass, *A Comprehensive Persian- English Dictionary*, London, 1930, p.1187. krş. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri* (Ankara: AKM, 1985), s.61, Not 33.'de bu kelimeyi *muhşî* olarak önermektedir. Kelime nasılsa "mûşî"ye dönüşmüştür.

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

1) Marul salatası, 2) Havyar, 3) Urus turşusu, 4) Sardalya salatası, 5) Hıyar turşusu, 6) Kabak turşusu, 7) Komposta[53], 8) Şalgam turşusu, 9) Sarımsak turşusu, 10) Biber turşusu, 11) Badıncan turşusu, 12) Turşu-yı mahlût, 13) Balık turşusu, (28b-31a). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de çeşitli yaprakların kenarındadır.

Yedinci fasıl: Hoşafların envaı ve sanat ve tarîk-i tabhı beyan olunur.

1) Vişne hoşafı, 2) Taze kayısı ve erik hoşafı, 3) Taze elma ve hoşafları, 4) Taze kızılcık hoşafı (der kenar), 5) Mardin eriği hoşafı, 6) Ali Fakih eriği hoşafları, 7) Bardaşa eriği hoşafı, 8) Suyu buz dondurmanın tariki ve ameli[54] (der-kenar), 9) Suyu buz dondurmanın tariki ve ameli (der-kenar), 10) Razakı üzümü hoşafı, 11) Armut kurusu hoşafı, 12) Portakal hoşafı, 13) Enâr hoşafı, 14) Şam fıstığı hoşafı, 15) Çam fıstığı hoşafı, 16) İncir hoşafı, 17) Taflan hoşafı[55], (31b-34a). Bu fasıl *Melceü't-Tabbâhîn*'de on birinci fasıl olarak yer almaktadır. On ikinci fasıl ise yedi fasıl olarak tanzim edilen yazmalarda dolayısıyla ŞR 493'te de yoktur. *Melceü't-Tabbâhîn*'in dördüncü faslı ile yedinci faslın bazıları yazma yemek kitaplarında mevcut değildir.

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

Melceü't-Tabbâhîn'in Takipçileri

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

"*İşbu mecmû'a-i matbû'a Türâbî Efendi'nin ma'rifet-i âcizânesiyle tasnîfât-ı nefîse-i Türkiyye'den cem' ve tertib olunup târîh-i mîlâdın bin sekizyüz alt-*

53 Lahanadan mamul bir turşudur. Bosnavîce *Kombosto* derler. (30a)
54 Eğer kar bulunup buz bulunmadığı halde. (32a)
55 Trabzon'da karayemiş, Fârsi,'de lûker, Yunani'de taflan, Türki'de Gürcü Kirazı derler. (34a)

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

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

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

1) Ènvā"ı Chòrbàlar – Soups (11 tarif)
2) Ènvā"ı Kèbāblar – Kebabs, or Roast meats (16 tarif)
3) Ènvā"ı Kyùl-bàsstılar- Broil meats (8 tarif)
4) Ènvā"ı Yàhnilèr ve pùlākılĕr- Fricasseed or Stewed Meats, etc. (22 tarif)
5) Ènvā"ı Kyùftèlèr- Balls of Minced meats etc. (11 tarif)
6) Tàwāda Tıbkh Òlunān Taamlar- Fried Dishes (7 tarif)
7) Bùrèk Nèvindèn Òlān Taamlar- Pastry, with meat, etc. (15 tarif)
8) Ènvā"ı Básstılar- Dishes made with meat and vegetables, etc. (16 tarif)
9) Ènvā"ı Dòlmàlar- Stuffed dishes (14 tarif)
10) Ènvā"ı Pilāwlèr- Pilāw, or rice cooked with meat, etc. In various ways (14 tarif)
11) Khàmırdan Màmùl Sìjàk Tàtlı Taamlar- Hot Sweet Pastry (43 tarif)
12) Ènvā"ı Sòghuk Tàtlılar- Cold sweet dishes (16 tarif)
13) Ènvā"ı Kàyghanalar- Omelets (9 tarif)
14) Ènvā"ı Sàlatalar- Salads (11 tarif)
15) Ènvā"ı Tùrshùlar (12 tarif)
16) Mèyvè Tàtluları- Stewed fruits (3 tarif)
17) Ènvā"ı Khòshāblar- Various kinds of sherbets (9 tarif)
18) Ènvā"ı şùrùblar- Syrups (10 tarif)
19) Ènvā"ı rèchèllèr- Jam sor preserves (6 tarif)

---

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

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

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

208x132 (155x90) mm., 42 yk., 21 st, rik'a hatla. Cetveller ve başlıklar kırmızı mürekkeple. Sırtı kırmızı meşin, ebru kaplı mukavva cilt. Mavi renkte kâğıt[57] 1a yüzünde sene 1275/1858-59 post-nişîn-i Mevlevihâne Edirne yazısının altında Ali Eşref'in mührü bulunmaktadır. Onun altında *Konya* Mevlânâ Enstitüsü'ne Tanrı rızası için Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk'un vakfıdır kaşesi yer alır. Alttaki diğer bir kaşede ise Mevlânâ Enstitüsü Kütüphanesi No. 6766 kaşesi vardır. 42a'da sol altta el-fakîr el-hâkir yazısı altında Hâdimü'l-Mevlevî Ali Eşref mührü ile altta cetvel dışında aynı vakıf kaşesi bulunmaktadır. 1b - 2b arasında kareler içinde fasılları gösteren fihrist ile en alta *Dîvân-ı et'ime* yazarı Ebû İshak'a (Buşak) atıfla bu (yemek) mecmuasının Ebû İshak'ın yaptığı gibi aşçıların sanatını bildirdiği ile ilgili bir kıt'a vardır:

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

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

Bu yazmada toplam 213 tarif bulunmaktadır.

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

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

Bu yazmanın kaynağı yine *Melceü't-Tabbâhîn*'dir. *Melceü't-Tabbâhîn*'deki kimi fasıllar bölünerek 19'a çıkartılmıştır. *Melceü't-Tabbâhîn*'in de 1306 baskısının 19 fasıl olduğunu hatırlayalım. Bu nüshada dikkat çekici bir imla değişikliğinden söz edilecek olursa o da şimdiye kadar görülen yazmalarda *mücmer* olarak geçen kelime bu nüshada artık günümüze uyarlanan şekliyle *mücver* olarak geçer. Bu yazma Feyzi Halıcı tarafından *Ali Eşref Dede*'nin *Yemek Risalesi* adıyla (Ankara, AKM, 1992) yayımlanmıştır[58].

Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı

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

SONUÇ

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

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

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

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

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

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

Büryân kılup bütün bütün gâv
Kıpkırmızı sanki âteşî kay

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

Esnâf-ı tuyûr u cins-i asfûr
Olmışdı nezâket ile mestûr[59]

Bu gelenek 18. yüzyıldaki yazma yemek kitaplarında görüldüğü gibi *Melceü't-Tabbâhîn*'de de yer alarak bu espriyi devam ettirmiştir[60]. bu tarif aşağıda verilmiştir.

Melceü't-Tabbâhîn: kapak[61] böreği: Sanat-i tabhı. Bir münasip tencere kapağını yağlayıp üzerine yoğrulma hengâmında içine yağ ve yumurta konulmuş hamurdan incerek açılmış yufkalardan beş-on adet yayalar. Badehu ince kıyılmış koyun kıymasını ve birkaç baş soğanı ince doğrayıp bir miktar tuz ile bir tavada cüzi kavurdukta içine tarçın ve biber ve kabuğu çıkmış badem ve fıstık izafesiyle mebsût yufkaların üzerine koyup üstünü baki beş-on yuf-

59 Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmiü'l-buhûr der-mecâlis-i sûr.* haz. Ali Öztekin, Edisyon kritik ve tahlil (Ankara: TTK.1996) s. 250.
60 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn*, s.53-54.
61 Bu börek bütün yazma yemek kitaplarında *kabak* olarak yazılıdır.

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

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

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

Afiyet olsun efendim.



Dolmabahçe Sarayı Müzesi

KAYNAKÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

METİN YAZIMINDA TAKİP EDİLEN YÖNTEM

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

bağçe	→ bahçe		**hoş-âb**	→ hoşaf
kefçe	→ kepçe		**emrud**	→ armut
kefgir	→ kevgir		**şa'riye**	→ şehriye
tâbe	→ tava		**gurabiye**	→ kurabiye
badencan	→ patlıcan		**şa'riye**	→ şehriye
kangı	→ hangi		**za'ferân**	→ safran

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

adet → âdet gibi

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

ba'dehu → badehu

vaz' etmek → vaz etmek

ra'nâ → rânâ

a'lâ → âlâ

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

murâd	→ murat	**usûl**	→ usul
tertîb	→ tertip	**ta'âm**	→ taam
mikdâr	→ miktar	**tevzî'**	→ tevzi

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

nîm, vâfir, tergîn... gibi

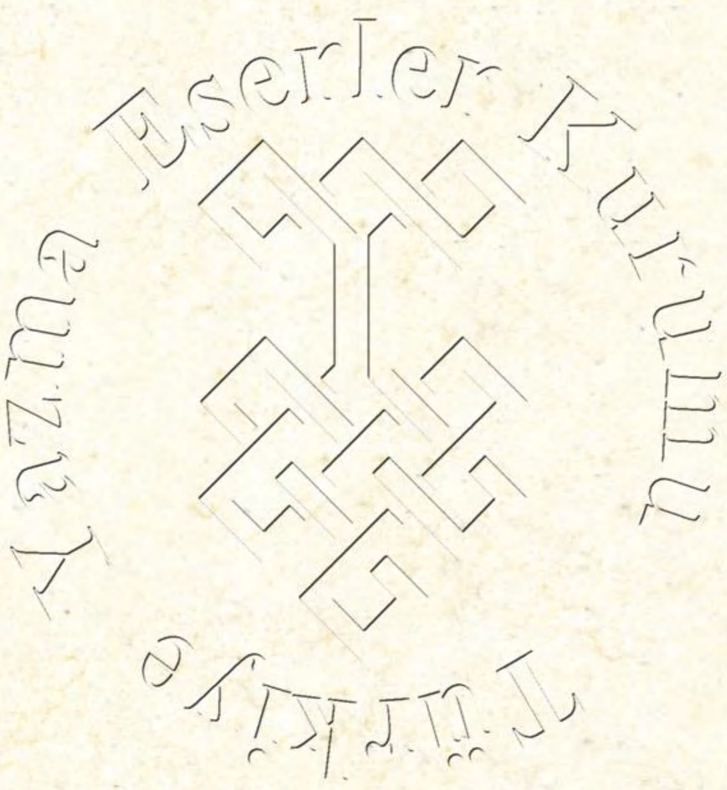
- Metinde Arapça ve Farsça tamlamalar bugün kullanılmadıkları için bu tür tamlamalardaki bütün sesler ve işaretler gösterilmiştir.

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

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

murat, tertip, münasip gibi.

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


Eserler Kütüphanesi

MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

METİN

Türkiye Yazmaları Araştırma Kurumu

Melceü't- Tabbâhîn

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

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

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

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

Yahnî kebâb u mâst-bâ[63] hergiz neyâyed pîş-i mâ
Ey tâli'-i bed-baht-ı mâ hep şûrbâ hep şûrbâ[64]

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi

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

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



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

FASL-I EVVEL

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

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



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

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



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

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

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

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



Aşçı

İKİNCİ FASIL

Kebapların envaını ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envaın beyan eder.

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

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

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

4-Süt Kebabı: Birkaç türlü olur. Bir nevinin tarîk-i tabhı: Kuzu yahut koyun etinden mikdâr-ı kifâye doğrayıp tuz ve biberleyip bir iki saat miktarı terk oluna. Badehu bir tencereye vazedip üzerine çıkınca halis süt koyup köpüğü gelince birkaç taşım kaynadıktan sonra mezkûr et parelerini tencereden ba'de'l-ihrâc soğutup kaide üzere şişe geçirip hafif ateşte aheste çevirir iken yine **[s. 17]** bir miktar süt âmâde edip ve ateş kenarında sıcak dura. Kızarmaya başladıkta mezkûr sütten tavuk yeleğiyle gâh bî-gâh ondan tılâ edeler. Damlası ziyade oldukta cüzi dakîk-i hâs ekeler. Bu usul üzere hareket olunup tamam kızardıkta ateşten indirip bir tabak içine vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar. Pek hafif ve latif olur.



5-Kuş Kebabı: Bu dahi latif olup tarîk-i tabhı: Evvela koyun veya kuzu etini ceviz miktarı birbirine muvafık doğrayıp badehu iki fincan soğan suyuna mikdâr-ı vâfî tuz ve biber koyup badehu onun üzerine vaz birle iyice oğuşturup bir-iki saat terk ettikten sonra şişlere geçirip mutedil ateşte muttasılan çevirir iken kızarıp damlamaya başladıkta yavaş yavaş bir miktar dakîk-i hâs ekip tamam piştikte lengere vaz ve üzerine tarçın ve bir miktar kimyon ekip sıcak iken tenâvül buyuralar. Pek letafetlidir.

6-Muhzır Kebabı: Tarîk-i tabhı: Evvela koyun veya kuzu etinden mikdâr-ı kifâye tedarik yumurta miktarı kebaba layık olan mahallinden doğrayıp üzerine bir-iki baş soğan çentip itidal üzere tuz ve biber ve tarçın ekip karıştırıp bir-iki saat miktarı terk edeler. Badehu şişlere dizip üzerine incerek içyağı sarıp ateşi yan tarafından **[s. 18]** gösterip



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Külbastılar dahi kebaba mülhak olduklarından bu mahalde zikri münasip görüldü.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

ÜÇÜNCÜ FASIL

Luhûmâtdan yahniler ve püryân ve köfteler envaın beyan eder.

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

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

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

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

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

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

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

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

8-İncik Yahnisi: Tarîki: Bir miktar koyun incikleri ve bir semiz tavuk ve bir kıyye semiz[65] dana eti tedarik edip cümlesini ba'de't-tathîr üzerine çıkıp ve daha ziyade olunca su ve tuz ile bir tencereye vaz ve bir buçuk saat miktarı piştikçe içinden tavuk ve dana etini ayırıp sade incik kalıp helmelenince kaynatıp badehu indireler ve francalayı ince dilip sağyağında kızartıp bir lengere dizip üzerine matbûh incikleri koyup ve su dahi üstüne döküp kor üstünde bir miktar kaynatıp suyunu çektikte münasip ahbap ile ekl buyuralar. Mukavvi taama mecbur olanlara bundan âlâ şey olmaz. Beraber tabh olunan tavuk ve dana eti dahi söğüş demek olur. Çünkü murat onların suyunu almaktır.

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



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

---

65 Sehven "temiz" yazılmıştır.

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

12-Domatesli Kızartma Yahni: Tavr-ı tarîki: Üç kıyye semizce[66] lahm tedarik edip büyücek katedip ba'de't-tathîr yağda kızardıkta çıkarıp kızartılan yağda birkaç baş doğranmış soğanı dahi kavurup bir tencereye lahm parelerini ve mezkûr kavrulmuş soğanı vazeyledikten sonra bir kıyye miktarı kırmızı domatesi sıkıp lu'âbını astar veya elekten süzeler ve beş-on kavata[67] tabir olunan tanelerden alıp beşer altışar pare doğrayıp mezkûr süzülmüş usareyi ve bu kavata parelerini dahi lahmın üzerine ve üzerine çıkınca su ve tuz ve biber koyup pişireler. Tamam kararınca suyunu çekip piştikte sahanlara tevzi ve üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar. Pek latif bir taam olur.

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

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

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

67 Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü.

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

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

16- İstofato kum makaronya (Etli makarna): Tarîk-i tabhı: Sığır etinin but tarafından yekpare iki kıyyelik kestirip üzeri örtülünce sirke içinde yirmi dört saat terkten sonra yıkayıp ve bıçak ile derince delerek sarımsak ve biberiye otu ve turunç kabuğu sokuşturup hasılı hâlî yeri kalmaya. Badehu tencere içine yüz dirhem sağyağı ile koyup [**s. 35**] aralıkta çevireler. Üç-dört saat pişikte üzerine domates suyu ile bayağı su yahut fakat[68] su koyup iyice pişikte lahm-ı mezkûru tencereden çıkarıp baki kalan suyu pek az ise biraz dahi ilave ve üzerine bir kıyye miktarı düdük makarnasının hasından koyup suyu karar kalınca kaynaya. Tamam pişikte bir büyük lenger içine vaz birle üzerine ince rendelenmiş peynir serpip ve ortasına matbûh eti dahi koyup tenâvül buyuralar.

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

68 Burada "sadece" anlamında kullanılmıştır.

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

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

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

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

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

Köfteler envaı beyan olunur:

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

22-Susuz Köfte: San'at-i tabhı: İnce kıyılmış kıvırcık koyun kıymasını tuz ve biber ve tarçın ve bir miktar soğan suyu ile yoğurup yuvarlak edeler. Badehu bir tencerenin içine bir tas vaz ile derununa biraz su ve biraz rûgan-ı sâde koyup ve ol tasın etrafına bu mamul köfteleri yerleştirip tencerenin kapağını kapadıktan sonra buğusu çıkmamak için hamurlayıp hafif ateşte bir iki saat pişire. Eğer hamurlanmaz ise kapağın etrafına yaş astar sarılsa da mümkündür. Âlâ ve hafîf olur.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 86a

DÖRDÜNCÜ FASIL

Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar
ve pilakiler beyanındadır.

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

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

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

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

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

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

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

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

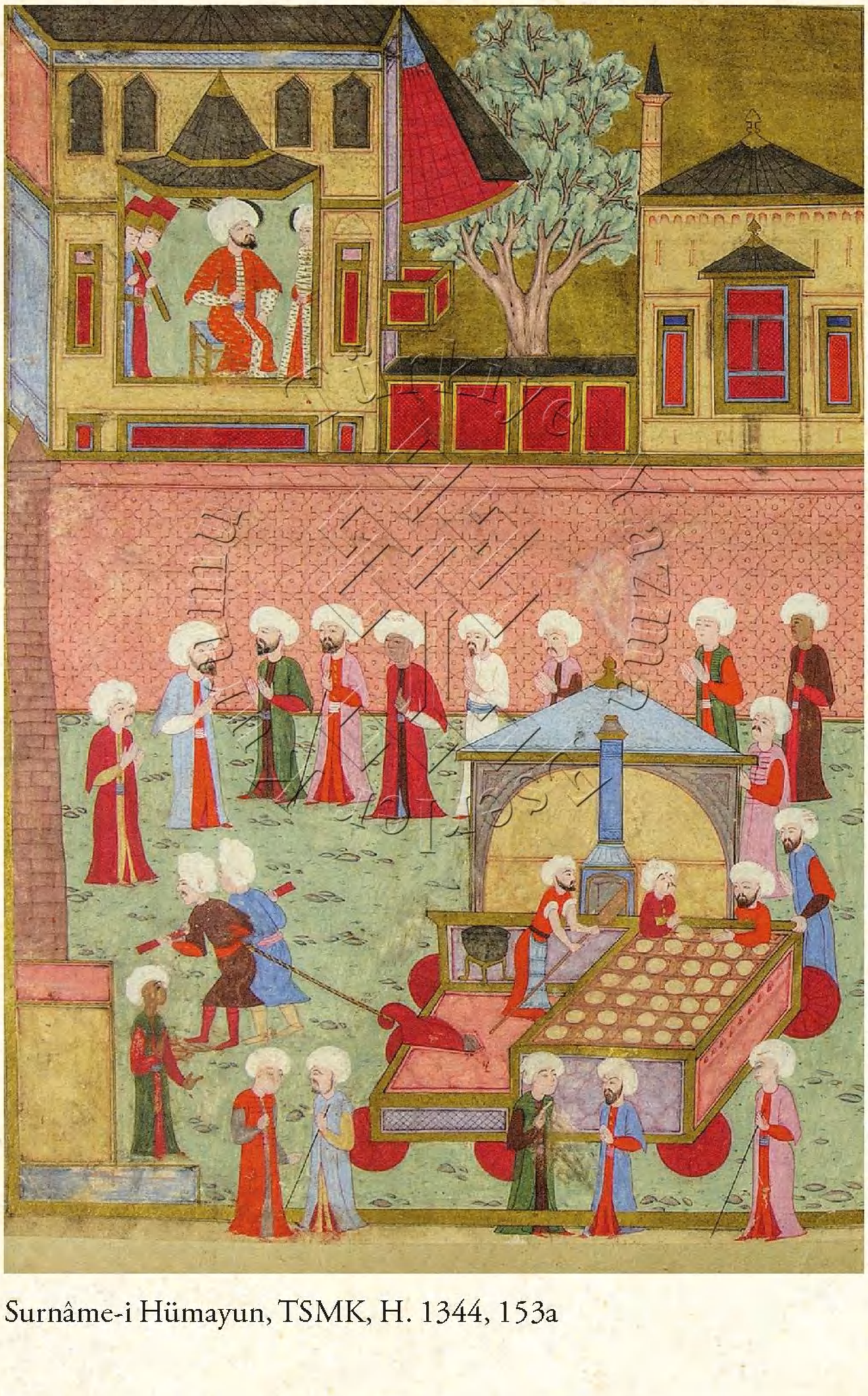
8-Kefal Balığı Pilakisi: Tariki: İki kıyye kefal tedarik edip içi çıkarıldıkta ortasından arzına ikişer pare edip ba'de't-tathîr tuzlanıp bir-iki saat terk oluna. Badehu yüz dirhem miktarı soğanı ince doğrayıp bir tencereye vaz birle içine ceviz kadar rûgan-ı sâde ve bir fincan zeyt yağı ve tuz koyup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

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



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

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



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

BEŞİNCİ FASIL

Hamurdan mamul börek nevinden olan eti'me beyanındadır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Pirinç Havan, Topkapı Sarayı Müzesi 25/3056



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 51a

ALTINCI FASIL

Hamurdan mamul sıcak tatlı nevinden olan et'ime beyanındadır.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12- Nev'-i dîğer: Nısf kıyye rûgan-ı sâdeyi tencere içinde kor üstünde eritip iki yüz elli dirhemden ziyadece elenmiş dakîk-i hâsı üzerine koyarak karıştırıp piştikten sonra soğur iken kepçe ile gereği gibi çalkayıp köpürdükte bir kıyye kelle şekerini bir adet cevz-i bevvâ ile ince sahk edip bu mamulün içine aheste koyup karıştıralar hamur kıvamına gele. Eğer dağılacak gibi olup bir miktar şeker kalır ise mani değil; terk oluna. İşbu hamuru matlûbü'l-mikdâr kurslar yapıp yağlanmış tepsi üzerine dizip fırına salına. Cüzi dura. Pişmesinin alameti oldur ki üstü şerha şerha[69] olur. Çünkü zati pişkin olduğundan daha ziyade pişirilse yanması muhtemeldir. Bir sene dursa bozulmaz lâ-nazîr olur.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

23-Nuriye: San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr elenmiş dakîk-i hâsı beş-on yumurta akı ve süzülmüş limon suyu ile yoğurur iken ellerini rûgan-ı zeyt ile tergîn edip tekrar gereği gibi yoğrula. Badehu ufak ufak pareleyip oklava ile börek yufkası gibi açıp ve dörde[70] büküp tava içinde kızgın yağda kızarıldıkta çıkarıp delikli kevgire vazoluna ki yağı süzüle. Badehu kıvamlı kaynar şekere atıp tekrar çıkardıkta nısfını bir tepsiye döşeyip üzerine kaymak ve nısf-ı dîğerini dahi üzerine koyup bir miktar süt ile kaynatıp tamam yumuşadıkta üzerine gülâb ve tarçın ekip tenâvül buyrula. Nefis olur.

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

33-Helva-yı Hakanî: San‘at-i tabhı: Yarım kıyye elenmiş dakîk-i hâs, yarım kıyye nişasta, yarım kıyye pirinç unu hazır edeler. Badehu yarım kıyye rûgan-ı sâdeyi bir helvahane tencere[si] içinde eritip işbu mecmû‘-ı dakîkleri alıştırarak yağın içine koyup âdeta meyanesi gelince karıştırıldıkta üç kıyye asel veya kestirilmiş şeker ve iki kıyye süt hemen kaynar iken meyanenin üzerine bütün



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

42- Nev'-i dîğer: Tariki: Ânifen zikr olunduğu vech üzre vişneyi pişirip badehu dilinmiş has francalayı ızgara veya maşa üzerinde kızartıp bir tencere içine istif ve üzerine vişneyi usulü ile koyup üzerine çıkınca dahi bayağı su koyup kaynayıp ekmekler gereği gibi yumuşadıkta indirip sıcağıyla bir tabağa arasına vişne taneleri ve toz şekeri ekerek kubbelice tertip olundukta soğuk iken tenâvül buyurula. Pek latif olur. Kayısı ve erik kurusu dahi buna

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

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

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



Helva Kalıpları,
Topkapı Sarayı Müzesi 25/3058



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

YEDİNCİ FASIL

Soğuk Tatlılar Envaın Beyan Eder.



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

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





Âdisi budur.

3-Süzme Saray Aşuresi: Ânifen zikr olunduğu üzre buğdayı bolca su ile kaynatıp çatlamaya başladıkta üzerinden kepçe ile helmesini alıp yine su izafe oluna. Bu usule riayet olunarak tamam helmesi tekmil olunca kaynaya. Badehu bakiye buğdayı dahi süzdükten sonra işbu cemolmuş helmeyi tencere ile ateşe koyup içine kuş üzümü ve mikdâr-ı vâfî kesilmiş şeker dahi ilave edip kaynadıkta bir miktar miski gülâb ile ezip [**s. 80**] anı dahi ba'de'l-izâfe indirip tabaklara taksim ve üzerine badem ve fındık ve fıstık dizilip tenâvül buyrula.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



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

SEKİZİNCİ FASIL

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

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

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

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

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

4-Şeyhü'l-Mûşî[71]**:** Mikdâr-ı vâfî çekirdeksiz patlıcan tedarik ettikte dörder pare edip lakin köklerinden ayırmayalar ve bir miktar çekirdek mahallini bıçak ile kesip keskin tuzlu suya bırakalar. Badehu âlâ koyun etinden kıyılmış kıymayı çentilmiş soğan ile tavada bir kaşık rûgan-ı sâde ile kavurduktan sonra içine maydanoz ve nane **[s. 88]** ve cüzi biber ve tuz koyup iyice karıştırdıkta işbu patlıcanların içine doldurup maydanoz saplarıyla bağlayıp bir vâsi tencerenin altına soyulmuş maydanoz köklerini dizip üzerine dolmuş patlıcanların istif ve üstüne çıkınca et suyu veyahut bulunmaz ise bayağı su ile kor üstüne kaynatalar. Tamam suyunu çekip yağı kaldıkta indirip usulü ile sahanlara dizip üzerine sarımsaklı âlâ yoğurt döküp tenâvül buyrula.

5-Medfûne[72]**:** Tarîk-i tabhı: Mukaddem üç-beş patlıcanın kabuğunu soyup tokça tekerlek kestikte bir miktar tuzlu su ile haşlandıktan sonra bir kıyye kıvırcık etini ceviz kadar ve bir-iki baş soğanı dahi hurdece doğrayıp lahma karıştırıp bir miktar tuz ile oğuşduralar. Badehu bir tencere içine mezkûr patlıcanlar ile kat kat döşeyip üzeri örtülünce nısfı koruk suyu nısf-ı âheri bayağı su konuldukta kapağını kapayıp tamam pıştikte üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula. Bazı memâlikte nar suyu ve sumak ile tabh ederler imiş.

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

---

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

72 Sehven "medkûne" olarak yazılmıştır.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Cezve

[S. 100] DOKUZUNCU FASIL

Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar envaını beyan eder.

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Topkapı Sarayı Yemiş Odasında yer alan tablo

ONUNCU FASIL

Pilavların envaını ve tarîk-i tabhların beyan eder

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



Karlık,
Dolmabahçe Sarayı Müzesi

[S. 116] ON BİRİNCİ FASIL

Hoşafların envaını beyan eder.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Bakır Tepsi,
Topkapı Sarayı Müzesi

ON İKİNCİ FASIL

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Bi-hamdihi sübhâne bekâ-yı ebdân-ı insân ve muhâfaza-i ecsâm-ı sâir âdemiyân ve mütegaddiyânın kıvam ve devamı ağdiye-i latîfe ve et'ime-i nâfia-i hafîfeye menût ve merbut olup tabh-ı ta'âm ve terkîb-i gıdâ-yı enâm bâbında kaleme alıp hân-ı sahîfeye ifrâğ ve keşîde olunan ***Melceü't-Tabbâhîn*** nâm risale-i nefîsenin tab' ve temsîli sâye-i hümâ-vâye-i şâhânede bin iki yüz altmışıncı senesi Şaban-ı şerîfi evâhirinde hitâm-pezîr olmuştur.

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

1-Yeşil Salata: Cümlenin malumu ise de nefisçe yapılmasının tarîki: Evvela salatanın göbek yapraklarını üçer dörder pare edip cüzi nane ve maydanoz eğer bulunur ise tere ve kereviz cümlesini ince doğrayıp salata ile bir yere karıştıralar. Badehu mikdâr-ı kifâye limon yahut sirke ve tuz koyup iyice karıştırıp süzeler. Ol mahlût salatanın üzerine rûgan-ı zeyt koyup badehu mezkûr süzülmüş sirkeyi üzerine üzerine koyup süzeler. Böyle üç dört defa edeler tâ ki sirke ve rugan her yaprağına sirayet ede. Eğer bulunur ise erguvan çiçeği dahi zammedeler, latif olur. **[s.15]**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Aşçı Usta

SÖZLÜK

A

abd-i hakîr : Değersiz kul. Müellif kendinden böyle bahsediyor.
ademiyan: İnsanlar
âdeta: Her vakitki gibi, bayağı
âdetası: Her vakitki gibisi
agavât: Ağalar
âgâze-gûne: Bağırarak
ağaç çileği: Ahu dudu (Rubus idaeus)
aheste: Yavaş, ağır
ahrâ: en uygun
akça armudu: Armut çeşidi
âl : Evlât, sülâle
ale'l-husûs: Özellikle
ale'l-umûm: Genellikle
ali fakih eriği: Erik çeşidi
amade: Hazır
amel: İş
anda : Orada
ânifen : Demincek, az yukarda
armut: Meyve (Pyrus communis)
arz: En
âsân: Kolay
asel: Bal
ashâb:Hz. Muhammedin sohpetine ermek ve onu görmek şerefine nail olanlar.
'asi: İsyankar
asîr: Zor
Âsitân-ı sa'âdet-âşiyân: İstanbul
asma kabağı: Sebze (Lagenaria siceraria var. longissima)
asma yaprağı: Sebze (Vitis vinifera)
astar: Sıvı maddeleri süzmek için kullanılan ince dokunmuş bez
asude: Aslı Arapça olup asîde'den bozulmuş, nişasta ile yapılan bir tür helva
atîka : Eski
ayıtlamak: Ayıklamak
ayva: Meyve (Pyrus communis)

B

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

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

C

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

Ç

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

D

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

dereotu: Kokulu bitki (Anethum graveolens)
derun: İç taraf
dibek: Taştan ya da ağaçtan yapılmış büyük havan
dil-nişîn: Beğenilen, hoşlanılan
dil-sîr: Doyuran
dil-şâd: Gönlü sevinçli
divane: Deli
dirhem : 0,003207 kg.
domates: Sebze. (Lycopersicum esculentum)
dürûd-ı nâ-ma'dûd: Sayısız dua, pek çok dua

E

ebdan: Bedenler
ebegümeci: Yaprakları sebze olarak kullanılan bitki (Malva sylvestris)
ecsâm: Cisimler
ecza: Cüzler, kimyasal madde (metinde sayılan maddeler)
edmiga-i ehl-i tabîat: Zevk sahibi
efkâr: Düşünce
Eflak tuzu: Valakya (Romanya) dan gelen irice tuz. Ulah tuzu da denir.
efsun: Büyü
efzûn: Çok fazla
ehl-i işret: İçki ehli
ekl: Yeme
el kevgiri: Delikli el kepçesi
elyak: Daha uygun, en uygun
elma: Meyve (Prunus domestica)
enginar: Sebze (Cynara scolymus)
enseb: En uygun
enva: Çeşitler, neviler
erbâb-ı zevk: Zevk sahibi
erguvan: Erguvan ağacı (Cercis siliquastrum)
erik: Meyve (Prunus domestica)
eser-i dil-nişîn: Hoşa giden eser
etbâ: Birine uyanlar
eti'me: Yemekler
eti'me-i atîka: Eski yemekler
evân: Vakit, zaman
evlâd ü âl: Peygamber ve soyunun çocukları
evrâk: Yapraklar
eyyâm-ı hârre: Sıcak günler

F

fakat: Sadece
fasl-ı sayf: Yaz mevsimi
fasulye: Sebze (Phaselous vulgaris)
fence: Bilimsel olarak, bilime göre
feyk: Üst
frenk patlıcanı: Yeşil domates
frenk teresi: Kokulu bitki (Tropaeolum majus)
frenk üzümü: Meyve (Ribes rubrum)

G

gâh bî-gâh: Vakitli vakitsiz
ganem: Koyun
gâyetü'l-gâye: En son derece
gılzet: Kalabalık, kalınlık
gül: Çiçek (Rosa canina)
gülâb: Gül suyu
gürcü kirazı: Bk.Taflan

H

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

I-İ

ıspanak: Sebze (Spinacia oleracea)
ihsan: Bağışlama, lutuf
ihtirâ': Yeni bir şey bulma
ihzar: Hazırlama
iktiza: Gerekme, lazım gelme
ilka: Bırakma, bırakılma
imlâ: doldurma
imtina: minnet, başa kakma
imtizaç: Uyum sağlama, karışabilme
incir: Meyve (Ficus carica)
iptida: Önce
istimal: Kullanma
istofato: (İtalyanca stufata) Eti, kapalı kapta yavaşça haşlamak
işret: İçki
itidal: Aşırı olmama, ölçülü
izafe: Ekleme, katma
izale: Yok etme, giderme

K

kabak: Sebze (Cucurbita pepo)
kabz: El ile tutma, kavrama
kabza: Bir avuç, bir tutam
kaide: Kural
kakule: Baharat (Elettaria cardamomum)
kantar : 56,449 kg.
karabiber: Baharat (Piper nigrum)
karadut: Meyve (Morus nigra)
karalahana: Sebze (Brassica oleracea var. nigra)
karanfil: Baharat (Eugenia caryophyllata)
karavana: Yemek dağıtımında kullanılan dik kenarlı madeni kap

karip: Yakın
karnıbahar: Sebze (Brassica olarecea var. botrytis)
karpuz: Meyve (Citrullus vulgaris)
kaşkaval: Tekerlek biçiminde sarımsı renkte bir tür peynir
kat birle: Keserek
katedip: Kesip
kâtıü'l-harâre: Harareti kesici
kavata: Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü (Solanum capsicum grossum)
kavlayıp: Kabarıp, parça parça dökülüp
kavun: Meyve (Cucumis melo)
kaygan taşı: Bir çeşit ıslak taş
ke'l-evvel: Evvelki gibi
kelle şekeri: Külçe durumundaki şeker
kemal ile: Tam olarak
kemer patlıcanı: Sebze. Uzun mor patlıcan (Solanum melongena)
kereviz: Sebze (Apium graveolens)
kevgir: Delikli yuvarlak bakırdan büyük süzgeç
kıl elek: Kıldan yapılmış ince elek
kınnap: Kalın ip
kışr: kabuk,yemiş kabuğu
kıyma tahtası: Etin bıçak ya da zırh ile çekildiği tahta
kıyye: Ağırlık ölçüsü, 1.282 kg. Bak. Vakıyye
kum: (Latince "cum") ile
kile : 0,037 m^3=37 lt.
kimesne: Kimse
kuş üzümü: Siyah, çok ufak taneli çekirdeksiz üzüm
kuvvet-i bâh: Cinsel güç

L

lâ-nazîr: Eşsiz, benzersiz
lahana: Sebze (Brassica olarecea capitata alba)
lahm: Et
lahm-ı bakar: Sığır eti
latif: Yumuşak, hoş
latîfü't-ta'âm ve'l-manzar: Yiyimi ve görünüşü hoş
latin çiçeği: Bk.Frenk teresi
lebriz: Taşkın, ağzına kadar dolu
lenger: Yayvan ve kenarları geniş büyük bakır kap
letafet: Hoşluk
lisân-ı Efrencî: Batı dillerinden biri
levn: Renk, boya
luâb: Salya
luhûmât: Etler
lüzûcet: Yapışkanlık

M

mâ-i sâfî: Saf su
maan: Beraber, birlikte
majorana (majorana): Bk. Mercankösk
mâ-hazar: Hazır bulunan
mahlût: Karışık, karıştırılmış
mahsusiye: Özel
mahv: Ortadan kaldırma, yok olma
mâide: Sofra, ziyafet

makis: Kıyas edilebilir, benzetilebilir
mamul: Yapılmış, imal edilmiş
marifet-i tabh: Pişirme marifeti
marul: Sebze (Lactuca sativa)
masteki: Sakız (Pistacia lentiscus)
matbûh: Pişmiş, pişirilmiş
mathûr: Temizlenmiş
matlûbü'l-mikdâr: İstenen ölçü
maydanoz: Kokulu bitki (Petroselinum sativum)
mebsût: Açılmış, yayımış, açık
mecmu: Toplanmış, bütün, hepsi
medar: Sebep, vasıta
meks: Durma, bekleme
melce: Sığınak
memalik: Ülkeler
menekşe: Çiçek (Viola tricolor)
menût: Bağlı
menfes: Nefes alacak yer
merbût: Bağlanmış
mercanköşk: Kokulu bitki (Origanum majorana)
mercu: Rica edilen
merd ü zen: Erkek ve kadın
mermer nişastası: Mermerde inceltilmiş nişasta
mersin: Beyaz çiçekli bir ağaç (Myrtus communis)
merzencuş: Bak. Mercanköşk
mesâkîn: Zavallılar
meshûk: Döğülüp toz haline getirilmiş
mesmû': İşitilmiş
mestur: Örtülü, kapalı
meşhûd: Görülen, tanık olunan
meyân-ı ta'âm: Yemek arasında
mezc: Karıştırma
mezkûr: Zikredilen, daha önce adı geçen
mikrâs: Makas
miktar: Ölçü, parça, kısım
mikdâr-ı kifâye: Yetişir ölçüde
mikdâr-ı vâfî: Yeterli ölçüde
minval: Biçim, yol, tarz
misket elması: Elma çeşidi
misk: Bir tür ceylanın karın derisi altındaki bir bezeden çıkarılan güzel kokulu madde
misillü: Benzer, benzeri
mit'âm: Yemeği bol olan, ikram etmesini seven; mükrim
mizyâf: Mükrim, konuksever
mugayir: Uymaz
muhzır: Eskiden şerî mahkemelerde mübaşir hizmetini gören kimse
mukaddem: Önce
mukkavvi: Güç katıcı, kuvvetlendirici
murâd-ı vech: İstenilen şekilde, maksada uygun şekilde
murat: İstek, dilek, amaç
musanna: Sanatla yapılmış süslü
mutedil: Orta halde
mutî': İtaatkâr
muttasılan: Bitişik olarak, aralıksız
mücerrep: Denenmiş
mücmer: Mücver
mürur: Sona erme, geçme

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

N

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

O

okka: 1,282 kg.

P

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

R

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

S

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

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

Ş

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

T

ta'am (taam): Yemek
tabbâh: Aşçı
tabbâhîn: Aşçılar
tabh: Pişirme
tacil: Hızlandırma
taflan: Taflan ağacı (Laurocerasus difficinalis)
tahlîs: Kurtarma
tahrîr: Yazmak
tahşiye: Açıklayıcı yazı, tahşiye yazma
taht: Alt
taksim: Bölme
taksim birle: Bölerek
taraf-ı âheri: Diğer tarafı
taraf-ı dîğer: Öteki tarafı
tarafeyn: İki taraf
tarik: Yol, tarz
tarîk-i amel: Yapma yolu
tarîk-i tabh: Pişirme yolu
tarz-ı tabh: Pişirme tarzı
tathîr: Temizlemek
tavr-ı tabh: Pişirme usulü
tavr-ı tarik: Pişirme tarzı
tavuk yeleği: Tavuk kanadı
tavzîh: Açıklama
tebşir: Müjdeleme
tedarik: Bulmak, sağlamak
tedricen: Yavaş yavaş
tefrih: Ferahlandırma
tekellüf: Güçlüğe katlanma
telvin: Renk verme, boyama
temcîd makarnası: Birçok defa tekrarlanan şeyler için kullanılır (temcit pilavı gibi)
tenâvül: Yeme veya içme
tenkih: Bir şeyin gereksiz kısımlarını çıkarıp düzeltme
tergîn: Yağlama
terkîm: Yazma
tesmiye: Adlandırma
tevkif: Durdurma, alıkoma
tevzi: Dağıtma
tılâ: Sürmek

tombalak patlıcan: Bostan patlıcanı (Solanum depressum)
torukluca : Tepeleme
tuhaf: Mükemmel, seçkin, çok değişik, görülmemiş derecede
tul: Uzunluk, boy
tulani: Boyuna

U

ulanmak: Eklemek
urup: Vurup
urus: Rus
usret: Güçlük, zor
usûl-i sâbık: Evvelki yöntem
usûl-i tabh: Pişirme tarzı
usul: Tertip, tarz
ümmet: Bir peygamberin hak dine davet ettiği insan topluluğu
üzüm: Meyve (Vitis minutae)

V

vâfî: Tam, yeter
vâfir: Çok, bol
vâkıü'l-hâl: Ortaya çıkan
vakıyye: Ağırlık ölçüsü
vâreste: Kurtulmuş, rahat
vâsi: Geniş
vaz birle: Koyarak
vazolunmak: Koymak
ve bihi'l-müsteân: Tanrının yardımıyla
ve'l-hâsıl: Kısaca
vech-i münâsib: Uygun biçimde
vech: Tarz, üslûp
vişne: Meyve (Cerasus vulgaris)

Y

yâdigâr-ı şîrîn: Tatlı yadigâr
yaka: Kılıç balığının başı ve gövdesi arasındaki kısım
yekpare: Tek parça
yenibahar: Baharat (Pimenta officinalis)
yeşil salata: Sebze (Lactuca sativa)

Z

zahir: Açık, belli
zahire çıkma: Ortaya çıkma
zait: Fazla
zammetmek: Eklemek
zarb: Vurma
zater: Kokulu ot (Satureja hortensis)
zevk-yâb olmak: Zevk almak
zâti: Zaten
zevrakçe: Küçük kayık
zeyt: Zeytin (Olea europea)
zırh: Eti kıymak için kullanılan bir çeşit keskin âlet
zikr: Anma, hatıra getirme
ziyade: Fazla



Kahveci

DİZİN

A

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

B

badem 32, 36, 50, 90, 95, 102, 103, 104, 107, 108, 110, 120, 123, 134, 136, 138, 151, 152
badem yağı 136, 157
badya 146, 151
baharat 19, 146
bakır tepsi 135
bakır sac 88, 89
bakla 107, 143, 151
baklava 36, 41, 95, 96, 97, 103
balık 9, 31, 32, 40, 43, 62, 65, 70, 76, 83, 85, 108, 118, 122, 125, 142, 146, 152
Balık Dolması 13, 14, 121, 125
balık tutkalı 108, 152
balık yumurtası 142
balkabağı 123
balmumu 88
balta 79
bamya 116, 117, 149, 152
Bardaşa Eriği 14, 132
beyaz börülce 95
beyaz sirke 138
beyaz yahni 73
beyin 128
bıçak 65, 69, 77, 79, 83, 84, 88, 89, 90, 91, 100, 102, 104, 109, 111, 114, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 130, 155
bıldırcın pilavı 14, 128
biber 50, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 76, 78, 79, 80, 81, 83, 85, 90, 91, 92, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 141, 142, 143, 145, 146, 158
biberiye 77, 146, 152
biberiye otu 77
Biber turşusu 44
bilim 4, 5, 6, 7
bıçak 65, 69, 77, 83, 84, 88, 89, 90, 91, 100, 102, 104, 109, 111, 114, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 130
bıldırcın pilâvı 128
böğürtlen 132, 152
bokal 138, 152
börek 11, 22, 37, 40, 50, 51, 87, 88, 90, 95, 100, 114
börek yufkası 100, 114
buğday 62, 107, 108, 115
Burhân 1
burjole [pirzola] 69
buruk vişne 134
but 77, 83
buz 16, 32, 33, 44, 131, 142, 148

C

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

Ç

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

D

dakîk 63, 65, 66, 67, 71, 81, 83, 84, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 115, 116, 117, 125, 152
dakîk-i hâs 63, 65, 66, 67, 71, 81, 84, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 115, 116, 152
dana ayağı 75
dana eti 73, 75, 79, 84
dana pilâkisi 84
defne 69, 70, 146
defne yaprağı 69, 70
delikli kevgir 88, 91, 92, 100, 110
demirhindi 139, 152
demir sac 89, 98
deniz çekirgesi 143
dereotu 74, 87, 92, 120, 141, 142, 143, 153
dirhem 39, 61, 62, 68, 77, 84, 89, 93, 96, 97, 99, 101, 102, 103, 104, 105, 107, 108, 110, 115, 116, 117, 118, 122, 127, 129, 130, 131, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 146, 147, 148, 153
dolma 31, 41, 44, 78, 122
domates 28, 65, 76, 77, 117, 120, 124, 128, 129, 153, 155
domates suyu 65, 77, 120
dondurma 33
dondurma kutusu 148
düdük makarnası 22, 77

E

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

F

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

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

G

Gaziler helvası 12, 42, 104
gevrek 84, 98, 121
geyik 67
güherçile 149
gülsuyu 103, 110
Gürcü Kirazı 44, 133
güvercin 24, 51, 90
göbek yaprakları 140
göden 125
güherçile 149
gülbeşeker kaşığı 139
gülâb 133, 149
güllaç 89, 109
gül suyu 36, 103, 104, 110, 136, 149
gül varağı 135, 139, 140
Gürcü Kirazı 133
güveç 123
güvercin 90, 118

H

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

I

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

İ

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

K

Kabak 13, 16, 41, 42, 44, 113, 119, 120, 146
Kaba koruk 15, 139
kaburga 69
kabza 34, 61, 70, 84, 88, 113, 130, 138, 154
kadayıf 31, 42, 43, 88, 89, 90, 99, 100, 101, 105, 114, 127, 128, 129, 130
kadayıf hamuru 89, 90, 105
kadayıf tepsisi 88, 100, 114, 127, 128, 129, 130
kadeh 139
Kadıboğan 12, 97
Kahve 135
kakule 68, 121, 125, 127, 130, 146, 154
kalay 27, 148, 149
kalaylı tencere 136
kalemtıraş 139, 140
kamış 84, 116, 121, 122
Kar 16, 47, 148
kara biber 116, 119
karaca 67
karaciğer 116
Karadut 16, 132, 148
kara lahana 141
karanfil 83, 124, 125, 127, 130, 136, 146, 147, 154
Karnıbahar 15, 141
karpuz 22, 123, 144, 155
kâse 50, 68, 132, 135, 138, 139, 140, 141, 142, 146, 148, 149
kaşar peyniri 71
kaşık 62, 65, 67, 68, 75, 80, 81, 88, 89, 90, 91, 92, 95, 96, 97, 98, 100, 102, 103, 104, 110, 114, 115, 118, 119, 123, 127, 128, 136, 142, 146, 148
kaşkaval peyniri 71, 87
Katolik aşçıları 118
kavanoz 144, 145, 146, 147, 148
kavata 76, 117, 155
kavrulmuş kıyma 80, 81, 87, 92, 117, 130
kavun 22, 123, 144, 155
kavurma 31, 32, 118, 120
kaya balığı 142, 146
Kayısı 14, 104, 131
kaymak 62, 95, 99, 100, 101, 105, 108, 109, 110
kaz 123
kefal 61, 70, 84
kehk 101, 155
kelle şekeri 98, 99, 110, 136, 137, 140, 155
kemer patlıcanı 84, 121, 155
kenarlı tepsi 89, 101
Kenîfe 98
kepçe 35, 54, 61, 62, 63, 95, 96, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 107, 108, 109, 115, 116, 129, 135
kereviz 140, 144, 145, 155
keşkeklik buğday 62, 115
keşkek tokmağı 115
keskin sirke 61, 146
kevgir 54, 61, 84, 95, 97, 105, 115, 127, 128, 131, 138, 155
kırmızı şeker 101
kıvırcık eti 78
kıyye 36, 61, 62, 65, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 84, 89, 93, 96, 97, 98, 101, 102, 103, 104, 107, 110, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 122, 127, 130, 131, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 146, 147, 148, 149, 155
kimyon 66, 70, 73, 74, 80, 115

kiraz 144
kişniş 34, 146
kıl elek 95, 155
Kılıç balığı 43, 69, 76, 146
kınnap 77
kırmız 136
kırmızı biber 116, 142, 145
Kırmızı biber 145
kırmızı şeker 101
kıvırcık eti 73, 78, 113, 114, 118, 124, 127, 130
kıvırcık koyun kıyması 79
kıyma 51, 65, 68, 79, 80, 81, 87, 88, 90, 92, 93, 114, 117, 120, 124, 125, 130, 155
kıyma tahtası 79, 125, 155
Kızılcık 131
kor 35, 51, 67, 68, 70, 71, 73, 75, 76, 77, 80, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 109, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 127, 128, 130
koruk 35, 36, 76, 113, 114, 121, 122, 143
koruk cacığı 143
koruk suyu 35, 76, 113, 114, 122, 143
koyun 9, 31, 37, 39, 43, 50, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 75, 78, 79, 80, 90, 114, 119, 122, 123, 127, 128
koyun eti 43, 67, 68, 80, 122, 123
koyun eti kıyması 123
köfte 31, 44, 79, 80, 81
kömür tozu 107, 119
koyun akciğeri 62
koyun ayağı 75
koyun ciğeri 69, 84
koyun eti 63, 65, 66, 67, 68, 74, 79, 80, 83, 114, 122, 123
koyun incikleri 75, 108
koyun kıyması 90, 123
kum-patates 10, 77
küp 145
kurabiye 54, 97
kurs 98
kurşun 148, 149
kuru bamya 116
kuru francala 142
kuru incir 134
kuru nane 122
Kuş yumurtası 132
kuru üzüm 134
kuru vişne 134
kuş üzümü 108, 134, 155
kuyruk yağı 97, 116
kuzu 9, 21, 23, 24, 31, 37, 40, 43, 51, 62, 65, 66, 68, 69, 74, 84, 90, 119, 127, 128
kuzu ciğeri 68, 69, 74, 84, 90
kuzu eti 66
Kuzu eti 66, 74
kuzu kapama 74
kuzu yüreği 68, 74
külbastı 70, 83
küllü su 96, 97, 104, 119, 133
kütük 69

L

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

M

macorana 138
macun 79
marmarina 13, 44, 114

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

N

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

O

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

P

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

R

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

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

S

sac 51, 78, 87, 88, 89, 90, 91, 98, 105, 118
sacayak 68, 88, 98
sadeyağ 77, 101
safran 54, 62, 118, 122, 129
sağyağ 21, 26, 41, 71, 75, 77, 120, 121, 147,148
sahan 51, 69, 70, 73, 76, 80, 84, 87, 99, 100, 101, 104, 110, 115, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124
sakız 42, 85, 89, 107, 120, 128, 129, 136, 145
Sakız böreği 42, 91
sakız kabağı 145
sakız kabakları 120
salep 43, 149
salkım koruğu 76, 113
sanat 4, 5, 7, 29, 31, 32, 44
saray fodulası 101
Sardalya 15, 44, 142
sardalya balığı 142
sarımsak 67, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 77, 84, 113, 117, 119, 120, 141, 142, 143, 144, 145, 146
sarımsaklı yoğurt 84, 115
sarımsak taratoru 142
sarımsak 34, 73, 74, 76, 77, 113, 119, 141, 142, 143, 144, 146
Sarımsak turşusu 44
semizotu 141, 158
sepet 104, 144, 145, 146
siyah biber 92, 146, 158
siyah dut 148
sığır eti 77, 80
Sığır eti 155
sirke 15, 62, 63, 67, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 84, 117, 118, 119, 123, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147
Sikencebin 15, 138
sirke şurubu 138
soğan 21, 61, 62, 65, 66, 67, 68, 70, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 87, 89, 91, 113, 114, 115, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 129, 141, 142, 157, 158
soğan suyu 65, 66, 68, 78, 79
Somon balığı 46
somada 138
su böreği 91
sübye 138
sumak 114, 115, 158
sündürme 42, 116
süpürge çöpü 137
süpürge teli 97
süt 39, 62, 66, 89, 93, 95, 96, 97, 100, 101, 102, 103, 104, 107, 108, 109, 110, 141, 148

Ş

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

T

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

U

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

Ü

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

V

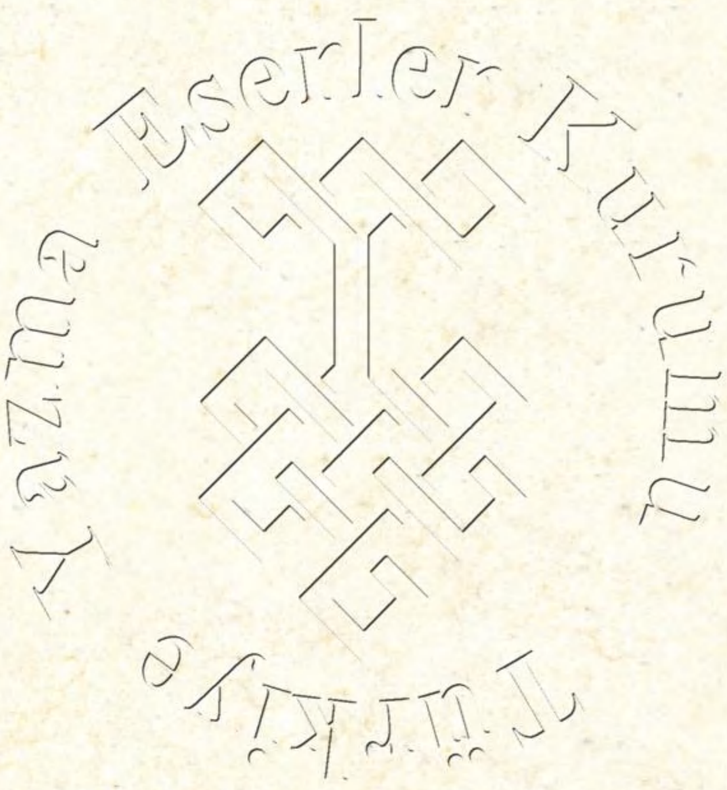
vişne 41, 93, 104, 122, 131, 134, 137, 159
vişne suyu 122
vişne tatlısı 41, 93

Y

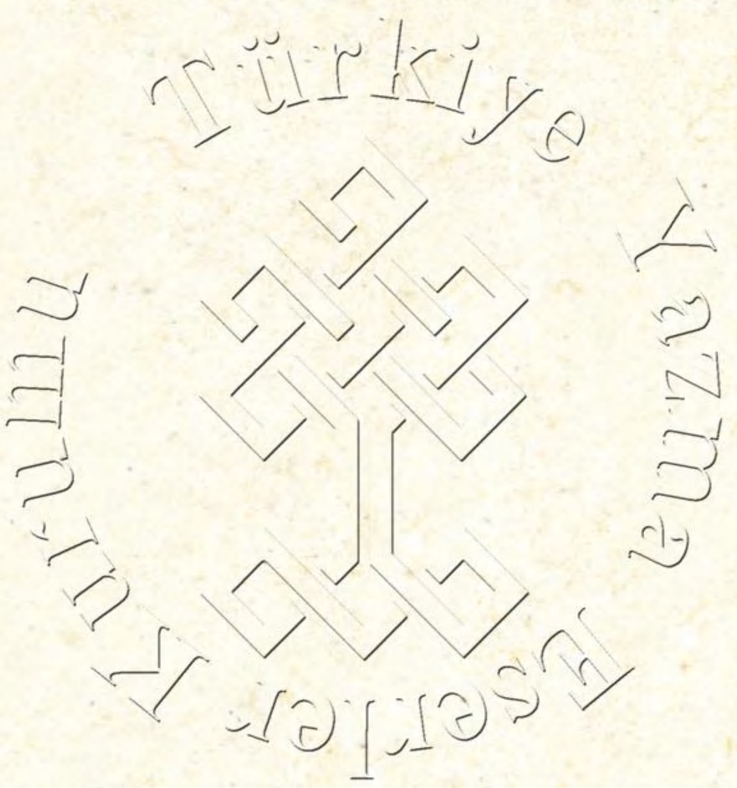
yağ 35, 37, 38, 50, 62, 70, 74, 78, 79, 80, 81, 83, 87, 88, 90, 91, 92, 97, 102, 105, 115, 118, 125, 128, 157
Yağsız pilav 44
Yahnî 59
yarma şeftali 109
yassı kadayıf 42, 99
Yengem duymasın helvâsı 38
yenibahar 83, 85, 121, 124, 159
Yenişehir Fener 132
yer elması 28, 77
yeşil biber 141
yeşil çalı fasulyesi 81
yeşil fasulye 141
yeşil kavata 117
yeşil limon 146
yeşil tere 143
Yılan balığı 43, 69
yoğurt 59, 74, 84, 92, 114, 115, 116, 128, 142, 148
yoğurtlu patlıcan 84
yufka 50, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 95, 96, 100
yufka böreği 88
yumurta 32, 42, 50, 61, 62, 65, 66, 74, 80, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 95, 96, 99, 100, 101, 105, 114, 115, 117, 119, 120, 121, 136, 137, 138
yumurta akı 95, 96, 100, 101, 135, 136, 137, 138
yumurta sarısı 62, 89
yürek 123, 125

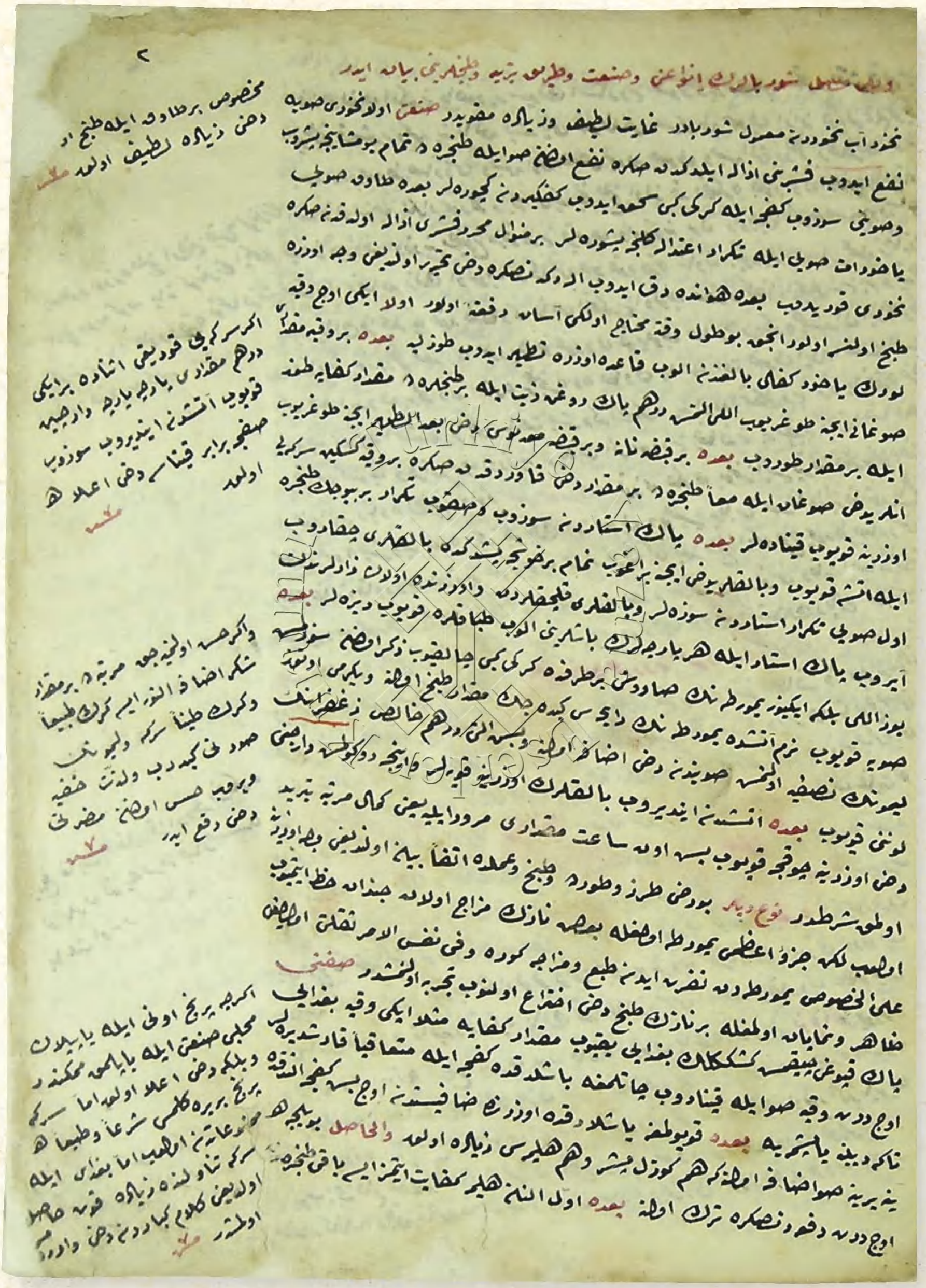
Z

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

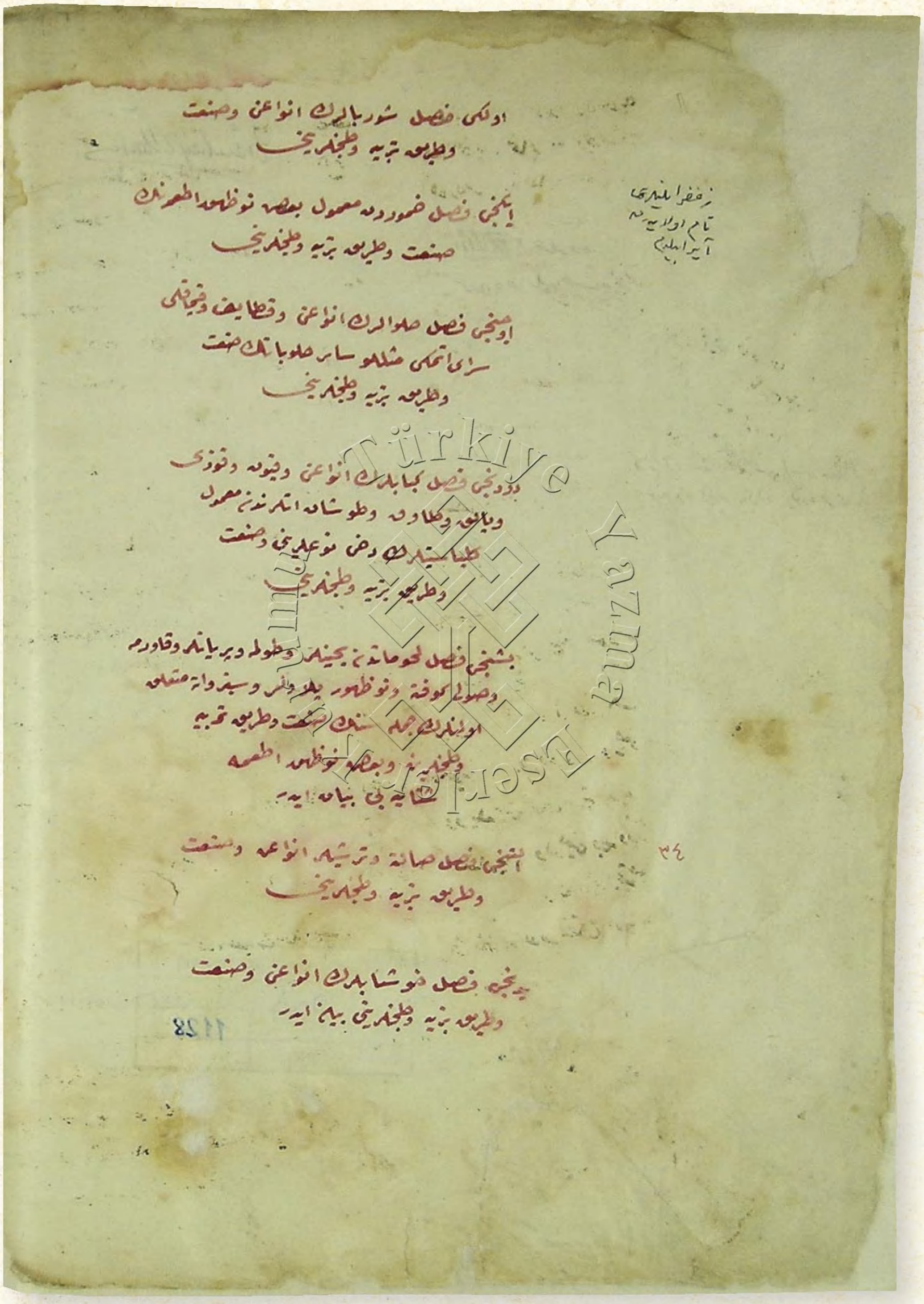

Eserler Kütüphanesi

Tanıtılan Nüshalardan
Örnek Yapraklar

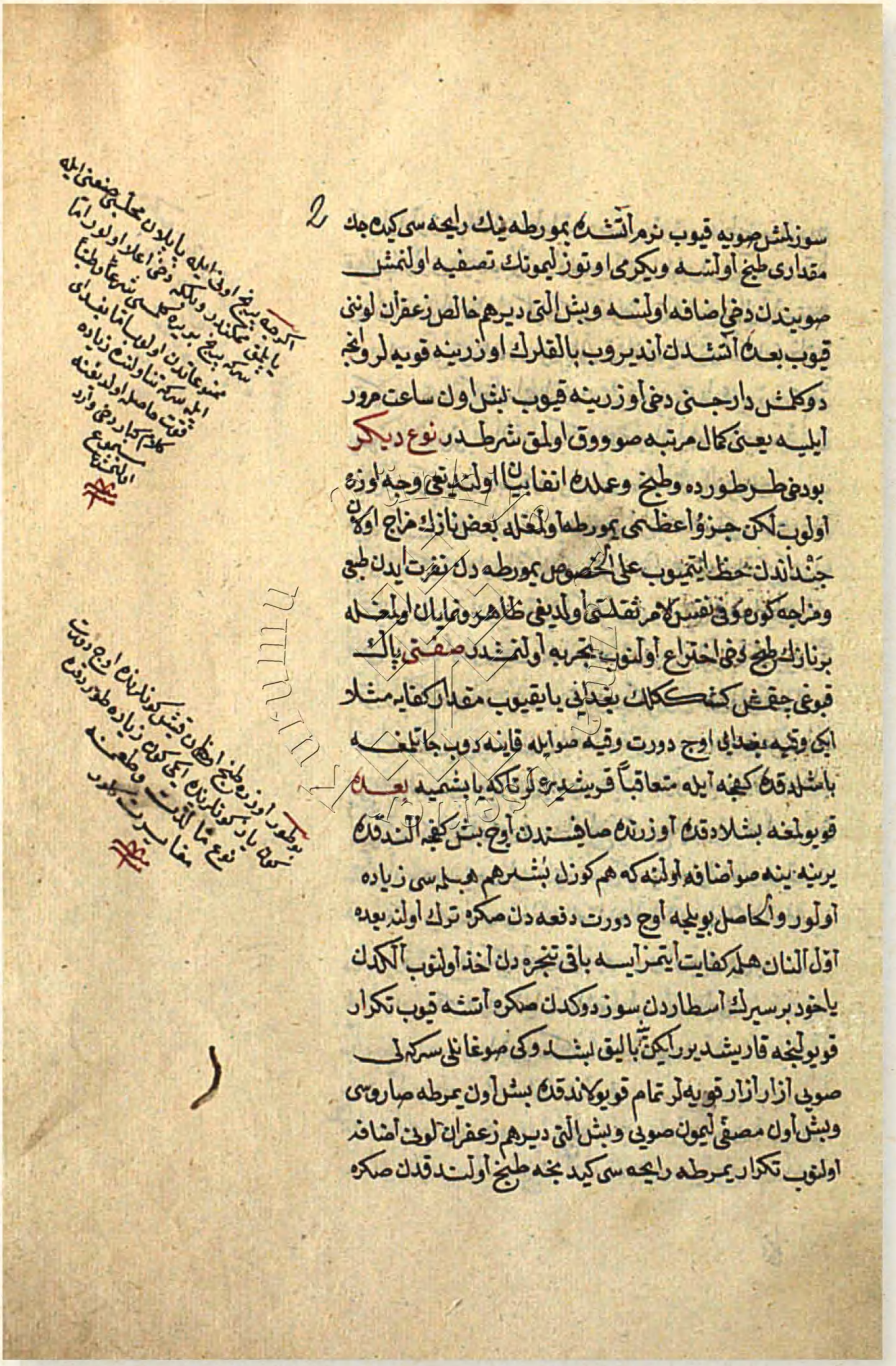




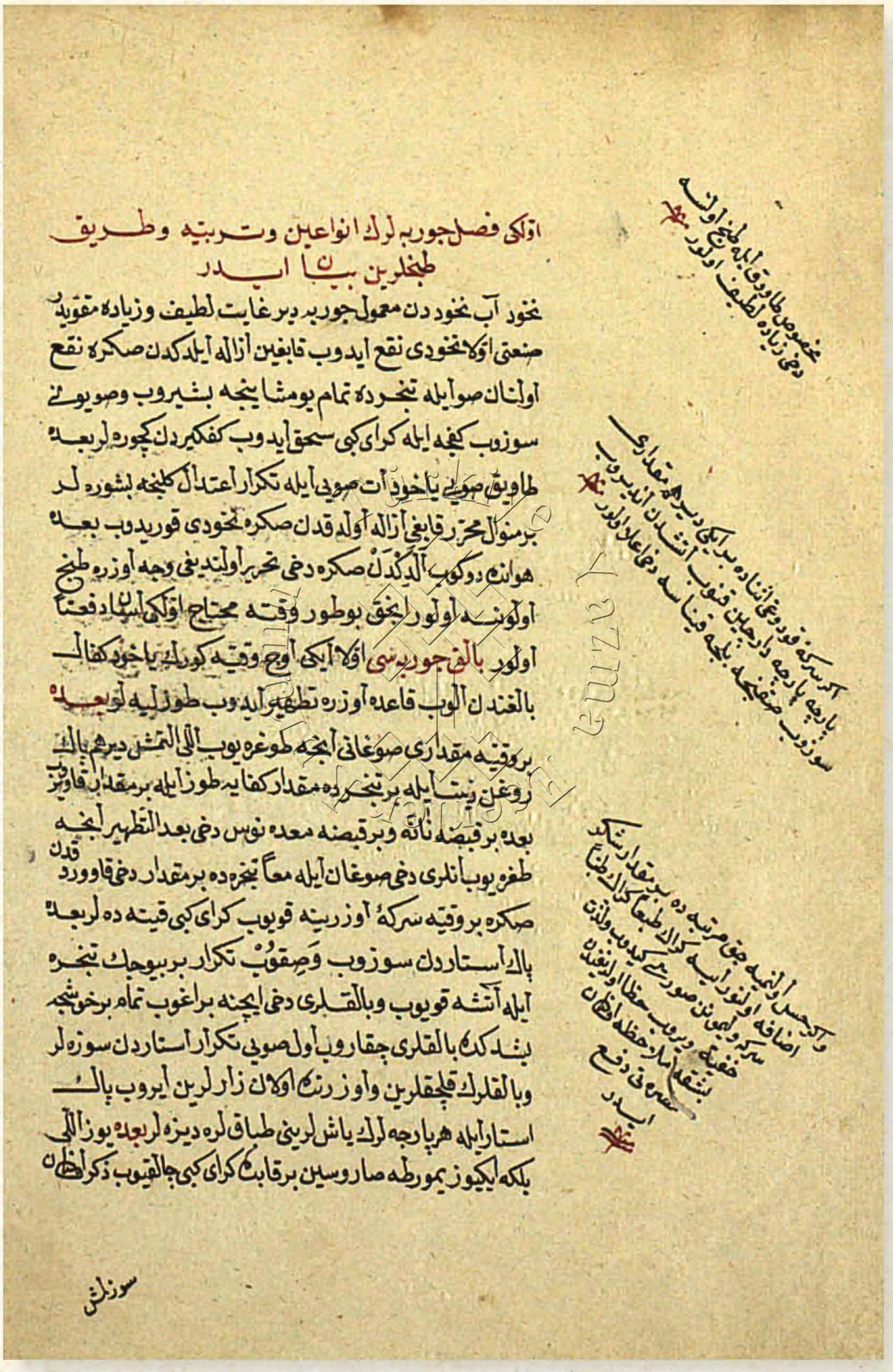
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Süheyl Ünver No. 1128, s. 2



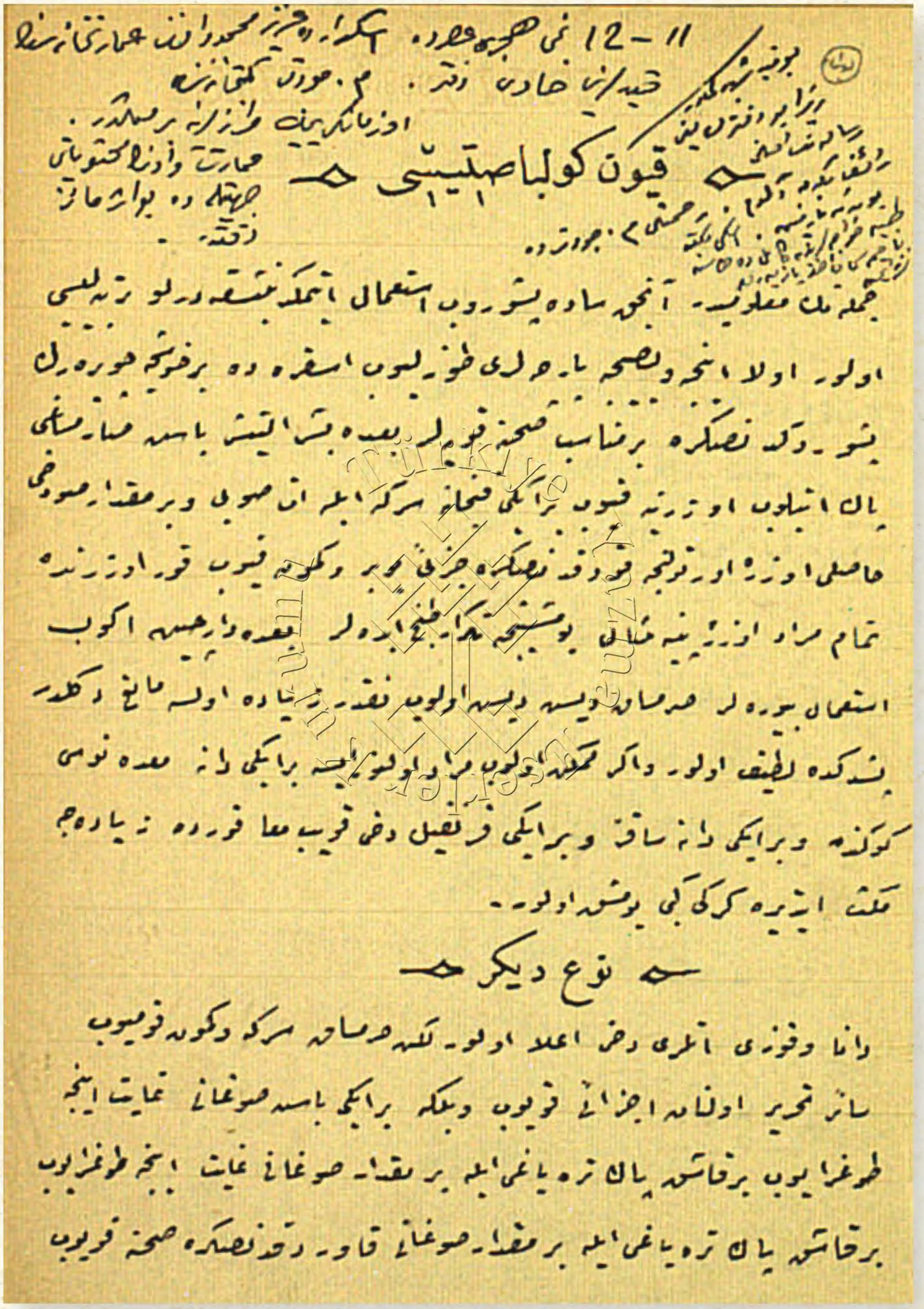
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Süheyl Ünver No. 1128, s. 1



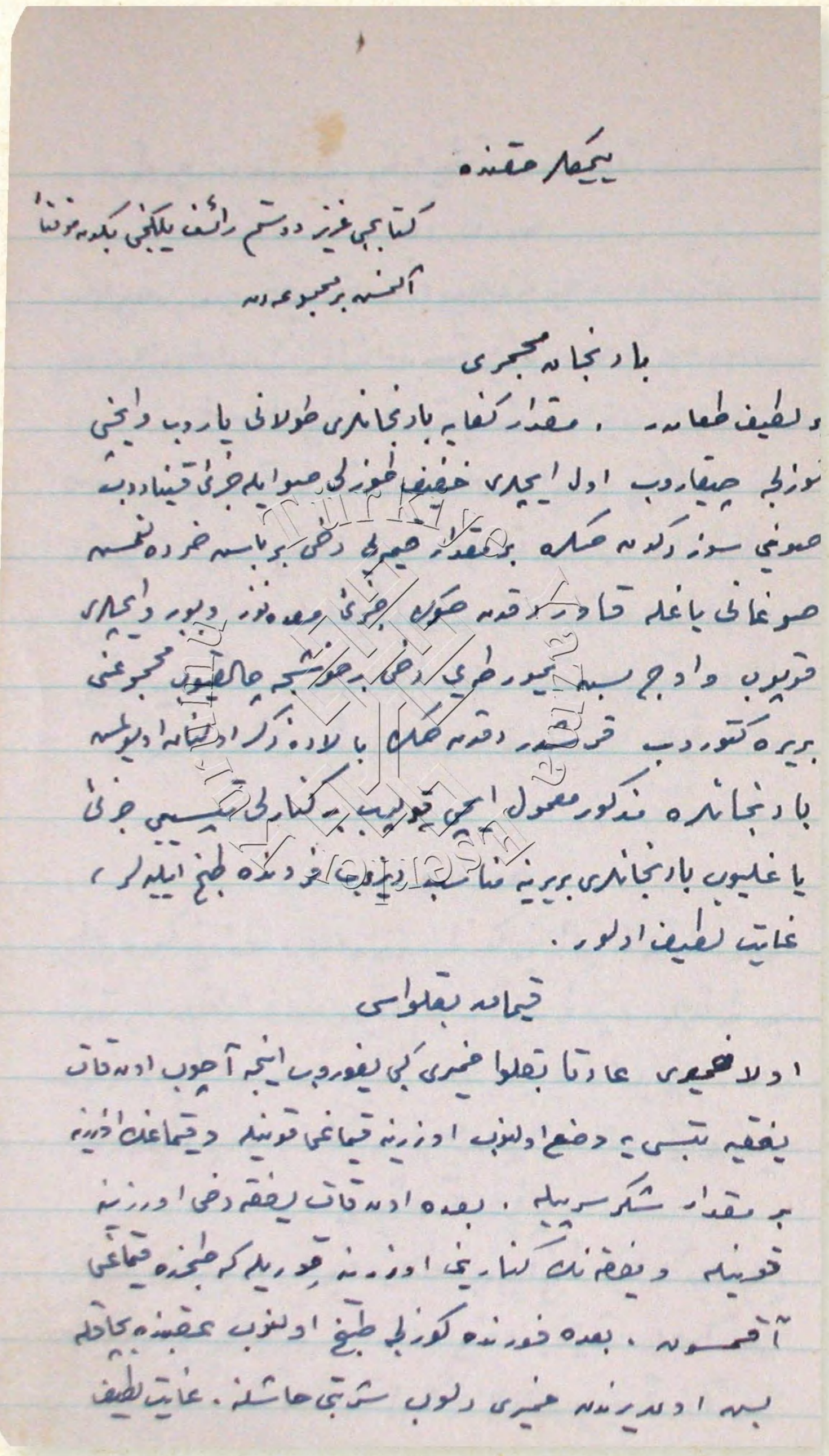
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Yazma Bağışlar No. 4991, 2a



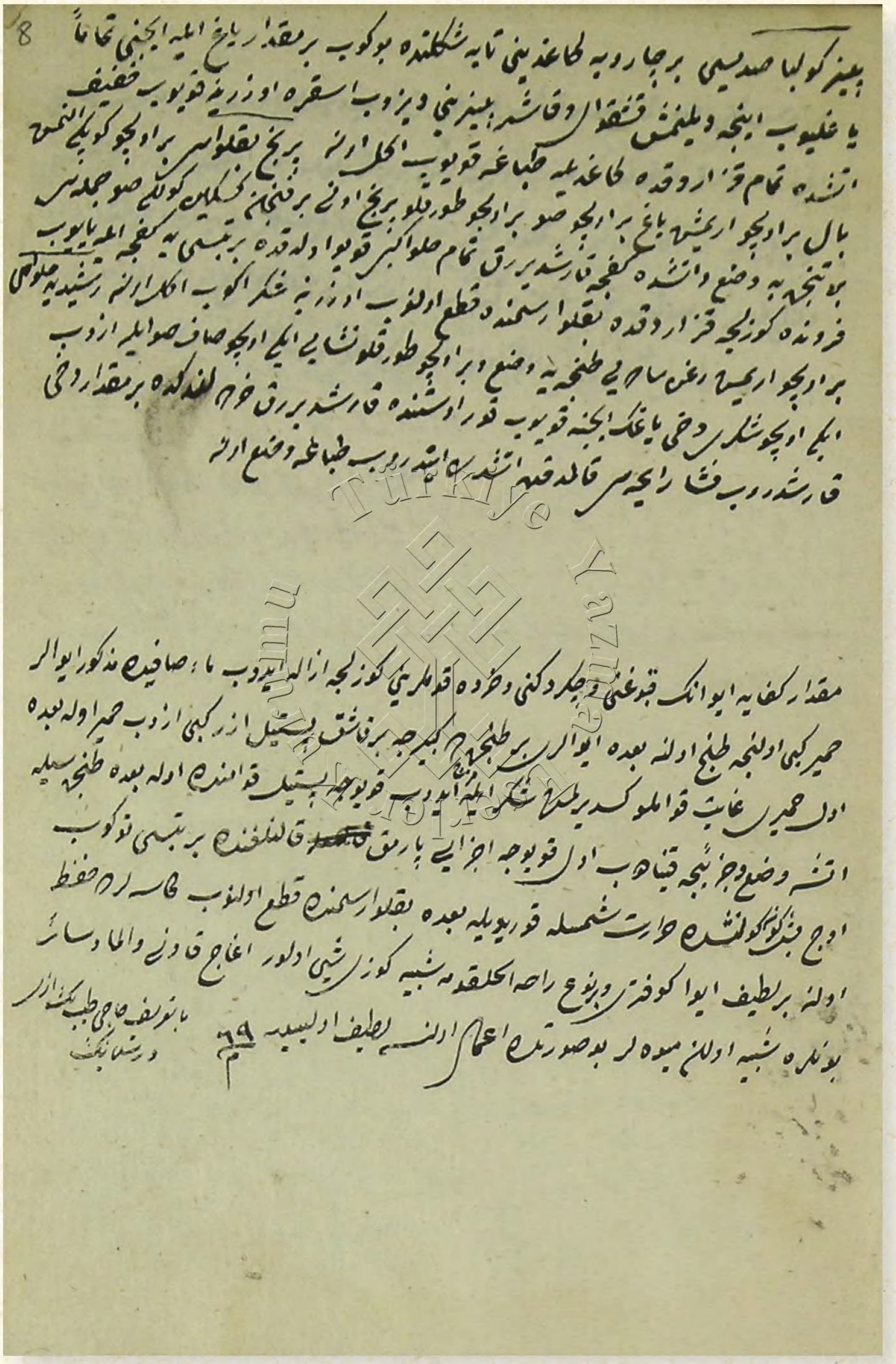
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Yazma Bağışlar No. 4991, 1b



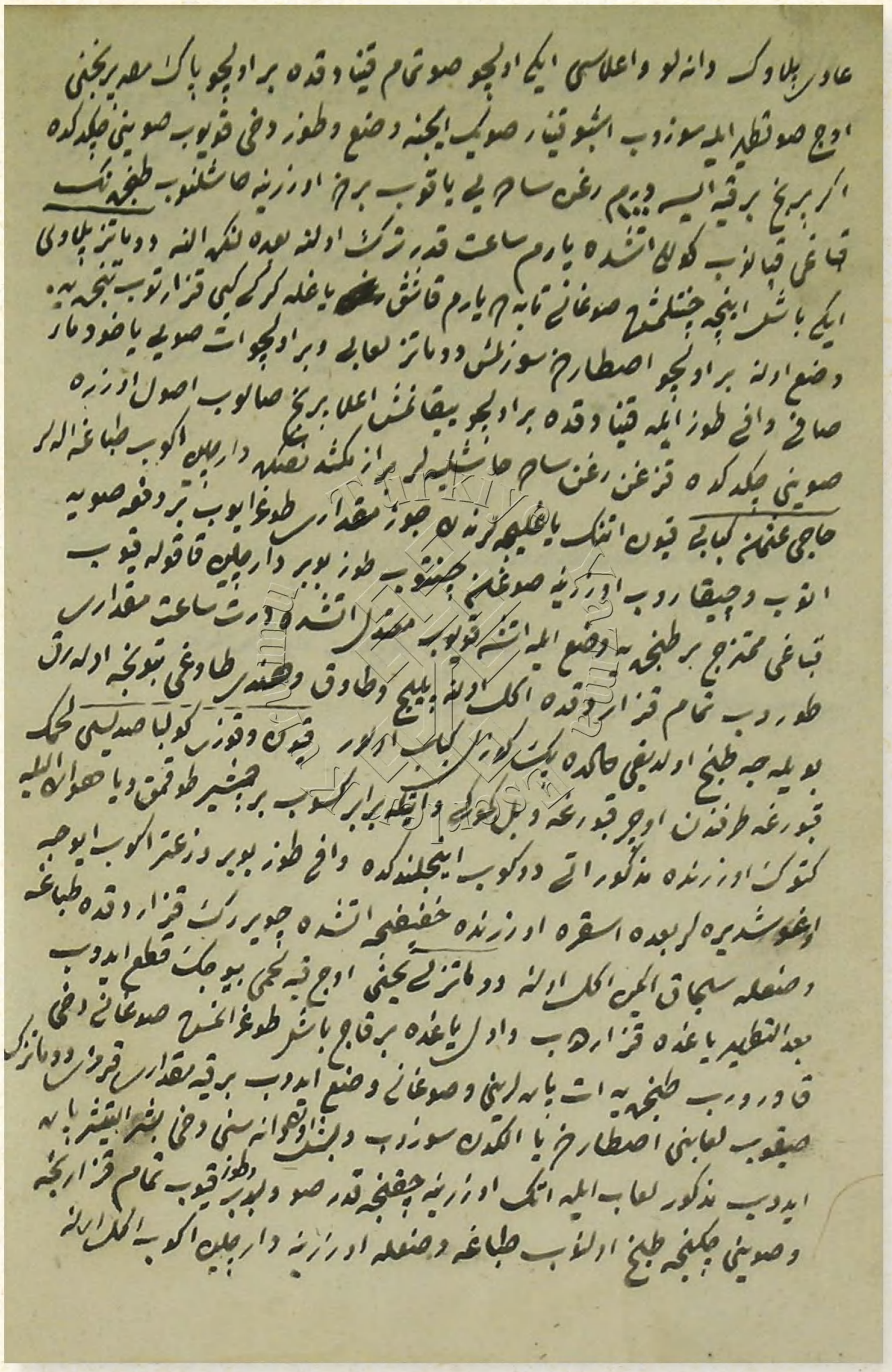
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Süheyl Ünver No. 232, sayfalar numarasız.



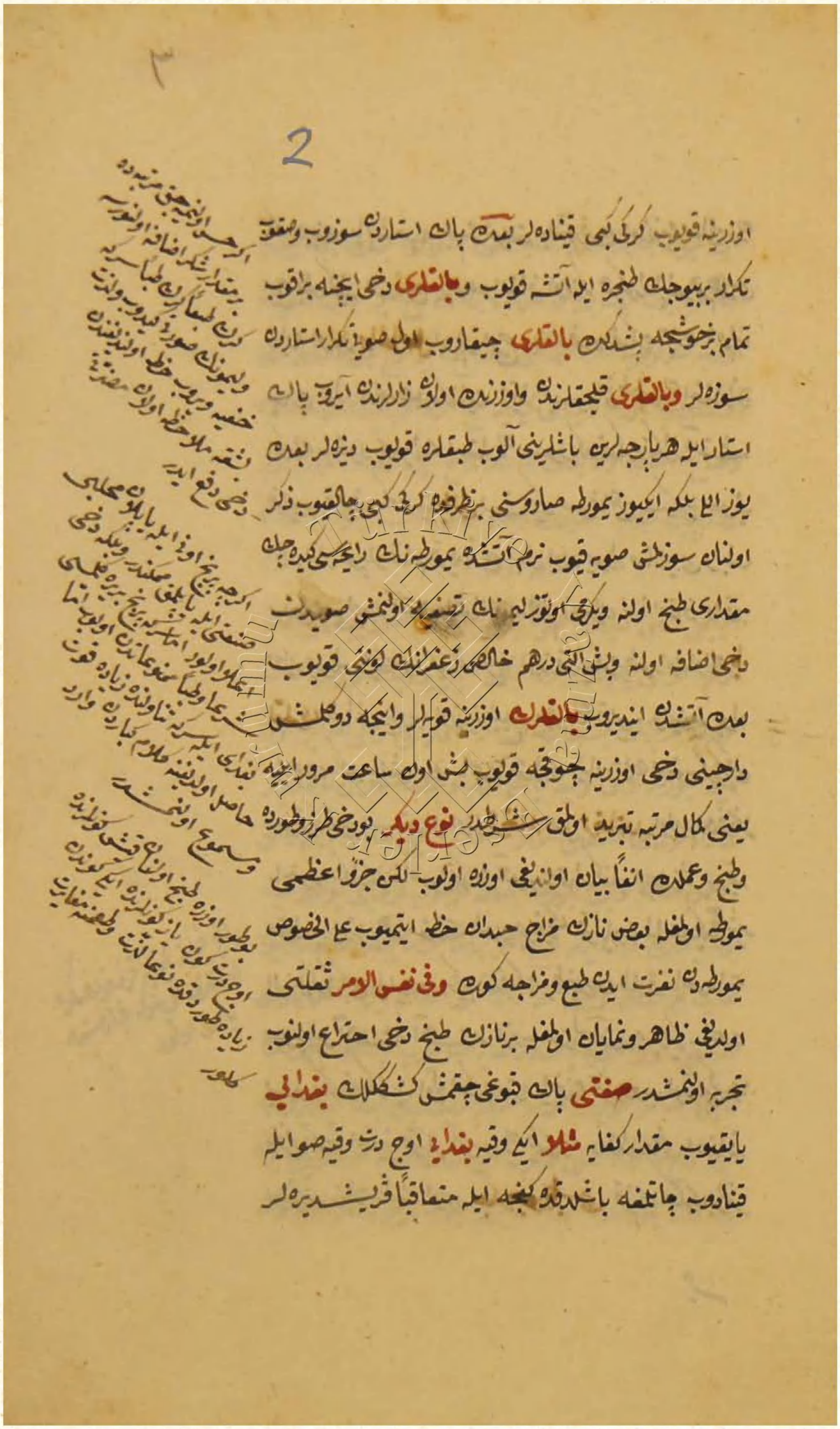
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Süheyl Ünver No. 652, sayfalar numarasız.



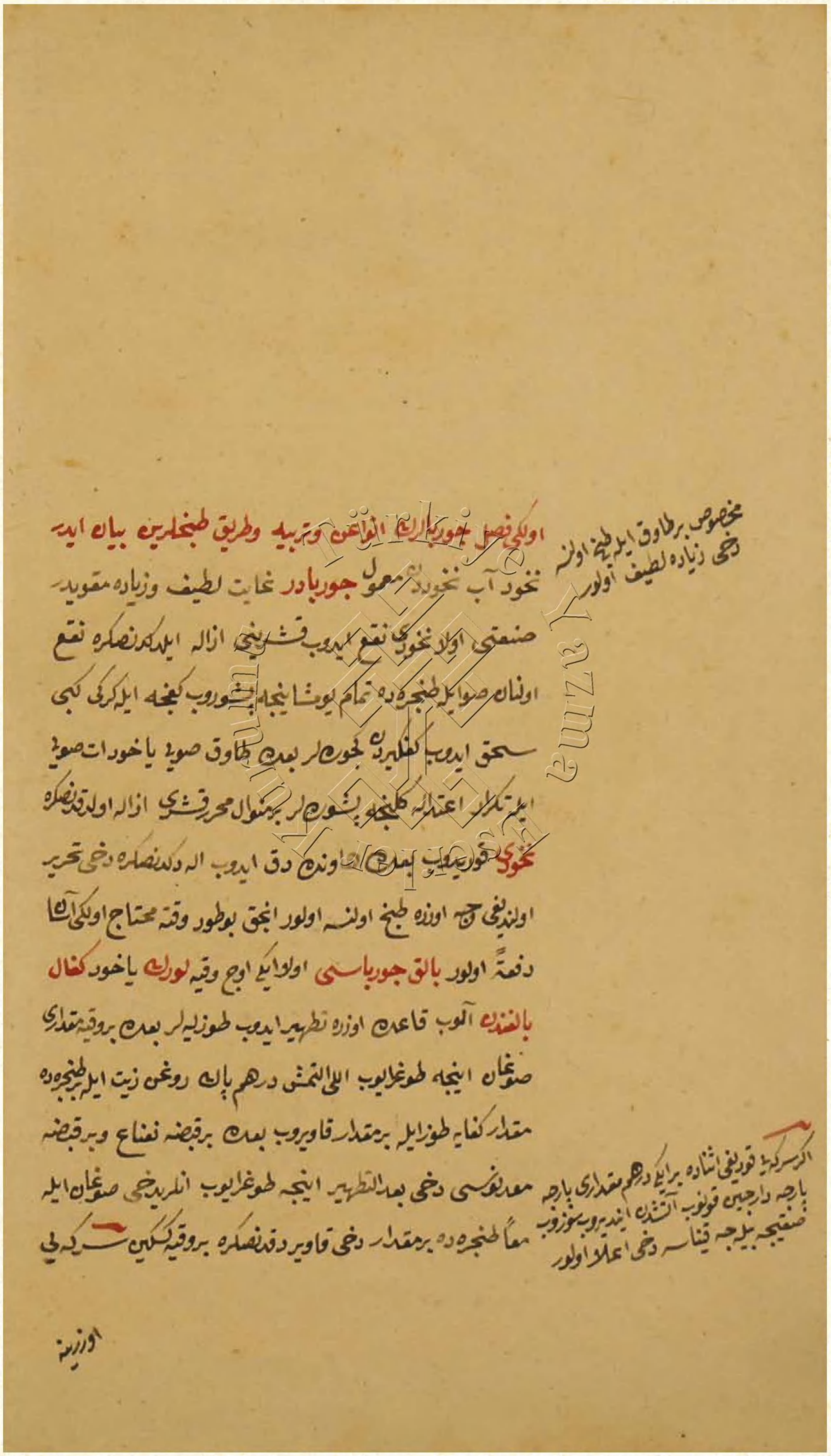
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Yazma Bağışlar No. 3903, 8a



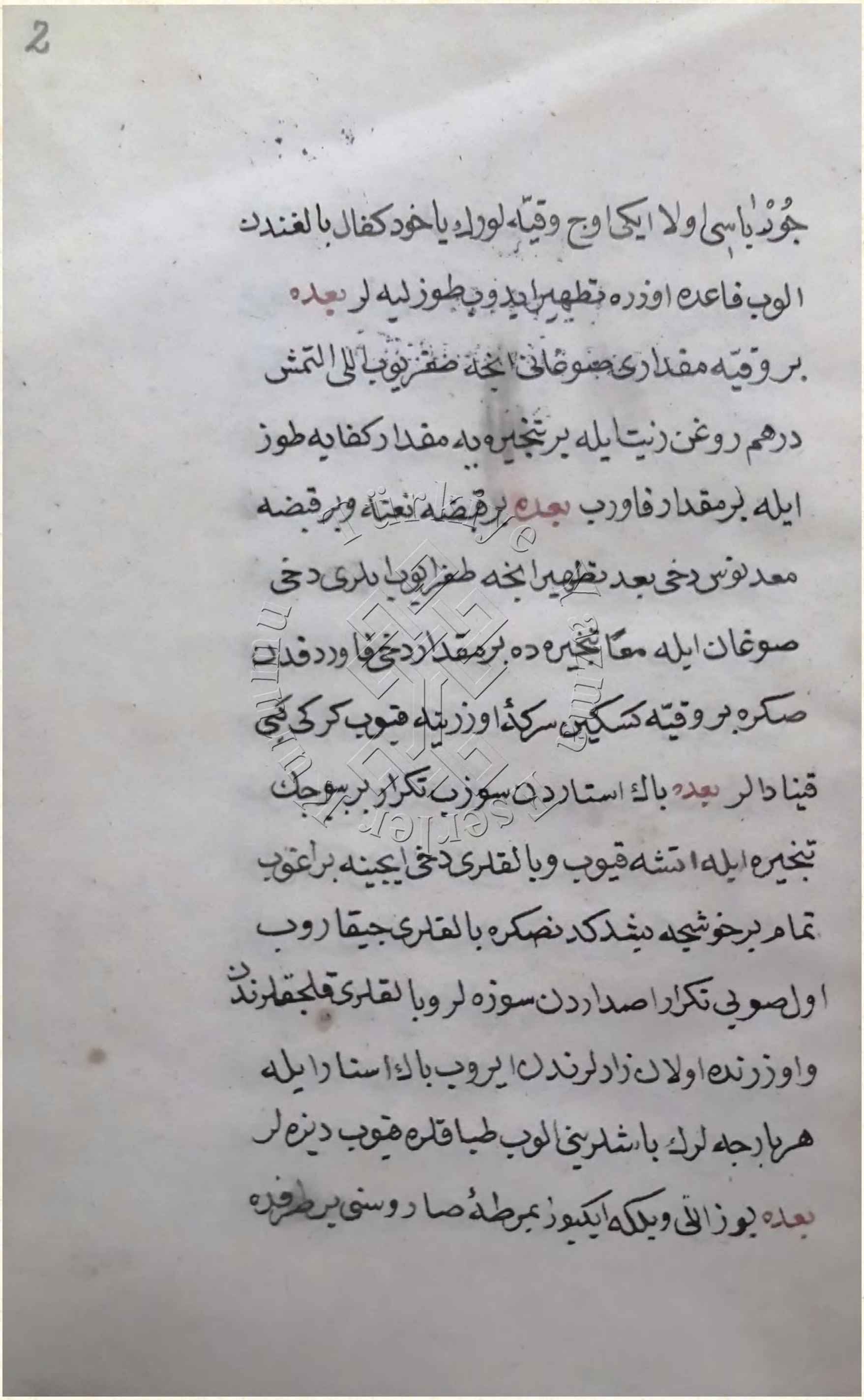
Süleymaniye Yazma Eser Ktp. Yazma Bağışlar No. 3903, 7b



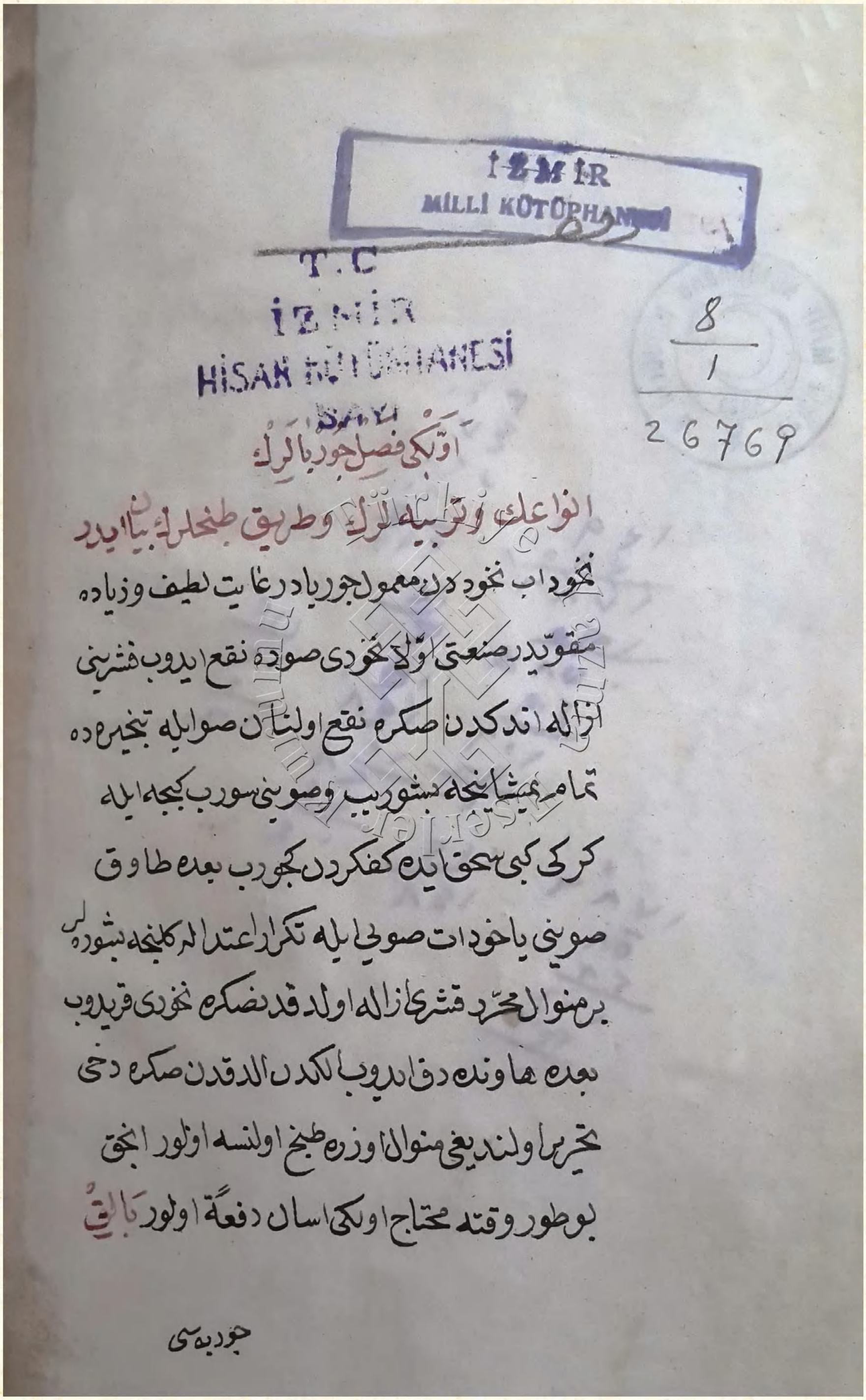
İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, Şevket Rado Yazmaları No. 493, 2a



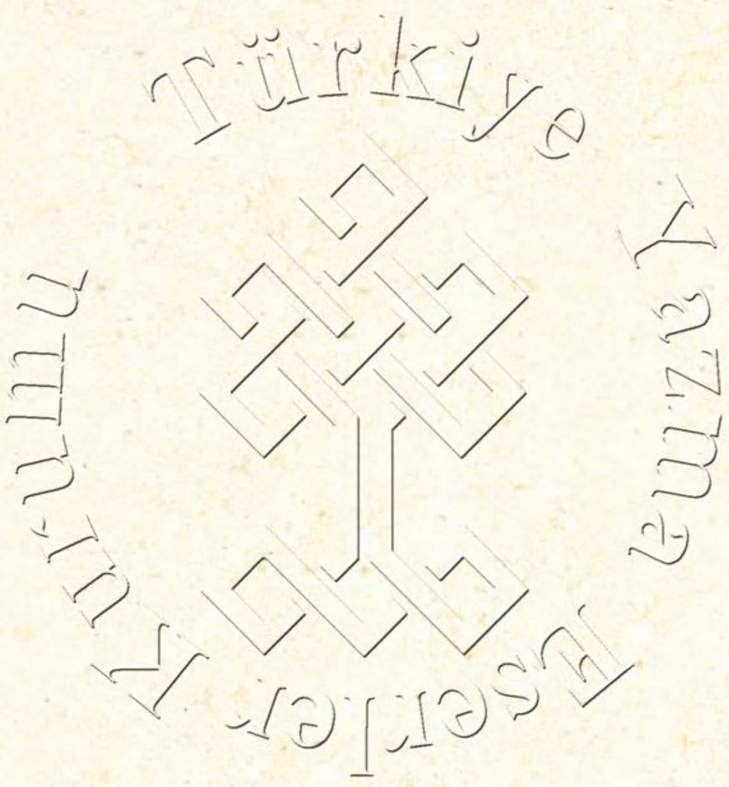
İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, Şevket Rado Yazmaları No. 493, 1b



İzmir Milli Kütüphanesi No. 1790/1, 2a

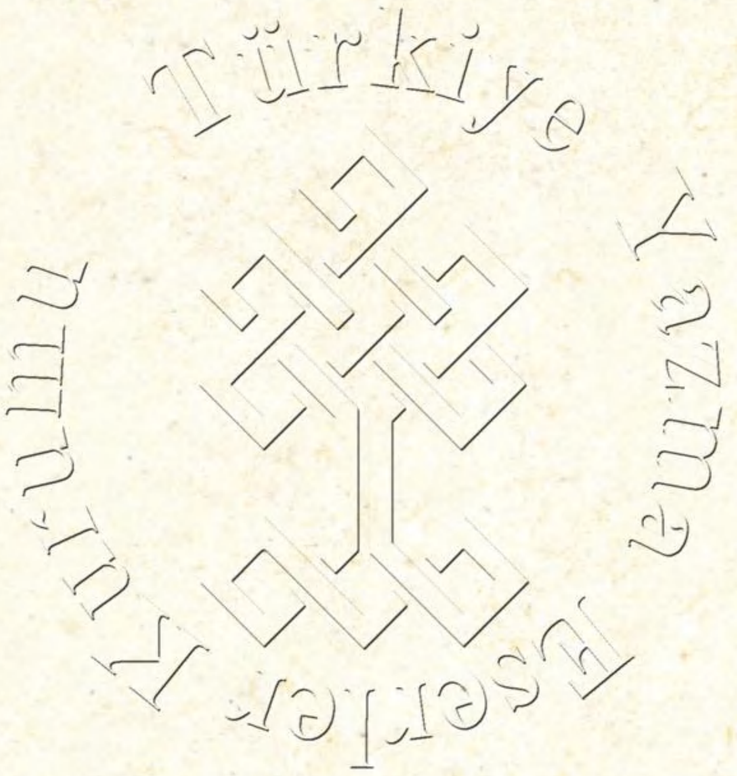


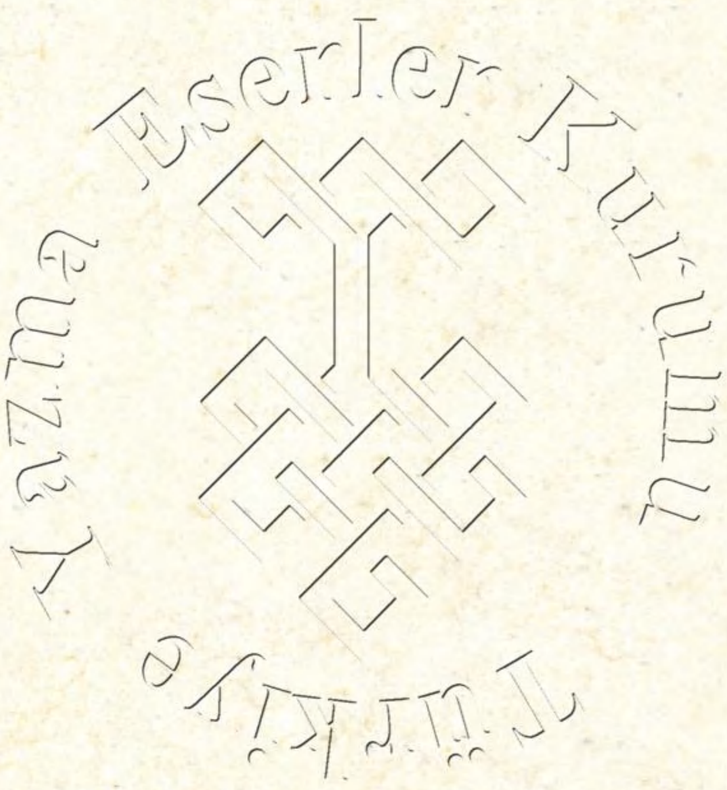
İzmir Milli Kütüphanesi No. 1790/1, 1b


Türkiye Yazma Eserler Kurumu

TIPKIBASIM

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




Eserler Kütüphanesi

بعده طمرلو وکوجکلرینی یوز درهم صوایله برطاشم قبانوب
صقدقده حاصل اولان صویی بشیوز درهم النمش کله شکرله
تجزیه قیوب اریدکده ایرلمش کل یپراقلرینیدخی اتوب
قوامه کلنجه قیناته لر بعده چپاقلی بللور کاسه لره بعد التوزیع
حفظ اولنه لکن دقت لازمدر

ویشنه طنلوسی طریق طبخی یوز درهم علاویشنه نک
صاپلرندن آیروب بعد التطهیر چوبوق طوغرامق قلمتراش
ایله چیزوب چکردکنی بعد الاخراج حاضر ایده لر بعده
برقیه شکری عادتا اصول اوزره کسدیروب قوامه کلمکه
قریبا ولدقده ایچنه حاضرلنان ویشنه لری اتوب ینه
قوامه کرکی کبی کلنجه قیناتوب ایندیره لر بعده
طوغومغه قریب کاسه لره بعد التوزیع حفظ ایدوب
حین حاجتده تناول بیوریله

بحمده سبحانه بقای ابدان انسان ومحافظة اجسام سائر
آدمیان ومتغذیانك قوام ودوامی اغذیه لطیفه واطعمه
نافعه خفیفه یه منوط ومربوط اولوب طبخ طعام وترکیب
غذای نام بابنده قلمه الوب خوان صحیفه یه انواع وکشیده
اولسنان ملجأ الطباخین نام رسالهٔ نفیسه نك طبع
وتمثیلی سایهٔ همایهٔ شاهانه ده بیك ایکیوز
التمشنجی سنه سی شعبان شریفی
اواخرنده حنام پذیر اولمشدر

۱۳۱

کولبشکر قاشغی یله تناول بیورلمه جکدر کسز ازومك قوروغی
دخی یوز درهم اولدیغی حالده بویله طبخ اولنوب
صوغولدیلور

قرنك ازومی طتلوسی طریق طبخی اصول سابق اوزره شکری
کسدیروب وقوامه کتوروب ایچنه یوز درهم جکردکی
جیقمش قرنك ازومنی توب قوامه کلدکده یارم قدح مذکور
ازومك صقلمش صویندن علاوه ایدوب برکره دخی
قیناتدقده ایندیروب کاسه لره توزیع اولنه بو دخی
لذیذ اولور

کل شروبی طریق ترتیبی یارم قیه اعلا تمیز کول ورقی حاضرایده لر
برتنجره ایچنه یارم قیه صوقیوب انشاوزرنده قیناسفه
باشلدقده ایچنه اورانی توب برکره قیناركبی
اولدقده ایندیروب واغزینی قپایوب صوغونجه ترك
اولنه بعده سوزوب پوصه سنی اندقده حاصل اولان
صویی برقیه اعلا شکر وبریمورطه نك کوپرمش قیله
تنجره یه قیوب برکره قیناردقده ایندیروب اوزرینه
کلان کوپکنی توب سوزدکده اغزینی وقق شیشه لره
وضع برله اغزینی یوجه قپایوب حفظ اولنه هیچ هوا الدرمامق
لازمدر زیرا بوزولور

کلبه شکر طریق طبخی یوز درهم اعلا کل وزفنك طمرسز
تمیز لرینی آیروب بیاض برلرینی کسوب حاضرایده لر

پسته شیرین طریق برفنجان اعلا
مرمرنشسته سنی اوتوز
فنجان صوایله اوزوب قیر
الکدن کچیروکد نفسکره
قوخوسی کیدنجه برقاب
ایچنده قیناتوب طتلواوبله جق
مقداری شکر دخی اضافه
اولنه قدنفسکره برایکی یوز
صقوب عصاره سنی اصطاروز
سوزوب ایندخی برمقدار
کلاب یله علاوه ایدوب
اشندن ایندیروب بیچاق
ایکن فنجانلره توزیع ایدوب
شربا اولنه یاخود کل صویی
یرینه چیچك صویی علاوه اولنه
دها لطیف اولور

مسلم

قپایوب ایکی ساعت ترك اولندقدن صکره اشبو شروبی
اولادلکلی کفکیردك کچیروب دانه لرینی ایردقده تکرار
اصطاردن سوزوب شیشه لره بعد الوضع حفظ
اولنه پك رایحه سی تحف شربتا ولور اغاج جلکی دخی
بونك عینی نفع اولنور

تیمورهندی شروبی طریق طبخی الی درهم تیمورهندی یی
برطپراق تنجره ده اوچ یوز درهم صو ایله یارم قیه قالنجه
قینا توب سوزدکده حاصل اولان لعابنی برقیه شکر ایله عادتا
دیکر شروبلر کبی برطاشم قینا توب ایندیردکده صوغومغه
قریبا ولدقده بنه اصطاردن سوزوب شیشه یه وضع
اولنوب حفظ اولنه شربتی غایت حموضتلی اولور باخصوص
یاز کونلرنده استعمالی لطیف وقاطع الحراره علاج
نوعندندر

قپا قوروق طتاوسی طریقی برقیه شکری اصول اوزره
کسدیروب کوپکنی الدقده برطاشم دخی قینا توب
قوامه کلمکه باشلادقده یوزعدد قپا قوروغك
صاپ طرفنی قلمتراش ویا جاقی ایله یاروب هلال ایله
جکردکنی چیقاروب ایچنه براغه لرینه قینا یوب
قوامه کلدکده ایندیروب بللور وقپاقلی کاسه لره تقسیم
ایدوب درعقب صوغوق صویه اوتورتهلر اندهه
چاپك صوغویه که رنکی بوزلمیه کوزل اولور بعده

کرکی کبی دق ایدوب حل اولدقده ایچنه یوز درهم صو
قیوب ایوجه قزیشدیروب صقجه اصطاردن سوزدکده
پوصه سنی بنه هوانده تکرار دق ایدوب بنه یوز درهم
صو علاوه سیله قاریشدیروب اصطاردن سوزه لر
حاصلی بادمدن از پوصه قالورانی ترك ایده لر بعده برتجزه
ایچنه برقیه شکر وصفلوب حاصل اولان سوبیه لری دخی
اوزرینه اضافه ایدوب قاریشدیروب برطاشم قیناردقده
ایندیروب اصطاردن سوزوب بوقاللره بعد الوضع اغزینی
قپایوب حفظ اولنه حین اقتضاده صولندیروب شرب
اولنه پك معدوی ولطیفدر اشبو شروبه پونجی دکلرندو
صوما دا تعبیر ایدرلر

لیمون شروبی طریق برقیه شکری تجزه ده عادتا وزره
بمورطه افی وبیاغی صوایله کسدیروب کوپکنی الدقده
برقاچ طاشم دها قیناتوب قوا سلنورایکن ایچنه صقلمش
یوز درهم لیمون عصاره سنی اضافه ایدوب برطاشم
دخی قیناردقده ایندیروب صوغوسنه قریب اصطاردن
سوزوب شیشه یه بعد الوضع اغزینی بغلیوب
حفظ اولنه لطیفدر

چلك شروبی طریق برقیه شکری تجزه ده عادتا وزره
کسدیروب کوپکنی الدقده ایندیروب درعقب ایچنه
چوپا یتلمش یوز الی درهم چلکی اتوب تجزه نك قپاغنی

بادم حریره سی طریق بادمی
ایچ قبوغندن امولی ایله ایروب
طاشی حواله کرکی کبی سحق ایدوب
وصولندیروب قیل الکدن
چکوریله بعده برمقدار صو دخی
اضافه ایدوب برقاب ایچنده
قناراکن ایچنه مقدار وافی
شکر وکلاب قیوب برطاشم
دخی قیناردقده ایندیروب
فنجانلره بعد الوضع اوزرینه
دوکلمش ارچین اکوبسالب
کبی بچیلوب لطیف ومکدر
اولمجغنه شبمه یوقدر

۱۲۸

کاغذه دوکوب اوزرینه یوزدرهم منکشه ورقی قیوب
ال ایله بربرلریله اوغوشدیره لر شولدرجه یه واره که
منکشه ورقینک شکلهائی رنکنده شکراوله اندنصکره
اشبوشکری قپاقلی کاسه لره بصدیروب حفظ اولنه حین
اقتضاده ازیلوب شربت یاپیلوب ترتیبی قولای وطعمی
لذیذ شربتدر
سکنجبین سرکه شروبی دخی دیرلر طریقی یوزدرهم اعلا
بیاض سرکه دن یاخود عادی سرکه نک تقطیراولنمشندن
یاخود اودویادن بوقال ایله کلان سرکه دن تدارک
ایدوب برتجره ایچنه بریمورطه نک کوپرسش قی وبرقیه
شکر وبوحاصرلنان سرکه یی بردن وضع ایدوب برکره
قاریشدیروب باتش اوزرینه قویه لر برطاشم قینایوب
قبارد قده اشتدن ایندیروب اوزرینه کلان کوپکنی
مالوب درعقب برقبضه ماجوراناتعبیر اولنان مرزنجوش
یعنی ترکبده مرجان کوشنک دیدکلری اوتدن براصطاره
چقن ایدوب یاخنه اتوب قباغنی قیایوب صوغویجه
ترک ایده لر بعده اصول سابقاوزره سوزوب شیشه لره
بعدالوضع حفظ اولنه یازکونلرنده شربتنک شربی لطیف اولور
پک مشهوردر
بادم شروبی طریق ترتیبی یوزدرهم طتلی بادم واوچ درهم
اجی بادمی ماشلیوب ایچ قبوغنی چیقاردقده مرمرهوانده

چوپی ایتلنمش وتطهیر اولنمش ویشنه یی ثوب برقاج طاشم
قپنا دقده ایندیروب صوغومغه قریب اولدقده ایچندن
ویشنه لری ال کفکیریله الوب شروبنی اصطاردن
سوزوب شیشه یه بعد الوضع حفظ اولنه مقدم ذکر
اولنان کبی حموضتلی اولماز لکن رنکی اعلا وطعمی
پك لطیف اولور قونك ازومی دخی بواصولا وزره دم
یاپیلور

منکشه شروبی صنعت طبخی یوزدرهم منکشه ورقنی برقاب
ایچنه قیوب اوزرینه اوچ یوزدرهم بیاعی قینار صوی شلیوب
اوستنی اورتوب اون ایکی یاخود اون بش ساعت ترك
ایدنصکره اصطاردن سوزوب صوینی اله لر بعده برتنجره
ایچنه برقیه تمیز کله شکرینك قومه سندن قیوب اشبو
سوزیلان صویی دخی علاوه ایتدکده ایوجه قاریشدیروب
اتش اوزرینه قویه لر اولوقته قدرکه همان قینامه
علامتی اولان تنجره نك اطرافی قبارمغه باشلدقده بیاعی
قینامقسزین اتشدن ایندیروب صوغومغه یوزطوتدقده
اصطاردن سوزوب شیشه لره بعد الوضع حین
حاجتده قوللانیلور چونکه بیاعی قبارسه قوقوسی
کیدر رقت اولنه

منکشه شربتی طریق ترتیبی ایکی قیه کله شکرینی
وکوب الکدن انه دکده برتپسی ویاخود بربیوك

بامیه ساله سوده سی طریق
مطلوب المقدار بامیه لری
برچوملك ویا فوجی ایچنه استو
ایدوب اوزرینه پیقنجه غا
طولدلی صوقوب اوزریه ر
شی بصدیروب اغزینی قپایه ز
لکن صویی اغزه النماز درجه طور
اولق لازمدر حین اقتضاده
چیقاردیوب ساینلوده قدقده یکری درت
ساعت مقداری صوده ترك
ایتمك لازمدر بعده برایکی
کره پیقایوب عادتا تازه بامیه یی
پشوریله یاخود طوزلیجه ایسه
اون ایکی ساعت صویی دکشدرك
لازمدر برطریق دخی شویله
درکه تازه بامیه لری براصطاره
بغلیوب اصطاریله قیناریصویه
صوقوب چیقاره لر بعده حمیر
اوستنده قورودیله برلیقیله
دخی مغلنور

مسلطه

١٢٦

تجزیه بعد الوضع اوزرینه ایکیور الی درهم بیاغی
صوغود قده بریمورطه اقنی بش اون سپورکه چوپی
ایله کوپرتوب اینیدخی بعد العلاوه هپسنی بردن
قاریشدیروب اتش اوزرینه قونیله قینایوب
قبارد قده ایندیروب واوزرینه کلاون کوبکنی
الوب اصطاردن سوروب حفظ اولنه بعده مناسب
محله قوللانیلور

ویشنه شروبی صنعت طبخی مطلوب المقدار ویشنه یی
صقوب اصطاردن سوزوب یکرمی درت ساعت
ترک ایدکدنصکره سهوتله دیکر قابه سوزوب
دیبنده قلان یوصه سی اتلد قده صافی صویی هرنه
مقدار ایسه ایکی قاتی طوز وکله شکری علاوه اولنوب
برتنجره ایچنه بعد الوضع ایوجه قاریشدیرلد قده
اتشه قیوب همان قینایوب قبارد قده اتشدن
ایندیروب اوزرینه کلاون کوبکی الند قده یه
اصطاردن سوزوب حفظ اولنه بعده صوغود قده
شیشه لره بعد الوضع اغزلرینی حفظ ایدوب صین ماجنده
شربتیابیلوب شرب اولنه قونك ازومی ونار شروبی وپرطقال
دخی بویله طبخ وتنظیم اولنور

دیکر ویشنه شروبی طریق برقیه شکری مسول اوزره
تنجره کسدیروب کوبکنی لد قده ایچنه یوز درهم

۱۲۵

بش قیه سوایله طبخ ایدرلر وپشدیکن شویله بیلورلر که
قپنار ایکن قاشقدن اقدقده کسیلان اوجی سوری
قالورایسه جیکدر اکر دوکمه کبی اولورایسه
پشمشدر اولوقت یاغلی تبسی یه دوکرلر ومقراصی دخی
یاغلیوب لوقم کبی کسرلر وطوز شکرینی الکدن کچوروب
برایکی جکرد ك مسك علاوه ایله لوقمای اول شکره بولارلر
بودها پشکن اولور

بادم غرابیه سی طریق طبخی برقیه حاشلنوب قبوغی جیقمش بادمی
طاش هوانده ایوجه دقایدوب بایچنه برقیه دخی کله
شکری اضافه ایله ینه کوکی کبی حل اولنجه دوکوب
ازیلوب قاریشدقده ایچنه درت یمورطه نك اقنی دخی
علاوه ایدوب برقاچ دخی دقایده لر بعده مناسب
تپسی اوزرینه چارجوبه کاغدلری دوشیوب اوزرینه
اشبو معمولی یوارلق دیزوب ینه اوستنه کاغد اورتوب
الت واوست کاغدینك اوجلرینی بربرینه ایلشدیروب
فرونده برساعت طوره بعده جیقاروب مناسب محله
استفاده لر بعضیلری ایچنه دارچین وقرنفل وساقز
ولیمون قبوغی علاوه ایدرلر بعضا یمورطه اقی یرینه
مسك ایله کل صویی قورلر بعضا برمقدار قومز دخی
علاوه ایدرلر

عادی یهاده شروب طریق طبخی مثلا برقیه شکری

اوزرینه دیزوب کونش قزدقده قباقلریی اجوب تپسی ایله
کونش کورینان محله وضع اولنه اخشام اولدقده قپاقلرینی
قپایوب ینه ایرتسی کونی کونشه وضع اولنه بو اصول
اوزره برای قدر حرکت اولنه واقعده اوزری
قیماقلنوب طونار ولطیف اولورمنکشه دخی بوله در
راحت الحلقوم طریق طبیعی برقیه اعلا شکری اوج قیه صو
ایله شربت ایدوب برقلایلی تنجره ایچنه بعد الوضع معتدل
آتش اوزرینه قوداقده درعقب یمش بش درهم اعلا
ارزلمش مرمر نشسته سنی یواش یواش قاریشدیره رق
علاوه ایده لرکه طوپ طوپ اولمیه والتنه یاپشمق
احتمالی ولدیغندن بلا فاصله قاریشدیره لروقوپشدکده
برایکی طمله سنی طوز شکری وزرینه قویه لر
اکر شکری صلا توب کندینه جکرایسه قوامه کلمشدر
واکر اویلجه طوپلنوب طوورایسه قوامیدر اولوقت
یکرمی بش درهم مقداری کل صویی یله برچکردك
مسکی ازوب ایندخی اضافه ایتدکده برقاچ کره دخی
قاریشدیروب اتشدن ایندیره لر اندنصکره برپسته
بادم یاغنی ایله یاغلیوب اشبو مطبوخی ایچنه دوکوب
صوغودقده مطلوب المقدار کسوب نصف النمش نشسته
ونصف شکر ایچنه براغوب قاریشدیریله تاکه
بربرینه یاپشمیه نفیس اولور بعضیلری برقیه شکری

بش.

تکرار صقجه اصطاردن سوزه لر اندنصکره ینه کالاول آتش
اوزرینه قیوب وایچنه یارم درهم ازلمش وبر ساعت مقداری
برفنجان سیجاق صوده طورمش قرمزلق لوتنی دخی اضافه
ایدوب وافو قینایه شولدرجه یه واصل وله که کفجه
ایله صاوبردقده نهایتنده پرایلیجك حاصل وله که قوامه کلمش
اولور اولوقت آتشدن ایندیروب وسوزوب کاسه لره
وضع ایده لر مجهدر بوندن لطیف الماز وطونار عقیق کبی
براق اولور

نوع دیگر بر قیه عیوانك قبوغی صویدقده درت شق یدوب
تنجره ایچنده اوچ قیه مقدارنجه صو ایله کرکی کبی حل اولنجه
قینادقده ایندیروب اصطاردن سوزوب یوصه سنی
اتدقده حاصل اولان لعابه بر قیه شکر علاوه ایدوب
ینه آتش اوزرینه وضع برله قوامه کلنجه قینانه لر بعده
آتشدن ایندیروب صوغودقده ینه اصول سابق اوزره
اصطاردن سوزوب کاسه لره وضع اولنه الك قولای
طریق بودر لکن اول تحریر اولنانك نفیس اوله جغنه
شبهه یوقدر

کلبه شکر سمسیه سی طریق ترکیبی یارم قیه کل ورقنك
بیاض یرلرینی مقراض ایله کسوب برقابا یچنده برقیه شکر
ایله کرکی کبی حل اولنجه یوقاروبا یچی صرلی وقپاقلی
کاسه لره آل ایله پرلشدیره لر بعده بو کاسه لری باقوتیسی

بوز وقار بولنمدیغی حالده یارم
قیه کوهرجله ویارم قیه دخی
افلوق طوزینی بوجه سحق
ایتدکدن صکره برقابك ایچنه
صوطولدیروب بوندیرمخ
ومنع ایده لر تمام قیماقلنمدقده
اورته سنه ینه قورشوره
قاویدن معمول قاباچنه صو
طولدیروب قاغنی قپاردقده
شربو معمولك ایچنه وضع واویرمه
صوادن منع ایدوب بر قاچ
ساعت مرورندهطونارایشر
مصرده مشهور در دیونقل
ایدرلر

محتاج اولور یاخود انجیرلری بعد التطهیر اوفه رق کسوب برمنوال
محرر اصلا تدقدنصکره صوینی اصطاردن سوزوب اصلا نیلاون
دانه لری بعد الوضع تناول بیوریله
چکردکسن اوزم خوشابی صنعت طبخی مطلوب المقدار ازوملك
چوبلرینی تلیوب بعد التطهیر برمقدار صوایله قبارنجه قینا توب
ایندیردکده صوینی سوزوب اشبو صویی مقدار وافی شکرایله
برطاشم قینا توب صوغودقده اعتدال اوزره صولندیروب
قینالن ازوم دانه لرینی اوزرینه بعد الوضع تناول بیوریله
قوش ازومی وسائر قوری اوزملو بورق وقوروبیشنه
دخی بویله در
اون ایکنجی فصل قهوه دن اول تناول اولنه جق حلویات
ومشهوراولان شربلر وبونلره متعلق بعض نسنه لری بیان ایدر
عیوانی صنعت طبخی بش قیه عیوانك قبوغنی وچکردك محلی اولان
قتی یرلرینی کیدروب حاضرایده لر بعده حلواخانه تخره ایچنده
برمیورطه نك اقنی لایله چالقیوبا وزرینه برقیه شکرایکی قیه
بیاغی صوقیوب التش اوستنه وضع برله قینا سفه باشلدقده
اوزرینه کلان کوپکنی لوب حاضراولان عیوالری بعد الاضافه
حل اولنجه کرکی قینا دقده التشدن ایندیروب اصطاردوز
سوزوب برمه سنی اتله لر بعده اشبو حاصل اولان لعابلی
ینه التشه قیوبا یچنه یارم خرد مقداری شاباقوب
برقاچ طاشم قینا دقده اوزرندن کوپکنی لوب وایندیروب

تکرار

سروب اوج کون کونشده طور دقد نصکره کولی صوایله
برکیجه ترك ایدوب ایرتسی کونی چیقاروب برقاج کره ماء صافی
ایله بیقایه لر بعده صولوجه کسلمش شکر ایله رچل قوامنه کلنجه
اشبو دانه لری قیناتوب حفظ ایده لرمین اقتضاده صولندیروب
تناول بیوریله لکن شکر ایله قیناتیغندن دانه لر بوزولوب
دیبنه چوکرایسه طعمی لطیف وکوزل خوشاب
اولور

شام فستق خوشابی صنعت ترتیبی مطلوب فستقلرن امولیله
ایچ زارلرندن ایسلیوب بتونجه ایروب خرزلنمشلرینی طاشر
هوانده کلاب یاخود برمقدار صوایله کرکی کبی دق وحل
ایتدکدن نصکره سیره جك اصطاردن سوزوب اشبو لعابی
مقدار کفایه شکر ویاشروب وصوایله شربت ایدوب
مقدم حاضرلنان فستق دانه لرینی اوزرینه بعد الوضع تناول
بیوریله چام فستق وبادم دخی بونك عینیدر بعضیلری
تازه جوزك دخی ایچ قشرینی ازاله ایدوب بویلجه ترتیب ایدوب
استعمال ایدرلر لطیفا ولور

انجیر خوشابی طریق ترتیبی مطلوب لمقدار قورو انجیری بعد
التطهیر صابلرینی کسوب طوغرامقسزین اوج بش پرچه لرن
هلال ایله دلوب تعجیلی مراد اولنورایسه سیجاق صو ویاخود بیاغ
صوغوق صوایله برایکی کون ترك اولنه قدنصکره تناول بیوریله
ملتواضافه سندن مستغنی دربعض کره صوعلاوه سنه دخی

پرطقال خوشابی طریق ترتیبی وافی پرطقالی صویوب دیلمرینی دخی
زارلرندن آیروب ایکیشر پاره ایدوب حاضرایده لر بعده دیکر
برقاچ پرطقالی صقوب عصاره سنی برمقدار شکر ایله برطاشم
قینا توب صوغود قده اعتدال اوزره صولندیروب اشبو
حاضرلنان پاره لری اوزرینه بعد الوضع چیچك صویی علاوه ایله
تناول بیوریله بعضیلری عصاره قینار ایکن صویلمش دیلمری
ایچنه اتوب درعقب چیقارلر بودخی بشقه چاشنی پیدا ایدر
عادیسی پرطقالی مقدار قدر نصکره طوز شکری علاوه سیله
شربت ایدوب اوزرینه نار لرندن صویلمش دیلمری قورلر
بودخی لطیف اولور

نار خوشابی طریق ترتیبی مطلوب المقدار نارلری آیتلیوب
ایچندن دانه لرینی سچوب اوفقلرینی ازوب اصطارلدن
سوزدکدن صکره براولقدر شکر وبنه اولمقدار بیاغی صو ایله
برطاشم قینا توب صوغود قده عادتا صولندیروب اوزرینه
سچیلان نار دانه لرینی قیوب تناول بیوریله باخود پرطقال
خوشابنده ذکر اولندیغی وزره صقیلان صویی شکر ایله
عادتا شربت ایدوب اوزرینه نار دانه لری قونور بودخی
تکلفسز ولطیف اولور

طفلان یمشی خوشابی ترکیده کورجی کرازی دیرلر طفلان
اغاجنك میوه سیدر طریق ترتیبی طفلان یمشینك اغاجنده
اولمش وقرارمشلرندن تدارك ایدوب برچارشاوزرینه

سرور

بغدالوضع تناول بیوریله حموضتی حداعتدالده ونفیس
خوشاب اولور

رزاقی ازومی خوشابی طریق طبخی مطلوب المقدار ازومی چوپلوندن
ایروب بعدالتطهیر قپاقلی تنجره ایچنه قیوب قبارنجه قیناتدقدن نصکره
ایندیروب صوغودقده مذکور ازوملرك قبوقلرینی صولیله
صویوب چکردکلرینی هلال ایله چیقاردقدن بعده قینیان صولی
ایله عادتا طوز شکرینی کسدیروب اول شروبایله طتلوجه
شربت یاپیلوب اوزرینه عربان ازوم دانه لرینی براغوب
چیچك صولی علاوه سیله تناول بیوریله لکن اولرده عادتا
صوایله قیناتوب قبارد قده برمقدار شکر علاوه ایدوب
برایکی طاشم دخی قینارقده ایندیروب وصوغودوب تناول
ایدرلر بعضیلری برآوج مقدارینی هوانده دوکوب
براصطاره چیقن ایدوب برابر قیناتزلر بواصول اوزره اولور
ایسه طتلو علاوه سندن مستغنی اولور

امرود قوریسی خوشابی طریق ترتیبی مطلوب المقدار امرود
قوریسینی تطهیر دنصکره یایقنوب برقاج پاره کسوب برطبراق
قاباپچنه بعدالوضع اوزرینه قینار صودوکوب اول صوایله
برکیجه ترك اولنه بعده صوینی سوزوب اشبو صولی وافی
بشکر ایله قوایلیجه قیناتدقدنصکره حداعتدالده صولندیروب
اوزرینه امرود پاره لرینی قیوب تناول بیوریله پك نفیس
وخفیف خوشابدر

قاربولنوب بوزبولنمدیغی
حالده بوزطوندرمه نك
طریقی برقاباپچنه وافیجه قادر
جنتوب برقاج آوج طوز ایله
قاریشدیره لر بعده طوندرمه
قطوسی کبی قورشون وقلوبدرن
معمول قاباپچنه طولدیروب
اشبو محلوط قارین ایچنه بوغاز
قدر دکوب اوزرینی اورتوب
برچقور محله قیوب یینه اوزرینی
هوادن حفظ ایده لر برقاج
ساعت مرورنده عادتا طونار
اسکی معدن کاسه ایچنده دخی
طونار دیرلر مهم

بولجه صوایله برطاشم قیناتوب صوغونجه ترك اولنه بعده
صوینی سوزوب ینه بولجه بشقه صوایله قیناتیلوب صوغونجه
ترك اولنه ینه سوزوب وچنجیده وافیجه صوایله پشنجه
قیناد قده ایدیروب اریکلری چیقاروب صوغوق صوایچنده
حفظ ایده لر بعده اوچنجی ایچنده بشان صویی مقدار وافی
شکر ایله قیناتوب حاضر ایده لر حین اقتضاده اشبو
شروبدن شربت یاپوب اوزرینه اریکلری وضع برله
تناول بیوریله قوش یمورطه سی قدر بیور
لطیف اولور

بوکردن خوشابی طریقی مطلوب المقدار بوکردن جمع ایدوب
نصفنی طوز شکری ایله بتون بتون حل اولنجه ازوب حد
اعتدال اوزره صولندیروب اصطاردن سوزدکدن صکره
کاسه یه بعد الوضع اوزرینه بوکردلنك نصف دیکرینی
قیوب چیمك صویی علاوه سیله تناول بیوریله قره طوددخی
بوامصول اوزره یاپیلور ایسه نفیس اولور

بار داشه اریکی خوشابی بواریك جزیرهٔ ساقزدن چوبلکلر
ایله کلور طریقی مذکور اریکی بعد التطهیر طیراق تخره ایچنه
قیوب اوزرینه قیناصوحاشلیوب برکیجه ترك اولندقدنصکره
اول صوایله بر دفعه قیناتوب وسوزوب ینه اول صویی اول
سابق اوزره شکر ایله شروب کبی قیناتوب
حد اعتدالده صولندیروب اوزرینه قیناراریکلری

بعد الوضع

بعضلری برکاسه ایچنه اوچ
دکدن خوشاب قورلربوخز
شربتلرك بری ازملتی دیکری
دهاز یاده ودیکری دهاکرکی
طتلو یاپیلوب هربری ایری
دنك ایله تلوین دنصکره کاسه نك
ایچنی قالیچه کاغد ایله ویاخود
کاسه یه موافق تنکه دن یاپلمش
الت ایله بولوب اوچ طرفدن
هپسی بردن شربتلو قوندقده
بربرلرینه برزمان قاریشمیور
اولیجه طورور حین اکلده
قاشق کیرد کده بوزیلوزکن
مهارته محتاجدر قولای
اولماز

مهلا

١١٧

اصطاردن سوزه لر بعده حاصل اولان عصاره یی بارم قیه یاخود
اوج یوز درهم شکر ایله برطاشم قینا توب ینه سوز دکده
حفظ اولنه بعده ذکر اولنان ویشنه کبی قیصی دانه لرینك
بیوجکلرینی بیاغی صوده قبوغی ایله اینجه قینا توب دلکلی
کفکیرده یاخود قیل لکده کرکی کبی صویی سوزلدکده مقدم
حاضرلنان شروبدن طتلوجه شربت یاپوب اشبو قیصی دانه لرینی
اوزرینه وضع وچیجك صویی علاوه سیله تناول بیوریله
بونك دخی دانه لری اوزرنده طوروب لطیف الطعم
والمنظر اولور

مسکت الماسی واقجه امرودی خوشابی طریق طبخی مقدار وافی
الماوامرودی صاپلرندن تمیزلیوب تطهیر ونصکره اوزرینه
قینا صوحاشلاویوب یکرمی درت ساعت ترك اولندقده
چیقاروب بزمقدار صوایله دخی برطاشم قینا توب ینه اول
قینایان صوده صوغوینجه ترك اولنه بعده اولکی طوردیغی
صویی بیاغی شکر شروبیله طتلوجه شربت یاپوب
اشبو دانه لری اوزرینه وضع برله تناول بیوریله یاخود
عادتا برطاشم قینا دقده اوزرینه شکرینی قیوب ینه برایکی
طاشم قینا دقده ایندیروب صوغودقده تناول بیوریله
بو دخی ممکندر لطیف اولور

علی فقیه اریکی خوشابی اکثر یایکی شهر فنارطرفندن کلور
طریق طبخی مقدار وافی مذکور اریکی برایکی کره یقادقده نصکره

اکثر یاخوشاب دانه لرینك
اوزرنده طورمه سنك طریق
مفیدلری کرك قوری وکرك
تازه سیجاق صوایله حاشلاویوب
یومشادقده شربتی اوزرینه
وضع ایله اولور یاخود طاتسرجه
شربتی ایله قینایوب کرکی کبی
سوزدکده عادتدن زیاده
طتلو شربت اوزرینه قونلقله
اولور یاخود بیاغی صوده
قینا توب شربت اوزرینه وضع
ایله اولور

١١٦

اون برنجی فصل خوشابدر انواعنی بیان ایدر

تازه ویشنه خوشابی طریق طبخی برقیه مقداری ویشنه نك
ایریلرینی سچوب آیرد قده اوفقلرینی ازوب اصطاردن کچوروب
حاصل اولان عصاره یی یارم قیه شکرایله قیناتوب حاضر
ایده لر بیوجك ویشنه لریدخی برمقدار بیاغی صوایله
قیناتوب ازلمکسزین جیقاره لر بعده اشبو مطبوخ شروبدن
طتلوجه شربت یاپوب بشمش ویشنه دانه لرینی دخی اوزرینه
وضع برکه برمقدار جیچك صویی وبوزعلاوه سیله تناول
بیوریله بو وجه ایله عمل اولنورایسه ویشنه لراوزرنده
طوروب التنه چوکمسزلکن عادیسی بودرکه ویشنه یی
بولجه صوده قبوغی چتلاینجه قیناتوب بعده اوزرینه طتلو
اولهجق مقداری شکر علاوه ایدوب برطاشم دخی
قیناردقده ایندیریله یاخود شکری نصف مقداری صوایله
قیناتوب ایچنه ویشنه دانه لرینی قیوب برایکی طاشم دخی
قیناردقده ایندیروب حفظ ایده لر تاکه حین اقتضاده
صولندیروب تناول بیوریله اولرده یاپیلان بونلردر
لکن سقدم تحریر اولنان مصنع ولطیف اولهجقنه شبهه
یوقدر قزلجق دخی بواصوللراوزره طبخ اولنور

قیصی واریك خوشابی طریق طبخی برقیه مقداری قیصی
یاخود اریمك بیوجك لرینی ایروب اوفقلرینی برمقدار
صوایله حل اولوب جکرد کلری ایریلنجه قیناتوب

اصطاردن

صوقيوب دها اوزرينه برلنكر وياطباق قيوب تبخره نك
قباغنى قباد قده معتدل قورا وستنده اهسته اهسته بشوره لر
صوينى جكدكده صوغوق وياخود سيجاق ايكن طباقلره تك تك
استفايدوب تناول بيوريله اشبو طرافلرى انفا ذكر اولندينى
مديه صالمه سى كبيده طبخ ايدرلر لكن بودرلو سنك طعمى وها
نفيسه اولور

اوزبك پلاوى مشهوردر درلو درلو عسرتايله طبخ ايدرلر
ايسه ده اك قولاينك صنعت طبخى برقيه اعلا مصر پرنجنى اوچ دورت
دفعه تطهير و نصكره صويى ايله براصطاره بغليوب آصه لر بعده
برپچق قيه قوبرجق اتنى وفه رق پاره ليوب بعد التطهير بولجه
صوايله تبخره ده قيناتوب كوپكنى لدقده طوزايله برمقدار تخ
قيناتوب صوينى كركى كبى سولدكده اشبولمش پاره لرينى اوزرينه
يوزدرهم مقدارى رغن ساده اضافه ايدوب برمقدار قاورمه
پشدكده اوزرينه مقدم ذكر اولنان ايكيلو برلى حسابى
اوزره پرنجك برپچق مثلى سوزيلوب اتصويندن قيوب
وافيجه طوز و فصدق ازوم و دوكلمش دارچين و قرنفل وقاقوله
و برايكى قبضه قاورمش قيمه علاوه ايدوب قيناردقده حاضرلنان
سوزلمش پرنجى صالوب برطاشم دخى قيناردقده اوجاغلك
اتشنى چكوب برمقدار قفلجملى كول ايله برساعت مقدارى
ترك ايده لر بعده ايندروب قطائف تپسى اوزرينه
دوكوب تناول بيوريله

وه طوده پلنه سى طريق ايكى قيه
مقدارى سياه طودى مال ايله
ازوب پاك اصطاردن يكورد كده
براولقدر دخى صو قيوب تبخره يه
وضع اولندقده ايجنه مقتواولنه جق
مقدارى شكر قيوب همان قيناسنه
باشلدقده التمش درهم مقدارى
اعلا مرمنشسته سى وياخود
بياغى منشسته لى برمقدار
صوايله ازوب وقيل الكدرن
يكيروب قاريشديروب تبخره نك
ايجنه وضع دنصكره منصل
قاريشديروب نشسته قوقوسنه
كندكده ايندروب طباقلره
وضع برله صوغوقده پلاوايله
تناول بيوريله قاريشدرمه
هنكامنده اكر قيو ايسه برمقدار
صوايضافه اولنه چونكه هر
منشسته نك فوق برده كلدر
وقت اولمق لازمدر

برله ايدخى صوغان ايله برمقدار قاويروب اوزرينه
حساب اوزره صويني قيوب طوزوبوبروماقزمراداولنورايسه
برمقدار دخى زعفران علاوه سيله قيناد قده برنجنى صالوب
عادتا چكديره لرنفيس اولوربواصول اوزره رغن زيت
ايله ياپيلورايسه صوغوق تناول بيوريله بودخى
بشقه چاشنى پيدا ايدر

مديه صالمه سى طريق طبخى تنجره ده مقدار وافى رغن زيت
ايله برقاج باش صوغان قاويروب ايچنه دوماتزبولنورايسه
كوكلرينى كسوب درد پاره ايدوب ايچنه وضع تميزلنمش
وقازنمش مديه لرى مويني وطوزيني دخى قيوب وافرجه
قيناد قده اصول اوزره برنجنى صالوب چكديره لر بعده
ايندير وب صوغورقده طباغه وضع واوزرينه بوبراكوب
تناول بيوريله دوماتزبولنمازايسه لعابى وضع اولنور
انجق لعاب طوزليجه اولديغندن طوزقومق اقتضا ايتمز
دقت لازمدر

طرق پلاوى طريق طبخى برقاج باش چنتلمش صوغانى تابه ده جزئى
رغن ساده ايله قاويروب ايچنه يقانمش برنجى دخى
طوزوبوبريله قيوب آتش اوزرنده وافى قاريشديره لر
بعده كوكسى قازينوب تميزلنمش طراقلرى بچاق ايله اچوب
اشبو برنج ايچنه طولديروب تمام اولد قده بروا سجه تنجره يه
نظاسيله ديروب برمقدار رغن زيت واوزرينه چيقنجه

وساقو علاوه سیله قیناتوب ینه ایکی لی برلی حسابی اوزره
پرنج بیقایوب صالدقده صوینی چکدیروب ایندیردکده نصکره
اشبو پلاوی قطائف تپسی سنه دوکوب وکفجه نك ترسیله
قبه لندیروب بصدیردقده حاضرلنان بینی اوزرینه
نظامیلجه صوایه لر بعده اول تبسی بی فرونه صالوب
اوزری قزاردقده چیقاروب اول قزاران بینی
چاك برله تناول بیوریله پك بی نظیر اولور وقوة باهده
دخی بی بدلدردیرلر

لوفر پلاوی طریق طبخی مقدار وافی لوفر بالغی تدارك برله
اصول اوزره ایچنی چیقاروب بعد التطهیر طوزلیوب حاضرایدیلی
بعده تجزیه اعلا رغن زیت قیوب یاقدقده ایکی لی برلی
حسابیله صوقیوب قیناسفه باشلدقده تطهیر اولنمش
برنجی صالوب درعقب حاضرلنان بالقلری اوزرینه
یاتیروب تجزیه نك قیاغنی قپایالر تمام چکدکده ایندیروب
برمقدار کشدنصکره پلاوینی طباغه وضع بالقلریدخی نظامیله
اوزرینه قیوب دارچین کلدکده تناول بیوریله

بادنجانلی پلاو طریق طبخی تجزیه یه بوز درهم مقداری
رغن ساده قیوب ایچنه برایکی باش صوغان چنتوب
ایوجه قزارتنه لر بعده اوج بش چکرد کسز بادنجانلی
لقمه کبی طوغرایوب طوزلی صوایله حاشلادقده
صوینی سوروب اشبو حاضرلنان صوغانك ایچنه علاوه

یوعورت یاپمه سنك طریق
مطلوبا لمقدار صوسرسوق
قلاویل ینه تجزیه ده برطاشم
قیناتوب ایندیره لر بعده اشبو
سوقی برچوملکه ویاخود کاسه یه
تقسیم ایدوب سرارتنی یوقیه لر
تمام پرمتوطیا نمه مرتبه سنه
کلدکده چوملکه برایکی قاشق
اسکی یوعورت ویاخود طرپر
کاسه یه برقاشق یوعورت
قیوب قاشغك صابی ایله قاریشدیره
التنه برمقدار صمان ویاخود دیکر
برشئ اوزرینه ینه قالنجه
براورتی ایله بش اون ساعت
ترك اولندقده پك نفیس
وفتی یوعورت حاضر اولور

١١٢

كفكيردن سوزوب واتنى دخى اصطاردن صقوب پومه سنى
اتدقده ينه اول صويى تخره يه قبوب ايكى پچق ولچو صويه
براولچويقا نمش پرچ علاوه سيله قيناته لر تاكه صويني توخه
چكديرميوب اوزرنده ايكى اوج پرمق قالدقده ايندير وب
قغلجملى كول اوزرنده برچاريك مكتد نصكره لنكره وضع برله
اوزرينه دارچين اكوب تناول بيوريله ساقوكبى
لذوجتلى لذيذ اولور

دوماتز پلاوى طريق طبخى برايكى باش ايچه چنتلمس صوغانى
تابه ده يارم قاشق ياغ كركى قزارتوب تخره يه وضع
ايده لر اندنصكره براولچو قيلوب اصطاردن سوزلمش
دوماتز لمابى وبراولچوات صويى وياخود بياغى صوقيوب
وافى طوزايله قيناده قده براولچويقا نمش علاوه پرچ صالوب
اصول اوزره صويني چكدكده قوزغن رغن ساده حاشليه لر
برازمكتد نصكره بوبراكوب تناول بيوريله زنكى غايت
لطيف وطعمى دها لذيذ اولور

باش پلاوى اصول طبخى ايكى اوج قوزى وياقيون باشى
بعد التطهير تخره ده چوپچه سووافى طوزايله حل اولنجه
پشوردكدنصكره باشلرى قيروب ايچندن بينلرينى
برقابه قيوب برمقدار صوايله ازوب بوغورت كبى
اولدقده ترك ايده لر بعده اول باشلرين صويني
بنه تخره يه قيوب برمقدار رغن ساده ودارچين وبوبر

وساقو

ایچنه براز صو قودقده اطرافنه یاش اصطارصاروب
معتدلجه قوراوستنه قویه لر التنده اتشی زیادقده
بشقه محلده یانمش قورپاره لری قبوب دلخواه اوزره
درت ساعت مقداری پشوره لر بعده ایندیروب
قباغنی چوب قطائف تبسی سنه تخریبی باش
اشاغی ایدوب اندامیله سلکه لرغایة الغایه
لطیف ولذیذ اولور

یاغسز پلاو طریقطبخی ایکی اوج عدد اعلا یاغلی طاوغك
قاعده اوزره ایچنی جیقاروب بعد التطهیر وافی طوزوبولجه
صوایله بیوجك تخره ایچنده قیمانه لر شول درجه پشوره لرکه
بتون کموکلری اتلوندن ایریله بعده ایندیروب تمیز
اصطاردن اوغوشدیره رق وسفه رق سوزوب
پوصه سنی اته لر اندنصکره بوصولی ینه تخریبه قبوب
وفا ایدجك مقداری یقانمش پرنج صالوب وبرقاچ پاره
دارچین وصاقز ایله عادتا صولی چکنجه پشوره لر غایت
لطیف واستعمالی خفیف پلاو اولور بو اصول اوزره
بلدرجین پلاوی دخی طبخ ایدرلرنفیس اولور

نوع دیگر طریقی تطهیر اولنمش ایکی طاوق واوج قیوبرجق
قیون ویاقوزی قویروغی وبرقوزی باشنی تخریبه قیوب
اوزرینه چیقنجه بلکه دهازیاده صووافی طوزایله قیمانه لر
کوبکنی لوب ینه اصول سابق اوزره پشوره لر بعده صوینی

١١٠

اولندقده اشبو تجره نك قباغنى قپايوب اغزينى ايوجه حميرلوب
قورا وستنده يواش يواش قيناتوب صوينى چكدكده اغزينى
اچوب برقطائف تبسى سنه تجره يى باشى اشاغى ايده لر
پلاوانداميله بوزلميه رق چيقار غايت كوزل ولذيذ
واطيف المنظر پلاو اولور

كوسه پلاوى طريق طبخى برقيه اعلا سمر پرنجى ايتليه رق
تطهير ايلدكدن صكره بيوجك تجره ده اوج بش قيه صووافى
طوز ايله قيناتوب يوسشادقده صوينى كفكير وياخود
اصطاردن سوزوب ينه اول تجره يه وضع برله قپاقسز
قورا وستنه قويه لر بقيه نمنى چكدكده وافيجه يامش
قوزغن رغنى ساده حاشليوب بش اون دقيقه سكندكصكره
سرپه رك لنكره قيوب دارچين وبوبرايله تناول بيورىله
بووادىده پشان پلاووك پرنجلرى اوزونجه ولطيف
اولور

صوسز پلاو وصنعت طبخى يارم قيه ياخود اوچيوز درهم
مقدارى قيون ويافوزى اتنى وفه رق طوغرايوب بعد
التطهير طوز وبوبرلدكده قپاغى اويغون برتجره نك دينه
دوشيه لر بعده برقيه مقدارى اعلا پرنجى برقاج صويقايوب
اشبواستفا ولنان لحم پاره لرينك اوزرينه دوشيوب
وافى يامش رغنى ساده وبرقاج صاقز وبرقاج پاره بتونجه
دارچين قاريشدير وب تجره نك قباغنى عكسنه قپايوب

ايچنه

١٠٩

قاوريلمش صوغان وپرنج ايله ده طولدبررلر هر برينك
چاشنيسي بشقه درلو اولور

اوچنجي فصل پلاولرانواعني وطريق طبخلرني بيان ايدر

عادي پرنج پلاوي طريق طبخي هر كسك معلومي ايسه ده
دانه دانه اولمسي مطلوب ايسه تجربه ايكي وچوصوقيوب
تمام قيناد قده براوچوا علا مصر پرنجينك طاشني ايتليوب
اوج صويقاد قده سوزوب شوقيناردصوين ايچنه وضع
ومقدار وافي طوز ايله قيناوب صويني چكدكده
برقيه مقداري پرنج ايسه يوز درهم مقداري رغن ساده
تابه ده ياقوب تجربه نك ايچنه بردن بره دوكوب قياغني
قباد قده كوللي اتشده يارم ساعت ترك اولنه بعده قياغني
اچوب لنكره وضع برله تناول بيوريله

عجم پلاوي طريق طبخي برقيه علاقويرجق اتني اوفق طوغرايوب
تجربه ايچنده ياغليجه دكل ايسه برايكي قاشق رغن ساده دخي
علاوه ايدوب قاويرد قده تجربه دن قاويرمه لري ال
كفكيري ايله سوزوب باقي قلان ياغنه اوچ درت باشر
صوغان چنتوب انيدجي قاويرد قده اوزرينه قاوريلان
قاويرمه يي استف دها اوزرينه بول فستق ازوم ودارچين
وقونفل وقاقوله قونيله اندنصكره اصول سابق اوزره
براوچويقا نمش مصر پرنجي وايكي اوچو دخي صوغوق صويله
پرنجي بوزييه رق اهسته قيوب مقداروافي طوز علاوه

قويروق ياغنك صاغ ياغندن
فرق اولماز درجه لرده زييه
سنك طريق اوج بش قويروغ
اوفق اوفق طوغرايوب وركسك
بيلديكي كبي ايوجه قاوروب
قيرداغني ايوجه سوزدكده
برطاشم دخي قيناتوب
التشدن ايندره لر برماق
طيانور درجه صوغودقده
ايكي قيه مقداري علاطوبره
يوغورديني يارم قيه سوايله
ايوجه ازوب اشبو ياغلك
ايچنه تيزجه قاريشدره رق وبو
يوغوردي دوكوب كوكي كبي
مزج اولد قده ترك اولنه
كوكي كبي صوغودقده ياغي
اوستنه چيقوب يوغوردي
التنده قالور ياغني اوستنه
الوب برقاونوسه ومنع برله
يوغورتني اتله ريلش
صاغ ياغنه شبيه اولور

١٠٨

موسبار وشردان طریق طبخدی مطلوب لعدد موسبار وشردنك
ایچنی دیشنه چویروب بجاق ایله کرکی کبی قازیوب
تطهیر ایده لر یاخود چویروب احشامدن براوج طوزایله
بوجه طوزلیوب فرداسی چوقجه صوایچنده کوپکی کسیلنجه
چرپه چرپه نیقایه لر بودرلو تطهیر ایله دها کوزل اولور
هرنوجهله اولورایسه حاضرایده لر بعده وافی قچکری
وبرقاج یورکی قیمه تخته سنده برقاج باش صوغان ایله
کرکی کبی ایچه یغیوب برقاج آوچ یغانمش پرچ وطوزوبوبر
ودارچین علاوه ایله یوجه یوغوروب برمقدار صوایله رخی
لقمه حمیری کبی صولندرر قده حاضرلنان موسبارلرلن
برطرفنی یغلیوب طرف دیکوندن حونی ایله اشبو قیلمش
معمولی بعتدلجه طولدیروب اغزطرفنی دخی یغلیوب هرطرفنی
ایکنه ایله دلدکده واسعجه تخرده طولو موقیناراکر
موسبار وشردانلری اتوب برمقدار پشدکده چیقاروب
برتبسی اوزرینه موسبارلری چورکلته رك وضع ایده لر
صوغودقده اوچورکی اندایله قزغن یاغ ایچنده قزارتوب
لنکره بعدالوضع تناول بیوریله شردن وکودنلری
صوغودقده کسکین بجاقایله اینجه رك وکرلك کسوب
بولجه چالقنمش یورطه یه باتیروب رغن ساده ایچنده
قزارتلدقده پك نفیس اولور ذکر اولنان موسباری
اعلا قیلمش قیمه وپرچ ایله ده اسلا ایدرلر یالکز

قاوریلمش

۱۰۷

برمقدار پشورد کده یقانمش پرنج وطوز وبوبرونغ ودها
مطلوب اولان اجزالری قیوب اشبوحاضرلنان بادنجانلرك
ایچنی معتدلجه طولدیروب کسیلان پارچه سنی قپاقده یب
طرفندن سوری بجاق ایله برقاج کره دلوب تنجره یه استر
واوزرینه چقارمرتبه صوقیوب تنجره نك قپاغنی قپاقده
صوینی چکنجه بعد الطبخ ایندیروب صوغویجه طباقلره بعد
الوضع تناول بیوریله

بالق طوتمه سی صنعت طبخی مطلوب المقدار بیوجك استمری
بالغنی بعد التطهیر آوج ایچنده براز یوارلیوب قولقلرینك
ایچندن قیلچغنی قیروب طولنه طوغرری برایجه یتسی
تنکه ویاهلال ویادیکرالت ایله درلیسیله اتی اره سنی
ایروب وقویروغنك کموکنی دخی قیروب اتنی بتونجه
چکه رك چیقاروب قلچقلرندن ایردقده اتنی حاضر ایده لر
بعده برتابه یه رغن زیت قیوب برقاج صوغانی ایچنه
چنتوب قزارد قده اشبوحاضرلنان اتی وفصدق
ازوم وطوز وبوبرو دوکلمش دارچین وقرنفل وقافوله
دخی قیوب قاریشدیره رق پشد کده ایندیروب
بالق دریلرینك ایچنه طولدیروب دقیق خاصه
بصدیروب رغن رینده ایکی طرفی قزارد قده چیقاروب
طباقده تنظیم براه تناول بیوریله اکثریا اوستنی بهارلی ورنکلی شکرلر
ایله تلوین ایدرلر لطیف المنظر ونفیس اولور

زیتیاغ وزدل طریقیوزدرهم
زدلی طاش هاونه وضع ایتدکده
دوکه لر بعده برقه اعلا زمبر
سیاهی ازومی نك تك تك
جکردکنی چیقاروب ایندرخی
زدلایله برابر کرکی کبی دوکوب
مزج ایتدکده دوکلمش دارچین
وقرنفل دخی علاوه ایدوب
سرکه ایله صولندیروب الکدن
کچوره لر پك نفیس اولورشوربی
بوردر یاخود یالکز زدلی دوکوب
برمقدار شکر وبراز سرکه ایله
الشدیروب بویله سوزرلر
بودخی سرنجه وبشقه چاشنیده
اولور طولمه وسوبار ایله
تناول بیوریله اولکی ترتیده
ازومك چکردکی چیقارایسه
دل بورشدیرر دقت اولنه

١٠٦

ویا اسفناح پیراغیله اوفق اوفق صاروب مضبوطجه تجزیه
استفا یتدکده هیچ صوقومیه رق اتشه قونیله قینا یوب
صوینی صالیو یروب چکدکده برمقدارات صویی ویاخود بیاغ
صوقیوب صویی قوارجه قالدقده صحنده وضع برله دارچین
اکوب تناول بیوریله

دوماتز وفرنك بادنجانی طوله سی چونکه دوماتزك یشیلنه
فرنك بادنجانی دیرلر ایکیسنك دخی طبخلری مساویدر طریق
طبخلری مطلوب المقدار دوماتزی دیب طرفدن کسوب
بتون بتون ایرمیه رق چکردکنی وچکردك محلنی چیقاروب
عادتا قیلمش قیمه وبرمقدار پرنج وچنتلمش صوغان وطوزوبو
ایله یاپلمش مخلوط دن طولدیروب تجزیه یه صره سیله استف
واوستنه چیقارچیقمازات صویی ویاخود بیاغی صوایله
پشوره لرصویی معتدلجه قالدقده ایندیروب اصولیله صحنده
دیزوب تناول بیوریله

بادنجان یلانجی طوله سی طریق طبخی بادنجانلری اصول سابق
اوزره تبه لرینی کسوب ایوجه اویدقده طوزلی صویه
اتیله بعده تابه یه رغن زیت قیوب وافر طوغرانمش
صوغان ایله اتشه قویه لرصوغانلر پنبه لشدکده اویولدقده
چیقاریلان ایجی طوزایله قاریشدیروب وایوجه صقوب
تاایجی صویی چیقدقده تابه نك ایچنه علاوه ایدوب اینجه خی

ر مقدار

١٠٥

چیقاروب تناول بیوریله اکرهندی ویاقازاولورایسه
بعضیلری بعد التطهیر برایکی طاشم حاشلرلر اندنصکره طولدیروب
قزارتدقده ینه حاشلنان صوایله پشوروبلردهایوشق
اولماسنه سبب اولور

مدیه طوله سی صنعت طبخی مطلوب العدد مدیه یی صوایچنده
ایوجه هرطرفنی قازیوب برقاچ کره الدن چیقروب تطهیر
دنصکره کسکین بچاق ایله انلی طرفندن اچوب انجق سودی
طرفنك یاغنی قوپاریسه رق حاضرایدولر بعده اینجه صوغان
چنتوب رعنن زینده قزارتدقده مقدار کافی بیقامشی
پرنجی فستق ازوم ایله دحنی برابر قاویروب برقاچ فنجان
صوایله یلاپنجی طولمه نك ایچکی برمقدار پشوردکده
ایندیروب یکی بهار دارچین وقرنفل وبوبر ایله ایوجه قاریشدیروب
اشبو حاضرلنان مدیه لرك ایچنه مستدلجه قیوب اغزلرینی
قپایه لر بعده تپسیه دیزوب اوستنه چیقارچیقمازصوقیوب
اوزرینه صحن ویاکوچك تپسیه قپاغیله بصدر دقده تپسیه نك
قپاغنی قپایوب صوینی چکنجه علولی اتشده بعد الطبخ صوغودقدن
طباقلره دیزوب تناول بیوریله

عادی پیراق طوله سی طریق طبخی مطلوب المقدار یاغلیجه قویرجق
اتنی اینجه قیدقده اینجه صرغان چنتوب بیقامشی پرنجی طوزوبوبر
وبرفنجان صوایله کرکی پشوروب حاشلنمش
اصمه پیراغی ویافندق ویاعیوا پیراغی یاخود ابه کومنجی

١٠٤

اعلا اينجه قيمش قيون قيمه سنه برقاج باش موغان چنتوب
برآوج دخي يقانمش پرنج طوز وبوبرايله يوغوروب اشبو
شلغملرك ايچنه معتدلجه طولديروب كسيلان قپاغني
اوزرينه قپايوب تبخره يه ديزدكده اوستنه چيقارچيقارات
صويي وياخود بياغي صو وبرمقدار طوز قيوب قيناته لر
برمقداريومشايوب پشمكه قريبا ولدقده برايكي فنجان
سركه وبرقاشق عسل وياشكر علاوه ايدوب برايكي دخي قپاغو
صويي قرارجه قالدقده ايندروب صحنده بعد التقسيم
تناول بيوريله

پلج وياطاوق طولمه سي علا باغليجه برقاج پلج وياطاوغلك
قارننى ياروب بعد التطهير كسكين اينجه پجاق ايله كوكلرني
چيقاروب طوز وبوبرليوب ترك ياخود كوك چيقارمه تكلفي
برطرف اولهرق عادي تميزلنوب طوزلنه بعده طاوغلك
جكرني ويوركني اينجه قيوب تابه ايچنده رغن ساده ايله
قاويروب ايچنه يقانمش پرنج وطوز وبوبرو دارچين وفصدق
ازوم قيوب برمقدار دخي قاريشديرلدقده برايكي فنجان
صو ايله برقاج دخي قاريشديروب صويي جكديريله بعده
اشبو حاضرلنان پلج ويا طاوغه معتدلجه طولديروب ايلك
ايكنه ايله ديكدكده ينه بول رغن ساده ايچنده قرارنوب
تبخره ايچنه بعد الوضع اوزرينه ينه طاوق صويي وياات
صويي بولنمازايسه بياغي صو قيوب كمالايله بشدكده لنكر

١٠٣

ویشنه یلانجی طوله سی طریق طبخی انفاذکر اولنان یلانجی طوله عینیله اولوب انجق تا به ده پرنج قاریشدیریلور ایکن برقاج فنجان صویرینه ویشنه صویی علاوه ایدوب طوله لو طولدقده تنجره یه استف ایدر ایکن اره لرینه اریك یرینه خامجه ویشنه دیزوب اصول اوزره طبخ اولنه پك نفیس اولور

قاون طوله سی طریق طبخی برطاقم قاولی کوك طرفندن کسوب چکردکنی وایجنك چکردك محلنی چیقاروب حاضرایده لر بعده برایکی باش صوغانی ایجه چنتوب برقاشق رغن ساده ایله برمقدار دخی قیون الی قیمه سیله اصول اوزره قاویردقده برفنجان تطهیر اولنمش پرنج مقدارکفایه طوز وبوبر وبالوم وفصدق ازوم دخی علاوه ایدوب برقاج کره قاریشدیردقده التشدن ایندیروب اشوه حاضرلنان قاونك ایچنه طولدیروب کسیلان پارچه سنی دخی یرینه برقاج چوب ایله پرکیدوب برکووج ویاصمن ایله فزونده کمال اوزره پشوره لرغایت لذیذ اولور اشو مخلوط ایجی یاپل قباغنه دخی طولدیرلر اکر یاپل قباغی طاشسز ایسه برفنجان دخی بکز علاوه ایدرلر بو دخی بشقه چاشنی پیدا ایدر

شلغم طوله سی طور طبخی مطلوب المقدار شلغمی ایجه صویوب صاب طرفندن قاریوزواری کسوب ایچنی ویدقده شلغم وتشیسی طریقی مقدار واقی شلغمی صویوب مناسب وجه اوزره طوغرایوب بخره ایچنده بولنجه صوایله بومش پخته بعد الطبخ شلغملری سوزوب صوینه حذا عتدال ده دوکلش حزدل قیوب قاریشدیر دقده برقاج ساعت ترك اولنه بعده سوزدکده طاتلوسی حسن اولنور واولنماز مرتبه عسل ویاشکر ویاکز دخی علاوه اولنه کون مرور نده تناول له تشنه اولور وپك لطیف ترشیدر

١٠٢

التنه قاشش وياكموك ديزلمش تخره نك اوزرينه استف
واوستنه چقنجه قوروق صويي قيوب قوراوستنده صويني
چكوب قرارقالنجه طبخ اولنه لطيف وحموضتلى
اولور لكن بادنجانلرى سياه قبوغنه يقين يوجه
اويمق لازمدر

بلانجى طولمه طريق طبخى يوزدرهم مقدارى اعلا رغن زيت
تابه ده ياندقده برقيه مقدارى صوغانى ايچه طوغرايوب
پيشوره لر تمام قزارمغه يوز طوتدقده برقيه مقدارى
دخى بيقا نمش مصر پرنجى وضع ايدوب قاريشديره لر
جزئى لوكى دونوب صرارد قده ايچنه ايكى اوج فنجان
صوقيوب برقاج كره طقرداد قده ايندير وب ايچنه طوز وبوبر
وارچين ودوكلمش قورى نعنع علاوه ايدكده يوجه
قاريشديروب تازه حاشلنمش اصما پيراغنه ايچه واوزونجه
صاروب التنه اصما چبوقلرى ديزلمش تخره نك ايچنه اوزرينه
چقال اريكى ايله ترتيب اوزره استف ايدوب اوزرينه
تخره نك اغزندن كوچكرك صحن وياانكرايله بصديروب
واوستنه چيقارچيماز صوقيوب قپاغنى قپاردقده طبخ اولنه
صويني چكدكده بركره يوقلمق لازمدر اكر
ديريجه ايسه برمقدار دخى صوقونيله چونكه
هر پرنجك قوتى بشقه درجه ده اولورشهورى
بودر

ويشنه

١٠١

یلانجی بالق طوملہ سی صنعت طبخی مطلوب العدد ایجہ واوزون
کمرباد نجانلرینی تبہ لرندن کسوب لاجہ صویوب وکرکی کبی
ایجہ اویوب طوزلی صویہ براغیلہ بعدہ تابہ ایچنہ برمقدار
اعلا رغن زیت قیوب یاندقدہ اوج بش صوغانی ایچہ چنتوب
پشدکدہ مقدار وافی بیقانمش برنج قیوب قاریشدیرہ لر
تمام پرنجك رنکی صارردقدہ برفنجان صو قیوب بنہ قاریشدیرہ لر
چکدکدہ بنہ صو علاوہ اولنہ نیم پشدکدہ ایچنہ
دوکلمش کورك طوزو بوبرو دارچین ویکی بهار وفا قولہ
وفصدق ازوم قیوب قاریشدیرہ قدہ ایندیروب
اشبو باد نجانلرك ایچنہ طولدیروب واغزلرینی طقایوب
تجرہ نك دیبنہ قامشلر ومنع واوزرینہ طوملہ لرینی نظامیلہ
قیوب برمقدار صوایلہ اغزینی قپایوب نیم پشدکدہ
چیقاروب تزغن رغن زیتدہ قزارتوب تناول بیورہ لر
پك بالق طوملماسنہ شبیہ اولور واوزرینی دخی زنکلی
دوکلمش شکر لرایلہ تزیین ایدرلر

حلب طوملہ سی طریق طبخی اول سابق اوزرہ باد نجانلری
اویوب طوزلی صویہ اندقدہ اعلا یاغلی قیون اتی قیمہ سنك
ایچنہ صوغان چنتوب طوروبوبرو ونعنع وزعفران وتظهیر
اولنمش چیلك پرنج وچیفارپلان ایچی دخی قیوب اندقدہ
دخی برمقدار قیوب نوغور دقدہ اشبو باد نجانلری مندرجہ
طولدیروب کسیلان پتہ لرینی دخی اغزلرینہ قپایوب

ازوم تزشیسی طریق طبخی مطلوب
المقدار ازوم تدارك ایدوب
ایچندن اعلا مالقلرینی
سچوب باقیسنی یوجہ صقوب
سوزدکدہ بیوجلن تجرہ ایچنہ
قیوب برایکی قاشم قیسانہ لر
بعدہ اشبو ازوم مالقلرینی
بعد التظهیر برقی ویا قاووسہ
برقات دوشیوب اوزرینہ
خردل وبنہ ازوم حاصل نهایتہ
قدر ترتیب ایتدکدہ قیسانمش
شیره یی اوزرینہ دوکوب
واغزینی محکمجہ قپایوب برای
باقرق کون مقداری ترك
اولنہ پك نفیس وحموضتلی
اولور

١٠٠

طقوز نجی فصل زیتون یاغلی وصاغ یاغلی طولمه لر انواعنی بیان ایدر

ملیس طولمه طریق طبخی مطلوب المقدار بادنجانلرك باشلرینی کسوب ویوب ایچنی چیقاردقده طوزلی صویه القا اولندقده نصکره یاغلیجه اتدن قیملش قیمه نك ایچنه برمقدار یقا نمش پرنج طوز وبویر وبرقاج صوغانك چتنوب ایوجه یوغورلدقده اشبو اویولمش بادنجانلرك ایچنی معتدلجه طولدیروب وکسلمش باشلرینی عکسنه قیایوب بعده بشراون چالقنمش بمورطه یه بولایوب بولجه قزغن ساده یاغده قزارتلدقده بیوجك تخره نك التنه قاشلیوب اوزرینه اشبو طولمه لری نظام اوزره دیزوب اوستی اورتلنجه صو وبرمقدار اکشی اریك یاخود قورق قیوب قورا اوستنده طقرطقرصوینی جکدیروکده صحنده بعد الوضع تناول بیوریله یاخود تخره نك التنه انی صویلمش کموکلر وضع اولنورایسه بیاغی صوقونیلور وبوطولمه لری تخره یه حین وضعده اوج بش یرندن بچاقایله دلنسه دها کوزل اولور یاخود بواصول اوزره طولدیریلوب تخره ده پشدکدنصکره یاغده قزارتیلورایسه لوذجی بیشقدچاشنی پیدا ایدر دها لطیف اولور ویاخود اشبو طولمه لرایندیروکده وصویله برقاج بمورطه ئی عادتا بزبیه یاپوب اوزرینه دوکلسه لوذجی لذیذ اولورا صماقیا وخیارجی بو وجمله طبخ اولنه بیلور

یلانجی

٩٩

زیتده طوزایله قاویرد قده اوزرینه دوکوب وافی صولیله
طبخ ایدرلر اکثری صاغ یاغلی اولنده صوغان ایله برابر
برمقدار قیمه ویاخود برقاج پاره قاویرمه وات صویی
علاوه ایدرلر وعلی العموم صولرینی کرکی کبی چکدیررلر
ایسه البته طعملری دها لذیذ اوله جغنه شبهه یوقدر
بعضیلرینه زیتون یاغلی پرحصه کبی برقاج یمورطه ایله
تربیه اولنورایسه یاقشور بعضلرینه ابه کوبجی کبی
حین طبخنده پرنج دخی علاوه ایدرلر هربرینك
طبخی بربرینه مشابه اولدیغندن تفصیلرینك ترکی
مناسب کوردیکی اشبو سبزه لرك اکثریسنه ات صویی
محلنه دوماتز صویی ویاخود دردپاره اولنه رق
دوماتز قوتیلورایسه پك لذیذ اولور رغن زیتلی یه
دخی قوتلسه فنا اولمز

پینولی قباق طرتوطبخی اوفق ساقز قباقلرینی ایکیجه قازیوب
ایکی طرفندن بچاق ایله دیلوب نخودی برطرفنه بچاق
کجیمه بعده اول محله سعد نوسلی دره اوتلی رنده نمش
تازه پینوصقشدیروب چالقمش یمورطه یه بولایه رق
تابه ایچنده رغن ساره ایله قزارتدقده صحنه
دیزوب اوزرینه چیقنجه صوقیوب قوراوستنده
صویني چکنجه طبخ اولندقده تناول
بیوریله

اكشيلى بادنجان وقباق طريق طبخى بمقدار وافى بادنجانى طولنه
اينجه رك طوغرايوب وطوزليوب سياه صويى چيقدقده
رغن زيتده قزارتوب برصحنه استفاولنه بعده صوغانى
تكرلك تكرلك طوغرايوب برمقدار طوزايله انيدخى رغن
زيتده قومزيجه قاويروب اشبو بادنجانلرك اوزرينه دوشيوب
ايكى فنجان سركه وبرمقدار صو وبرقاشق عسل وياشكر
علاوه سيله قوراوستنده صويني جكمجه طبخ اولنه قباق
دخى يومك كبيدر

امام بايلدى طريقى مطلوب المقدار بادنجانلرى طولنه دررد
ياره ايدوب كوكندن ايرميه رق اصول اوزره طوزليوب
ترك اولنه بعده قباجه صوغان طوغرايوب بولجه رغن
زيتى ايله برمقدار بشوروب نصفنى برتجره يه وضع برله
اوزرينه بادنجانلرى قيوب نصف خرينى دخى اوزرينه
دوشيوب وافيجه صويله طبخ اولنه ايچنه برقاج باش
صرمسا غلك صويلمش دينلرينى دخى علاوه ايدرلر صوغو قده
طباقلره وضع برله تناول بيورىله قباق دخى بومنوال اوزره
بشرايسه نفيس ولور

سبزاوت طريق طبخلرى اكرچيكلكنده انكنار وهندبا كبى
طمعى اجى وياخود چاغله بادمى كبى اكثنى ايسه حاشليوب
وكل ايسه عادتا طوغرامق اقتضا ايدنلرى طوغرايوب
تجره يه بعد الوضع بولجه صوغانى رغن ساده وياخود رغن
زيتده

٩٧

سلکه رك چیقاروب اوفق اوفق پاره لیه لر بعده مطلوب
المقدار صرمساق صویوب طوزایله هوانده ازوب وافی
سرکه ایله ویالیمون صویله قاریشدیروب اشبو تجربه
وضع اولندقده ایدخی وافی طوزایله قاریشدیروب
تکرار ایکی اوج طاشم قینادقده ایدیروب مساوات اوزره
صویی ایله طباقلره تقسیم برله سرینجه یرده طونجه ترك
اولنوب تناول بیوریله یاخود برصحنه خاص تمکدن
اینجه تریدوشیوب اوزرینه پاچه پاره لرینی وبولجه
صویندندخی قیوب قوراوستنده صویی چکدیرلدکده
ینه کندی صویی وبرمقدار لیمون صویی ایله ایکی اوج
یمورطه یی خفیف اتشده چالقیوب قیولغه باشلدقده
اوزرینه تربیه اولنه بعده قوه بوبروداراچین اکلوب
تناول بیوریله بعضیلرچوقچه تربیه یاپوب تریدسزاوزرینه
دوکوب سیچاق اکل ایدرلر اکر پاچه قونلدقده طوز
دخی برابر قورلرایسه هیچ پشمز غفلت اولنمیه اشبو
پاچه نك طبخی چیلی اتش صرفنه محتاج اولندیغندن شویله
قولایني بولمشلردرکه پاچه لری تجربه قیوب صوبنی
قوردقده اخشامدن اوچاغك یچنه کمورطوزی دوکوب
اوزرینه برقاج کمورایله اودونلری طوتشدیروب برقاج طاشم قینادقده
اودونلری چکوب ترك اولندقده صباحلین بنه برقاج طاشم
قینادقده کرکی کبی پشیور

٩٦

تكرلك طوغرايوب وطوزليوب آجى صويى چيقدقده اشبو
سوزيلان ياغده ايكى طرفلرينى قزارتوب حاضرلنان
قاويرمه نك اوزرينه ديزيلوب بوبرا كلدكده
تناول بيوريله

قاويرمه لى بادنجان صنعت طبخى انفاذكر اولندينى اوزره
لحم قاوريلدقده برقاج بيوجك بادنجانلرى قغلجملى كولده
وياسقره اوزرنده پشوروب قوغنى صويدقده بيوجك
ودرينجه لنكره وضع واوزرينه اشبوحاضرلنان قاويرمه يى
ياغيله بعدالوضع اوزرينه برمقدارات صويى وياباغى
صوقيوب قپاغنى قبادقده كولى اتش اوزرنده يكرمى دقيقه
مقدارى قيناته لر بعده اوزرينه دارچين وبوبر
اكوب تناول بيوريله اكثرى فنولك شجيلرى بويلجه
طبخ ايدرلر لطيفا ولور

پاچه اصول طبخى مطلوب المقدار قيون وياقوزى اياقلرينى
علوده اوتوليوب وياخود كولى صوده تويلرينى كيدروب
ينه ديكر كولى صوايچنه براغيلوب برايكى ساعت مكثدنصكره
بجاق ايله طرنقلره لرينى واوستنده قالمش تويلرينى وسياه
يرلرينى يوجه قازيوب تميزلندكده اوزون كموكلرينك
اوجلرينى قيروب بيوجك تخريه بعدالوضع اوزرينه چوقچه
صوطولديروب وافركموكلرندن ايرلمه درجه سنه كلنجه
طبخ اولنه بعده ايندروب ايچندن اوزون كموكلرينى

سكه رد

٩٥

مراد اولنور ایسه بعد التطهیر بیوجك ایسه ایکی پاره یاخود
برقاج پاره کوجك ایسه بتو نجه اولدیغی حالده برمقدار طوزلیوب
ترك اولنه بعده برقاج باش صوغانی اینجه طوغرایوب
برایکی فنجان یاغ ایله تابه ده قاویرد قده نصفی کو وجه
دوشیوب اوزرینه بالقلری ترتیب اوزره دیزوب
نصفا خزینی دخی اوزرینه دوشیوب برایکی فنجان
سرکه وازمقدار صودخی علاوه ایدکدن صکره
فروندہ طبخ اولنه ویاخود کوو جك اوزرینه ساج
قپایوب فوق وتحتنه اتش ویره رك طبخ اولنه سرکه
وصویی نقدر ازقونیلور ایسه اولقدر لذیذ اولور
بعضیلر بر درهم زعفرانی برفنجان صوده اصلا لوب
لونی لوب انیدخی علاوه ایدرلر طبیعته منوط در
لطیفا ولور

قوری سلکمه طریق طبخی مثلا برقیه اعلا قویرجق
اتنی وفق اوفق طوغرایوب بعد التطهیر ایوجه صویی
سوزلدکده بیوجك تابه ایچنه قیوب شدتلی اتش
اوزرنده قاریشدیره رك برمقدار صویی قیوویروب
بنه جکدکده طوز وبوبرایکی قاشق رغن ساده
ایله قاریشدیره رق قاویروب یاغنی سوزه رك
الکفکیریله تابه دن چیقاروب لنکره وضع اولنوب
اتش کناریه قونیله بعده اوفق اینجه رك بادنجانلری

٩٤

پك سموز دكل ايسه يوزدرهم اريدلمش رغن ساده اكر سموجه
ايسه الى درهم كفايت ايدر اشبو جمله ئى تجربه طولديروب
وقپاغنك اطرافنى رابطه يجه حميرليوب حرارتى معتدل
فروزنده اوج ساعت مقدارى ترك اولنوب بعد الاخراج
قپاغنى چوب صخنده توزيعد نصكره دارچين اكوب تناول
بيوريله پك لطيف اولور ياخود معتدلجه قورا وستنده
پشمسى مكعدر اولرده عادتا باميه كبى پشورولر
بودخى لطيف اولور

بتونجه قلقان بالغى اصول طبخى قلقان بالغنك اطرافنده كى
قلچقلرينى كسوب وايچنى تيلاتوب بعد التطهير طوزليه اوند
نصكره اوج بش درهم زعفرانى يوزدرهم طوزلى ماء صافى
ايله برقاب ايچنده اصلاتوب خلاصه سى النه وبش الى
عدد ليمونى دخى غروش كبى كسوب حاضرايتدكده
بتونجه بالق صفه جق برتپسى ايچنه ليمون تكرلكلرينك نصفنى
ديزوب بالغى يكپاره اوزرينه قيوب ليمونك نصف حزينى
اوزرينه اورتوب ذكر اولنان زعفران خلاصه سنى
دخى اوزرينه دوكوب دها اوستنه برتپسى وياخود
لنكر ويا طباق ايله بركيجه بصديروب ايرتسى كون بتونجه
رغن زيت ويا خود رغن ساده ايچنده قرارتيله اهل تجربه
منقولدر پك لطيف اولور ايمش

كووج بالغى هردورلو بالقدن ممكندر طريق طبخى قلقان بالقدن

مراد

برا قلرى حاصلى برقات بالق
وبرقات پيراق استفاولنه
تكميل اولندقده حاضر لنان
قپاغنش سركه دن اوزرينه
چيقنجه طولديروب دها اوزرينه
برتخته وبراغرطاش قويولدقده
اوج كون مرورنده تناول
مباشرت اولنه قپاغش كولنرنده
براى بازكولنرنده اون بش
كون بوزلماز پك نفيس اولور

٩٣

دیزلمش بادنجانلرك اوزرینه دوکوب قورا وستنده قینابوب
جکدکده ایدیروب تناول بیورىله اکربادنجانلر تمیزجه زیتون
یاغنده قزارتیلورایسه ده اولور فنا اولماز
بادنجان قایغنه سی طریقی بطلوب المقدار بادنجانی صویوب
ورنده دن چوروب خفیفجه طوزلی صوده برطاشم جاشلاردقده
اصطاردن سوزوب وصویني صقوب ایچنه برقاج یمورطه
وفصدق ازوم وبوبر ودارچین قیوبا یوجه یوغوروب
فاریشدیروب بعده تابه ده رغن سمامه یی کرکی کبی
قیزدیروب باشبوصولی ایچنه دوکوبالتی قزاردقده چویروب
طرف دیکرینی دخی قزارتوب یاغنی سوزدکده لنکره قولمقسزین
چیقاروب سیجاق ایکن تناول بیوریله اکر یمورطه ایسه
قاریشدیرلدقده قاورلمش قیمه دخی علاوه اولنورایسه
دها اعلا اولور
دورلوا صول طبخی مثلاو برقیه اعلالحم تدارك اولنوب اوفه رق
طوغرایوب بعدالتطهیر برقپاغی ویغون طپراق تنجره ایچنه قونلدقده
برایکی بادنجانی طوغرایوب وطوزسرپوباجی صوبی چیقدقده
اوزرینه وضع والی درهم مقداری آیتلمش تازه فصولیه والتمش
قدرباسیه وبرازقازمش اصما قباغی وبشاون قدرطوغرانمش
بیشیل قوطه ویارم قیه مقداری صویولوب دردپاره کسلمش
صوغان ومقدارکفایه طوزوبوبر وبرصالقم قورو غك
صقلمش صوبی ویارم قیه دوماتزك سوزلمش لعابی اکرات

بالق توشبسی طریقی اوج بش قیه
لورك بالغی ویاخود قلیج بالغی
بعدالتطهیر طوزلدقده اعلا
رغن زیتده قزارته لر حاضر
طوره بعده برقاج قیه سرکه یی
بردرهم زعفرانك نقع اولنمش
صوبی وبرایکی قاشق عسل ویاشکر
ایله جزئی قینا توبا یندخی حاضر
ایده لر وینه اون درهم دارچین
بردرهم قرانفیل وبردرهم قاقوله بی
بعدالسحق قاریشدیره لر وبرقاچ
پاش صرمساغی دیش دیش
ایتلایوب فصدق کبی برقاچ پاره
ایدوب بونلردخی حاضرلندقده
بربیوجك تنجره ویاخود سرلی
بادیه تدارك ایدوب دیبنه
دفنه ومرسین وبوبریه پرکلر
اکربولنورایسه تازه یمشیل
لیمون وترنج پرکلرینی قاریشدیره
دوشیوب اوستنه مطبوخ
پالق پاره لرینك برازینی وحاضر
مسحوق بهارات دن اکوب
وچام فصدینی ویقانمش
سیاه بوبر دخی قیوب بنه اوزرینه

٩٢

اهسته اتشده پشوروب ایندر دکده قاشق اریدلمش
رغن ساده یه بولایوب بیوجك کسوب صحنه ویاخود قره و نه یه
استف ایدوب اوزرینه حاضرلنان بامیه معمولندن
بوجه دوکوب تناول بیوریله تحف طعام اولور
بعض محلده حمیری بتونجه قیوب اورته سنی چقولتوب
بامیه معمولنی ایچنه طولدیررلر برده بعض عرب اشجیلر
تازه بامیه وقتنده ایتدکلری بامیه پته لرینی قوریدوب
انکله طبخ ایدرلر

خوشمرم سوندرمه دخی دیرلر طریق طبخی برقیه مقداری
طوز سز تازه پنیر ویاخود تله دیدکلری پنیردن تدارك ایدوب
اللایله برتجره ایچنه اوفاقلیوب قوراوستنه وطع برله
قاریشدرمغه باشلیه رلر تاکه قیمایوب اریدکده ایچنه اون
درهم مقداری دقیق خاص طم ایدوب بنه قاریشدیررلر قده
یاغنی قیوویروب پنیر شکری کبی اوزامغه باشلدقده ایندیره رلر
طعمی لطیف برطعامدر تناول بیوریله بعضیلر شکر ویاعسل دخی
حین تناولده وضع ایدررلر لطیف اولور

بادنجان پاچه سی طریقی مقدار وافی بادنجانی تکرلك وایجه رك
طوغرایوب طوزلی صوده برمقدار توقیفد نصکره دقیق خاصه
بولایوب قزغن رغن ساده یه اتوب قرارتوب صحنه دیزه رلر
بعده برقاچ دیش صرمساغی طوزایله کرکی کبی دوکوب
ایکی اوچ فنجان سرکه علاوه ایتدکده قاریشدیروب اشبو

دزلمش

اورتلبجه ات صويلى وياخود برقاج پاره كوكلى اتايله بياغى
صوقيوب تبخره نك قپاغنى قپادقده خفيف قوراوستنده
اوج ساعت مقدارى پشدكدن صكره برصحنه قاشلرى
سلكوب وزرينه ينه دارچين اكيلوب تناول بيوريله
واقعده لطيف وايلكه مشابه اولور

يوغورتلى شلغم طريقى مقدار وافى شلغمى قبوغنى صويوب وتكرلك كسوب
برمقدار طوزايله صوده يوشايجه پشوروب صويني
سوزدكده دقيق خاصه بصديروب رغن سماده
ايچنده قزارتمه لر بعده برصحنه دبزوب وزرينه برمقدار
ات صويلى وياكندى صويدن قيوب قوراوستنده
برايكى طقرادقده وزرينه يوغورت دوكوب وبرمقدار حاشلرى كى پلاو
رغن حاشليوب صوغومقسزين تناول بيوريله
آسيده عرب يمكى دخى ديرلر طريو طنجى اولا برقاج باش
صوغانى رغن ساده ايله برتبخره ده عادى قاويروب ايچنه
ايوجه هاونده دوكلمش قورى بامياسه واوفق پاره لنمش
قرمزى بوبراكرمضر در دينلورايسه چوقجه قاره بوبر قيوب
برايكى قاريشدرد قده اوزرينه چوقجه صو وبرمقدار
طوز قيوب پشوروب آماده ايده لر بعده ديكر برتبخره يه
طوزلجه صوقيوب قوراوستنده قيناسفه باشلرايكى
ايچنه النمش دقيق خاصدن قارشديره رق وضع ايدوب
قيولدقده كفجه نك ترسيله ازه رك حميرقوقوسى كيدنجه

ديكر قباق ترشيشى مقدار وافى
اصمه قباغى دهابيومكسزين
حيارقدرايكى تدارك ايدوب
عادتا تحريراولنان حيارترشيكى
كبى حركت اولنه پك لطيف
وحيارلدن اعلا اولور
سركه لى پايلق مراد اولنور
ايسه ينه اصول اوزره اولن
بش كونده بركره سركه سنى
دكشدرمك لازمدر اوج
دفعه دكشديريلور ايسه
برسنه طيانه بيلور

٩٠

صوده ایوجه طلخ اولنمش سموزاتدن مقدار وافی علاوه وبرمقدار
ات صویی دخی ضمیله تکرار پشوروب تمام بربرینه مزج اولدقده
التشدن ایندروب کوکی کبی دوکوب سوزلمش
درجه سنه کلدکده صحنلره بعد التوزیع برمقدار تشه دخی
قیوب تناول بیوریله

چلبور طریقی بر قاچ باش صوغانی برقاشق رغن ساده ایله
قاورووب برصحنه وضع ایده لر بعده بر بیوجك تابه یه صو
طولدیروب ایوجه قیناد قده ایچنه بش اون یمورطه قیروب
بر قاچ دقیقه قینایوب یمورطه لرك صاریسی بیاضی ایله
اورتلدکده صویینی سوزوب باشوحاضرلنان صوغانك
اوزرینه دیزوب قوراوستنه قونلدقده برمقدار قزغن
رغن ساده حاشلیوب اوزرینه دارچین وبوبرایکوب
تناول بیوریله صوبعض کره بویمورطه لری صارسا قلی
یوغورت ایچنه وضع ایدوب برمقدار یاغ حاشلارلر
بو دخی لطیف اولور

یلانجی ایلك طریقی بوزدرهم مقداری قویروق یاغی
ویوز درهم دخی قره جکر تدارك ایدوب جکری بعد
التطهیر برمقدار صوده حاشلیوب قویرق یاغیله برابرطاشر
هوانده ایوجه دق ایدوب مقدار کفایه طوز ودارچین
وبوبرایله مزج ایتدکده قلم یعنی قاشق پاره لریله
طولدیروب تنجره یه نظاملیجه دیزه لر بعده اوزری

اورتلنجه

٨٩

قاشق ایله فصله فصله وضع ایدکده فرونده طبخ اولنه لطیف وخوشخورا ولور

هر بیسه طریق طبخی قبوغی چیقمش کشکك بغدایی یکرمی درت ساعت صوده ترك ایدکده نصکره زیاده جه صوایله قیناتوب کرکی کبی چاتلیوب یومشادقده کفکیردن سوزه لر بعده تنجره یه قیوب وکوکلرندن چیقمش کرکی کبی پشمش لحم بقر ویاغنم پاره لری وبرمقدار طوز علاوه ایدوب بیوك کپچه ایله ویاخود انجق هوان الی ویاکشکك طوقاغیله دوکوب ایوجه صل اولدقده تنجره یی تشه قیوب ات صویله قاریشدیره رق طبخ اولدقده نصکره صحنره تقسیم واوزرینه برمقدار یاغ سرپوب صماق ویابورا کوب تناول بیوریله

یلانجی کشکك اصول طبخی برمقدار یغ ساده ایله دقیق خاصی تنجره ده حلوا میانه سی کبی برمقدار پشوردکده قباق ترشیسی طریق مقدار وافی صمه قباغنی قازیوب عرضنه طوغرایوب وطولنه دخی ردر پاره ایدوب جکردکدن صکره طوزلیجه صوایچنده یومشایه رق مرتبه پشوردکده قباقلری سوزوب پرسپاچنه ومنغ واوزرینه براز جه شی قیوب یکرمی درت ساعت ترك اولنه بعده برمقدار معدنوس ونعنع اینجه طوغرایوب دوکلمش کشنیش ایله قاریشدیریله یاخود ساده جه اشبو سوزلمش قباق پاره لریله سرلی قاوتوسه قات قات استفاده اولور ازری اورتلیجه کسکین سرکه قویه واوستنی براز جه طاش ایله بصدیره لر برقاچ کون مرور نده تناوله شایسته اولور اکر چوق طورمه سی مطلوب ایسه سرکه سنی اون بش کون دکشدرملك لازمدر

Kültür Bakanlığı

٨٨

وجزئی بوبر وطوز قیوب یوجه قاریشدیرد قده اشبو بادنجانك
یجنه طولدیروب ومعدنوس صابلریله باغلیوب برواسع تنجره نك
التنه صویلمش معدنوس کوکلری دیزوب اوزرینه طولمش بادنجانلری
استف واوستنه جیقبجه ات صویی ویاخود بولنمازایسه
یاغی صوایله قورا وستنه قیناته لر تمام صویینی جکوب
یاغی قالدقده ایندیروب اصولی ایله صحنده دیزوب اوزرینه
صارمسا قلی اعلا یوغورت دوکوب تناول بیوریله

مدقونه طوریلی طبخی مقدم اوج بش بادنجانك قبوغنی صویوب طوقیه
تکرلك کسدکده برمقدار طوزلی صوایله حاشلدقدنصکره
برقیه قویرجق اتی جوزقدر وبرایکی باش صوغانیدخی خرده جه
طوغرایوب لحمه قاریشدیریلوب برمقدار طوزایله اوغوشدیره
بعده برتنجره ایچنه مذکور بادنجانلرایله قات قات دوشیوب
اوزری اورتلنجه نصفی قورو وقصویی نصف اخری یاغی صوقونلدقده
قیاغنی قیایوب تمام پیشدکده اوزرینه دارچین اکوب
تناول بیوریله بعض مسالکده نارصویی وصوماق ایله
طبخ ایدرلرایمش

مارمارینه اسفناخی بعد التطهیر برطاشم قیناده قده حاشلنوب
اینجه قیدقدنصکره برقطائف تپسی سنی یاغلیوب برقاج بورك
یوفقه سی دوشیوب اوزرینه برمقدار رغن ساده سرپوب
بعده اشبو اسفناخی یابوب دها اوزرینه رنده لنمش
تازه پینیری برقاج یمورطه ایله قاریشدیروب اینجه

قاشق

٨٧

طوغرا يوب بعد التطهير اوستنه چقمجه صوقيوب كوپكنى
الدقده بر مقدار طوز ايله نيم طبخ اولنه بعده عادتا صوغان
قاويروب حاضرايتدكده برايكى يوز بامیه نك باشلرينى
صويوب اشبو حاضرلنان لحم وصوغان ايله تجزيه قات
قات ديزوب واوزرينه لحمك صوينى وفا ايتمز ايسه بر مقدار
بياغى صونيلدقده اتش اوزرينه وضع اولنه قباغنى قپايوب
بر مقدار پيشدكده برايكى صالقم قوروغى بعد التطهير صابلرندن
ايرميه رق اوزرينه قيوب قباغنى قپايه رك بش اون دقيقه
قينادقده تجزيه يى چوپ اشبو قوروق صالقمغى اصول ايله الوب
آته رك چوق طوز رايسه اريلوب چكرمكلرى طاغيلدقدن بعده
صويى قرارجه قالدقده ايندروب صحنه بعد التقسيم اوزرينه
دارچين وبوبراكوب تناول بيوريله ياخود كوچك قوشخانه نك
ديبنه برقاچ پاره مذكور لحمدن قيوب اوزرينه نظام ايله
بامیه لرى ديزوب قاويرلمش صوغان وطوز واوستنه ات صوئى
وضع ايله قرارنجه پشوروب بعده انداميله صحنه چويروب
دارچين ايله تناول بيوريله

شيخ الموشى مقدار وافى چكرديكسز بادنجان تدارك ايتدكده دردر
پاره ايدوب لكن كوكلرندن آيرميه رك وبر مقدار چكردك محلنى
بچاق ايله كسوب كسكين طوزلى صويه براغه رك بعده اعلاء
قيون انندن قيلمش قيمه يى چتلمش صوغان ايله تابه ده برقاشق
رغن سماوه ايله قاويرد قدنصكره ايچنه معدنوس ونعنع

پيخار ترشيسى طريقى مطلوب
المقدار پيخاردن پيشيرمايلرينى
كسوب ايچه اوجرايله برابر
بعد التطهير صوايچنده پشوروب
يومشادقده ايندروب پيخارك
قبوقلرندن ايروب ايچه ايچه
طوغرادقده يينه كندى صوينه
قيوب اوزرينه طوز ايله دوكلش
صرمساق وسركه وبر مقدار
پكمز ويا شكر قيوب يوجه قاريشدرك
بعده كاسه لره قيوب تناول
بيوريله چونكه نمقدار كشى
وصرمساقلى مراد اولنور ايسه
اولمقدار قوميق لازمدر هر
كسك مزاجنه منوطدر

٨٦

پشنجه قیناته لر اکرات صویی وفا ایتمز ایسه برمقدار بیاغی
صوقونور اندنصکره یارم قیه قور وغك صوینی صقوب
سوزدکده اشبو قینیان تجزه اوزرینه دوکوب
برمقدار دخی نعنع سربوب برطاشم قینا دقده ایندیروب صحنلره
بعدالتقسیم تناول بیوریله اکر قوروق بولنمز ایسه اوج
لیمونك صویی کفایت ایدر اکثری حین تناولده دارچین
دخی اکرلر اعلا اولور

نوع دیکر صنعت طبخی ایکی قیه مقداری سمیز قویرجق اتنی کوکلرندن
ایروب اوفق طوغرایوب یقادقده برقیه مقداری صوغانی
دخی اینجه طوغرایوب طوز وبوبر قویه رق لحم پاره لرینی
قاریشدیروب اوغوشدیره لر بعده برقاج اصما قباغنی
قازیوب اینجه دخی چیقاردقده بر واسع تجزیه ابتدالحمك
کوکلریی وضع واوزرینه قباق پاره لرینی انفاذکر اولندیغی
اوزره قات قات قیوب تکمیل اولدقده اوستنه جیقنجه
مقلمش وسوزلمش قوروق صوبی ایله اهسته قور اوستنده
پشوره لر یومشادقده یارم قیه مقداری صقیلوب وسوزلمش
تازه ازوم صویی وباخود شکر ویاعسل وبرباش ایوجه
ازیلمش صرمساق وبرایکی قبضه نعنع علاوه ایله برایکی طاشم
دخی قیناد قده ایندیروب صحنلره وضع واوزرینه نعنع
اکوب تناول بیوریله
بامیه طورطبخی برقیه اعلا یاغلیجه قویرجق اتنی اوفق اوفق

طوغرایوب

٨٥

الما وامرود طريق طبخي الما وياخود امرودك قبوقلريني صويوب
درعقب صويه براغه لر انجق المانك كسكين كوجك بجاق ايله
جكردك محلني اويوب چيقارمق لازمدر اكر بيوجك ولورايسه
ايكيشر پاره ايدوب اكشي ايسه برطاشم صوده حاشليه لر
طنلو الما ايسه حاشلمق لازم دكلدر بعده صولوجه
كسلمش شكري اوزرينه دوكوب قورا وستنده اهسته
قينا ته لر قوا ميجه اولمق مراد اولنورايسه زياده جه قيناتو
لازمدر بعده طباقلره بالتوزيع تناول بيورديله
سكزنجي فصل بصدي تعبير اولنور سبزه طماطلري وبعض
پراكنده اطعمه انواعني بيان ايدر
قباق بصدي اصول طبخي شلا يارم قيه اعلا قويرجق اتني
كوچك طوغرايوب برتنجره ايچنده اوستنه چقبجه صو ومقدار
وافي طوز قويه رق قينا توب كوپكني الدقده يومشاينجه
پشوره لر بعده برقاج باش صوغاني صويوب وتكرلك
طوغرايوب رغن ساده ايچنده نيم قزارتوب حاضرايتدكده
بربيوجك صما قباغنك اوستني قازيوب طوغرايوب ايچني
دخي چيقارد قدنصكره اشبو حاضرلنان لحم پاره لرندن
برمقدارينى تنجره يه ديزوب اوستنه قباق پاره لرينى
وصوغانك برمقدارينى وحاشلنمش بخود قونيله حاصلى
برقات لحم وبرقات قباق بواصول اوزره تكميل اولدقده
لحمك صونى برمقدار طوزايله اوزرينه وضع برله قباقلر

اوروس ترشيسى طريقى
مقدار وافى لحمه بى ايجه
قيوب برقابك ديبنه اعلا
دوكلمش فلاق طوزى سرپوب
اوزرينه قيلمش لحمه نك
برمقدارينى وضع وبنه طوز
ولحمه قويه رق بواصول اوزره
قابك اغزينه كلنجه طولديرد قده
اصما جوقلرندن تكرلك يابوب
اوزرينه قيوب دها اوزينه
مذكور قابك اغزنه موافق
براغرطاش قونيله الحاصل
لحمه سندبكه اول طاش
دخي اشاغي اينمك لازمدركه
قويوويرديكي صو اوزرينه
جيقسونده اوستى فاسد
اولسون اكر چابك اولسى
مطلوب ايسه اوجاق باشنه
وياخود برسيجاق محله وضع
اولنه برقاج كونده بركره
قاريشدير لسه دها يواولور
اون بش كونده اوله بيلور
غايت لطيف وصارى اولور

٨٤

حرکت اولنه نفیس اولور
نازلی آش طور طبخی مطلوب المقدار پرنجی هوانده قباجه دوکوب
بولغور کبی اولد قده تبخره ایچنه صوطولدیروب
اتش اوزرنده ایکن اشبو پرنجی اوزرینه صالوب قاریشدیره لی
نمقدار قیولغی مراد اولنور ایسه اولمقدار پرنج علاوه اولنده قده
پشوروب ایندیریله جکنه قریب کسلمش قواملی شکر
وياخود طوز شکری ایله طتلولیوب برمقدار دخی قیناتدقده
ایندیروب طباقلره توزیع برله صوغود قده اوزرینه دوکلش
جوز ویا بادم اکوب تناول بیوریله
پالوذج پالوده دخی دیرلر صنعت طبخی برقیه اعلا کله شکرینی
بیوجك تبخره ایچنده ازوب طتلولغی نمرتبه مراد اولنور
ایسه اکا کوره صوقیوب وایچنه قرق درهم مقداری
اعلا مرمر شسته سنی دخی علاوه برله ایوجه قاریشوب
بیاض صوا ولد قده اشبو تبخرلی قورا وستنه قیوب
بلا فاصله قاریشدیره لرکه التنه صارمیه بویله
اوج ساعت مقداری طبخ اولند قده ایندیروب طباقلره
توزیع ایدوب بعد الطعام ویاخود میان طعامده
تناول بیوریله الماسیه شکلنده لطیف
وخفیف برطعلمدر اکر مراد اولنور ایسه
شربتی هردرلو شروبدن یاپیلور وبرشقه چاشنی
پیدا ایدر

الی

۸۳

فندق ویافستق ویاقیماق قیوب حمایلی ویاخود درت کوشه
بوکدکده یمورطه یه بولایوب یاخود ساده جه قزغن
رغن ساده ایچنده وحارانش اوزرنده طرفینی قرار دقده
ال کفکیری ایله چیقاروب قوامیلیجه قینارشکرایچنه
براغه لر تمام برمقدار طوروب ایچدکده قاشق ایله چیقاروب
طباقلره توزیع برله تناول بیوریله

کلاج بالوده سی طریق طبخی مقدار وافی شکری کسدیروب صوکوچه
تپسی یه وضع برله قینارایکن ایچنه برورق کلاج قیوب قاشق
ترسی ایله ازه لر بواصولاوزره تمام قاج کلاج قبول ایدرایسه
التشدیروب قیولدقده التشدن ایندیروب اوزرینه کل صوبی
سرپوب ترك اولنه صوغولدقده اوزرینه قبوغی چیقمش بادم
ویاخود شام فستقی دیزوب اکل بیوریله

سوتلی اش اصول طبخی ایکی قیه سوتدن طبخ مراد اولندقده
بوز درهم پرنجی بعد التطهیر برطاشم صوده حاشلایوب دلکلی
کفکیردن سوزوب حاضرایده لر بعده سوتی تنجره ایچنه قیوب
همان قینادقده اشبو حاضرلنان پرنجی ایچنه صالوب برنجلر کرکی کبی
یومشاینجه طبخ ایده لر بعده ایندیروب صحن وباطباقلره توزیع
ایتدکده برچاریك مقداری کوللی اتش اوستنده توقیف
ایده لرکه اولدهنکامده اوزرینه قیماق کلور صوغودقده بول
طوز شکری اکوب تناول بیوریله یاخود اتشده قینارایکن
طتلوا وله جق مقداری شکر قونیلوب ینه بواصول اوزره

رنکی بوزولور بعده اشبو صوایله اتشه وضع ایدوب حاشلاوندقده
بر دیکر قاب ایچنه دیزوب اوزرینه قوا مليجه شکر و برمقدار
حاشلانلاون عیوا صویندن وجکرد کلوینی دخی دوکوب
برکوچك قاب ایچنده قینا توب سوزدکده اول هلمه یی
دخی برابرجه اوزرینه وضع برله قورا وستنده اهسته
پشوروب صوغود قده طبا قله بعد التوزیع اکل بیوریله بعضیلر
شکرجی بویه سیله قینا رایکن تلوین ایدرلر

کلاج بقلوه سی طرز طبخی قاج عدد کلاجدن یاپلمق مراد اولنور
ایسه برموافق تپسی ایچنه تك تك قیوب هر برینك اوزه سنه
برمقدار کلاب وسوت سرپه رك نصفی اولدقده قیماق دوشیوب
اوزرینه ایچه طوز شکری سرپوب بنه کلاجك نصفی
دخی مولی سابق وزره یایوب تمام اولدقده طتلوجه
شربتی قینا رایکن اوزرینه چیقنجه دوکوب برقپاو ایله قپایوب
ترك ایده لر بعده اچوب صوغود قده تناول بیوریله اکر قیماق
بولنمازایسه دوکلمش فندق ویافستق سرپرلر ویاخود بوتك
کلاچلری کلاب وصولوجه شربت ایله اصلا توب ایکی قات
بوکوب ایچنه قیماق ویادوکلمش فندق قیوب یوماق
کبی بوکوب طباغه دیزدکده اصول سابق وزره اوستنه
شکر شربتی حاشلار لو بودخی مشهوردر
قزارتمه کلاج طریق طبخی انفا ذکر اولندیغی اوزره کلاج دانه لری
کل صوبی سرپه رك اصلا توب ایکی قات ایتدکده دوکلمش

فندق

٨١

وضع اولنوب قيناد قده وافى پرنج اونى برمقدار صوايله
وياخود ينه سود ايله بولاماج ايدوب قاريشديره رق
ايچنه قويه اكر صولوجه اولورايسه براز پرنج اونى دخى
ضم ايدوب طتلو اولنجه دخى شكر علاوه ايليه لر تاكه بشوب
اون قوقوسى زائل اولنجه قاريشدرمقدن خالى اولميه لر
پشدكده ايندير وب كنجه ايله طباقلره توزيع برله صوغوق
تناول بيوريله اكر حين طبخده شكر علاوه اولنمارايسه آوان
تناولده اوزرينه وافى طوز شكرى اكيلور ويا خود
بياغى صوايله طبخ اولنوبده اوزرينه سوت وشكر وقيماق ويا علا
پكمز قونيلورايسه عادى چارشوده صاتيلان محلبى يمك اولور
شفتالو طتلوسى اصول طبخى مطلوب اعدد يارسه شفتالو نك خامجه لرندن
تدارك برله ايكى شق ايدوب قبوغنى كوچك چاقى ويا بچاقايله
صويوب چكردك محلينك دخى قرمزيلرينى آيكلاوده قده واسعجه
برقاب ايچنه ديزوب اوزرينه كسلمش قوامليجه شكر وضع
برله برمقدار قيناته لر تمام ازلمه درجه سنه كلدكده اتشدن
ايندير وب صوليله طباقلره ديزوب باقى شكرينى دخى اوزرينه
قيوب صوغوده قده تناول بيوريله پك نفيس اولور بعضر
كره قيماق دخى وضع ايدرلر

عبوا طتلوسى طريق طبخى مقدار وافى عيوانك چكردك محلنى اويوب
وقبوغنى صويوب ويا آلت واسطه سيله شششخانه لى ايدوب
درعقب صوايچنه اتهلر چونكه صويولدقده وقت كجرايسه

٨٠

ایندخی بعد الاضافه ایندیروب طباقلره تقسیم واوزینه بادم
وفندق وفستق دیزیلوب تناول بیوریله
الماسیه صنعت طبخی اوج بش درهم بالق طوتقالنی ایلیجق
صوده اصلاتله لر بعده کسلمش شکر ویا مطلوبا ولان شروبدن
طتلوجه شربت یاپوب تمیز تنجره ایچنه قیوب ایچنه اشبو حاضلانان
طوتقالیدخی علاوه ایدوب طوتقال محواولنجه قینا توب
طباقلره وضع ایده لر اندنصکره بوطباقلری صوایچنه
ویاخود قارا وستنه قیوب طوندقده تناول بیوریله اکر
هنکام صیفده اولورایسه طوتقالنی زیاده قومق لازمدر
بشقه صنعتی یوقدر اشبو الماسیه یی درلو درلو تزیین
ایدرلر شربت طباغه قونه جق وقتده برمقدارینی فنجانلره
قیوب ایچنه درلو بویه علاوه سیله طوندیروب بیاض
طونمش الماسیه اوزرینه اوبك اوبك وضع ویاخود
اوزرینه پاره پاره قیمق قورلر بنه ماده طوتقالایله
طونمش شربتدر
ایچمك الماسیه سی طریقی قیون اینکلرندن جمع ایدوب بعد
التطهیر کرکی کبی قینا توب صل اولدقده پاك اصطاردن
سوزوب طوتقال محلنه اشبو مطبوخی استعمال ایده لر بنه
اصول اوزره بوطاشم قینا توب طباقلره تقسیم ایده لر طوتقالی
الماسیه دن فرقی اولمناز
محلی طریق طبخی مطلوب المقدار سوتی تنجره ایله التشه

وضع

٧٩

پیشوریله تمام اوزلنوب ساقزکبی ولد قده ایندیروب براز
قاریشدیروب طباقلره توزیع واورزینه دارچین اکوب
تناول بیوریله مشهوری بودر مذکور طاوق تفتکنی
صوغوق صوده برایکی کره یقامق لازمدر زیرا طاوق
قوقوسی چیقار غفلتاولنمیه
عاشوره طریق طبخی مطلوب المقدار قبوغی چیقمش بغدایی بعد التطهیر
تخرج بچنه قیوب بولجه صوایله برطاشم قیناتوب التنه کمورطوزی
دوکوب ازاتش ایله بشاون ساعت ترک ایدکدنصکره
ینه التنه اوردون یاقوب قیناردقده ایچنه قایناتمش فصولیه
وبقله وپرنج وهرنه مراد اولنورایسه علاوه وطتلو اولمق
مقداری عسل ویاشکر قیوب برطاشم دخی قیناتوب
ایندیره لر اکر پك قویو اولورایسه برمقدار سیجاق صوایله
الشدیروب طباقلره وضع برله اوزرینه قاورلمش بادم دیروب
تناول بیوریله عادتیسی بودر
سوزمه سرای عاشوره سی انفاذکر اولندیغی اوزره بغدایی
بولجه صوایله قیناتوب چاتلمغه باشلدقده اوزرندن کچمه
ایله هلمه سنی الوب ینه صوصافه اولنه بواصوله رعایت
اولنه رق تمام هلمه سی تکمیل اولنجه قینایه بعده بقیه بغدایی
دخی سوزدکدنصکره اشبو جمع اولنش هلمه یی تخره ایله اتشه
قیوب ایچنه قوش ازومی ومقدار وافی کسلمش شکر
دخی علاوه ایدوب قیناردقده برمقدار مسکی کلاب ایله انوب

یوبرزشیسوملریق قوزی بوبرك
پیشیرلمزده زنده جمع ایدوب
صابلرینی کسوب بعد التطهیر
قیناردصوده ماشیوب بوسپه
ایچنه وضع برله اوزرینه برتخته
واغزجه طاشقبوب بریکجه
صویی سوزیله بعده برمقدار
نمع وسعدنوس ایله برابر
یوبرلری برسرلی قاونوز
ایچنه استفایدوب اوزری
اورتلنجه سرکه قیوب برمحفوظ
محلده بشاون کون ترك
ایدوب بعده تناول بیوریله
اکرطیامسی مراد ایسه برقاچ
دفعه سرکه سنی تبدیل
ایدرلر

٧٨

جزلمه طريق طبخی اعلا دقيق خاصدن جزئی طوزايله ومايه ايله حمير
يوغوروب تيسی قطائف حميری کبی صولوجه ايدوب اوزرينی ورقه
مايه سی کلدکده کل لمش قزغن طپراق ساج اوزرينه لنکر
مقداری بيوجك دوکوبالق قرار دقده چويروب کوزکوزاولان
طرفنی دخی برمقدار پشوروب لنکر اوزرينه قويمله بش التی قدر
اولدقده هربرينك اره سنه اينجه قيمق دوشيوب واوزرينه
طوزشکری اکيله تمام اولدقده يوزدرهم مقداری شکری
عادتا اوزصوايله اريدوب ايجنه يکرمی بش درهم مقداريدخی
اعلا ياغ علاوه اولنه اريدکده اشوحاضرلنمش جزلمه
اوزرينه حاشليوب برمقدار دخی قغلجملی کول اوزرنده طورودقده نصکره
تناول بيورله

يدنجی فصل موغوق طاتلی لرانواعنی بيانايدر

طاوق کوکسی صنعت طبخی ايکی اوج طاوغی صوده بشوروب يالکز
کوکسلرينی الوب ايپلك کبی ايجه اچوب تفتك کبی اوله
ياخود طاش هوانده کرکی کبی دوکيله بعده ايکی قيه مقداری
سوت برتنجره ايچنده قينار ايکی يوزدرهم مقداری برنج اونی
برقاب ايچنه قويوب شبو قينيان سوتدن کفجه ايله الوب
وبرمقدار بياغی صوايله اوزرينه قيوب برلاماج ياپيلوب
سوتك ايچنه دوکوب قيولدقده حاضرلنمش طاوق تفتکنی
واکله شايان اوله جق قدر شکری دخی برقينايان مقولك
ايچنه قيوب نادحفيفده دوکه دوکه قارليشديره رق ايوجه

٧٧

بیاغی صوقیوب صحنك قپاغنی قپایوب قوراوستنده صویغی
چکنجه قینا دقده ایندیروب تناول بیوریله

نوع دیکر طریقی انفاً ذکر اولندیغی وجه اوزره ویشنه یی پشوروب
بعده دیلنمش خاص فرنجله یی اسقره ویاماش اوزرنده قزارتوب
برتنجره ایچنه استف واوزرینه ویشنه یی صولیله قیوب اوزرینه
چیقنجه دکی بیاغی صوقیوب قینایوب اتمکلرکی کبی یومشا دقده
ایندیروب سیجاغیله برطباغه آره سنه ویشنه دانه لری وطوز
شکری اکه رك قبه لوجه ترتیبا ولندقده صوغوق ایکن تناول
بیوریله پك حفیفا ولور فیصی واریك قوروسی دکی بوکاقیاس
اولنه لکن بونلری شکره آتمزدن مقدم برقاچ ساعت سیجاق صوده
اصلا تملق لازمدر زیرا سرتا ولور

بمورطه لقمه سی صنعت طبخی مقدار وافی دقیق خاصدن الیوب
برتنجره ایچنده برمقدار طوز ایله صولوجه حمیر یاپوب قوراوزرنده
قاریشدیره رق طبخ اولنوب قاتلدقده ایندیروب صوغویه
بعده لقمه حمیری قوامنه کلنجه یالکز بمورطه ایله یوغوروب
یانمش قزغن رغن ساده ایچنه اوفه رق عادتا لقمه دوکوب
حارلاشده قزاردقده ال کفکیری ایله چیقاروب بیوك کفکیر
ایچنه وضع برله ایوجه یاغی سوزلدکده طباقلره توزیع
ایدوب اوزرینه قواملیجه کسلمش شکروقیمق قونیله رق
تناول بیوریله لطیفا ولور

حاوج ترشیشی طریقی مطلوب المقدار
کورپه حاوج تدارك ایدوب
اوزرینی قازیدقدنصکره طولنه
در در پاره ایدوب وعرصنه
برایکی دکی کسدکده صوایچنده
یومشایجه پشوروه لوبده مقدار
وافی صرمساغی طوزایله دوکوب
اکشی اولجه قدر سرکه ایله
قاریشدیردقده سطوح حاوجلرك
اوزرینه دوکه رك چونکی
حاوجلك دکی طبخ اولنان میوه
قرارجه اوقی لازمدر برمقدار
دکمه ها شلغمش کروز اضافه
ایدوب هنگام تناوله اوزرینه
برمقدار رغن زیت کزدیروب
تناول بیوریله

بادم دخی علاوه ایله بادملر قزارنجه قدر پشورلدکده یارم قیه
صوایله قینانمش یارم قیه شکری ویارم قیه دخی یهوتایکیسید خی
قینارا ولدیغی حالده اشبو میانه نك اوزرینه دفعةً قیوب
قاریشدیروب قیاغنی قپایه لر برچاریك سکنه نصکره
اوزرینه کل صوبی سرپوب طباغه وضع واوزرینه بول طوز
شکری اکوب تناول بیوریله

حرما طریق طبخی یارم قیه مقداری دقیق خاصدن الیوب وسط
کفجه ایله برکفجه اریمش رغن ساده وقبول ایدیکی قدر طوز لمشر
کوللی صووازطوز ایله کرکی یوغوروب الایله اوقلاوه
کبی اوزاتوب حرمه مقداری بجاق ایله کسدکده نصکره تك تك
ایجه جوقلی سپتاوستنده یوارلیوب قزغن یاغده قزارتدقده
کفجه ایله چیقاروب قوامیلیجه قینارعسل ویاشکرا یچنه اتوب
برمقدار طورد قده ینه چیقاروب طباغه نظامیله استف
ایله تناول بیوریله

ویشنه اتمکی طریق طبخی مطلوب المقدار شکری برمقدار صوایله
عادت اوزره کسدیروب کوپکنی الدقده صابلرندن ایرلمشر
وتطهیراولنمش ویشنه لری ایچنه اتوب پشورملر تمام دانه لری
کندینی چکوب اوفلدقده آتشدن ایندیره لر بعده خاص اتمکی
ایجه دیلوب رغن ساده ده ایوجه قزارتدقده برچقور صحن
ایچنه استفایدوب اوزرینه کفجه ایله اشبو ویشنه دن
قونیله اکرقوامیلیجه پشدی ایسه برقاچ قاشق دخی

بیاغی

٧٥

رغن سماده یلی تجره ده اربد وب برقیه دقیق برنجی دخی اوزرینه
اصول اوزره علاوه ایدوب بیاغی حلوا لرکبی یاغی ظاهر اولنجه قاریشدیروب
اتشدن ایندیره لر صوغودقده اشبو حاضرلنان عسل ویاشکری
اوزرینه وضع برله ینه اتشه قیوب قاتلدقده ایندیروب برر
قاشق کسه رك قوغن رغن سماده ده قرار توب طباقلره ترتیب
اورره وضع اولنه یاخود برتپسی یه یایوب فرونده تکرار طبخ اولندقده
اوزرینه کلاب سرپوب تناول بیوریله

کلابیه طریق طبخی براوچو عسل ویاشکری ارصوایله تجره ایجنده
قینا توب اوزرینه یارم اوقی رغن سماده وبراوچی صوایله ازلمش
براوچی نشسته یی وضع وبرمقدار بارم وکل صویی ومسلك
دخی اضافه ایدوب قاریشدیره رق پشدکده تپسی ایچنه قیوب
کفجه ترسی ایله یایوب باصدیره لر بعده بقلوا شکلنده کسوب
طباقلره تقسیم یده لر

اسحاقیه صنعت طبخی یوز اللی درهم رغن سماده برتجره ده اربد کده
برقیه پرنج اونی یارم قیه دوکمش بارم ایله عادتا میانه کبی
پشوروب اوزرینه یارم قیه سوت وبرقیه شکری
قینا رایکن عادت اوزره حاشلیوب قاریشدیره لر بعده فنجان ایچنه
باصدیروب اویلجه طباقلره دیزه لر بیك لطیف اولور

ایرمك حلواسی طریق طبخی یوز درهم مقداری رغن سماده یلی تجره ده
یاقوب بیاغی غازیلر حلواسی میانه سی کبی یارم قیه ایرمکی ازاراز
قویه رق قاریشدیروایکن یکرمی بش درهم قدر ایج قیوغی صویله شو

مایه لی خمیر ترشیسی رکور
ویاده ستی ایچنه قوریلور طریق
دستینك دیبنه برمقدار مایه
قیوب اوزرینه دیشیرا قطرو
صویله ش خمیری اوچ بش پارچه یایوب
اوستنه یرلشدیروب اوزرینه
چیقنجه خمیر نه طوزلی صو قیوب
اوچ بش کوندره برکره اشبو صویی
صاوروب ینه دستی ایچنه ومنع
ایده رك تمام اکشیدکده طشلو
طعاملرا ره سنده تناول بیوریله
خمیر لرك ایچنه ایجه طوغرامش
قورمزی بویر دخی قورلرك نخو
اولور
مجلد

اغزینی قپایوب برچاریك ترکد نصکره آچوب کفجه نك ترسیله
ایوجه ازوب طباقده وضع برله اکل بیوریله

نوع دیکر طریقی یارم قیه رغن ساده دقیق خاص نشسته برنج اونی
هر برندن اوتوز اوچر درهم برقیه عسل وایکی یوز درهم سوت
الی درهم قبوغی چیقمش بادم بوجمله ینه اولکی تحریر اولنان کبی
طبخ اولنور چونکه دقیقلر ازاولمغله دها نفیس اولور
تجربه اولنمشدر

پرنج اونی حلواسی طریق طبخی یوز درهم رغن ساده یی برتنجره ده
باقوب جزئی صوغود قده یارم قیه پرنج اونی یواش یواش قیوب
قورا وستنده قاریشدیره لر یکرمی وبایکرمی بش دقیقه کجدکده
صولا نمغه باشلر قاشغك ترسیله آلنوب باقلد قده طاری کبی
کوچك کوچك قبارير اول وقت یارم قیه شکر وبا عسل قینا توب
یارم قیه سیچاق سوت ایله میانه نك اوزرینه دوکوب
درعقب قپاغی قپایوب وج بش دقیقه مکث اولندقدنصکره اوزرك
قاریشدیروب قاشق ایله کسه رك دانه دانه طباغه استف
ایدوب ینه اوزرینه بول شکر اکه رك تناول بیوریله میانه
کمکه باشلدقده قبوغی چیقمش یادم دخی آتیلور اکر سوت
بولنمازایسه شکری طتلوجه شربتا یدوب حاشلنه لطیف الطعم
والمنظر وخفیف برحلوا اولور

لامونیه حلواسی صنعت طبخی بشیوز درهم عسل وبا شکری
برمقدارصوایله اروب حاضرایده لر بعده اوچ یوز درهم

رغن

٧٣

یاغك ایچنه وضع بوله تبخره یی قوراوستنه قیوب قاریشدیرمه
باشلیه لرحرده لندکده برمقدار دخی قاریشدیروب
نشسته قوقوسی کتدکده التشدن ایندیروب طباغه وضع
ایله تناول بیوریله

نوع دیکر برقیه نشسته یی ینه برقیه صوایله الشدیروب
بربچوقیه عسل ویاشکر ویارم قیه رغن ساده ایله بوجمله یی
برتبخره یه قیوب متصلا قاریشدیرلدقده اکوخرده لنمز ایسه برمقدار
دخی نشسته سرپوب قوقوسی کیدنجه بشوروب اوزرینه دارچین
وکلاب سرپوب تناول بیوریله

آسوده حلواسی صنعت طبخی براولچو نشسته وبراولچو عسل وبر اولچو
صو ویارم اولچوارید لمش رغن ساده اشبو جمله یی دفعةً
تبخره ایچنه وضع ایدوب قوراوستنده کیجه ایله متصلا قاریشدیرلدقده
پشمه سنك علامتی بود رله قوتیلدیغ ظاهر چیقمه باشلیرایسه دخی
التنی اوستنه چویروب وازه رك قاریشدیرلدقده التشدن
ایندیروب طباغه وضع اولنه تناولی لطیف حلوادر

حلوای حاقانی صنعت طبخی یارم قیه النمش دقیق خاص یارم قیه
نشسته یارم قیه پرنج اونی حاضرایده لربعده یارم قیه رغن
ساده یی برحلواخانه تبخره ایچنده ایدوب اشبو مجموع دقیقلری
البشدیره رق یاغك ایچنه قیوب عادتا میانه سی کلنجه قاریشدیرلدقده
اوچ قیه عسل ویاکسدیرلمش شکر وایکی قیه سود همان
قینارایکن میانه نك اوزرینه بتون بتون دوکوب درعقب

چاغله رمشیشی یازکونلرنده
بولنان میوه لرلنچاغله تعبیر
اولنور حاملرندن تدارك
یعنی برمقدارحام شفتالوبرمقدار
حام کرازبرمقدارحام المارنده
دورلوبیوه اولورایسه وپرتقال
قدراصمه قباغی وحیار وساقز
قباغی جمله سنی برشیشه ایچنه
طولدیروب اوزرینه غایت
کسکین شراب سرکه سی
اوزری اورتلنجه وضع اولنده قدنکره
اغزینی محکم شیشه ایله باغلیوب
اوتوزقرق کون مکث اولنه
بعده اغزینی چوب تناول
بیوریله

مهم

اینچنه وضع اتدکده قپاغنی قپایوب اوج بش دقیقه مکث ندکره
اچوب ایوجه قاریشدیروب طباقلره وضع واوزرینه خوزشکری
اکوب تناول بیوریله

صابونیه حلواسی طرز طبخی ایکی اولچو اریدلمش رغن ساده
وایکی اولچو شکر ویا عسل ایله برابر برتنجره ایچنه قیوب قینامغه
باشلدقده براولچو طوروقلیجه نشسته یی یینه ایکی اولچو صو
ایله بولاماج ایدوب قاریشدیره رقاشبو تنجره نك ایچنه وضع
ایدوب متصل کفجه ایله قاریشدیروب تمام دیشه یاپشمایجه
قدر بشوره لرنفیس اولور

نوع دیکر طریقی سکسان درهم نشسته یی ایکی پچوقیه صو ایله
ازوب لگدن چکوره لر بعده برقیه عسلی ویا شکری تنجره ده اریدوب
الشبو سوزلمش نشسته یی دخی علاوه ایله قوراوستنده
اهسته قاریشدیره لر قیولوب قاریشدیرمه سی عسیر
اولدقده یوز درهم اریدلمش رغن ساده دن برقاشق
علاوه وبرمقدار قبوغی چیقمش بادم دخی ضم ایدوب ایوجه
پشنجه قاریشدیره لر پشدکده برکناری تپسی یه دوکوب
صوغودقده بجاقایله قطع ایدوب طباغه استف ایده لر
راحت الحلقوم کبی اولور

رشیدیه حلواسی اصول طبخی براولچو اریدلمش رغن ساده یی
تنجره یه قودقده ینه براولچو طوروقلی نشسته یی ایکی اولچو
صو ایله ازوب وینه ایکی اولچو عسلی ویا شکر یدخی برابر

٧١

سیجاق وکرك صوغوق تناول بیوریله اشبو فدوله پاره لرینی
یاغده قزارتمقسزین دخی طبخ ایدرلر تکلفسز اولور
سرای لقمه سی صنعت طبخی شلا یکرمی عدد یمورطه نك آقنی
برقاب ایچنه جمع ایدوب یوجه چالقدقده التمش درهملك
وياخود رفرخله یکسمادینی هوانده کرکی کبی دقایدوب
الیوب اشبو یمورطه اقنك ایچنه الشدیره رق علاوه اولنوب
حیلی چالقیه لر حل اولوب لقمه حمیری کبی اولدقده قزغن ساده
یاغ ایچنه آوج ایله لقمه لر دوکوب حل التشده قرمزیجه قزاردقده
الکفکیری یله چیقاروب بر تنجره ایچنه وضع اولنوب قینارصو
حاشلیوب وافر آتشده قینالمه لر بعده صویني سوزوب اوزریه
یارم قیه قرمزی شکر یاخود بیاغی شکر برایکی فنجان صو ایله
وضع اولنه تاکه لقمه لرك اوزرینه چیقدقده شکرینی
چکیجه قوراوستنده بشوره لر بعده طباغه وضع برله سیجاق
ویاصوغوق تناول بیوریله لکن یمورطه اقیله بکسمادایوجه چالقنه
زیرا یاعده پاتلار دقتاولنه
غازیله ملواسی طریق طبخی برقیه رغن ساده یی برملواخانه تنجره
ایچنده باقدقده برمقدار صوغودوب ایچنه بربیچق قیه رغن
خاص الیوب یواش یواش لشدیره رق قیوب قوراوستنده
متصلاً قاریشدیره لر تمام میانه سی کلوب قوقمغه باشلدقده
آتشدن ایندیروب مقدم حاضرلنان قینانمش ایکی قیه عسل
ویاشکری وبرقیه دخی قینانمش سیجاق علاسوتی میانه نك

٧٠

دانه لرندن قیوبا بوجه قیناتوب یومشاد قده اوزرینه
موافق تبخره قپاغی ویاخود مخصوص یاپلمش تنکه قباق ایله
قبایوب صوبنی کرکی کبی سوزدکده تکرار اتشه قیوب
اوزرینه صولیجه کسلمش شکردن کفجه ایله قیوب قینایه
چکدکده ینه قونیله تمام قوامه کلدکده ینه مذکور قپاق
ایله الوب طباغه وضع اولندقده اوزرینه قیماق دوشوب
دیکر پاره سنی دخی بواصوله رعایتا ولنه رق طبخ اولندقده
دوشمش قیماق اوزرینه وضع برله صوغودقده تناول بیوریله
حاصلی مقدم حاشلا نیلان صوبجاری ایله کیدوب یرینه شکر
طوملق لازمدر اکر پك قوائلی اغده کبی ولوبده پشدیکی تپسیدن
چیقمازایسه اوزرینه برایکی قاشق سیجاق صودوکیله دقت
لازمدر بواصوله رعایت اولنه رق شام کمکی دخی یاپلسه
پك اعلا اولور

فدوله قطائفی طریق طبخی خاص سرای فدوله سنی ایکی شق ایدوب
ایچلرینی قوپاروب فقط قبوقلری قالدقده قطائف کبی بول
یاغده قزارتله لر بعده سیجاق صوایله یيقایوب یاغی کتدکده
برقطعه سنی کنارلی تپسی ویاخود برصحن ایچینه وضع ایدوب
غایت طتلو شربت ایله قیناتله لر تاکه طتلویی کرکی کبی
چکه اندنصکره اوزرینه قیماق دوشدکده نصف دیکرینی
دخی بواصول اوزره طبخ ایدوب نیدحی قیماغك اوزرینه وضع
برله اوزرینه برکفجه قوائلی شکر دوکوب جزئی دخی قینانوب

٦٩

یوفقه لی قطائف طریقی طبخی عادتا اچلمش اینجه رك یوفقه لردن
یاغلمش تپسی اوزرینه یایوب اوستنه اینجه دوکلمش خاصر
قطائفدن برمقدار دوشیوب اینه اوزری ایکی یوفقه ایله اورتیلوب
وبرقاج قاشق یاغمش رغن ساده وضع اولنه بعده اوزرینی
اوج بش یرندن بچاق ایله دلوب فرونده ویاخود قورا اوزرنده
طرفینی قرار دقده عادت اوزره طتلوسی حاشلنوب تناول
بیوریله لکن قطائفی ازجه اولمليدر زیرا طقر اولورایسه
پشکن اولماز

نوریه صنعت طبخی مطلوب المقدار اغمش دقیقه خامی بش
اون یمورطه اقی وسوزلمش لیمون صویيله یوغورایکن
اللرینی رغن زیت ایله ترغین ایدوب تکرار کرکی کبی
یوغوریله بعده اوفق وفق پاره لیوب اوقلاوه ایله بورك
یوفقه سی کبی آچوب ودوزجه بوکوب تا به ایچنده قرغن یاغده
قزارتلدقده چیقاروب دلکلی کفکیره وضع اولنه که یاغی
سوزیله بعده قواملی قینارشکره اتوب تکرار چیقارده قده
نصفی برتپسی یه دوشیوب اوزرینه قیماق ونصف دکیری
دخی اوزرینه قیوب برمقدار سوت ایله قینا توب تمام
یوسشادقده اوزرینه کلاب ودارچین اکوب تناول
بیوریله نفیس اولور

اکمك قطائفی صنعت طبخی بیوجك کنارلی قطائف تپسی سی
ایچنه صوقیوب قیناده قده حاضریا پلمس مشهور اکمك قطائفی

ترشئ مخلوط طویق کوجك وکورپه
چیار واصمه قباغی واوفق قلوفی
وقارپوز مطلوبا لمقدار رجع ایدوب
اده تاحاشیلوب صوبینی سوزدکده
هربرینی اوج بش یرندن هلول
ایله دلوب برسرلی قاونوصه
وضع ایده لواوزری اورتلنجه
سرکه قیوب بشاون کوندنصکره
تناول بیوره لو اکرچوق وقت
طورمه سی ملتزم ایله اون کون
مرورنده سرکه سنی دکشدیرلو
اوج بش دفعه اولسون دکشدیرلمك
لازمدر چوق وقت بوزلماز

٦٨

عادی یتسی قطائف طورطمنی مقدار وافی یتسی قطائف تدارك
وجمع ایتدکدن صکره برقاب ایچنده بش اون یمورطه
چالقیوب قطائفلری بولایوب یانمش قزغن رغن ساده ایچندهٔ
وحارانش اوزرینده قرارتوب چیقاریلدقده قوا سلیجه عسل
ویاشکر قینارایکن ایچنه اتوب یینه درعقب چیقاروب
طباغه استفاید لر سیجاغیله تناول بیوریله یاخود صحن
ایچنه استفاید رایکن آره لرینه فندق سرپوب
وبرایکی فنجان صو قیوب بش اون دقیقه قینادلسه
یومشق ونفیس اولور

نوع دیکر طریق قطائفلری مار آتش اوزرنده یمورطه یه
بولایوب قرارتلدقده چیقاروب سیجاغیله طباغه استف
ایدرایکن آره لرینه بول طوز شکری سرپوب برامتراجلی
قباق ایله قیایوب برمقدار طورد قده تناول بیوریله یاخود
یمورطه یه بولامقسزین قرارتلسه دها حفیف اولور آره لرینه
دوکلش فندق ویافستقده سرپرلر نفیس اولور

یاخسز قطائف طریق طبخی صحن ایچنه یتسی قطائفی دیزوب
اوزرینه برایکی فنجان سوت وبرمقدار شکر وبرمقدار قیماق
وینه قطائف وینه بواصوله رعایتله تمام اولدقده سوتی
ازکلدیسه برایکی فنجان دها قیوب قوراوزرنده برمقدار قینایه
همان قیماغی اریمکسزین اتشدن ایندیروب برمقدار صوغوتدقدن
اوزرینه بینه طوز شکری کوبه تناول بیوریله

یوفقه

٦٧

برطرفی قرار دقده آتشدن ایندیروب مخرفا برمحله وضع ایدوب
یواش یواش کرکی کبی یاغی سوزولدکده اوزرینه قوامیلیجه
شکر قونیلوب قورا وستنده براز دخی پشدکده ایندیروب
برمقدار صوغودقده تناول بیوریله

بیاض قطائف طورطمنی غایت اینجه دوکلش خاص قطائفدن مقدار
وافی تپسی یه یایوب اریمش رغن سادهیلی اوزرینه چیقنجه قیوب
نار خفیفده آهسته پشوروب یاغنی کرکی کبی سوزه لرکه آقه
چق یاغی قالمیه بعده قوامیلیجه نبات شکری ویاخود پیز شکری
ویا اعلا کله شکری وضع ایدوب برمقدار دخی اتشده سکدنصکره
ایندیروب تناول بیوریله

قیماقلی قطائف طریق طمنی مقدار وافی اینجه قطائفدن تدارک ایدوب
ایکی تپسی یی اصول اوزره یاغلیوب قطائفی اینجه رلدیایوب ایکیسنکده
طرفینی قرار دقده یاغنی سوزوب یاخود سیجاق صوایله
بیقایوب بریسنک اوزرینه قیماغی دوشوب بعده دیکریسی
دخی اوزرینه وضع ایتدکدنصکره دیکر قطائفلرکبی قوامیلیجه شکر ایله
حاشیلوب طتلوسنی ایجدکده تناول بیوریله

نوع دیکر اینجه قطائفی بتپسی یه دوشرایکن نصفی ولدقده یوزدرهم
مقداری قیماغی الی درهم مقداری برنجاونی ایله یوغوروب
یایلمش قطائفک اوزرینه دوشیوب نصفا خرمندخی اوزرینه
اورتوب اصول اوزره طرفینی قرار دقده طاتلوسی حاشلنوب
تناول بیوریله

عادی خیار ترشیشی طریق مسطور
المقدار خیاری بعد التطهیر برقی
ویاخود برقاونوسی اینجه استف
ایدوب اوزرینه چیقنوب برقارشر
زیاده اونبخه عادتا طوزلو صو
قیوب اوزرینه تخته ودعا اوستنه
براغرطاش قیوب طوره اوج درت
کون کچدکده اوزرینک قیماغی
اتله لربو اصوله رعایت اولنه اکر
اونماز ایسه چورو راکشیدکده
تناول بیوریله بعضیلری اوج بشر
کونده برکره صاویرلرده هاچاپلک
مسلد

بياغی اوزرینه چیقنجه بومطبوخه حاشلیوب کورك اولسی مراد
اولنورایسه ویلجه ترك اولنه یومشاق مراد اولنورایسه درعقب
بوغوسی چیقمه دن اورتوله حین طنجده آتشك اورته سنه
برطوغله ویا تیمورساج پاره سی قونیله چونکه دائما حرارتك
هجومی قبجه اورته سنه درپاخود بوابجه قطایفی قالین ایب کبی
بوکوب چورك کبی اوج بش دانه یاپنوب زه لر اوصول اوزره
پشدکده قوامیلجه بول شکرماشلیوب صوغوق تناول اولنه
پك تحفه اولور

قطیفه کنیفه دخی دیرلر عربستانده مشهوردر طرز طبخی مقدار وافی
ایجه دوکلمش قطایفی برتجره ویاتپسی ایچنه قیوب مقدار وافی
رغن ساده ایله قوراوستنده ال ایله پاره پاره ایده رك برمقدار
پشدکده اوزرینه اکله شایان اوله جق قدر عسل ویاشکر
قیوب برمقدار دخی قاشوق ایله قارشدیره رق بویله پشیدکده
طباق ویالنگره شعریه پلاوی شکلنده وضع ایله تناول بیوریله
ایچنه شام فستق قونلسه دها اعلا اولور

سرای تل قطائفی اصول طبخی اینجه مخصوصیه دوکلمش قطائفی
تپسی یه دوشیوب اوزرینه چیقنجه یانمش رغن ساده قیوب
ایکی طرفی کرکی کبی قزارد قده یاغنی سوزوب بعده سیجاق
صوایله باغی کیدنجه بیقایوب اوزرینه قوامیلجه شکر دوکوب
برمقدار دخی قوراوستنده قیناته لر ایندیروب صوغوقدن
تناول بیوریله باخود تپسی یه قطایفی اینجه رك دوشیوب

برطرفی

٦٥

تاکه بربرینه غایت مزج اوله بعده النمش دقیق خاصی آزر آزر
قیوب حمیر کبی اولدقده اسلوب سابق اوزره غرابیه لریا پوب طبخ
اولنه بود رلوسنك دها لطیف وله جق بدیهیدر

نوع دیکر نصف قیه رغن ساده یی تنجره ایچنده قورا وستنده
اریدوب ایکی یوز الی درهمدن زیاده جه النمش دقیق خاصی
اوزرینه قویه رق قارشدیروب پشدکدن صوغودیکر
کفجه ایله کرکی کبی چالقیوب کوپردکده برقیه کله شکر یمی برعدد
جوز بوایله اینجه سحق ایدوب بومعمولك ایچنه اهسته قیوب
قارشدیره رك حمیر قوامنه کله اکر طاغیله جق کبی اولوب
برمقدار شکر قالورایسه سائغ دکل ترك اولنه اشبو حمیری
مطلوبه المقدار قورصلریا پوب یاغلنمش تپسی اوزرینه دیزوب
فرونه صالنه جزئی طوره بشمه سنك علامتی اولدرکه اوستی
شحره شحره اولور چونکه ذاتی بشکن اولدیغندن رهاز زیاده پشورلسه
یانمه سی محتمل دربرسنه طورسه بوزلمازلانظیر اولور

عادی تل قطایف طریق طبخی اینجه وبخصوصیه دوکلمش تل قطایفدن
الوب رغن ساده ایله یاغلنمش تپسی اوزرینه نظامیلجه یا یوب
التنه برمقدار دخی یانمش رغن ساده صوقوشدیروب
صاج ایاق ایله قورا وستنده برطرفی قزارد قده اوزرینه
بیوجك تنجره قباغی قیا یوب اصول ایله یاغنی سوزوب
چویردکده ینه طرف دیکری دخی قزارتیله بعده شکر
وعسل ایچنه برمقدار صوقیوب قیناردقده کوپکنی الوب

حیار ترشیشی طریق مقدماتی
حیارك کوجکلرندن تدارك
ایدوب برچنی ویاخود قاونوز
اینجه چیلجه رازیانه قیوب
اوزرینه حیارلری استف
وینه اوزرینه رازیانه واوستنه
جیقنجه طوزلی صوقیوب اوستنی
براغرطاش ایله باصدیروب
برقاج کون کوشده طوردقده نفکره
سرین محله قیوب برقاج کون
انده طوردقده اکله شایسته
اولور
مسلم

٦٤

سونکریه صنعت طبخی قرق عدد یمورطه نك یالکزاقنی برقابه
جمع ایدوب بش اون سپرکه تلنی بریره باغلیوب فرجه کبی
اولدقده انك ایله اول اقی چالقیوب کوپرکده کوپکنی
دیکر قابه اله لربو اصولا وزره هم آق قالمیوب بتون کوپك اوله
بعده یوزدرهم مقداری پرنج اوننی تدریجله قاتوب یه
وافرچالقنه اندنصکره ایکی قیه سوتی تخره ده قیناتوب
اول اشناده اشبو معمولی برقاشق ایله تك تك ایجنه براغه لر
برمقدار طورد قده ال کفکیری ایله چیقاروب قوامیلجه قینار
شکره اتوب ینه کفکیر ایله چیقاره لرهله سوت ایچنده تك تك
بشورلسه دهاربواولوریك نازك برطماسدر
عمرابیه طرزطبخی برقیه عسلی یم فنجان صوایله اتشده اریدوب
کوپکنی الدقده برقیه اریدلمش رغن ساده ایله قارشدیروب
قبول ایتدیکی قدر دقیق خاص ایله یوغوروب مطلوب المقدار
یوارلیوب یاغلنمش تپسی اوزرینه دیزوب فروندہ پشوریله
اکربیاض ولمسی اداایسه اوزرینه کاغداورتیلوب اوبله
فرونه صالنه عسل مقامنه شکرقونیله جق ایسه شکری
اینجه دوکوب اریمش یاغ ایله قارشدیروب بعله
یوغوریله کوزل اولور
نوع دیکر بوزدرهم مقداری اریدیلوب فقرداغی النمش
قوبرق یاغنی برقاب ایچنده الایله چالقیوب روانی یاغی
کبی کوپردکده یوزدرهم شکروباعسل قیوب ینه قارشدیره لر

فلکه

٦٣

تناول بیوریله

ترتیب دیکر طریق انفاً ذکر اولندیغی وجهله یارم قیه رغن سادهٔ
اوغوشدیروب کوپرد کده التی عدد یمورطه قیروب چالقندقده
بروقیه عسل یاخود شکری ازرقیوب تکرار چالقندقده برقیه
مقداری ایرمکی دخی آهسته یدیره لر لقمه تحمیر کبی اوله اکرایرمك
زیاده کلورایسه برمقداری ترك اولنه حاصلی برکفاری یاغلنمش
تپسی اوزرینه دوکلدکده کندی کندینه یایله بعده فرونه
صالوب قزارد قده الی درهم مقداری عسلی طاتسرجه شربت
ایدوب ایلیجق اولدیغی حالده تپسی یی چیقاروب اوزرینه
اشبو شربت دوکلدکده تکرار فرونه صالوب صویغی جکدکده
چیقاروب بعد القطع شکر اکیلوب اکل اولنه

قادین کوبکی روم ایلینك بعض نواحیسنده قاضی بوغان دیرلر
طریق طبخی یارم قیه مقداری رغن سادهٔ یی برتجره ایچنده
اریدوب ایکی قیه مقداری دقیق حاصی اوزرینه دوکه رك
قاریشدیروب برمقدار قاویرلد قده آتشدن ایندیروب
طورلمش کولی صوویك ازطوزایله یوغوروب غرابیه کبی
یوارلیوب واورته سنی باصدیره رق یاغلنمش تپسی اوزرینه
هموار دیزه لر یاخود بتونجه تپسی یه یایوب بقلوا شکلنده
کسوب فرونده ایوجه قزارد قده اوزرینه کسلش شکروباسل
حاضرایدوب تپسی سیجاق ایکن ویاخود قوراوستنده حاشیلوب
اکل بیوریله طبخی آسان برطعامدر

٦٢

پرنج بقلوه سی روم ایلنده قلبه وپازارجق جوانبنده مشهوردر
طریق طبخی براولچو اریمش وکویکی النمش عسل وبراولچو
اریمش رغن ساده وبراولچوصو وبراولچو طوروقلیجه پرنج
اونی وبرفنجان طورلمش کسکینجه کوللی صوجمله سنی برتجره یه
وضع برله آتش اوستنده کفجه ایله قاریشدیره رق تمام حلواکبی
قیواولدقده برتپسی ایچنه کفجه ایله یاپوب فرونده طخ اولنه
ایوجه قزاردقده چیقاروب بقلوا شکلنده کسوب اوزرینه
شکراکوب تناول بیوریله عسل بولنمازایسه قوامیلیجه شکر
استعمال اولنه

روانی صنعت طبخی یارم قیه اعلا رغن ساده یی برلکن ایچنه قیوب
ال آیه سی ایله وافرازیله آوج سیجاغیله یوشاپوب
کوپك کبی بیاض اولدقده اون یکی قدر یمورطه قیروب
برابرچالقلدقده آهسته یارم قیه شکر یدیره رك
قاریشدیررایکن اوج یوز درهم مقداری ایرمکی دخی علاوه
ایدوب لشدیره لر بعده برکنارلی تپسی یی یاغلیوب بومیوی
اوزرینه دوکوب فرونه صالندقده یوز درهم شکری
ایکی ایکی بچق قیه مقداری صوایله طاتسرجه شربت یاپوب
ایلیجق اولدیغی حالده حاضرایدوب تمام فرونده قزاردقده
بوشربتدن کفجه ایله برازینی کزدیره لر فرونه صالوب
جکدکده ینه بواصوله رعایت ایدرك تمام شربت
بتدکده چیقاروب بقلوا شکلنده کسوب شکراکلدکده

تناول

٦١

ایچنده ایکی اوچ یمورطه اقی وقیمنی دخی قیوب آهسته حل
اولدقده یوفقه لرك اره سنه وضع اولنه بودخی ممکندر دها
چاره لری وارایسه ده قولایی بونلردر
مصنع قیمق بقلواسی ینه اصول سابق اوزره یوفقه لری ترتیب
ایدوب قیمق بولنمازایسه مقدار وافی بیاض بوکرلجه یی
صوایله قیناردوب یومشادقده صویینی سوزوب برتنجره ایچنده
کفجه ایله کرکی زوب قیل الکدن ویاکفکیردن کچوره لر
بعده برمقدار سوت ایله تنجره ایچنده صویی چکمجه قیناتوب
وبرایکی یمورطه اقیله کرکی کبی یوغرلیوب وضع اولنه
یاخود سوت ایله پرنجی کرکی کبی بشوروب حل اولدقده
یمورطه اقی اضافه سیله یوغرلیوب قوئیله یاخود
طوزسز لورپینری ویاصوده طوزی النمش چایر پینری
برمقدار شکر ایله کرکی کبی یوغرلوب وضع اولنه جمله سی
ممکندر واقع الحال صین کلده قیمغه شبیه اولور
قاون بقلوه سی طریقی یاغلنمش تپسی اوزرینه ایچه اچلمش بقلوه
یوفقه لرندن اره سنه رغن ساده سرپه رك اون بش کرمی
قدر یوفقه یایوب اوزرینه طتلو قاونی قاشق ایله ازوب بتون
اوزتلنجه نظامیله قیوب ینه اوزرینه بر یوفقه سروب ورغن
سرپه لرفروندده طبخ اولندقده سیچاق ایکن اوزرینه بوله
شکر اکوب تناول بیوریله قاونك اوزرینه یوفقه قونلمه ده
اولور لذتی خوش بر طعام اولور

٦٠

ساده سرپوب اون یوفقه اولدقده دوکلمش فندق ویا فصدق
ویاخود بادم سرپوب ینه اون بش اولدقده رغن یکرمی اولدقده
مذکور لرك برندن سرپه رك یوفقه اینجه ایسه الی التمش طوقجه ایسه
او توز بش قرق اوندقده بقلوه شکلنده کسوب اوزرینه یانمش
سیجاق رغن سازی کیجه ایله حاشلیوب فرونده بشمك
هنکامنده ایکن تبسی مقدار نجه شکر ویا عسلی ایکی اوج فنجان
صو ایله کسدیروب قوامیله اولنجه قیناوب حاضر ایده لر
تمام بقلوه فرونده قرارویب چیقارندقده مذکور شکر ویا عسلی
ینه کیجه ایله آهسته اوزرینه کزدیره لر بعده طباقلره منتظمجه
وضع برله اوزرینه اینجه طوز شکری اکوب
تناول بیوریله

قیمق بقلوا سی اصول طبخی ذکر اولنان بقلوه مثللو یوفقه لر تنظیم
اولندقده اره لرینه رغندن ماعدا برشئ قومیوب یوفقه لرك
نصفی اولدقده قیمق پاره لرینك التنه واوستنه یمورطه آقی
طاوق یکیله ویاخود قاشق ترسیله سوره رك وضع اولنه
ینه مذکور اصول اوزره طبخ وحرکت اولنه چونکه قیمق بشمك
هنکامنده ارمك احتمالی اولدیغندن یمورطه استمالی لازم کلور
یاخود یوفقه نك نصفی برتپسیده نصف دیکرینی بشقه تپسیده
کسمه دن بشوروب طتلوسی قونلدقده ریسنك اوزرینه
قیمغی دیزوب دیکرینی دخی اوزرینه اصول ایله قپایه لر بعده
بورك کبی کسوب طباقده وضع ولنه یاخود برمقدار سوت

اینجه

٥٩

مقدار وافی دقیق خاصی یا نمش رغن ساده وطوز ایله یوغوروب
ینه قزغن یاغده قزارته لر کورك اولور اکر ایچنه طتلو
اولنجه شکر قونلسه دها نفیس اولور یمورطه لی لوقم
طریقی مقدار وافی دقیق خاصی طوز وساده یمورطه ایله
حیلجه یوغوروب قزغن یاغده قزارته لر بعض کره بولوقمك
حمیرینی قلم غلطتنده یاپوب حاجی لوقی کبی کسوب صوغوق عاشورا
ومحلبی وسوت وسائر طتلولرا وزرینه وضع ایدرلر
ورتیقه بودخی لوقم نوعندندر طریقی یوز درهم مقدارى
رغن ساده یی تنجره ده یاقوب یارم قیه النمش دقیق صافی
یواش یواش اوزرینه دوکوب طوامیانه سی کبی قاورلدقده
یوز درهم مقداری صوقیوب قاریشدیره لر حمیر کبی اولدقده
ایندیروب صوغونجه مکث دنصف کره اون قدر یمورطه
اضافه سیله یوغربلوب لقمه حمیری کبی اوله بعده
برانپسی یی یاغلیوب بومعمولی لقمه دکر کبی دائره دائره وضع
برله پارمق ایله اورته لرینی چقورایده لر فرونده طبخ
اولدقده اورته سنه وشنه طتلوسی ویا دیکر طتلو ویاخود
پیزو یا قیمه وضعله تناول بیوریله

التنجی فصل حمیردن معمول سیجاق طتلو نوعندن اولان
اطعمه بیانده در

عادی بقلوا صنعت طبخی پشنجی فصلده ذکر اولنان ایچه بورك
کبی یوفقه لر اچوب تپسی یاغلند قده بش یوفقه ده رغن

هندبا صلطه سی طریقی مقدار
وافی تازه هندبا پیدا ایدوب
پیواق پیراق ایروب پاره لدکده
بعد التطهیر طوز سرپوب
اولدرمکسزین لیمون ورغن
زیت ایله تناول بیوریله یاخود
طوز سرپدکده ایوجه
اوغوشدیروب بعده لیمون
ورغن زیت کزدیریله بودخی
کوزلدر یاخود عادتا حاشیلوب
اندنصکره مذکورا جزالر
وضع اولنور هله هرد لوسی ده
نفیسدر لکن ولکینك
خاصیتی زیاده در دیرلر

٥٨

تاتار بورکی عادتا دقیق خاصدن طوزایله ساده جه حمیر یوغورو
واچوب شطرنج واری کسدکده ایچنه برمقدار قاویرلمش
قیمه قویه رق نسخه کبی بوکه لر بعده بر بیوجك تنجره ایچنده
صوقیناده وب ایچنه آته لر تمام بیشدکده دلکلی کفکیردن
سوزوب برلنکره وضع برله اوزرینه یاغمش رغن ساده
حاشلیوب اعلا طوبره یوغوردی دخی دوکیله وسیاه
بوبر دخی اکیله اکثری خانه لرده پشورلر نفیس اولور
اکر حمیر ینه یمورطه قرلسه دها اعلا اوله جغی بدیهیدر
بو یوفقه پاره لری بیوجك کسیلوب ایچنه دره اوتی
وسعد نوسلی بیز قونیلور ایسه یوغورتسز تناول اولنه
بوکا دخی پروا ایدیلر

عادی لوقم طریق طبخی مقدار وافی دقیق خاصه برایکی قاشق
رغن ساده وبرقاج یمورطه اضافه سیله کرکی کبی
یوغوریلوب لوقم شکلنده یاپلدقده یاغده قزارتله لر
نوع دیکر تنجره یه مقدار وافی صوقیوب قیناسفه باشلدقده
دقیق خاص قویه رق قوامه کلنجه قاریشدیره لر بعده ایندیروب
برقاج قاشق یوغورت وطوز واوج بش یمورطه ایله برمقدار
اون سرپه رك لوقم حمیری اولنجه ایوجه یوغوروب
برقاج ساعت ترك ایدنصکره حمیر تخته سنده مطلوب
اولان شکله قوندقده بول یاغده قزارتله لر قبارر
وحیلی وقت طیانوب هردرلو تناول اولنور نوع آخر

مقدار

٥٧

بعده اللرینی رغن ساده یه بولاشدیروب برقاج دفعه بواصول
ایله ده یوغوریلدقدن صکره جوزکبی قطع ایدوب آهسته
آهسته اوقلاوه ایله التنه جزئی نشسته قویه رق اچیله
تمام اینجلدکده تپسی یی یاغلیوب اوزرینه بشر یوفقه قونلدقدن
رغن سرپوب هربشده بواصوله رعایت اولنه رق نصفی
اولدقده عادتا مطلوب اولان ایچی وضع برله ینه اوزرینه
یوفقه لرقونیله رق تکمیلنده اوزرینی درت بلوك کسوب
ینه برمقدار رغن ساده حاشلنه بعده فرونده طبخ اولنه لکن
حمیر اچیلمق ایچون تجربه یه محتاجدر بعض حمیره یوغوریلورایکن
اللرینی رغن زیت ایله ترغین اولنمق لازم کلور
ورغن سرپلدکده آز سرکه زیرایاغی چوق اولورایسه
سوزمکه محتاج اولور

فنجان بورکی طریقی آنفا ذکر اولنان یوفقه لرآچیلدقده
اوج درت قاتنی حمیر تخته سنه وضع واوبك اوبك ایچ
قیوب ینه اوزرینه یوفقه لرایله اورتلدکده اوزرینه
فنجان ویاظرف ایله باصوب قطع ایده لر بعده تابه ده
قزغن یاغ ایچنه اته رق وبابه یی صالایه رق قزارتیله
ویاخود تپسی ایچنه دیزیلوب اوزرینه یاغ حاشلنوب
فرونده طبخ اولندقدن صکره طیاغه دیزوب تناول بیوریله
بوایچه یوفقه اصولی بلکه به محتاجدر ویاخود استادردن
کورلمك لازمدر

باد بخان ترشیشی طریقی مقدار اولق
اوقیه باد بخان تدارك ایدوب
ساپلرین کسوب دوردپاره
ایدرك ایوجه حاشلیوب برپت
ایچنه استف برله اوزرینه
تخته وواغرجه طاشلایه بشر
اون ساعت ترله اولنه که آنجق
صولری چیقه بعده برمقدار کوفته
ومسدوس ایچنه طوغرایوب
ورقاج باشی مرمساق دیشلریی
دخی بکیشر پاره ایدوب اشبو
باد بخانلرك اره لرینه طولدیره رق
بینه کوفسك اوزوجه صابلریله
صاروب برسرلی قاوتوس ایچنه
استفاید وبو اوزرینه چقیجه
سرکه قونیلدبعده اوستنی براغرم
طاشایله باصدیروب یکری کون
مرور نده تناول بیوریله غایت
اشتهاکتوریجی ترشی اولور

٥٦

طوغرايوب جزئی طوزايله برايکی طاشم قينا توب صويني
سوزدکده برايکی قاشق ياغ ايله تکرار تا به ده صويی کيدنجه
پشدکدن صکره ايندير وب برقاج يمورطه يی چالقوب
ايچنه آنيدخی الشديرد قده جزئی دخی پشوروب فوق
وتحتنه اچلمش يوفقه لردن قونيلوب اوزرينه يانمش رغن
ساده کزديروب فرونده ياخود قوراوزرنده طبخ اولنه
ساج اوزرنده دخی پشمسی ممکندر

باچه بورکی طريق طبخی قيون باجه سندن تدارک ايدوب
عادتا صوده ازکيجه پشوروب حاضرايده لر بعده مذکور صو
بورکی وادی يسنده يوفقه لری آچوب بربولجه قابک ايچنه
رغن ساوه قيوب ياندقده بويوفقه لری ايچنه اتوب برايکی
قينا دقده آلوب دلکلی کفکيره وضع برله ياغی سوزلدکده
تپسی اوزرينه يايوب آره لرينه پچه صويی سرپوب مقدار وافی
اولد قده مطبوخ پاچه يی پاره ليوب اوفق کموکلريله برابر وضع
ايدنصکره ينه اصول سابق اوزره استنی اورتوب فرنده
وياخود استنه ساج قپايه رق قورايله طبخ اولنه بک نفيس اولور
ساقز بورکی اره سنه پاچه قونلسه ده اولور

اينجه بورک معرفت طبخی اعلاد قيق خاصی اله يوب عادتا کوجک
تپسی ايسه درت بش يمورطه دها بيوکی بوکا مقيس در
مذکور دقيقک ايچنه قرلدقده وافی طوزوصوايله يوغوريله
شول درجه که بچاق ايله کسلدکده کوزکوزاولنه

بعده

٥٥

اقتمه ساقو بورکی طریقی مطلوب المقدار دقیق خاص ایوب عادتا
ساده صوایله حمیر یا پوب قطائف حمیرندن دها زیاده صولندرر قدد
کل لمش ساجی ایوجه قزدیروب قبّه لو طرفی جزئی
یاغلیوب قاشوق ایله معمول حمیری دوکه لر قزارمقسزین اول
یوفقه یی قالدیروب بر بنی دخی دوکه لر مراد اولندیغی قدر
اولدقده مناسب تبسی یی جزئی یاغلیوب بش اون دانه سنی
قودقده اینجه قیملوب رقیق صوغان ایله قاویرلمش قیمه دن
قیوب ینه اوزرینه معمول یوفقه لردن دوشیوب اوزرینه
یاغ کزدیروب فرونده و یاخود اوزرینه ساج قپایوب
التنه و اوستنه آتش دوکیله رک طبخ اولنه عجائب چاشنی
پیدا ایدر مجربدر

ساج بورکی طریقی عادتا حمیر یوغوروب یوفقه اچدقده
ایچنه چیک اوله رق اینجه قیملمش و صوغان چشملمش طوز
و بولر و دارچین اکلمش قیمه یی اینجه دوشیوب اوزرینه
ینه بر یوفقه و بوایچ قونیله رق یوفقه درت اولدقده
اصول اوزره التی کل لمش و قبه طوفی یاغلمش قزغن
ساج اوزرینه قیوب قزارد قده چویروب طرف دیگرینی
دخی قزارتوب ساچدن ایندیردکده تره یاغیله ایوجه
یاغلیوب برتپسی اوزرینه قاچ عدد مراد اولنورایسه یاپیلوب
بر بری اوزرینه استف اولنه اعلا اولور

صوغان بورکی اصول طبخی اوج بش بش صوغانی خرد مجه

قزنك تره سی صلطه سی
طریقی بخه لرده اولور قزنك
تره سی تغیر اولنان قورمزی
لاتین بچکلرندن جمع ایدوب
اعلا رغن زیت و لیمون و طوز
و قاب ایچنده قارشدیروب
اوزرینه دوکه لر یك نفیس
اولوب بو اصول اوزره عادتا
بستانی نیشیل تره دن دخی
اولور اما قزنك تره سندن
دها اعلا اولنه جغی بیلمیدر
مسلم

٤٥

ایجی وضع اولنور وبعض ضیافتلرده لطیفه ایچون اول یوفقه لری
بر بیوجك تبخره اورتاسنه برکبیر بوش طاسی منعکساً قپایوب
اوزرینه برسنوال محرر وضع ایله پشدکده ایچندن طاسی آلوب
برمناسب تپسی یه برجانلی کوکرچین ویاولج قیوب اوزرینه طاس
کبی مذکور بورکی قپایوب وبرقاج اینجه منفس ایچون بلور سوزدلوب
تمام صره سنده اکله شروع اولندقده دیوانه حیوان اغازه
کونه سسس چیفاردقده باعث ضحك اولور لکن بودرلوسی
همان اوان اکله قریب قپایوب کتوریرلر زیرا
وقت کجسه بونالمسی محتملدر
تورك بورکی طرز طبخی مقدار وافی دقیق خاص له یوب
عادت اوزره اوزلیجه یوغوروب ایکی پاره ایدوب
پشوریله جك تپسی مقداری اقلاوه ایله اچدقده یاغمش
رغن ساده ایله یاغلیوب جوانب اربعه سندن بوکوب
طوپلندقده یینه بواصول اوزره آچوب بوکله التی سکز دفعه
اولدقده تپسی یی یاغلیوب اوزرینه وضع وقونیله جق
مطلوب اولان ایچنی دخی مذکور بورکلر مثللو قیوب
دیکر پاره حمیری دخی بواصول اوزره یاپوب اوزرینه
یاپیله وبچاق ایله اون اون بشکره دلوب فوونده ویاخود
قوراوزرنده ایکی طرفنی قرارته لراکر حمیری یوغوریلور ایکن
یمورطه ده قریلورایسه دهاکوزل اولور بو بورکه الت
اوست بورك دخی دیرلر

اقمّده

٥٣

ایدوب هربرینی تك تك برتخته اوزرینه سروب وبرایکی
یمورطه یی برمقدارات صویی ویابیاغی صوایله چالقیوب
ال ایله یوقه یه سوروب ایکی قات ایتدکده حاضرلنان
هرنه درلو ایج قونیله جق ایسه طولنه طوغری وضع اولنه
اولا ایکی طرفندن بعده ایج قونیلان طرفندن بوکیله مستطیل
الشکل اولدقده برتپسی یه وضع ودیکرلرینی دخی بویله ایدوب
تمام اولدقده برقاشق رغن ایله قورا وستنده قزارتوب
وطرف دیکرینی دخی قزارتدقده تناول بیوریله قولایله خرج عالم
وخفیف بربورکدر

قپاق بورکی صنعت طبخی برمناسب تبخره قپاغنی یاغلیوب اوزرینه
یوغورلمه هنکامنده ایچنه یاغ ویمورطه قونلمش حمیردن
اینجه رك اچلمش یقه لردن بشاون عدد یایه لر بعده
اینجه قیلمش قیون قیمه سنی وبرقاج باش صوغانی اینجه طوغرانوب
برمقدار طوز ایله برتابه ده جزئی قاویردقده اچنه دارچین
وبوبر وقبوغی چیقمش بادم وفسدق اصافه سیله مبسوط یوقه
لرك اوزرینه قیوب اوستنی باقی بشاون یوقه ایله دخی
اورتوب ودها اوزرینه برمناسب ساج ویالنکر قپایوب
التنه واوستنه قوردوکه رك طبخ اولنه برنازك بورك
اولور یاخود قیمه یرینه برمقدار قوزو وطاوق جکری
وبرمقدارات صویندهپشمش پلاو علاوه اولنوب سابق
وجهیله حرکت اولنه ویاخود ذکر اولنان طاوق بورکینك

پچروز بالغی صلطه سی طریق
برقاج پچروز بالغی قغلمجی
کوله صوقوب برایکی قیقه
طورردقده پچقاروب اوزرندن
زارکجی اولاندریسنی صویوب
اتنی طلاش کبی اینجه تفتکیوب
برطباغه وضع برله اوزرینه
دره اوتی ومعدنوس وسرکه
قیوب واوزرینه رغن زیت
کزدیروب تناول بیوریله
حله فنا اولماز مسلا

٥٢

بعضیلر حمیرینی قطایف حمیری کبی صولویا پوب تپسی ویاساج اوزرینه
ال ایله چاپك چاپك اورورلر ایمش وارا لقده یمورطه صاریسینه
برعبا پاره سی بولاشدیروب ساچی سلرلر ایمش هله تیمور
ساچه یاپشمار غفلت ولنمیه

سوت بورکی اصول طبخی خالص برقیه سوته بش التی یمورطه
والی درهم مقداری دقیق خاص ضمیله ایوجه چالقدقده برکاریله
تپسی یه برایکی قاشق رغن ساده سوروب بومعمولی اوزرینه
دوکه لر قورا اوستنده اوزری نوعا قزارنجه طبخ اولنه لطیف
اولور یاخود التنه اوچ درت یوفقه واره لری ترغین واوزرینه
کذلك یوفقه وضع اولنور ایسه اولوقت فرونده طبخ اولنور
دها بوکنلی وکوزل اولور

طاوق بورکی اصول طبخی برطاوغی بعد التطهیر مقدار کفایه صولیله
یومشاینجه بشردکه نصکره اتلرینی ایوجه تفتك کبی پاره لیوب
وبرایکی باش صوغانی اینجه طوغرادقده یاغده قاویروب مطبوح
طاوق پاره لرینه قارشدیروب حاضرایده لر بعده برتپسی لی
یاغلیوب اینجه اچلمش بش اون یوفته وضع واوزرینه مخلوط طاوغ
وینه اوزری بش اون یوفقه ایله اورتیلدکده حاج واری بجاق
ایله کسیلوب برمقدار یاغمش رغن خالص حاشلنوب فرونده
طبخ ویاخود قیغلجلی آتش اوزرینه قیوب واوستنه ساج
اورتوب ینه آتش قونلسه ده اولور
قول بورکی طوز طبخی مطلوب المقدار ساجده پشمشریوفقه تدارك

ایدوبر

١٥

ساقزبورکی اصول طبخی ایکی آوچ دقیق خاصدن اللوب بردیکه
قاب یچنه الکدن کچوروب وضع اولنه وبر یمورطه قریله
دهاز یاده مرایسه یه بواصوله رعایت اولنه یعنی
ایکی آوچ دقیقه بر یمورطه کفایت ایدر بعده یوغوروب
حل اولدقده آزاز صوقیوب برمقدار طوز ایله آلشدیروب
حاصلی لقمه حمیرندن صولوجه اولوب ال ایله شولدرجه
چالقیه لرکه آوچ ایله قبض اولنوب قالدرلدقده بتون
حمیر برابر قالقه تعجیل لازم دکلدر صکره برقطائف تپسی سنی
کللی اتشراوزرینه ساج ایاق ایله باش اشاغی ترسنه
قپایوب اوجه قزدقده معمول حمیرمدن برقبضه الوب
تبسینك اوزرینه اوروب قالدیره لرچونکه برمقدار یغی
طوتار دیکرمحلنه یه بویله ایدوب چابك چابك الحاصل بوشر
محلی قالمیوب بربرینه اولانه برایکی دقیقه مرور ندقاولوب
کندوقالقار کبی اولدقده الوب برطرفه قویه لرارالقده
تپسیی برمقدار صاری بالمومی ایله سیله لرکه قالقمه سی
آسان اوله اکرباقرساج اولورایسه دهاقولای اولور
آندنصکره بوندری ذکر اولنان یوفقه بورکی کبی اره لرینه
طاوق صوبی ویایات صوبی ورغن ساده سرپه رك پشوریلورایسه اوزرینه
یاخود فقط رغن ساده سرپه رك پشوریلورایسه اوزرینه
کسلمش شکرحاشلنور بودخی اعلا اولور هله هرنقدر
زحمتی چوق ایسه ده لطافت طعمی دهازیادہ درانکار اولنماز

دروندہ مسطور ساقزبورکی یوفقه سی پشوریلان تپسی نك اتشه کلان طرفی اصول اوزره کوللك لازمدر اکرباقرساج اولورایسه اوده بویله دراکر یوفقه لری صاقلنوب اراولنور ایسه ساجده ازاجق زیاده توقیف اولنه چوق وقت کلاجکی صاقلنورحین حاجتده قوللانیلور

* 50 ve 51. sayfalaf sehven 05 ve 15 olarak yazılmıştır.

٥٠

صوبورکی طریق طبخی مطلوب المقدار دقیق خاص اله یوب صوقومیه رق
قبول ایتدیکی قدر یمورطه وبرمقدار طوز ایله یوغوروب
اون ایکی یاخود اون درت پاره ایدوب هر برینی وضع اولنه جق
تپسی مقداری آچدقده ایکیسنی ترك ایدوب باقیسنی بربیوجك
تجره ایچنه صوطولدیروب برمقدار طوز ایله کرکی کبی قیناد قده
معمول یوفقه لری تك تك پشوروب دلکلی کفکیره چیقاروب
صویی سوزلدکده تکرار تمیز اصطار ایله قوریلیوب اصول ایله
بوروشقلرینی اچه لر بعده رغن ساده یاقوب حاضر ایدوب
تپسی یی بویاغ ایله یاغلدقده مقدم ترك اولنان چیك یوفقه
سروب اوزرینه برقاشق یانمش یاغدن قویه رق یوفقه نك
نصفی اولدقده قیمه ویاپیز قنی مراد ایسه عاد تاسابق بورکلرکبی
ایچ یاپوب قویه لر ینه اوزرینه باقی یوفقه یی برر قاشق یاغ
ایله دوشیوب تمام اولدقده اوزرینه ترك اولنان چیك
یوفقه اشنی قیوب قورا وزرنده آهسته پشوب التی
قزارد قده اصول ایله چویروب طرف دیکری دخی قزارد قده
ایندیروب بجاق ایله کسه رك طباغه استف اولنه پك
خفیف بورك اولور یوفقه لرسیجاق صودن چیقارلدقده
صویی سوزلمك ایچون دلکلی کفکیره قونلدقده
کفکیرك قبّه لوطرفنه قونلسه دها آسان اولور چونکه
طوپلنورایسه اچلمه سی کوچدر

ساق

٤٩

اینجه چنتوب رغن ساده ده قاویروب قونیله جوق قیمه ایله قارشدیریلور
ایسه قیمه دخی تازه لنوب اویله قونلسه دها اعلا اولور
یاخود پیزلمیرا اولنور ایسه اعلا تازه قشقوال پیینزینی
رنده دن کچوروب اینجه طوغرانمش دره اوتی و برایکی
یمورطه ایله ایوجه یوغوریلوب قیمه یرینه قونیلوز
بودخی یازکونلونده پك اعلا اولور

پوف بورکی طریق طبخی مقدار وافی دقیق خاصی الکدن کچوروب
حمیر تخته سنده اولدیغی حالده اورته سنی اچوب برمقدار
ارید لمش رغن ساده وطوز وصو ایله قتی جه یوغوریلکز
ارالقده الی یاغلیوب اینه یوغوره اکرچوقه ایسه ایکی پاره
ایدوب اوقلاوه ایله قرارجه اچلدقده اکرمرادا اولنور
ایسه دره اوتی ایله قارشمش پیزو یاخود صوغان ایله
قاویرلمش قیمه یی بودائره کبی اچلمش یوفقه نك برطرفندن
بدأ ایله اوبك اوبك بوایجی قرارجه قیوب یوفقه یی
اوزرینه قیوره رق صحن قیاغی ویاخود بشقه آلت
ایله نصف بیضی کبی کسه لر جمله سی تمام اولدقده تابه
رغن ساده یی یاقوب قرغن ایکن معمول بورکلری دردر
بشر آتوب حارا تشده تابه یی چالقیه رق قزارتدقدم
ال کفکیری ایله الوب دکمکلی بیوك کفکیره قیوب یاغنی
سوزلدکده طباغه وضع برله سیجاق ایکن تناول بیوریله مشهور
بورکدر اکر حمیرینه برایکی یمورطه قرلسه دها اعلا اولور

ماروله صلطه سی طریق برمقدار
ماروله کوبکلرینی برقاچ پاره ایدوب
طباغه وضع اولندقده برقاچ
ایچنده سرکه ویالمون ورغن
زیت وطوز ایله بوجمله یی
ایوجه قارشدیروب مذکور
طوغرانمش ماروله اوزرینه
دوکه لر عربستان طرفنده
بواصول ایله یاپارلر ایمش
مهم

٤٨

طباغه وضع برله اوزرينه ليمون صفيلوب تناول بيوريله اكر
كندوصويله برايكى يمورطه چالقيوب عادتا تربيه اولنورايسه
دها رعنا اولور ياخود ياكز معدنوس وصويله قينايوب
صوغود قده اوزرينه چيك زيت وليمون قونيلورايسه ده نوع
ديكر اولوردها حفيف اولوردبومشهوردر
بشنجى فصل حميردن معمول بورك نوعندن اولان اطعمه بيانندە
يوفقه بوركى طريق طبخى دقيق خاصدن عادتا طوزايله حمير
يوغوروب قاج يوفقه مراد اولنورايسه تپسى قدر اوقلاوه
ايله اينجه رك اچوب ساج اوستنده پشوردكدن صوكرا
برايكى يمورطه چالقيوب وايچنه طاوق صويى وياخود ات
هيج بولنمازايسه برايكى فنجان بياغى صوقيوب حاضر ايده لر
بعده تپسى يى رغن ساده ايله ياغليوب اوزرينه بر يوفقه
وحاضرلنان يمورطه دن طاوق يلكيله سرپوب
برمقدار دخى يانمش تره ياغى سرپه لر بواصوله رعايت
ايدرك بربرى اوستنه ترتيب ايدوب يوفقه لرك نصفى
اولدقده قاويرلمش قيمه سرپوب ينه اوزرينه باقى قلان
يوفقه يى يمورطه وياغ سرپه رك تكميل ايدوب فرونده طبخ
اولنه وياخود قوراوزرنده اهسته اهسته پشوب
التى قزارد قده براصول ايله چويروب طرف ديكرى دخى
قزارد قده ايندريوب وكسوب پاره پاره طبق اوستف
ايله سيجاق ايكن تناول بيوريله اكر برمقدار صوغانى

٤٧

وبرقات بالق وبرمقدار دوكلمش ماستكى يله بواصول
اوزره تكميل اولنجه بعده طوز وبوبر وداريجين قيوب
برمقدار دخى صوايله اهسته اتشده تمام پشدكده
طباقلره توزيع وليمون صقوب تناول بيوريله

ديكر بالق پلاكيسى طريق طبخى مقدار كفايه بالق تدارك
ايدوب ايوجه يقاد قدنصكره برقاج باش صوغانى
هوانده دوكوب حل اولنجه ايچنه داريجين يكى بهار ليمون
يمورطه طوز وبوبر بوجمله يى صوغان ايله ايوجه قارشديروب
يقانمش بالقلرك اوزرينه دوكوب ايكى ساعت مقدار
ترك ايده لر بعده يقانمش معدنوسى طوغرايوب برقاب
ايچنده رغن زيت ايله اتشده اولديروب اوستنه اقتضاسى
قدر صوقيوب برطاشم قيناد قدنصكره بالقلرى
بواجزالرايله برابر وضع ايدوب تمام پشدكده طباقلره
وضع ايله اقتضا ايدر ايسه اوزرينه ليمون صقوب
تناول بيوريله اعلا اولور

استرديه پلاكيسى طريقى مقدار وافى استرديه يى اصولله
اچوب قبوغندن بعد الاخراج برقاب ايچنه جمع اولندقدنصكره
برتنجره ايچنه برمقدار زيت ياغى قيوب قورا اوزرينه
وضع ايله ايوجه ياندقده اوزرينه طوغرانمش معدنوس
ومذكور استرديه ايچلرينى وبرپارچه دخى صوقيوب
برايكى طاشم يعنى بش اون دقيقه قيناد قده ايندروب

تكه صلطه سى طريقى
تكه ديد كلرى كوجكوكه سى
مقدار وافى تدارك ايدوب
وقيناره صوده حاشليوب
صوغوده قده باش
طرفلرى ون وقويرق طرفلرى
طوته رق چكوب بياض
ايجى فصوليه كبى چيقدقده
طوزليوب برطباغه وضع
ايدوب استقوس كبى
اوزرينه معدنوس
ورغن زيت وليمون
صقيلور وياخود سراد
اولنور ايسه توه توروضع
اولنورينه رغن زيت
وضيله تناول بيوريله

طنا پلاکیسی طریق طبخی طنا اتنك کودن طرفدن تدارك
ایدوب اوفه رق پاره لیوب بعد التطهیر تنجره یه وضع برله
اوزرینه چیقنجه صو قیوب طوزایله قیناد قده کوپکنی لوب
پشمکه قریب اولد قده برمقدار معدنوس قیوب برایکی
طاشم دها قیناد قده ایندرمکه ایکی دقیقه قاله رق مطلوب
المقدار لیمون صوپی قونیله ایندرلد کده طباقلره توزیع
اولنوب صوغود قده تناول بیوریله

کفال بالعی پلاکیسی طریقی ایکی قیه کفال تدارك ایدوب
ایچی چیقارلد قده اورته سندن عرضنه ایکیشر پاره ایدوب
بعد التطهیر طوز لنوب برایکی ساعت ترك اولنه بعده یوزدرهم
مقداری صوغانی ایچنه طوغرایوب برتنجره یه وضع برله ایچنه
جوز قدر رغن ساده و برفنجان زیت یاغی وطوز قیوب
سیاضجه بشوروب اوزرینه مذکور بالقلری صره سیله
استف ایدوب اوزرینه چیقنجه صوایله طبخ اولنه ایمه سی
قریب اولد قده برقبضه معدنوس طوغرایوب قونیله وبرفنجان
لیمون صوپی دخی وضعیله ایندیریلوب سیجاق ایکن
تناول بیوریله یاخود انفاً ذکر اولنان طنا پلاکیسی کبی
طبخ اولنوب صوغود قده اوزرینه چیك زیت یاغی
کزدیریلوب تناول بیوریله اعلا اولور

یاغسز اسقری پلاکیسی طریق طبخی مقدار وافی اسقری
تدارك ایدوب بعد التطهیر برتنجره نك ایچنه برقات معدنوس

٤٥

پاپلش بولاماجه بولا یوب قزارته لر اکله شایان
طعامدر یاخود ساده جه کورك قزارتوب اکل بیوره لر
اوکلی تحریر اولنان قزارتلمش تکرلك بادنجانلری
برمقدار صوایله صحنده قیناتوب اوزرینه صارمساقلی یوغورت
دوکولورایسه یوغورتلی بادنجان دیرلر اعلا اولور
چکرطواسی اکثریا چارشولرده صاتزلر طریقی قیون ویاقوزو
چکرندن تدارك ایدوب بعد التطهیر اوفه رق طوغرایوب
قانی وصویی کوکسی سوزیله بعده بوپاره لری
دقیق خاصه بولا یوب تابه ده یانمش قزغن زیت ایچنه
اتوب خارا تشده ایوجه قزارد قده تابه دن کفکیر ایله
الوب برطباغه وضع ایتدکده نصکره برقاچ صوغان
ایله معدنوسی پیاز یاپوب اوزرینه قویه لر
کوزل اولور
خمسی یا لغی طواسی طریقی وافرجه خمسی تدارك ایدوب
تك تك اینجه بجاق ایله قارنلرینی یاروب ایچلرینی
ایتلاو دقدنصکره تمیزجه ییقایوب اینجه قاشق
پاره لرینه ویاکوچك کباب شیشلرینه باشطرفلرندن
کچوروب دقیق خاصه بصدیروب قزغن رغن
زیتده حارا تشایله قزارته لر تمام کوردکده
طباغه وضع واوزرینه بول لیمون صقوب تناول
بیوره لر پك اعلا اولور

بقله فلزی صلطه سی
اکثریا بقله فلاکثور دلاکد
بنجوانلر پچرلر طریق ترتیبی
مذکور لردن برازجع ایدوب
عادتا خاشلیوب صوغوقده
اوزرینه طوز وبوبر
ومعدنوس ولیمون
ویاخود سرکه ورغن زیت
قوینله رق تناول بیوره لر
اکر فندق تره توری
قوینلوب رغن زیت
کزدیریلور ایسه دها
اعلا اولور

٤٤

قپاغه اله رق یاغنی سوزه رك طباغه وضع وینه لیمون
صقوب تناول بیوره لر پك نفیس اولور اکر بو تکلفلر
اولنمازایسه بالغی دقیق خاصه باتیروب قزغن یاغ ایچنه وضع
چویره رك قزارته لرشهوری بودر
مدیه طواسی طریقی مقدار وافی مدیه تدارك ایدوب
ایچنی اصولیله اچوب برقابه جمع ایده لر بعده تابه ایچنده
رغن زیتی یاقوب بوایچلری تك تك دقیق خاصه یاتیروب
قزغن یاغنده قزارتدقده برطباق ایچنه وضع برله توزه
باتیره رق سیجاق ایکن تناول بیوریله دها اعلا سی
صولوجه فندق ترہ توری یاپوب اوزرینه بولجه دوکوب
تناول بیوریله لذیذ اولور
بادنجان طواسی طریقی مقدار وافی طومبلاق بادنجان
تدارك ایدوب تکرلك تکرلك طوغرایوب
طوزلیوب بوساعت مقداری طوروب اجی صویی
جیقدقده تابه ایچنده رغن زیتی یاقوب بوبادنجان
پاره لرینی ایچنه اتوب ایکی طرفی تمام قزارد قدنصکره
برطباغه چیقاروب تناول هنکامنده دوکلمش صرمساغی
سرکه ایله قارشدیروب اوزرینه دوکه لروتناول
بیوریله یاخود عادی کمر بادنجانی در درپاره شق
ایدوب فقط کوکلرینی کسمیوب برقزندن ایرمیه رق
یاغمش قزغنك یاغه اتیله جنی وقتده دقیق خاصدن

یاپلمش

کسوب بچاق ایله کولباصدی کبی دیلوب شمشیرهاون ایله
ایوجه پاره لری قوپمیه رق دوکوب طوز بوبرودارچین لیوب
برقاج باش صوغان چنتوب ترك ایده لر بعده تابه یه رغن
ساده قیوب تمام یاندقده معمولات پاره لرینی قیوب قزاردقده
برطباق ایچنه وضع برله تناول بیوریله

استقری بالغی طواسی طریق اعمالی مقدار وافی بالق تدارك
ایدوب ایچنی تمیز لیوب یقایوب برمقدار طوز لیوب ترك
ایتدکده برقاج باش صوغان صویوب هاونده ایوجه
دوکوب وبرمقدار یکی بهار ودارچین وقرنفل وطوز
وبوبر قونیله رق ایوجه قاریشدیروب وایچنه یمورطه
قروب ولیمون صقوب بولاساج قوامنه کتوره لر بعده
مذکور بالقلری بومعوله بولایوب ایکی ساعت مقداری
توقیفدن صکره تابه ایچنه برینك باشی برطرفه
وایکنجینك اوبرطرفه اوله ایوجه استف ایدوب
اوزرینه سقدمدن یانمش اولان زیت یاغی دوکوب
التی قزاردیغی کورلدکده تابه یه محصوص اولان
تنکه دن معمول قپاغنی اوزرینه قپایوب تابه نك
یاغنی سوزوب جویردکده بالقلری قپاغك اوزرینه
الوب استفنی بوزمیه رق اصول ایله تابه نك ایچنه
جویروب قویدقده سوزلمش اولان یاغی اوزرینه
وضع ایده لر جانب دیکری قزاردقده ینه اصول اوزره

دوسبی صلطه کی طریق خیاری
دورت پاره طولنه شق ایدوب
وعرصنه دخی اوفق اوفق
طوغرایوب طوزلدقدن صکره
دوکلش صرمساق ایله سرکه یش
قاریشدیروب اوزرینه
دوکوب رغن زیت دخی
کزدیریله اکر معدنوس
بولنور ایسه اوزرینه
طوغرانمش قونیله بعده
سرکه سی ویاغی وضع اولنه
یاخود قورق صویده صارمسق
ازلمشی ویاغی صوقونیلوایسه
قوروق جاجغی اولوریك
قولایدر

٤٢

چيك پرنج وطوز وبوبر ايله يوغوروب اوزونجه كوفته
كبى يا پوب قينارصوايچنه آتوب ايوجه پشوره لر بعده
چيقاروب صوغود قده برقاج يمورطه چالقيوب
بويايلمش كوفته لرى ايوجه بولايوب قزغن ياغده
قزارته لر مشهور برطعامدر

بادنجان مجرى طريقى مقدار وافى بادنجان الوب وطولانى
ياروب ايچنى چيقارد قده خفيفجه طوزلى صوايله بوايجى
برمقدار قيناته لر بعده حرده صوغان طوغرايوب
ياغده كوزلجه قاويروب ايچنه برمقدار قاويرلمش قيمه
ومعدنوس وطوز وبوبر ومذكور ايجى دخى وضع برله
يوغوروب وبرقاج يمورطه دخى چالقيوب بواجزالرايله
قارىشديره لر اندنصكره برتپسى ياغليوب اويولمش
بادنجانلرك نصفنى ديزوب ومعمول ايچى دخى بادنجلرك
ايچنه قيوب نصف ديكرى قپاق كبى اوزرينه قپايوب
فرونده طبخ ايتديريله ياخود برمناسب قپاق قپايوب
فوق وتحتندن اتش ويره رك پشوره لر كوزل
طعام اولور

دردنجى فصل طواتعبيراولنور تابه طبخ اولنان
طعامل وپولاكيد بيانده در ات طواسى كولباصدك
شكلنده اولور طريوطبخى قيون اتنك كوكسز
بوط طرفندن تدارك ايدوب بيوك يمورطه قدر

كرر

٤١

پشوب التی قزارردقده چویروب طرف دیکریی
دخی قزارتله لراك قولایی بودر
نوع دیکر طریقی مقدار وافی لحم تدارك ایدوب برقاج
باش صوغان ایله ایوجه اینجه قیوب کندو مثلی قدر
پشمش پیلاو ایله هاونده کرکی کبی دوکوب پرنجی حل
اولدقده ایچنه اوج بش یمورطه قیروب ومعدنوس
وطوز ایله حمیر کبی یوغوروب اوزرینی اورتوب
یارم ساعت ترك ایده لر بعده برر قاشق قزغن یاغ
ایچنه وضع برله قزارتله لر غایت قبارر الك
اعلاسی بودر
فصولیه مجری طریقی تازه یشیل چالی فصولیه سنی
بیاغی صوده طوز ایله ایوجه ارکنجه حاشلدقده قیمه
تخته سنده ایوجه قیوب برقاب ایچنه وضع برله دقیق
خاص سرپوب یواش یواش طوب اولمدن اوغوشدیرلر
ارشته کبی اولدقده یمورطه قیروب برمقدار طوز
قیوب وقاشق ایله چالقیوب قزغن یاغده برر قاشق
دوکه رك قزارتله لر اکر استرلرایسه یمورطه ایله
برمقدار دخی قاورولمش قیمه قویه لر اعلا
برطعامدر
قادین بودی طریق طبخی مقدار وافی لحم تدارك
ایدوب ایوجه قیوب وصوغان چنتوب برمقدار

جاجق طریقی برایکی خیاری
اینجه جنتوب برمقدار طوز
سرپدکده صاویره لوبعده برقاج
دیش صرمساغی برقاب ایچنده
طوز ایله ایوجه ازوب
صل اولدقده اعلا ازلمش
طوبره یوغوردی ویاخود
جناق یوغوردی ایچنه
مزبورن قیوب ایوجه
جالقندقده چنتلمش
خیارك اوزرینه دوکوب
وبرقاج پاره بوز علاوه سیله
تناول بیوریله فصر
صیفده بك اعلادر
طشره لوده برفنجان سرکه
علاوه ایدرلر واقعده
طعمی بشقه لشور وفنا
اولماز

مهم

٤٠

ایله پیاض قیوب تناول بیوریله
معدنوسلی صقمه کوفته معدنوس طوله سی دخی دیرلر
اصولی مقدار وافی قیون اتندن تدارك برله کرکی کبی
قیه لربعده برقاج باش صوغانی دوکوب وصقوب صویني
الدقده بوقیمه نك اوزرینه قیوب مقدار وافی طوز ایله
وبرآوج پرچ ایاپیوغوروب اینجه طوغرانمش معدنوس ایله
یوارلیوب تنجره ایچنه استف ایدوب واوزرینه براز
لیمون صویی قیوب برمقدار خفیف اتش اوزرنده
پشدکده تکرار اوزرینه ات صویی ویاخود بیاغ
صوقیوب قوامنجه بشوره لر اعلا وخفیف
برطعام اولور

مجمر ایکی نوع اولوب بریسنك طریوطبخی صوغانی
اینجه چنتوب ومعدنوسی دخی پیراق پیراق آیروب
طوز ایله بومعدنوسی وصوغانی اوغوشدوره لر
بعده ایچنه قاورولمش قیمه واصلنمش فرنجله ایچی
وبرقاج یمورطه ایله کرکی کبی یوغوروب مجمر تابه سنك
ایچنده رغن ساده یاندقده تابه کوزلرینه بومعمولی
قاشق ایله دوکوب قزارته لر اکر مجمر تابه سی یوق
ایسه بیاغی تابه ایچنده اولور فقط یاغ قزغن
اولق لازمدر یاخود برصحن ایچنده یاغی یاقوب
ایچنه بتون بتون بومذکوری دوکه لر قوراوستنده

پشوب

٣٩

طوزوبوبرایله کرکی کبی قیلدقده یوارلق ایدوب
رغن ساده ایچنده قزارته‌لر بعده برقاج صوغانی
اینجه تکرلك طوغرایوب ینه کوفته‌لر قزاردیغی یاغده
جزئی قاویروب ایچنه طوغرانمش معدنوس قیوب برقاج
کره دخی قارشدقده بومعمول صوغانی برصحن ایچنه دوشیوب
کوفته‌لری ایچنه وضع برله اوزرینه ایکی فنجان سرکه
وایکی فنجان صوایله آهسته قوراوزرنده پشوره‌لر
اعلا اولور

تربیه‌لی کوفته اصول طبخی اعلاجه قیون اتندن تدارك
ایدوب مقدار وافی صوغان وطوزوبوبرایله ایوجه
قیوب فندق مقداری یوارلیوب ساده‌جه صوایچنده
پشوروب صحنه قویه‌لر بعده برقاج یمورطه‌یلی قروب
مقدار وافی طوز ولیمون صویایله چالقیوب التش
اوزرنده قارپشدیررایکن قیولمغه یوزطوتدقده بشمشر
اولان کوفته نك صویندن برقاشق قویه‌رق التشدیروب
مذکور کوفته‌لرله اوزرینه دوکه‌لر مشهوردر

کیمیونلی کوفته طریق طبخی کرك قیون اتی وکرك صفراتی
هرقنغیسندن اولورایسه طوزوبوبر وصوغان
وکیمیون ایله کرکی کبی قیوب اینجلدکده مراد
اولنورایسه تابه ایچنده رغن ایله ویاخود اسقره
اوزرنده قزارتوب اوزرینه چیك صوغان وسعدتوس

اسقری بالفی نتره توری
طریق بالفی عاد تاحاشیلوب
قلچقلرندن وباشلرندن
ایرده قده برطباغه
دوشیوب اوزرینه لیمون
ویاسرکه ایله معمول فندق
نره توری وزیت یاغی
دیریله وبرازدوکلش
قرمزی بوبر دخی
کیله اعلا اولور

٣٨

مثلا برقیه طنا وقیون قبا اتندن تدارك ایدوب بعد
التطهیر قیمه تحته سنه وضع برله اوزرینه طوز وبوبر
ومعدنوس ومقدار وافی یعنی عادتا اوج درت باش صوغان
وبرمقدار مثلا یکرمیلك فرنجله ایچی قیوب بالطه ویا
چفته بچاق ایله کرکی کبی قیلوب معجون کبی حل اولدقده
اوزونجه یوارلیوب تابه ایچنده رغن ساده ایله قزارته لر
مطلوب ایسه صوغانی اینجه تکرلك طوغرایوب وطوغرانمش
معدنوس وطوز ایله اوغوشدیروب اوزرینه پیاز
قونلسه اعلا اولوریاخود بومعمول قیمه یی پاچه کموکلرینه
صاروب قزاردلسه دها تحف اولور
صوسز کوفته صنعت طبخی اینجه قیلمش قیورجق قیون
قیمه سنی طوز وبوبر ودارچین وبرمقدار صوغان
صویله یوغورروب یوارلق ایده لر بعده برتنجره نك
ایچنه برطاس وضع ایله درونه براز صو وبراز
رغن ساده قیوب واول طاسك اطرافنه بومعمول
کوفته لری یرلشدیروب تنجره نك قباغنی
قپاد قدنصکره بوغوسی چیقمامق ایچون خمیرلیوب
حفیف اتشده برایکی ساعت پشوره اکوخمیرلنمز
ایسه قپاغك اطرافنه یاش اصطار صارلسه ده
ممکندر اعلا وحفیف اولور
معدنوسلی کوفته طریقی مقدار وافی لحم تدارك ایدوب

طوز

بوکا اورمان کبابی دخی دیرلر

یانتنه برقاج قاب دیزوب حاصلی یاغ وصویني ضایع ایتمیه لر
پشمکه یقلشدقده اوزرندن کاغدلری الوب جا پلت
چویره لر تمام قزاردقده صرقدن برتپسی اوزرینه سلکه لر
طبیعی وکیلو ورد اچین اکوب تناول بیوره لر

طاوق یخنیسی طریقی برعدد طاوق وبرقیه سمیز قیوچق
اتی تدارك اولنوب بعد التطهیر ایکی پاره ایدوب لحم ایله
ایکیسنی بردن برتنجره یه وضع واوزری اورتلنجه صیکوب قورقد
قیناردقده اصول اوزره کچوکنی الوب تمام طاوق بتمکه
قریب اولدقده تنجره یی ایندیروب صوغوقده اوستنه
کلان یاغنی الوب برتابه یه قویه لر وبرقیه صوغانی
اینجه طوغرایوب برمقدار طوز ایله بویاغده قاریدقده
صوغانلری چیقاروب طاوغی اول یاغده قزارته لر
اکر یاغ وفا ایتمز ایسه برمقدار رغن ساده علاوه
اولنه صکره صوده اصلا نمشی وقبوغی چقمش خوددن
یارم قیه مقداری وبرفنجان سرکه ایله ایکیسنی برتنجره یه
قیوب ومقدم طبخ اولنان صویی دخی وستنه وضع ایله
آهسته آتشده طبخ اولنه اکر تریدمراد اولنور ایسه
اصول اوزره ترتیب ایدوب اوزرینه لحمدن قویه لر
اعلا اولور مقدم برابر حاشلنان ات دخی حاشلمه
تعبیر اولنان سوکش اولور
کوفته لر انواعی بیان اولنور کباب کوفته طریق طبخی

بالق یمورطه سی نره توری
طریقی مقدار وافی بالق یمورطه
تدارك ایدوب بسلدقدن صکره
دقاولندقده برقاج طمله
رغن زیت ولیمون صویی
قیوب یینه دقاولنه بو اصول
اوزره تاکه یوغورت کبی
بیاض اولوب قوامه کلدکده
طباقده وضع واوزرینه
فصدق دیزوب تناول
بیوریله

ایسه چیك زیت یاغی قونلسه فنا اولما زهله یموز
صقیلور اهمال اولمیه
قیوپریانی طریقی بربنجه ویاچایرده بربتونجه قیونك بولی
مقداری برقوقازوب ایچنه کلیتلو اتش یقه لر برایکی
ساعتدن متجاوز یانوب تمام قیوقزدقده برتونجه قیونی
بعد التطهیر طوز وبوبر لیوب آردبجاقلرینك انجکلرندن
برقویجه جبوغه کچوروب حاضرایده لر بعده قیونك
آتشی برطرز وتقریب ایله چیقاروب حالی قالدقده تطهیر
قیونی ایچنه آصوب قیونك اغزنی برساچ ویاقیغان طاشی
ویادیکر تپسی ایله پرکشدیروب واطرافنی چامور ایله صوایوب
درت بش ساعت ترك ایده لر اکر اوزرینه
مقدم چیقاریلان آتشدن وضع اولنور ایسه دهاجه
تمز پیشر مشهوردر
پریان تعبیر اولنور طشر لرده مشهوردر طریقی بتونجه
قیونی تطهیر ایدوب طوز وبوبر وصوغان صویله
اوغوشدردقده نصکوه براوزونجه صرغه کچوروب
واوزرینه کاغدلر صاره لر بعده اکر ممکن ایسه برمحله
اصماچبوغی یبغوب یاقه لر وبرآدم اتشدن اوزاق
اوله رق قیونك طولنجه ایکی عدد چتال اودون پاره لری
دیکوب قیون طاقیلمش ولاصرغی باش واشاغی
طرفندن مذکور چتالره ایلشدیروب آهسته چویره لر

والسّنه

٣٥

ارالقده چویره رك اوج درت ساعت پشدکده اوزرینه
طوماتز صویله بیاغی صو یاخود فقط صو قیوب ایوچه
پشدکده لحم مذکوری تخره دن چیقاروب باقی قلان صویی
پك ازیسه براز دخی علاوه واوزرینه برقیه مقداری
دودك مقارنه سنك خاصندن قیوب صویی قرارقالنجه
قینایه تمام پشدکده بربیوك لنکر ایچنه وضع برله اوزرینه
اینجه رنده لنمش پنیر سرپوب واورتاسنه مطبوح اتی دخی
قیوب تناول بیوره لر

یاغسز بالق یخنیسی طریقی برقیه مرجان بالغنی تدارك
برله تطهیر ایدوب برمقدار طوز ایله لر بعده بربچق قیه
صو ایله اوج درت باش صو غانك قبوغنی صویوب
در د رپاره ایدرك وبش التی باش صرمساغی دخی دیش
قبوغنی صویوب برتخره یه وضع ایله قیناد وب کرکی کبی
پشوب یارم قیه مقداری صو قالدقده ایچندن صو غانلری
وصرمساقلری بعد الاخراج صو غانلری اتوب انجق
صرمساغی صقوب لعافی چقدقده مذکور صویه قارشدیره لر
دیکر برقاج باش صو غانی اینجه طوغرایوب وطوغرانمش
معدنوس وبرازطوز ایله کرکی کبی اوغوشدیروب
مطهور بالقلرك ایچنه طوملکبی طولدیره لر اندنصکره
مقدم حاضرلنان معمول صویی اوزرینه دوکوب
برقاب ایچنده قوانمجه پشوره لر حین اکلده استنور

طوز یاقشور
مهم

قیابالغی تره توری طریقی
مقدار کفایه قیابالغی تدارك
اولنوب بعد التطهیر عادتا
حاشیلوب قلجقلرینی ایردقدن صکره
برطباغه دیزوب اوزرینه
صرمساق تره توری دوکه لر
اعلا اولور لکن صرمساق
تره تورینك طریقی برایکی باشر
صرمساغی دیش دیش
صویوب طاش هاونده
اغاج ایله کرکی کبی دوکوب
جسمی قالمادقده ایچنه برقاج
طمله زیت وبرقاج طمله لیمون
ویاسرکه وبرپارچه قورو
فرنجله ایچیله دوکه لر
اوج بش دفعه بواصوله
رعایت ایدوب یغورت
قوامنه کلنجه زیت وسرکه
ویالیمون قویه لر اعلا اولور
بوتره تور اسفناخ کوکی
اوزرینه قونلسه ده
پك یاقشور

٣٤

قبا اتندن الوب اوزونجه طولنه طوغرا يوب بعد
التظهير بر برينه قويجه ايپلك وياقناب ايله بغليوب جسم
واحد كبي ولدقده اون بش قدر محلندن بچاق ايله دلوب
صويلمش صرمساق ديشلرينى صوقه لر بعده قباغى امتيرلى
قپانور برتخره ايچنه يوز درهم مقدارى ساده ياغ ايله
وضع برله قپاغنى قپايوب خفيف اتشده اوج ساعت مقدارى
قنايه اينجق يارم ساعت ده بركره حاصلى اوج ساعتده درت
بش كره مذكور لحمى چويرمك لازمدر اندنصكره مقدار
كفايه پتاتز تعبيرا ولنان برنوع يرالماسنى الوب قبوغنى
صويوب مذكور تخره ايچنه برقيه مقدارى طوماتزك
صقلمش صويبله وبرمقدار بياغى صوقيوب اغزينى
قپايوب كركى كبى پشد كده صحنره تقسيم اولنه پك
لطيف اولور بين الافرنج مشهور طعامدر پتاتز
طوغراندقده ياغده قزارديلوب قونلسه
دهارعنا اولور

استوفاتو قوم مقرونيا طريق طنجى صغراتنك بورطه فندن
يك پاره ايكى قيه لك كسديروب اوزرى اورتلنجه سركه
ايچنده يكرمى درت ساعت تركدنصكره بيقايوب
وبچاق ايله دينجه دله رك صرمساق وبوبريه اوتى
وترنج قبوغنى صوقوشديروب حاصلى حالى يرى قالميه
بعده تخره ايچنه يوز درهم صاغ ياغى ايله قويوب

ارالقده

استقوس صلطه سی طریق براستقوسی صوفیشار ایکن ایچنه اتوب برایکی طاشم قیتایوب تمام حاشلند قده یچقاروب صوغود قده اصول اوزره قوغندن اوفق پاره یوب طباغه قیوب طباق طرافلرینه قرمزی ایچه بحافلرینی دیزوب اوزرینه معدنوس وزیت یاغی ویمون صقوب تناول بیوره لر

استمری بالغندن البوب بعد التطهیر برطاشم صوده حاشیلوب صوغود قده ایجندن قلحقلرینی چیقاره لر اندنصکره برقاج باش صوغانی خلقه خلقه طوغرایوب مقدار وافی زیت یاغنده جزئی قاویروب وبرصحنك ایچنه نصفنی دوشیوب اوزرینه حاشلنمش بالق پاره لرینی دیزه وصوغانك نصف آخرینی دخی اوزرینه یایوب برمقدار سرکه وبرپارچه صوایله قوراوستنده آهسته پشوره لر اکر استرلر ایسه حین اکلده لیمون صقوب ودارچین دخی اکه لر مشهوری بودر

نوع دیکر پاپاس یحنیسی بوالك قولایدر طریقی مقدار وافی بالق تدارك وتطهیر دنصکره برقاج باش صوغانی ایچه وتکرالك طوغرایوب نصفنی برصحنه دوشیوب واوزرینه تطهیر اولنمش چك بالقلری بتون بتون دیزوب وصوغانك نصف آخرینی دخی اوزرینه دوشیوب برفنجان رغن زیت وایکی فنجان سرکه وطوز ایله قوراوستنده اهسته پشوره لر بودخی فنا اولماز اشبو ایکی نوع پاپاس یحنیلرینك صوغانلرینه بولجه معدنوس دخی علاوه اولنورایسه دها اعلا اولور

لسان افرنجی ده استوفا توقومپتاتز تعبیر اولنان یحنی اصول طبخی ایکی قیه مقداری اعلا صغرا تنك کموکسز

٣٢

باش صرمساغی دیش دیش آیتلیوب وبر صالقم قوروغی
دخی دانه لیوب صرمساق ایله قارشدیره لر صکره
برصحنه برمقدارینی دوشیوب اوزرینه بالق پاره لرینی
وباقی صرمساق ایله مخلوط قوروغیدخی اوزرینه قیوب
وبرفنجان قوروق صویی وبرفنجان صوا ضافه سیله قوز
اوستنده آهسته پشوره لر یومشایوب صویغی
چکدکده تناول بیوره لر

دوماتزلی قزارتمه یخنی طورطریقی اوج قیه تمیزجه لحم
تدارک ایدوب بیوجك قطع ایدوب بعد التطهیر یاغده
قزاردقده چیقاروب قزارديلان یاغده برقاج باش
طوغرانمش صوغانی دخی قاویروب برتجره یه لحم پاره لرینی
ومذکور قاویرلمش صوغانی وضع ایلدکدنصکره
برقیه مقداری قرمزی دوماتزی صقوب لعابنی
اصطاروب یاالکدن سوزه لر وبشراون قوطه تعبیر
اولنان دانه لردن الوب بشرالتیشر پاره طوغرایوب
مذکور سوزلمش عصاره یی وبوقوطه پاره لرینی دخی
لحملناوزرینه واوزرینه چیقنجه صووطوزوبوبرقیوب
بشوره لر تمام قزارنجه صویغی چکوب پشدکده
صحنده توزیع واوزرینه دارچین اکوب تناول بیوره لر
پك لطیف برطعام اولور

اسقمری بالغندن پاپاس یخنیسی طریقی مقدار کفایه

٣١

حاشلنوب قبوغنچ حقمش نخود ایله برابر مذکور پچه لی صویله
برتجره یه وضع وکرکی کبی تکرار پشدکده موافق تربد ایله
بیوك کوکلرینی ایره رق صویی ایله صحنه وضع اولنوب برمقدار
دخی قوراوستنده طوردقده تناول بیوریله

طوشان یخنیسی اصول طبخی برطوشانی طوغرایوب ایکی اوج
دفعه ییقایوب وبرقاچ ساعت صوده ترك ایده لر تاکه
قانندن اثر قالمیه صکره بش التی باش صوغانی اینجه
طوغرایوب وطوز وطوشان پاره لرینی تجره یه وضع
واوزری اورتلیجه صوقیوب ینم بشدکده صویی سوزوب
صوغان پاره لرینی آیروب وبرایکی باش صرمساغی اینلیوب
دیشلرینی بش التی فنجان سرکه ایله سوزیلان صویی
تکرار تجره ده نصفی قالنجه قیناده لر بعده سوزلمش صوغانلر
حزده لرینی برایکی قاشق صاغ یاغی ایله قاویروب
یاغیله طوشان پاره لرینك اوزرینه ومطبوخ صویی
دخی وضع ایدوب مرادا وزره صوینی چکنجه پشوره لر
بشقه درلو طبخ اولنور ایسه ده بونوعی
اعلا اولور

یقه یخنیسی قلج بالغنك باشی ایله کوده سنك آره سی
غایت سمیز اولدیغندن بالتخیر بینده یقه تعبیر اولنور
اول محلدن تدارك برله طوغرایوب بعد التطهیر
طوزلیوب رغن ساده ایچنده قزارته لر بعده برایکی

صاردالیه صلطه سی
طریق فوجی ایچنده طوزلنمش
قرمزی اوفق صاردالیه
بالغندن الوب برکاسه
ایچنده بولنجه سرکه ایله
بریارم ساعت ترك
ایدوب بعده اوزرینك
یولرینی یواش یواش
طرنق ایله قازیوب تکرار
ینه تمیز سرکه ایله یقایه لر
وطباغه دیزه لر بعده بر
آخر قاب ایچنه برفنجان
اعلا زیت یاغی قیوب ازار
ازار لیمون صویی ویاسرکه
قیوب حیلجه برقاشق ایله
الشدیره رق قارشدیره لر
تمام بیاض ولدقده بوبالفلرك
اوزرینه دوکه لر آکر
استر لرایسه معدنوس
ودره اوتی وصوغان
طوغرایوب قویه لر
لطیف اولور

٣٠

صويندن وبرمقدار دخى بياغى صوقيوب قيناد قده پرنج
صالوب پلاوطرزنده پشدكده لنكره قرارجه وضع واوزرينه
سقدم پشمش قوزونك پاره لرينى ديزوب كاه پلاوندن وكه لمندن
تناول اولنه طعمى لذيذ وكوستر شلى بر طعام اولور

انجك يخنيسى طريقى برسقدار قيون انجكلرى وبرسميز
طاوق وبرقيه تميز طنه اتى تدارك ايدوب جمله سنى بعد
التطهير اوزرينه چقوب ودها زياده اولنجه صووطوز
ايله برتبخره يه وضع وبر بچق ساعت مقدارى پشدكده
ايچندن طاوق وطنه اتنى آيروب ساده انجك قالوب
هله لنجه قيناتوب بعده ايندره لر وفرنجله يى اينجه
ديلوب صاغ ياغنده قزارتوب برلنكره ديزوب
اوزرينه مطبوخ انجكلرى قيوب وصو دخى اوستنه
دوكوب قورا وستنده برسقدار قيناتوب صويني
چكدكده مناسب حبابايله اكل بيوره لر مقوى
طعامه مجبور اولنلره بوندن اعلا شئ اولماز برابر طبخ
اولنان طاوق وطنه اتى دخى سوكش ديمك اولور
چونكه مراد انلرك صويني المقدر

پچه يخنيسى طريق طبخى مقدار كفايه قيون ويا طنه
ياغى لوب تميز جه قازيوب تطهير ايلدكده حليجه
صوايله تبخره ده كركى كبى بشوردكدن صكره مقدار
وافى صوغانى برمقدار صاغ ياغنده قاويروب ومقدم

حاشيلوب

٢٩

سوزیلان صویله قیناده لر تمام پشوب ایندرمیه یقین
اولدقده مقدار وافی سعدنوس قویوب برایکی طاشم دخی
قیناد قده ایندیره لر اعلا اولور اکر برایکی یمورطه ولیمون
ایله برابر حب اصول اوزره تربیه یاپیلوب اوزرینه وضع
اولنورایسه دها رعنا اولور
صارمساقلی یعنی طریقی برمقدارات طوغرایوب بعد التطهیر
برمقدارینی تخره یه دیزوب وصارمساغك کوکنی کسوب
واوست قبوغنی صویوب برقات صارمساق وبرقات ات
دیزوب تمام اولدقده برقاج باش صوغانی مقدار وافی
یاغده قزاردوب لحمك اوزرینه دوکه لر واوزرینه برقاج
فنجان سرکه وبرازصو قیوب طوزوبوبر وکیمیون دخی
اهمال اولنمیه بعده قزارنجه پشوروب صحنده تقسیم
برله تناول بیوره لر
قوزو قزارتمه سی طریقی قوزواتنی بیوجك طوغرایوب
بعد التطهیر یغورته بولایوب ویاغ ایجنده قزارتوب
تخره یه وضع وبرقاج صوغانی دخی یاغده قاویروب
آیدخی اوزرینه واوستنه چقنجه صو وطوز قیوب
پشوره لر عادتاسی بودر اکر استرلرایسه قوزونك جکرینی
ویورکنی برمقدار طوزایله یاغده قاویروب تمام
پشدکده فصدق وازوم ایله دخی برمقدار قارشدیره لر
بعده بونلری تخره یه وضع واوزرینه بشمش قوزونك

اکر معدنوس قوندقده برمقدار دره اوتی وبراز تازه صوغان طوغرایوب قوینلورایسه اعلا اولور دیبولکا قوزی قیامه سی

٢٨

هیچ صو قویوب قپاغنی قپایوب قپاغك اطرافنی بول
حمیرایله صوایوب واوزرینه کاغدیابشدیره لر تاکه
هیچ بوغوسی چقمیه فرونده یاخود خفیفجه التشده اوچ درت
ساعت مقداری پشوره لر لکن اطرافنی ایوجه صوایتولازمدر
اکر دقت اولنمیوب التشی دخی زیاده اولورایسه
یا نمسی محتملدر
قزارتمه اکثریاد وکونلرده پشوررلر طریق طبخی یاغلیجه
اتدکن تدارك ایدوب بیوجك بیوجك قضع برله اصول
اوزره طوزوصوقیوب تبخره ده کویکنی الدقدنصکره
ات پاره لرینی چیقاروب اوزرینه برمقدار یوغورت
سوروب یاغده قزارتله لر بعده ینه تبخره یه وضع واول
الت قزارتیلان یاغده مقدار وافی تکرلك اینجه طوغرانمش
صوغانی قپ قرمزی قزاردوب یاغیله لمك اوزرینه
واولکی حاشلندیغی صویی دخی قیوب اغزینی قپایوب
صویی یاغ قالنجه جکدیره لر بعده لنکرلره تقسیم ایله
تناول بیوره لر
سمنوسلی یخنی طریقی قیون اتنی طوغرایوب اصول
اوزره تبخره ده برقاج طاشم قیناوب کویکنی
الدقدنصکره سوزوب خرده کمولك پاره لرندن
آیره لروصوغانی خلقه خلقه طوغرایوب برمقدار یاغده
بورکدیروب لمك اوزرینه یاغیله وضع ایدوب

استقوسز تره توری طریقی اصول اوزره استقوسی حاشیلوب قوغندن بعد الاخراج بیاض اتلرینی پاره لیوب طباغه وضع وایچه قرمزی بجاقلرینی اطراف طباغه دیزوب اوزرینه معمول تره طور ویمون ورعن زیت قیوب تناول بیوره لر مشهوردر

سوزیلان

یاخود اولکی تنجره یه وضع ایدوب ینه سوز یلان صویني
وصوده حاشلمش نخود ومقدار وافی طوغرامش صوغان
اوزرینه قیوب قوراوستنده یاغلی صویلی قالنجه پشوره لر
ومناسب فرنجله تریدی ایله صحنه قیوب ینه قوراوستنده
برمقدار قینارایسه دها رعنا ولذیذ اولور

قرمزی یخنی طریق طبخی یاغلیجه قویوجق اتندن تدارك برله
وعادت اوزره طوغرایوب تنجره ده اصول سابق اوزره
کوپکنی الوب برقاج طاشم قینا دقدنصکره اتشدن ایندیروب
اوزرینه کلان یاغنی الوب برتابه یه وضع وخرده
طوغرامش صوغانی اول یاغده کرکی کبی قاوروب
ایوجه قزارد قده حاشلمش نخود ایله ات پارچه لرینی
وقزارمش صوغانی یاغی ایله اخر تنجره یه وضع وینه اولکی
صویني اوزرینه قیوب قوامه کلنجه پشوره لر بعده اسقرده
قزارمش خاص فرانجله یی برصحنه دیزوب اوزرینه مطبوح
یخنیدن وضع وقوراوستنده برازقینا ده لر اعلا
ولذیذ یخنی اولور

طنا اتندن پاپاس یخنیسی طریق طبخی ایکی قیه مقداری
سمیزجه طنا اتندن الوب وطوغرایوب بیقاد قدنصکره
برچقور طبراق تنجره ایچنه وضع وایچنه طوغرامش
برقاج باش صوغان وسکزاون باش بتونجه صارمسق
وطوز بوبر وکیمون واوج فنجان سرکه قیوب دیکر

قونیله ویمون دخی صقمق لازمدر الك مشهوری بودر اکر
اسقره اوزرنده پشرایکن طاملسمغه باشلدقده برمقدار دقیق
خاص اکلسه ویاخود اسقریه قونلزدن مقدم اونه باطرلسه
ده اولورفنا اولماز

پیسز کولباصدیسی طریق طبخی برچارچوپه کاغدینی تابه
شکلنده بوکوب برمقدار صاغ یاغی ایله ایچنی یاغلیوب
تمام هیچ یرقالمیجه قدر ایجه دلنمش قاشقوال ویاقشرپسزینی
دیزه لر اول کاغدایله اسقره اوزرینه وضع ایده لر خفیف
اتش ایله تمام قزاردقده ایندیروب کاغدیله برطباق
اوزرینه قیوب تناولیوره لر اهل عشرته هنکام عشرتده بك
لطیف غذادر دیونقل ایدرلر

اوچنجی فصل لحوماتدن یخنیلر وپریان وکفته لرانواعن
بیان ایدر یخنی جمله نك معلومی برطعام ایسه ده طریق
طبخی کثیر اولمغله طعم ولذتی دخی برینه مخالف واسملری
دخی مغایر اولوب طبخنده جزئی فرق ایله کمینه بیاض یخنی
وکیمینه تخود یخنی دها دیکر اسملرتسمیه ایدرلر

بیاض یخنی طریق طبخی مطلوب المقدار لحم تدارك اولنوب
وجه مناسبیله کسوب وتطهیر دنصکره برتنجره ایجنه قیوب
اوزرینه چقنجه صو وطوز ایله اتشه وضع وبرقاج طاشم
قینایوب کوپکی لندقده انتشدن ایندیره لر وجمله صوینی
سوزوب خرده کمیك پاره لرندن ایره رق اخر تنجره یه

ایسه سمز اوتی پیراق
پیراق ایروبر جیار محلنه
وضع اولنه

قرنه بهار ویاسفناخ
کوکنی صوده ایوجه
حاشیلوب عادتا پاپلمش
تره توری اوزرینه وضع
ایدلسه ینه زیت یاغی
دخی قونلسه بك لطیف
تره تورا اولور

٢٥

لوفر بالغی کولبا صدیسی طریق طبخی مقدار کفایه تدارك ایدوب
بعد التطهیر اوق ایسه بتون بیوك ایسه ایکی اوج پاره ایدوب
طوز لدقدنصکره دقیق خاصه بصدیروب اسقره یه دیزه لر
صبحه چویروب بشدکده صوغانی اینجه طوغرایوب صحنه
وضع برله بالقلری اوزرینه دیزه لر بعده اوزرینه برمقدار
سرکه وبرمقدار صو وطوز قیوب قورا وزرنده صویمی
جکدیره لر ایندیروب مراد اولنورایسه برمقدار لیمون
صقوب تناول بیوره لر

طراق واستردیه کولبا صدیسی طریق طبخی بونلردن قنغی ایسه
اصولیله آچوب بوش قبوغی اتلدقده دیکر قبوغنك ایچلرینه
برقاج طمله زیت یاغی وطوز وبوبرقونیله رق تك تك
اسقره اوزرینه دیزه لر تمام قبوغنه یاپشورکبی اولوب
قزاردقده اسقره دن ایندیروب قبوغیله برطباغه دیزوب
تناول هنکامنده اوزرینه لیمون صقوب پرون ایله قبوغندن
آیروب اکل ایده لر

اسقری بالغی کولبا صدیسی طریق طبخی اسقری بالغندن مقدار
کفایه تدارك اولنوب قارنلرینی شق ایدوب ایچی چیفار لدقده
تطهیر دنصکره طوز لنوب برساعت مکث اولنه بعده اسقره یی
برمقدار رغن زیت ایله یاغلادقده بالقلری دیزوب تمام جه
پشدکده برطبق اوزرینه وضع ایدوب اوزرینه برمقدار صوغا
اینجه طوغرایوب ومعدنوس ایله قاریشدیره رق اوزرینه

خیار وسمزاوت ترہ توری
طریق قرلمش قدیغی برطراق
تابه اینجه قیوب اتشده
ایچ قبوغی چیقاره لر بعده
هوانده برایوجه دوکوب
ازلدکده برقاج دیقش
صارمساق وطوز قیوب
تکرار صل ایده لر وبرپارچه
خاص اکمك ایچی صوده کوکی کبی
اصلا توب ایندیکی اینجه
قوه قده یه تکرار دقیق
ایدوب کوکی کبی اینجلدکده
برمقدار بسرکه وبرلیمون
وبرمقدار صو ایله صولاندیرو
لر بعده خیاری اینجه تکوراك
کسوب برکاسه اینجه
طوز ایله ایوجه قاریشدیروب
صکره معمول ترہ توری
اوزرینه دوکه لر وبرمقدار
وافی زیت یاغی قیوب تناول
بیوره لر قدیغك اچ قبوغی
چیقارلسه ده اولورا ما
چیقارلسه دها اعلا اولور
جمیعنی بیدرینجه بولنماز

صوو برمقدار دارچین وکیون قونیلوب تمام یوسشایخجه
پشدکده برصحنه قیوب تناول بیوریله اکراسقرده پشدکده
بواجزالرقونیوب برایکی باش صوغان ایچنه طوغرانوب تخرده
برمقدار تره یاغیله قوریلدقده کولبا صدیلوزرینه وضع
اولنوب اوزرینه چیقنجه صوقویه لر واول صویی چکوب
آروبلکه فقط یاغ قالنجه پشوره لربودخی لطیف اولور
حاشلمه بالق کولبا صدیسی طریق طبخی اولا اسقری ویاکهال
بالغنی بعد التطهیر تخرده قیارصو ایچنه آتوب درعقب حاشلیوب
بعده اسقره اوزرینه قونلسه بالق رایحه سی کتمکله چاشنینه
لطافت کلوب اسقره ده بعد الطبخ برایکی قبضه معدنوسی برصحن
ایچنه طوغرایوب وبرمقدار طوز قیوب بالقلری اوزرینه وضع
وبرایکی فنجان سرکه وصوقیوب قوراوزرنده جکنجیه قدر قنایه
تمام پشدکده مرادا اولنور ایسه برمقدار لیمون دخی صقیله
لطیف اولور
قلیه وپلاسوط کولبا صدیسی طریق طبخی بالقلری هرقنقیسی ایسه
تکرلك ایچنه کسوب طوزلدقدنصکره اسقره اوزرینه دفنه
پیراغی دوشه یوب وبالق پاره لرینی اوزرینه دیزه لر ایکی
طرفی تمام قرارد قده برطباغه وضع اولنوب سیجق ایکن اوزرینه
لیمون صقیله یاخود برمقدار قیوجه فندق تره توری
حاضرلنوب اوزرینه وضع اولنسه دها اعلا اولور هر
کسك مزاجنه منوطدر

جمله کوکلرینی بعد الاخراج یالکزاتی قالدقده مناسب وجه
ایله درت بش پاره ایدوب وقالنجه اولان صلنی یاق ایله
دیلوب طوزوبوبرودارچین اکه لر برقاج ساعت ترک ایدوب
بعده اسقره اوزرینه وضع ایدوب نرم التشده صقجه صقجه
چویره رك قزارد قده برصحنه قیوب اوزرینه چقنجه یه طاوق
صویی ویاخود ات صویی قونیلوب تمام یومشایخجه پشدکده
ایندیروب تناول بیوریله

قیون وقوزی کولباصدیسی طریق طبخی لحم بقرك اولنان قبورغه طرفندن اوچر قبورغه وبل کوکی واتیله برابر
کسوب برشمشیر طوقمق وباهوان الیله برکوتك اوزرنده
برایوجه دوکوب اینجلدکده برمقدار طوزوبوبروزعتر اکوب
برایوجه اوغوشدیره لر بعده اسقره اوزرینه قیوب
خفیفجه التشده ایوجه چویره رك قزارد قده ایندیروب بر
طباق ایچنه وضع برله سیجق ایکن تناول بیوریله اوزرینه
برمقدار صوغان ومعدنوس ایله پیازیاپیلوب وضع
اولنورایسه دها اعلا اولور

طنا وصغراتندن تبخره کولباصدیسی طریق طبخی لحم بقرك
یاغلیجه یرندن ال قدر کسوب اینجه رك دیلوب طوزوبوبر
لدکده اسقره اوزرینه دیزوب قزارد قدنصکره برتبخره
ایچنه وضع وبرمقدار صارمساغی صویوب برقاج دیش وبر
ایکی فنجان سرکه واوزرینه چیقنجه ات صویی ویاخود بیاغی

چرکز صلطه سی طریق
برمقدار کورپه ویشیر
فصولیه یلی حاشیلوب
برکاسه ایچنه وضع ایده لر
بعده فندق توره توریخی
یاپوب زائد اوله رق
ایچنه برمقدار زعتر قونیلوب
مذکور فصولیه نك اوزرینه
دوکه لر واوصول اوزره
زیت یاغی ولیمون ایله
قارشدیروب اکل بیوریله
اعلا اولور

جكركتابى طريق طبخى قيون وقوزوجكرينك سياهلرندن اعتدال
اوزره طوغرايوب شيشلره كچوروب اوزرينه ايج ياغى
صاردقده نرم انشده پشوروب صحنه وضع ايتدكدن صكره
ايكى اوچ دنيش صارمساغى برايكى فنجان سركه وصو وطوزايله
ايوجه ازوب اوزرينه دوكه لر برازوقت كوللى انشده
طوردقده تناول بيوره لر

اوسقمرى بالغينك كبابى اعلا اولور طريق طبخى تازه
اوسقمرى بالغندن الوب بعد التطهير بيوجك ايسه
اوچر كوچك ايسه ايكيشر پاره ايدوب طوزوبورليوب
برساعت مقدارى طوردقده هر برپاره نك اراسنه
برردفنه پيراغى كچورمك اوزره سيشلره كچوره لر ابتدا
خفيف انشده بعده زياده انشه ايدرك تمام قزارقده شيشلر
دن چيقاروب سيجق ايكن ليمون صقوب اكل ايده لر قلج
بالغى وپلاسوط بالغينك كبابلريدخى بومنوال اوزره درياده
بالغندن كباب دها نفيس اولور فقط بعد الطبخ درياسنى
چيقارمق اقتضا ايدر

كولباصديرلدخى كبابه ملحق اولدقلرندن بومحلده ذكرى
مناسب كورلدى طاوق كولباصديسنى برقاج درلو
اولورايسه ده اك اعلاسنك طريق طبخى مقدار كفايه سمزجه
طاوقلردن تدارك اولنوب طولانى اورته سندن ايكى
پاره ايدركبى ياروب كسكين بجاق ايله ايج طرفندن چيره

جمله

٢١

ایجی طولمش قوزی کبابی مشهوردر طریق طنجی قوزینك
جگریني ویورکنی بعد الاخراج تطهیر ایدوب بتونجه بربیوك
تنجه ایچنه قیوب برایکی طاشم قینایه یورکنی وجگرینی
ایچنه قیوب اماده ایدنصکره بربیوجك تابه ایچنه یوزدرهم
مقداری رغن ساده وبرقاچ صوغان چنتوب قاورلدقدن
وتلدیدن حاضر اولان قیملش جکره فصدق ازوم
اضافه ایدوب او دخی بشمکه باشلدقده مقداروافی
پرنج وبرمقدار دارچین وطوز وبوبردخی علاوه
ایتدکده ینه قاریشدرمق ترك ایتمیه رك مذکورحا
حاضرده اولان قوزینك صویندن ازار ازار چکدکجه
قویه لر تمام نیمجه پشدکده ایندیروب قاشوایله قینا
مش اولان قوزینك ایچنه طولدیروب ایکنه ایله
ایله دیکوب وبرمقدار صوغان صویی مذکور قوزینك
اوستنه سوروب بربیوجك تبسی اوزرینه قیوب
فرونه ویره لر اکرسمیزجه ایسه دکل ایسه برمقدار
دخی رغن ساده تبسئ مزبور ایچنه قویه لر درون
فرونده برطرفی قزاردقده چویردیلوب طرفی
اخریدخی قزارنجه الوب سیجاغیله اکل بیوره لر
الك مشهور طریق بودر مقدم قوزویی هیچ قیناتمه
دن ینه طولدیرلسه ده ممکندر لکن حاشلنسه
دها یواولور

دوکمه حویار صلطه سی
مزنق الی درهم مقداری
حویاری عاورایچنه قیوب
وایکی باش صوغانی ساده
دوکوب صویني سوزوب
حویاری برابرجه دق
ایدوب ازلدکده ایکی
یومرتلق تصفیه اولنمش
صویني وبرفنجان زیت یاغی
قیوب پسه دق ایدوب
ازلدکدن صکره توز کبی
بیاض اولنجه عجله اولنمیه
بعده طبق قیوب اوزرینه
فندق دیزه لرمشهور
طریق بودر

٢٠

بر مقدار رغن ساده ایله تابه ده قاویروب اوزرینه
قیمه یی دخی اضافه وطوز وبوبر ودارچین اکوب قیمه
دخی بزیجه قاورلدقده قوزی ویاخود قیونك ایچ یاغندن
ال قدر کسوب فنجان بورکی رسمنده قیمه یی صاروب
برمناسب تبسی یه دیزوب فروندده طبخ ایتدیره لر لطیف
اولور استرزایسه قیمه تابه یه وضع اولندقده فسدق
اوزم دخی قونورایسه دها اعلا یاقشور

طاس کبابی لذیذ کبابدر طریق طبخی سمیزجه قیون اتندن
کوچك جوز مقداری طوغرایوب بعد التطهیر ایچنه صوغان
چنتوب طوز وبوبر ودارچین وقفوله قیوب ایوجه بر
وافر ال ایله اوغوشدیره لر ایکی ساعت مقداری
بکدکده برمناسب چوربا طاسی یاخود طپراق کاسه ایچنه
وضع ایدوب برکنارایچه تبسی نك اورته یرینه مذکور
طاسی یوزی قیون قیایوب قورا اوزرینه ساج ایاق ایله
قویه لر بر بچق ساعت مقداری طوره صوینی قیوویروب
تکرار چکدکده تپسی درونته برازات صوبی قیوب
واوزرینه بیقامشن بر بچی وضع ایده لر صوینی چکدکده
اکر پرنج دریجه ایسه برمقدار دخی صوسرپه لر قوارینه
کلدکده التشدن ایندیروب اکل اولنه جق وقتده اورته
سندن طاسی قالدیروب بیوره لر مشهور ونفیس
برطعامدر

ات صوبی بولنمدینی
صورتده بیاغی صو
قونیلوب پرنج قونلدقده
ابکی اوچ قات شدرق
لازمدر

١٩

مذکور اتشده قیزوب صویی طمامغه باشلدقده احضار
اولنان معمولدن طاوق یلکیله طلا اولنه برقاج دفعه
یاپیلورکن برانجه ایواچبوغی پیدا ایدوب بوشیشی
اتشدن ایندیروب مذکور چبوق ایله طولانی هرطرفنه
ضرب اولنه یینه اتشه وضع اولنه برقاج دفعه بوامول
اوزره قیلوب مراد وجه اوزره بشوب اتشدن الدقده
لنکر ایچنه قونیلوب باقی قلان مذکور معمول صویی وزرینه
وضع برله برمقدار قور اوزرنده طوره تمام اول صویی
چکرکبی اولدقده ایندیریلوب تناول بیوریله

نوع دیکر بودخی غایت تخفف اولور طریق طوشان وقرجه
وکیك هرقنقسندن اولورایسه اولسون نمقدار طوغرانور
ایسه اولمقدار ردخی یاغلجه قیون اتی ایله قارشدیروب
بعد التظهیر صوغان چنتوب طوزوبوبراکوب برایکی ساعت
ترك اولندقدنصکره شیشلره چکوروب اکرایچ یاغی بولنور
ایسه اوزرینه صاره لر اولمزایسه ضرری یوقدرتشه
وضع ایده لر اهسته چویروب طمامغه باشلدقده پکن
ذکر اولنان کبابلرشللوا وزرینه دقیق خاص اکوب پشدکده
اتشدن آلوب سیجاغیله اکل بیوره لر قیون اتیله قارشدیرلغندن
زیاده طعمی لطیف اولور

قیمه دن فرون کبابی طریق مطبخی قیون اتی قیمه سندن
مقدارکفایه تدارك ایده لر بعده صوغانی چنتوب

قونه بهار صلطه سی
طریق قرنه بهاری عادی
حاشیلوب اوزرینه نشع
معدنوس دره اوتی
قونلسه واصول اوزره
سرکه ورغن زیت ایله
تناولی ایوجه در اکرقونه
بهار بولنمزایسه قره لحنه
اولورایسه یینه فنا
اولماز

كوسترووب والتنه برتپسی وضع ایده لر که طملیان
صویی ضایع اولمیه یواش یواش چویروب بشمکه باشلار قدر
اول طملیان یاغلی صودن طاوق یلکیله اوزرینه طلا
ایده لر غایت یومشق ولطیف اولور

حاجی عثمان کبابی طریق طبخی قیون اتنك یاغلیجه لرندن
اوفق جوزکبی مقدار کفایه طوغرایوب بردفعه صوایجنه
آتوب چقاردقدنصکره اوزرینه صوغان چنتوب طوز
وبوبرودارچین قیوب قپاغی امتزاجلی قپانور برتنجره ایچنه
قیوب اتشی اوزرینه وضع ایده لر ایچنه هیچ صو قومیوب
معتدل اتشی اوزرنده درت ساعت مقداری طوره
تمام قزاردقده ایندیروب اکل بیوره لر غایت قولایلق
ایله لطیف اولور اکر اتشی پك خفیف اولورایسه ایوجه
قزارمزدقت لازمدر

طوشان کبابی رومایلی اغواتنك یاپدردقلری شویله که
طریق طبخی طوشانی طوغرایوب ایکی اوج کره یقادقدنصکره
اوج ساعت مقداری صوده ترك ایتدنصکره چیقاروب
عادتا طوز وبوبرلدکدنصکره برمقدار دخی طوروب
بعده شیشه یه چویریلوب خفیف اتشده چویریلورایکن
بشراون دیبش صارمسماغی هاوندهجزئی طوز ایله
ازوب وایکی فنجان سرکه وایکی قاشق اعلا تره یاغی اضافه ایله
خفیف اتشده ایوجه قارشدریلوب شویله طوره کباب

مذکور

طوماتو صلطه سی طریق عملی دماتزی اوفق وتکرك طوغرایوب اوزرینه معدنوس وغنع ویشیل بوبر جمله سنی ایجه قیوب وضع اولنوب زیت یاغی ولیمون قوتلسه بك اعلا واشتاه کتوریجی صلطه اولور

برمقدار سوت اماره ایدوب واتش کارنده سیجاق طوره قزارمغه باشلدقده مذکور سوتدن طاوق یلکیله کاه بیکا اندن طلایده لر طمله سی زیاده اولدقده جزئی دقیق خاصر اکه لر بواصول اوزره حرکت اولنوب تمام قزاردقده التشدن ایندیروب برطباق ایچنه وضع برله اوزرینه دارچین اکوب تناول بیوره لر پك حفیف ولطیف اولور

قوش کابی بودخی لطیف اولوب طریق طبخی اولا قیون ویاقوزی اتندن مقدار اتدار لیمور طه مقداری کابه لایق اولان محلندن طوغرایوب اوزرینه برایکی باش صوغان چشتوب اعتدال اوزره طوزوبوبر ودارچین اکوب قارشدیروب برایکی ساعت مقداری ترك ایده لر بعده شیشلره دیزوب اوزرینه ایجه رك ایچ یاغی صاروب التشی یان طرفندن

کفایه

١٦

یومشق ولطیفا ولور
قرمه طاوق کبابی بودخی مشهوردر طریق طبخی برقاج
عدد طاوغی بعد التطهیر یکرمی درت ساعت هیجاولمز
ایسه اون ایکی ساعت مرورنده هربرینی اورتاسندن
یاروب قاعده اوزره کسکین بچاق ایله جمیع کمکلرین بعد
الاخراج ایریجه قیمه شکلنده طوغرارکی دیلوب لکن بربرندن
آیرمامق وجه اوزره قطع ایدوب طوز وبوبرودا رچین
اکوب وبرفنجان مقداری صوغان صویی سرپوب برساعت
مقداری ترک ایده لر بعده شیشلرینه نظامیله کچوروب
ابتدا غایت خفیف اتشده متصلاً چویروب قزارمغه
باشلدقده برمقدار اریمش تره یاغنی طاوق یلکیله تمام
پشنجیه قدر طلا ایدوب بواصولی ترک ایتمیه لرغایت
یومشق اولمسنه باعتدار ولونی دخی کوزل اولوب
جمله کبابلردن رعنا اولور

سوت کبابی برقاج درلو اولور برنوعنك طریق طبخی
قوزی یاخود قیون اتندن مقدار کفایه طوغرایوب طوز
وبوبرلیوب برایکی ساعت مقداری ترک اولنه بعده
برتجره یه وضع ایدوب اوزرینه چقبغه خالص سوت
قیوب کوپکی کلیجه برقاج طاشم قیناق قدر نصکره مذکورات
پاره لرینی تجره دن بعد الاخراج صوغودوب قاعده اوزره
شیشه کچوروب خفیفا تشده اهسته چویررایکن بینه

برمقدار

صقوب براستاردن چوروب حاضرایده لر اکر بولنمز ایسه
صوغانك صوینی صقوب تدارك ایده لر بعده مذکورات
پاره لرنی اصول اوزره شیشه دیزوب هیچ التنه التش
دوکیه رك حرارتی یانندن ویره رك یواش یواش ولشیشی
چویره لر تمام جزئی قزارمغه یوزطوتدقده برقاشق ایله
دوماتز یاخود صوغان صوینی ارالق ارالق اوزرینه دوکه لر
تمام کوکی کبی بشدکده برطباق اوزرینه چقاروب سیجاق
ایکن تناول بیوره لر اعلا یومشق ولذیذ اولور لکن عجله
لازم دکلدر هرنقدر اهسته پشسه اولقدر لطیف
اولور

طاوق کبابی برقاج نوع اولوب ازجمله برلیسی بتونجه کباب
اولور طریق طبخی طاوغی قاعده اوزره بعد التظهیر طوز
وبویرود ارچین اکوب برقاج ساعت ترك ایتدکدنصکره
بتونجه شیشه کچوروب معتدل التش اوستنده متصلا
چویروب یاغی طملمغه باشلدقده جزئی دقیق خاص اکوب
ینه جویره لر حاصلی کلام اوج درت دفعه بومنوال اوزره
طملدقده دقیق اکوب اوزری قزاردقده اوستنه برایکی
انجه چارچوپه کاغدینی اوزرینه صاروب ایپلك ایله
بغلیوب ینه اهسته اهسته التشدیم ساعت مقداری چویروب
تکرار طبخ اولندقده اوزرندکی کاغدلری چیقاروب طباق
ایچنه وضع برله صوغوسقسزین تناول اولنه غایت

یعنی صلطه جمله نك
معلومی ایسه ده نفیسجه
یاپلمه سنك طریقی اولا
صلطه نك کوبك پیراقلرینی
اوچرده رپاره ایدوب
جزئی یغ ومعدنوس اکر
بولنور ایسه تره وکرفس
جمله سنی انجه طوغرایوب
صلطه ایله بریره قارشدیره لر
بعده مقدار کفایه لیمون
یاخود سرکه وطوز قیوب
ایوجه قارشدیروب سوزه لر
اول مخلوط صلطه نك
اوزرینه رغن زیت قیوب
بعده مذکور سوزلمش سرکه
لی ینه اوزرینه قیوب سوزه لر
بویله اوچ درت دفعه ایده لر
تاکه سرکه ورغن هرپیراغنه
سرایت ایده اکر بولنوز ایسه
ارغوان چیچکی دخی ضم
ایده لر لطیف اولور

اكشبلى چوربا اكثرياد وكونلرده بشورورلر طريق
طبخى اولاقيون اتنك ياغليجه يرلرندن اوفه رق قوش
باشى طوغرايوب قاج طاسلق چوربا مراد اولنورايسه
اولمقدار صوقيوب اوجاغه وضع اولنه تمام ات پاره لرى
بشدكده همان مقدار كفايه دقيق خاصى الكدن كچيروب
برمقدار صوايله بولاماج قوامنه كتوروب اول قاپينيان
تنجره نك ايچنه قارشديره رق وضع اولنه تاكه طوب طوب
اولميه اون قوقوسى كيدنجيه قدر طبخ اولنوب بعده التشدن
ايندیره لر صكره همان برقاج يمورطه يى وافى سركه وياخود
ليمون ايله برقاب ايچنده چالقيوب حفيف التشده برمقدار
قارشديره رق ازقيولنجه پشوروب اول تنجره نك ايچنه رق
مقدم اون بولاماجى قونلديغى كبى تيز تيز كفجه ايله قارشديره رق
آهسته قونيله بعده طاسلره توزيع برله دارچين وبوبر
اكوب تناول اولنه اعلا اولور

ايكنجى فصل كبابلرك انواعنى وقيون وقوزى وبالق تلرندن
يابيلمش اولان كولباصديلرا نواعن بيان ايدر عادى
شيش كبابى مشهوردر اولا ايكى وقيه اعلا قيون
اتنى يمورطه مقدارى پاره پاره كسوب واوزرينه صوغان
چنتوب قرارنجه طوز وبوبر ودارچين اكوب برايوجه
اوغوشديره لر برقاج ساعت اوزرينى اورتوب ترك
ايده لر ثانيا اكو بولنورايسه يارم قيه مقدارى دوماتزى

قونیلوب طاش دیبکده چمشیر ال ایله کرکی کبی حل
ایدوب برکیجه ترك ایتدکدن صکره برنجره ایجنه وضع
بعده ات صویی ایله اهسته اهسته ازوب معتدل
آتشده برساعت مقداری پشدکدن صکره بینه اول خاصر
اتمکلردن لوقم کبی اوفه رق طوغرایوب رغن ساده
ایچنده قزارتوب اوزرینه قویه لر اکرسوت وقیمقدن
بولنوب برمقدار ده وضع اولنورایسه دها لطیف
اولهجغنه شبهه یوقدر

تربیه لی جکرچورباسی طریق طبخی اولا قوزی ویاخود
قیون اوجکرینی اوفق طوغرایوب برمقدار صو ایله
پشوردکدن صکره اوزرینه برمقدارات صویی وضع
اولنه اکربولنمازایسه برباش صوغانی غایت اینجه
طوغرایوب برقاشق یاغ ایله قاوریوب مذکور جکرك
اوزرینه قونیلوب مقدارکفایه صو دخی قونیله کرکی
کبی پشدکده التشدن ایندیریله بعده برقاچ یمورطه
صارمسینی برازسرکه ویاخود لیمون ایله برقابده چالقیوب
حفیف التشده قولنه طوغ اولنه ومذکور چوربانك
اوزرینه قارشدیره رق وضع اولنه اکرصوغان قاوریلور
ایکن معدنوس ونعنع دخی اضافه اولنورایسه دها اعلا
اولور اندنصکره طاسلره تقسیم واوزرینه دارچین اکوب
تناول اولنه

١٢

كشكككلك بغدايدن برقيه مقدارينى ايكى قيه صوبيله
قايناديوب بغداى چاتلمغه باشلدقده كفجه ايله متعاقباً
قاريشديره لركه دينه ياپشميه قويلمغه باشلدقده اوزرينه
كلان صافيسندن برقاج كفجه الوب يرينه ينه صو اضافه
اولنه كه هلمه سى زياده اولمه والحاصل بو اصول اوزره
اوچ درت دفعه الندقدنصكره ترك اولنه بعده
اول النان هلمه الكمدن ياخود براستاردن سوزيلوب
تكرار التشه وضع وقيولنجه قاريشديررايكن ينه مقدم
كه ترتيبده ذكر اولنان بالغك پشديكى صوغانلى وسركه لى
وزيتلى صوبى آزر آزرقويه لر تمام قيولدقده درت
بش يمورطه صارىسينى واوچ درت ليمون صوينى
وبرايكى درهم زعفران لونى بريرده قارشديروب
مذكور هلمه نك ايچنه قيوب يمورطه رايحه سى كيدنجيه
قدرپشوروب طرز اول اوزره طباقلرده ديزلمش
اولان بالق پاره لرينك اوزرينه قرارجه تقسيم برله
ينه كالاول دارچين اكوب برقاج ساعت سرين
محلده ترك ايده لر بودخى نفيس اولور

ترخانه چوربا سى مشهوراولان ترخانه دل معمول
اولمق اوزره اعلا اولور طريق طبخى غايت خاص
حنكارى فرنجله يى سرتجه قبوغندن آييروب فقط ايچنى
برقيه مقدارينه يوزدرهم مقدارى طوريه يوغردى

قونيلوبر

ایچندن جقاروبا وصویلی تکرار استاردن سوزه لر
وبالقلریدخی قلقلرندن واوزرنده اولان زارلرندن یروب
هرپاره سنی بربرالوب نظام اوزره طباقلره دیزه لر بعده
الی قدر یمورطه نك فقط صارلیسنی الوب برقاب ایچنده
چالقیوب مقدم ذکر اولنان سوزلمش صوایله قارشدررق
حفیفا تشده یمورطه نك رایحه سی کیده جك مقداری
طوزلو اولنوب واون قدر لیمون صویی دخی ایچنه ضم اولنه
وایکی درهم مقداری زعفرانی ایلیجق صوایچنده برمقدار
براغوب وسوزوب فقط اول رنکلی صویی دخی اضافه
اولندقدنصکره اتشدن ایندیروب طبقلرده منتظم
دیزلمش اولان بالقلرك اوزرینه دوکه رك طباقلره
تقسیم ایده لر وانجه دوکلمش دارچینی دخی اوزرینه
اکوب بشی اون ساعت مقداری ترك ایده لر زیرا
کمالیله صوغومق شرطدر بعده تناول ایلیه لر غایت
لطیف اولور نوع دیکر بودخی طرز وطورده طوزلو
وعملده ذکر اولنان چوربا کبی اولوب انجق چوربای مذکورك
جرؤ اعظمی یمورطه اولمغله بعض نازك مزاج اولانلر
کمسنه لرچندان خط ایتیوب وعلی الخصوص یمورطه دن
نفرت ایدن طبع ومزاجه کوره نفس الامرده خصوصا ایام
حارّه ده ثقلتی اولدیغی ظاهر ونمایان اولمغله بوطبخ دیکر دخی
اختراع اولنوب تجربه اولنمشدر طریق طبخی بودرکه حقمشر

١٠

فصل اولچوربالرك انواعنى وطريق تربيه وطبخلرينى بيان
ايدر نخودچورباسى نخوددن چورباىدر غايت لطيف
وزياده مقويدر طريق طبخى اولا نخودى صوده حاشليوب
قبوغنى ازاله ايلدكدن صكره حاشلنان صويله تخمره ده تمام
يومشايخجه بشوروب وصويني سوزوب كفجه ايله كركى كبى
ازوب كفكيردن چكيروب بعده طاوق صويي ياخود ات
صويله تكرار اعتدالله كلنجه پشوره لر ياخود برمنوال محرر
قبوغنى جقدقدن صكره نخودى قوريدوب بعده هوانده دق
ايدوب الكدن اله دكدكدن صكره تحريرا اولندىغى منوال اوزره
طبخ اولنسه ده اولور انجق بوطرز وقته محتاج اولوب اولكى
دفعة اوله بيلور

بالچ چورباسى اعلاسى ولدركه اولا برقيه مقدارى
لورك ياخود كفال بالغندن الوب قاعده اوزره يقايوب
طوزليه لر بعده يارم قيه مقدارى صوغانى ايجه طوغرايوب
قرقالى درهم روغن زيت ايله برتابه ايجنده مقدار كفايه طوز
ايله برمقدار قاويروب بعده برقبضه نعنع وبرقبضه معدنوسى
بعد التظهير ايجه طوغرايوب نلر يدخى صوغان ايله معًا تابه
ده برمقدار دخى قاوردقدن صكره يارم قيه مقدار كسكين
سركه يي وزرينه قيوب كركى قاينا ده لر بعده تميزجه استار
سوزوب تكرار بربيوجك تخمره ايجنه قيوب تشاوزرينه
وبالقلريدخى ايجنه وضع برله تمام معتدلجه بشدكده بالقلرى

ايجندر

٩

معمارفلری هبا اولہ رق صغار وکبار طباخلرك اللوندف
یانوب فریاد ایلدکلری مشهود ومسموعمز اولمغله خلق
شوتا پخته لرك ناز وامتنانندن اولدیجه تخلیصه مدار
اولور افکاریله اسکی یمك رساله لری طویه طویه مطالعه
اولنه رق نوادر ونفایسی تنقیح وعادی یمکلردخی
علاوه اولنوب ارباب تجربه ودقتدن تحقیق
ایتدیکم اطعمهٔ لذیذه دخی ترقیم وتوضیح اولنمش ایسه ده
لحوم واکا متعلق اطعمه یازلدیغی اوراقك هامشنده
هردرلو صلوته وطتلوا نواعندن اولان طعامدرلك
هاشنده ترشیلر وصوجق مثللو نیجه نقل لطیفلك
نقل وتحشیه سی تصویب وبو رسالهٔ مطبوعه یه
ملجأ الطباخین تسمیه اولنه رق اون ایکی باب اوزرینه
جمع وترتیب قلنمشدر انجق تحریراولنان اطعمه اهل
ذوق حقنه اولوب یوخسه خیر الطعام ماحضردیه رك
برایکی چروز بالفعله کوشهٔ خرابانده سوار زورقجهٔ
نشهٔ اولوب فرداسی یخنی کباب ماستاهرکز
ینایدپیشما ای طالع بدبخت ماهب شوربا هب شوربا ترانه سنی
اهسته بسته ایدرك حوصلهٔ قناعتی شکبنه چوربا سیله لبریز
ایدنلرا شبو قیدلردن وارسته اولدقلری بدیهی اولدیغی افاده سیله
ترتیب وبیانه اولنان اطعمه دن اکل ایدوب ذوقیاب اولان ذوات بعد
التشکر بو عاجزی خیرایله یاد ودلشاد بیورسلری مرجودر وبالله المستعان

٨

ملجأ الطبّاخين

حمد بیشمار اول منعم رزاقه جدیر واجرادرکه رشتهٔ حیات
انسانی اکل وشربه مربوط وسفره خوان ارزاق واحسانی
مطیع وعاصی یه مبسوط بیورمشدر وصلوات سلام بی پایان
اول مطعام جند مرسلین اولان رسول مقبوله الیقدرکه
مائدهٔ پر فائدهٔ اسلام وایمان ایله جیعان ضلالتی دلسیر
ونعماء نفیسهٔ دار نعیم ایله استلرین تفریح وتبشیر بیورمشدر
ودرود نامعدود اولاد وال واصحاب واتباعه النبدرکه
جمله سی مضیاف فقرا ومساکین اولمشلردر بعد زین
بوعبد حقیر مکتب طبیهٔ عدلیه خواجه لرندن بین الاماثل
* محمد کامل دینلمکله شهیر بربندهٔ کمضاعه اولوب ضیافت
خانهٔ فانیده ادنیهٔ اهل طبیعته حلاوتبخش اولور بریادکار
شیرین وبطون ارباب ذوق وصفایه شبع ویره جك
براثر دلنشین جمع وترتیبنه اشتهاوارزوم افزون اولمقده ایکن
آستانهٔ سعادت آشیانه ده مرد وزن اشجعیه تجید مقارنه سی
کبی اطعمهٔ عتیقه دن بشقه یمك پشورمکه وقت ایلیوب
بلکه بلد کلری طعامی دخی عرق اوزره طبخ ایتمد کلرندن

٧

مسکتا لماسی خوشابی ۱۱۷
علی فقیه اریکی خوشابی ۱۱۷
بوکردلن خوشابی ۱۱۸
بارداشه اریکی خوشابی ۱۱۸
رزاقی ازومی خوشابی ۱۱۹
امرود قوریسی خوشابی ۱۱۹
پورطقال خوشابی ۱۲۰
نار خوشابی ۱۲۰
طفلان یمشی خوشابی ۱۲۰
شام فستقی خوشابی ۱۲۱
انجیر خوشابی ۱۲۱
چکردکسز ازوم خوشابی ۱۲۲
اون ایکنجی فصل ۱۲۲
عیوا مربی ۱۲۲
نوع دیکر ۱۲۲
کلبشکر شمسیه سی ۱۲۲
راحت الحلقوم ۱۲۴
بادم غرابیه سی ۱۲۵
عادی ساده شروب ۱۲۵
ویشنه شروبی ۱۲۶
نوع دیکر ۱۲۶
منکشه شروبی ۱۲۷
سکنجبین ۱۲۸
بادم شروبی ۱۲۸
لیمون شروبی ۱۲۹
چیلك شروبی ۱۲۹
تیمورهندی شروبی ۱۳۰
قبا قوروق طتلوسی ۱۳۰
قوناك ازومی طتلوسی ۱۳۱
کل شروبی ۱۳۱
کلبشکر ۱۳۱
ویشنه طتلوسی ۱۳۲

بادنجان قایغنه سی	۹۳	طوماتز طوله سی	۱۰۶
درلو	۹۳	بادنجان یلانجی طوله سی	۱۰۶
بتونجه قلقان بالغی	۹٤	بالق طوله سی	۱۰۷
کووج بالغی	۹٤	سومبار وشردان	۱۰۸
قوری سلکمه	۹۵	اونجی فصل	۱۰۹
قاویرمه لی بادنجان	۹۶	عادی پلاو	۱۰۹
پاچه	۹۶	عجم پلاوی	۱۰۹
اکشیلی بادنجان وقباق	۹۸	کوسه پلاوی	۱۱۰
امام بایلدی	۹۸	صوسز پلاو	۱۱۰
سبزوات	۹۸	یاغسز پلاو	۱۱۱
بیزلی قباق	۹۹	نوع دیکر	۱۱۱
طقوزنجی فصل	۱۰۰	دوماتز پلاوی	۱۱۲
ملبس طوله	۱۰۰	باش پلاوی	۱۱۲
یلانجی بالق طوله سی	۱۰۱	لوفز پلاوی	۱۱۳
حلب طوله سی	۱۰۱	بادنجانلی پلاو	۱۱۳
یلانجی طوله	۱۰۲	مدیه صالمه سی	۱۱٤
قاون طوله سی	۱۰۳	طرق پلاوی	۱۱٤
شلغم طوله سی	۱۰۳	اوزبك پلاوی	۱۱۵
پلیج وطاوق طوله سی	۱۰٤	اون برنجی فصل	۱۱۶
مدیه طوله سی	۱۰۵	تازه ویشنه خوشابی	۱۱۶
عادی بیراق طوله سی	۱۰۵	قیصی واریك خوشابی	۱۱۶

اسوده حلواسی	۷۳	کلاج پالوده سی	۸۳
حلوای خاقانی	۷۳	سوتلی اش	۸۴
نوع دیکر	۷۴	نازلی اش	۸۴
پرنج اولی حلواسی	۷۴	پالودج	۸۴
لاموئیه حلواسی	۷۴	الماوامرود طتلوسی	۸۵
کلابیه	۷۵	سکزنجی فصل	۸۵
اسحاقیه	۷۵	قباق بصدی	۸۵
ایرمك حلواسی	۷۵	نوع دیکر	۸۶
حرما	۷۶	بامیه	۸۶
ویشنه اتمکی	۷۶	شیخ الموشی	۸۷
نوع دیکر	۷۷	مد قونه	۸۸
ید نجی فصل	۷۸	مارمارینه	۸۸
طاوق کوکسی	۷۸	هریسه	۸۹
عاشوره	۷۹	نوع دیکر	۸۹
سوزمه سرای عاشوره سی	۷۹	یلانجی کشکك	۸۹
الماسیه	۸۰	چلبور	۹۰
اینجك الماسیه سی	۸۰	یلانجی ایلك	۹۰
محلبی	۸۰	یوغورتلی شلغم	۹۱
شفتالو طتلوسی	۸۱	آسیده	۹۱
کلاج بقلوه سی	۸۲	حوشمرم	۹۲
قوارتمه کلاج	۸۲	بادنجان باچه سی	۹۲

قپاق بورکی	٥٣	نوع دیگر	٦٤
تورك بورکی	٥٤	نوع دیگر	٦٥
ساج بورکی	٥٥	عادی تل قطائف	٦٥
صوغان بورکی	٥٥	قطیفه	٦٦
پاچه بورکی	٥٦	سرای تل قطائفی	٦٦
اینجه بورك	٥٦	بیاض قطائف	٦٧
فنجان بورکی	٥٧	قیما قلی قطائف	٦٧
عادی لوقم	٥٨	نوع دیگر	٦٧
تاتار بورکی	٥٨	عادی تیسی قطائف	٦٨
ورتیقه	٥٩	نوع دیگر	٦٨
التبغی فصل	٥٩	یاغسز قطائف	٦٨
عادی بقلوا	٥٩	یوفقه لی قطائف	٦٩
قیمق بقلواسی	٦٠	نوریه	٦٩
مصنع قیمق بقلواسی	٦١	اکمك قطائفی	٦٩
قاون بقلواسی	٦١	فدوله قطائفی	٧٠
پرنج بقلواسی	٦٢	سرای لقمه سی	٧١
روانی	٦٢	غازیلر حلواسی	٧١
ترتیب دیگر	٦٣	صابونیه ×	٧٢
قادین کویکی	٦٣	نوع دیگر	٧٢
سونکو یه	٦٤	رشیدیه	٧٢
غرابیه	٦٤	نوع دیگر	٧٢

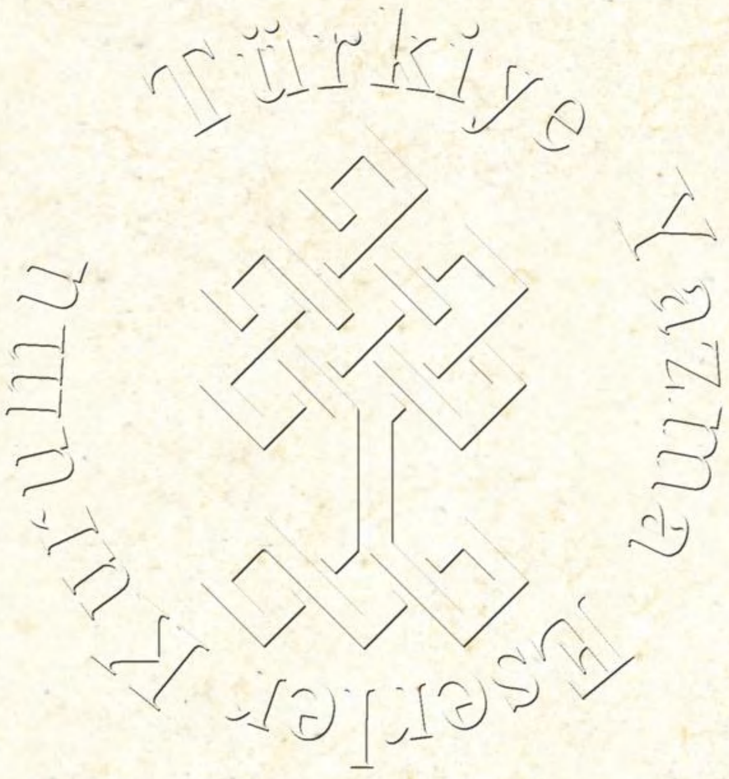
ایبجك یخنیسی	۳۰	قادین بودی	۴۱
پیجه یخنیسی	۳۰	بادنجان مجری	۴۲
طوشان یخنیسی	۳۱	دردنجی فصل	۴۲
یقه یخنیسی	۳۱	ات طواسی	۴۲
دوماتزلی یخنی	۳۲	اسقری بالغی طواسی	۴۳
اسقری بالفندل پاپاس یخنیسی	۳۲	مدیه طواسی	۴۴
نوع دیکر	۳۳	بادنجان طواسی	۴۴
استوفاتو	۳۳	جکر طواسی	۴۵
استوفاتو قوم مقارونیا	۳۴	حمسی بالغی طواسی	۴۵
یاغسز بالق یخنیسی	۳۵	کفال پلاکیسی	۴۶
قیو پریانی	۳۶	یاغسز اسقری پلاکیسی	۴۶
پریان	۳۶	دیکر بالق پلاکیسی	۴۷
طاوق یخنیسی	۳۷	استرویه پلاکیسی	۴۷
کباب کوفته	۳۷	بشنجی فصل	۴۸
صوسز کوفته	۳۸	یوفقه بورکی	۴۸
سعد نوسلی کوفته	۳۸	پوف بورکی	۴۹
تربیه لی کوفته	۳۹	صو بورکی	۵۰
سعد نوسلی صقمه کوفته	۴۰	ساقز بورکی	۵۱
مجمر	۴۰	سوت بورکی	۵۲
نوع دیکر	۴۱	طاوق بورکی	۵۲
فصولیه مجمری	۴۱	قول بورکی	۵۲

فهرست رساله

دیباجه	٨	ایجی طولمش قوز وکبابی	٢١
فصل اول	١٠	استمری کبابی	٢٢
نخود چوربا سی	١٠	طاوق کولباصدیسی	٢٢
بالق چوربا سی	١٠	قیون وقوزو کولباصدیسی	٢٣
نوع دیکر	١١	طناوصفراتندن تجزه کولباصدیسی	٢٣
ترحانه چوربا سی	١٢	حاشلمه بالق کولباصدیسی	٢٤
تربیه لی جکر چوربا سی	١٣	قلیج وبلاموط کولباصدیسی	٢٤
اکشیلی چوربا	١٤	لوفربالغی کولباصدیسی	٢٥
ایکنجی فصل	١٤	طرق واستردیه کولباصدیسی	٢٥
عادی شیش کبابی	١٤	استمری بالغی کولباصدیسی	٢٥
طاوق کبابی	١٥	پیز کولباصدیسی	٢٦
قومه طاوق کبابی	١٦	اوچنجی فصل	٢٦
سوت کبابی	١٦	یخنی	٢٦
قوش کبابی	١٧	بیاض یخنی	٢٦
محضر کبابی	١٧	قوزی یخنی	٢٧
حاجی عثمان کبابی	١٨	طناانتدن پاپاس یخنیسی	٢٧
طوشان کبابی	١٨	قزارتمه	٢٨
نوع دیکر	١٩	سمدنوسلی یخنی	٢٨
قیمه دن فرون کبابی	١٩	صارمسا قلی یخنی	٢٩
طاس کبابی	٢٠	قوزوقزارتمه سی	٢٩


ملجأ الطبّاخين


Türkiye Cumhuriyeti Devleti


Türkiye Yazma Eserler Kurumu