

**15. YÜZYILDA TÜRK-İRAN YEMEKLERİN
KARŞILAŞTIRMASI
Doktora Yeterlik Tezi**

Nazanin NİKEGBAL

Eskişehir 2022

15. YÜZYILDA TÜRK-İRAN YEMEKLERİN KARŞILAŞTIRMASI

Nazanin NİKEGHBAL

DOKTORA TEZİ

**Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
Danışman: Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ**

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Şubat 2022

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Nazanın NİKEGHBAL'ın "15. Yüzyılda Türk-İran Yemeklerin Karşılaştırması" başlıklı tezi 08 Şubat 2022 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 37. Maddesi uyarınca ilgili maddeleri uyarınca **Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, Doktora** tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ
Üye : Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ
Üye : Prof. Dr. Şaduman HALICI
Üye : Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Üye : Doç. Dr. Veli Onur ÇELİK

Prof. Dr. Saime ÖNCE
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

ÖZET

15. YÜZYILDA TÜRK-İRAN YEMEKLERİN KARŞILAŞTIRMASI

Nazanin NİKEGBAL

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şubat 2022

Danışman: Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Yüzyıllar boyunca medeniyetler arasında kültür unsurlarının değişimi kaçınılmaz olmuştur. Özellikle yakın coğrafyada yaşayan topluluklarda bu değişimin yoğun olduğu görülmektedir. Bu yoğun etkileşimin bir örneği de Türk ve Fars kültürleri arasında yüzyıllar boyunca gerçekleşmiştir. Bu etkileşimin görüldüğü kültür alanlarından biri mutfak kültürüdür. Mutfak kültüründe görülen değişimler yıllar içerisinde toplumlarda yaşanan tarihî, kültürel, ekonomik, sosyal olaylar ve bu olayların yakın coğrafyalara olan etkisi yüzünden gerçekleşmektedir. Bu yüzden günümüzdeki Türk-Fars mutfak kültürlerinin benzer yönleri eski dönemlere dayanılması düşünülürse bu yemek kültürlerinin incelenmesi için tarihî kaynaklar üzerine kapsamlı bir araştırma yapma gereği duyulmaktadır. Bu bağlamda 15. Yüzyılda Timurlar döneminde yeme-içme, kumaş, elbise vb. temalı unsurları kullanılarak hiciv tarzda yazılan mizahi şiir divanları dikkat çekicidir. Bu şiir divanlarının başında yeme-içme unsurlarını en ayrıntılı anlatan ve bu şiir tarzının öncüsü olan Ebû İshâk Fahreddîn Halâc-i Şîrâzî'nin yazdığı 'Dîvân-i Et'ime' ve aynı dönemde ilk defa Osmanlı yemekleri ele alan Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin yemek kitabı ile Osmanlı kayıtlardaki yeme-içme unsurlarını içeren diğer kaynaklar Türk-Fars mutfak kültürlerinin geçmişiyle ilgili önemli bilgiler aktarılmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmada adı geçen 'Dîvân-i Et'ime' eserinden doküman analizi yöntemiyle yiyecek içecek isimleri çıkarılarak Osmanlı mutfağındaki Şirvanî'nin yemek kitabı ve 15. Yüzyıla ait diğer Osmanlı kaynaklarla biçimleriyle karşılaştırılmıştır. Bulgulara göre bulunan 48 benzer yemek ve içecek isminin günümüzdeki tüketim durumları ve yapıları araştırılmıştır. Çalışmada bu yemeklerin 15. Yüzyıldaki İran-

Türk mutfaklarındaki tarifleri günümüzdeki tarifleriyle karşılaştırılarak tartışılmıştır. Sonuçlara göre günümüzde bu iki mutfak kültüründe bulunan birçok ortak yemek ismi veya reçete benzerlikleri eski yüzyıllara dayanıldığı bilgi edinmiştir. Son olarak bu çalışma yemekleri Türk-İran toplumlarına ve yabancı turistlere daha iyi tanıtabilmek adına bazı önerilerde bulunmuştur.

Anahtar Sözcükler: Türk Mutfağı, İran Mutfağı, Edebi Eser, Yemek Kültürü, Yemek Kültürü Karşılaştırması

ABSTRACT

COMPARISON OF TURKISH-IRAN DISHES IN THE 15TH CENTURY

Nazanin NIKEGHBAL

Department of Tourism Management

Programme in Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, February 2022

Supervisor: Assoc. Prof. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Over the centuries, the exchange of cultural elements between civilizations has been inevitable. It is seen that this change is intense especially in the communities living in the nearby geography. An example of this intense interaction has taken place over the centuries between Turkish and Persian cultures. One of the cultural areas where this interaction is seen is culinary culture. Changes in the culinary culture occur due to the historical, cultural, economic, and social events happened in societies over the years and the effect of these events on the nearby geographies. Therefore, considering that the similar aspects of today's Turkish-Persian culinary cultures are based on ancient times, it is necessary to conduct comprehensive research on historical sources to examine these food cultures. In this context, humorous poetry divans written in satirical style using food-drinking, fabric, dress-themed elements during the Timurid period in the 15th century are remarkable. At the beginning of these divans of poetry, 'Dîvân-i Et'ime' written by Ebû İshâk Fahreddîn Halac-i Şîrâzî, who was the pioneer of this style of poetry describing the elements of eating and drinking in the most detailed way, and Muhammed bin Mahmud Şîrvani, who mentioned Ottoman dishes for the first time in his cookbook in the same period and other sources, which contain the elements of eating and drinking in the Ottoman records, provide important information about the history of Turkish-Persian culinary cultures. Therefore, in this study, the names of food and beverages were extracted from the work of 'Dîvân-i Et'ime' by document analysis method and compared with Şîrvani's cookbook in Ottoman cuisine and other Ottoman sources from the 15th century. According to the findings, today's consumption situations and constructions of 48 similar food and beverage names were researched. In this study, the recipes of these

dishes in the Iranian-Turkish cuisines of the 15th century are discussed by comparing them with the current recipes. According to the results, it has been learned that many common food names or recipe similarities in these two culinary cultures date back to ancient centuries. Finally, this study made some suggestions for introducing these historical dishes better to Turkish-Iranian societies and foreign tourists.

Keywords: Turkish Cuisine, Iranian Cuisine, Literary Work, Food Culture, Food Culture Comparison

ÖNSÖZ

Çalışma sürecinde her türlü yol gösterici olan, olumlu tavrıyla beni cesaretlendiren bilgi birikimiyle çalışmama farklı açılardan bakmamı sağlayan beraber çalışmaktan ve her zaman öğrencisi olmaktan gurur duyduğum değerli danışman hocam Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ'ye sonsuz teşekkür ederim.

Aynı zamanda tezimin bu noktaya gelmesinde büyük rol oynayan tez izleme komitesindeki değerli hocalarım; Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ ve Prof. Dr. Şaduman HALICI'ya şükranlarımı sunarım.

Ayrıca bu çalışmada bana destek olan Osmangazi üniversitesinin Karşılaştırmalı Edebiyat Bölüm başkanı, Doç. Dr. Ferzane DEVLETABADİ'ye ve değerli arkadaşım Zeynep EKŞİÖZEL'e bilgi ve birikimlerini benimle paylaştıkları için teşekkür ederim.

Son olarak tüm hayatım boyunca benim yanımda olan, beni cesaretlendiren, aldığım kararları destekleyen eşim Ali HOSSEİNPOOR'e, annem Tahere KEYMANESH'e ve tüm aile üyelerime şükranlarımı sunar, teşekkür ederim.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Nazanin Nikeghbal

İÇİNDEKİLER

BAŞLIK SAYFASI	ii
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	vi
ÖNSÖZ	viii
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	ix
İÇİNDEKİLER	x
TABLolar DİZİNİ.....	xii
GÖRSELLER DİZİNİ	xiv
ŞEMALAR DİZİNİ	xvii
1. GİRİŞ	1
1.1.Sorun	4
1.2.Amaç	4
1.3.Önem	5
1.4.Varsayımlar	6
1.5.Sınırlıklar.....	6
2. ALANYAZIN	7
2.1.Türkiye ve İran’da Toprak, Tarım ve Gıda.....	7
2.2.Türkiye-İran Siyasi İlişkileri	11
2.3.İki Ülkenin Klasik Dönemindeki Sosyo-Kültürel Yapısı	12
2.4.Türkiye-İran Klasik Edebiyatlarının Etkileşimi	14
2.5.Türkler ve İranlıların Tarih İçerisinde Yemek Kültürüyle İlgili Bulunan Kaynaklar	16
2.5.1. Tarih Öncesi Çağlar	16
2.5.2. Antik Çağ	18
2.5.3. İslam Dönemi: Gazneliler, Selçuklular, Timurlular	22

2.5.3.1.Gazneliler Dönemi	22
2.5.3.2.Selçuklu Dönemi	25
2.5.3.3.Timurlar Dönemi	28
2.6.Timurlular Döneminde Yaşamış Şair Ebû İshak ve Divân-i Et'ime Eseri	29
2.7. 15. Ve 16. Yüzyıl Osmanlı Dönemi'nin Yiyecek- İçecek Öğeleri İçeren	
Kaynakları	33
2.7.1. Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî'nin Yemek Kitabı.....	34
2.7.2. Ziyafet Defteri	36
2.7.3. Saray Yemekleri.....	36
2.7.4. Narh Defterleri.....	36
2.7.5. Dede Korkut Hikâyeleri	36
2.7.6. Mevlevî Mutfak	37
2.7.7. Hacivat- Karagöz Oyunları.....	37
2.7.8. Camasbnâme-i Mûsa Abdî.....	38
3. YÖNTEM	39
4. BULGULAR	42
4.1.Aşlar ve Çorbalar.....	52
4.2.Pilavlar	65
4.3.Kalyeler, Köfteler ile Bunlara Benzer.....	69
4.4.Sulu Yemekler	73
4.5.Börekler ve Benzeri Yemekler	77
4.6.Tatlılar	80
4.7.Biryânlar	95
4.8.Mayalar, Ekmekler vb.....	97
4.9.İçecekler	100
4.10. İsimleri Birbirine Benzeyen, Fakat Farklı Anlamlar Taşıyan Yiyecekler	101
5. SONUÇ	105

6. ÖNERİLER	108
6.1.Uygulamacılara Yönelik Öneriler	108
6.2.Araştırmacılara Yönelik Öneriler	109
7. KAYNAKÇA.....	110

EK-1

EK-2

ÖZGEÇMİŞ

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 4.1. Doküman Analizi Sonucunda Çıkan Yemeklerin Karşılaştırması	42
--	----

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 2.1. Toprak pişirme kabı ve üçayak (Anadolu Medeniyetler Müzesi)	17
Görsel 2.2. Neolitik Çağ'a ait İran'ın Hacı Firuz Tepe Şarap Küpü (The Metropolitan Museum of Art)	18
Görsel 2.3. Antik Elam çağına ait bronz levha	20
Görsel 2.4. İran Türk Sarayı dekorunda omuzları yılanlı Arap asıllı hükümdar Zahhâk, Şah Tahmasb Şahnamesi (Tahran Museum of Contemporary Art).....	24
Görsel 2.5. Selçuklu Dönemi'nde Ekmek Yapımını Tasvirleyen Minyatür (Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi)	26
Görsel 2.6. Nizâmî-i Gencevî'nin Hamse'sinden Behram Şah'ın Kış Bezmini Gösteren Minyatürlü Bir Sayfa (İstanbul Arkeoloji Müzeleri, 1497).....	28
Görsel 2.7: Ziyafet Hazırlığı 15. Yüzyıl Sonu. (The Metropolitan Museum of Art	29
Görsel 4.1. İran Mutfağından Nar Aşı, Türk Mutfağından Nardan Aşı.....	53
Görsel 4.2. İran Mutfağından Sumak Aşı, Türk Mutfağından Ekşili Çorba	54
Görsel 4.3. İran Mutfağından Pekmezli Sirke Aşı, Türk Mutfağından Sirkeli Patlıcan Çorbası.....	55
Görsel 4.4. İran Mutfağından Habeşi	56
Görsel 4.5. İran Mutfağından Şûrbâ	57
Görsel 4.6. İran Mutfağından Adesî, Türk Mutfağından Yeşil Mercimek Çorbası	58
Görsel 4.7. İran Mutfağından Dal-Ades, Türk Mutfağından Ezogelin Çorbası	59
Görsel 4.8. İran Mutfağından Aş-ı Rişte, Türk Mutfağından Erişte Çorbası.....	60
Görsel 4.9. İran Mutfağından Helîse Aşı/ Paça Aşı, Türk Mutfağından Paça Aşı/ Paçık	61
Görsel 4.10. İran Mutfağından Gipa-yı Guşt/ Et kipası, Türk Mutfağından Bumbar/ Mumbar Dolması	62
Görsel 4.11. İran Mutfağından Şule- Kalemkâr Aşı, Türk Mutfağından Aşure	63
Görsel 4.12. İran Mutfağından Aş-ı Lehşek, Türk Mutfağından Tutmaç Çorbası.....	65
Görsel 4.13. Pilav'ın Lehçe-i Osmanî Sözlüğünde Açıklaması	66

Görsel 4.14. İran Mutfağından Çelov/ Çilav, Türk Mutfağından Pirinç Pilavı	67
Görsel 4.15. İran Mutfağından Sebzeli Pilav), Türk Mutfağından Sebzeli Pilav	67
Görsel 4.16. İran Mutfağından Tehçin, Türk Mutfağından Safranlı Pilav	69
Görsel 4.17. İran Mutfağından Baklakatık, Türk Mutfağından Taze Bakla Kavurması	70
Görsel 4.18. İran Mutfağından Tebriz Köftesi, Türk Mutfağından Harput Köfte	71
Görsel 4.19. İran Mutfağından Baklakatık, Türk Mutfağından Taze Bakla Kavurması	72
Görsel 4.20. İran Mutfağından Borani-yi Ispanak, Türk Mutfağından Ispanak Boranisi	73
Görsel 4.21. İran Mutfağından Borani-yi Patlıca, Türk Mutfağından Ispanak Boranisi	73
Görsel 4.22. İran Mutfağından Nohudab, Türk Mutfağından Nohutlu Çorba	74
Görsel 4.23. İran Mutfağından Yahni-yi Guşt/ Et Yahnisi, Türk Mutfağından Yahni ..	75
Görsel 4.24. Türk Mutfağından Kavurma	76
Görsel 4.25. İran Mutfağından Halim, Türk Mutfağından Keşkek	77
Görsel 4.26. Türk Mutfağından Tepsi Böreği ve Börek Çorbası	78
Görsel 4.27. İran Mutfağından Sembuse, Türk Mutfağından Sembusek	79
Görsel 4.28. İran Mutfağından Klasik Helva, Türk Mutfağından Elle Şekil Verilmiş Un Helvası	80
Görsel 4.29. İran Mutfağından Mâkût- Türk Mutfağından Ballı Un Helvası	81
Görsel 4.30. İran Mutfağından Levz-i Badem, Türk Mutfağından Ballı Un Helvası	82
Görsel 4.31. İran Mutfağından Reşte-i Huşkâr/ Kadayıf, Türk Mutfağından Tel Kadayıf	83
Görsel 4.32. İran Mutfağından Firnî, Türk Mutfağından Muhallebi	84
Görsel 4.33. Keşkül'ün Kamus-i Osmanî sözlüğünde açıklaması	85
Görsel 4.34. Keşkül-i Fukara (Dilenci Çanağı)	86
Görsel 4.35. Türk Mutfağından Keşkül	87

Görsel 4.36. İran Mutfağından Murabba-yı Bâleğ/ Ağaç Kavunu Reçeli, Türk Mutfağından Ağaç Kavunu Reçeli	88
Görsel 4.37. İran Mutfağından Meşkûfî	89
Görsel 4.38. Türk Mutfağından Lokma	90
Görsel 4.39. İran Mutfağından Şeker-bûra, Türk Mutfağından Şeker Böreği/ Un Kurabiyesi	91
Görsel 4.40. İran Mutfağından Badem-ı Suhte/ Yanık Badem, Türk Mutfağından Badem Kıtır/ Karamelize Badem Şekeri.....	91
Görsel 4.41. İran Mutfağından Zülbiyâ, Türk Mutfağından Zülbiye Tatlısı, Türk Mutfağından Soğanlı Et/ Zülbiye	92-93
Görsel 4.42. İran Mutfağından Pâlûde/ Fâlûde, Türk Mutfağından Pelte.....	94
Görsel 4.43. İran Mutfağından İçi Dolu Kulâç, Türk Mutfağından Güllaç	94
Görsel 4.44. İran Mutfağından Biryânî- yi İsfahan, Türk Mutfağından Büryan Kebabı	97
Görsel 4.45. İran Mutfağından Nan-ı Fetîr/ Fetîr Ekmeği	98
Görsel 4.46. İran Mutfağından Nan-ı Kak/ Nan-ı Yuha, Türk Mutfağından Peksimet Ekmeği	99
Görsel 4.47. İran Mutfağından Kûmâç, Türk Mutfağından Kömeç.....	100
Görsel 4.48. İran Mutfağından Hoşab, Türk Mutfağından Kuru Kayısı Hoşafı	101
Görsel 4.49. İran Mutfağında Abgûşt yemeği için parçalanmış ekmekler/ Terid, Türk Mutfağından Tirit.....	102
Görsel 4.50. İran Mutfağında Piyaz/ Soğan, Türk Mutfağından Piyaz	103
Görsel 4.51. İran Mutfağından Dolma-yı Piyaz/ Soğan Dolması, Türk Mutfağından Soğan Dolması.....	103
Görsel 4.52. İran Mutfağından Nergisî	104

ŞEMALAR DİZİNİ

Tablo 4.1. Doküman Analizi Sonucunda Çıkan Yemeklerin Karşılaştırması	41
--	----

1. GİRİŞ

Sosyologlara göre kültür “bilgiyi, inancı, sanatı, ahlakı, hukuku, adetleri ve bireyin toplumun bir üyesi olarak kazandığı diğer tüm yeti ve alışkanlıklarını içeren karmaşık bütün” dır (Eagleton, 2005: 46; Turhan, 1987: 36; Güvenç, 1984: 102). Kültür; dil, din, tarih, gelenek ve görenek; bir topluma ait maddi ve manevi tüm değerler manzumesidir (Bostancı, 1995: 18). Ayrıca geçmişten günümüze kadar uzanan yolculuğunda yemek yeme olgusu, toplumun kültür ögesi haline gelmiştir.

Brillat-Savarin (1755- 1826), “Lezzet fizyolojisi” (The Physiology of Taste) adlı ünlü eserinde; “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim.” cümlesiyle yemek-kültür ilişkisinin önemini vurgulamaktadır. Aslında yemek tüketimi, bireylerin yaş, cinsiyet, ekososyal konumu gibi kriterlerini belli bir zaman-mekân çerçevesinde göstermektedir. Yemek, toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için mükemmel bir araç sayılır. Bir toplumun yiyecek-içecek alışkanlığı ve onlarla ilişkili olan uygulamaları bizi o toplumun tarihi ve coğrafi konumu hakkında ve de kültürel-inançsal meseleleri hakkında bilgilendirir.

Günümüzde ülkeler arasında bulunan ortak yemek kültürü eskiden beri yaşanan tarihi, siyasi, iktisadi ve kültürel gelişmelerle etkileşimin sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu ortaklık, coğrafi açıdan birbirine yakın olan ülkelerde fazlasıyla görülmektedir. Örneğin iki komşu ülke olan Türkiye ve İran, tarih boyunca farklı açılardan etkileşim hâlinde olmuşlardır. Her iki ülke de gerek coğrafi konumları gerek kozmopolit etnik yapılarından dolayı oldukça zengin kültürlerle sahiplerdir. Bu kültür zenginliği mutfaklarına da yansımaktadır. İslam öncesine dayanan iki ülke arasındaki yoğun ilişki sonucunda bugün mutfak kültürlerinde birbirine benzeyen birçok husus bulunmaktadır. Yiyecek-içecek isimleri, kullanılan malzemeler, tarifler, yeme-içme alışkanlıkları ve inançları sayılabilecek hususlardandır. İki ülkenin İslamlaşması her alanda olduğu gibi mutfaklarını da etkileyerek adı geçen benzerlikleri daha da belirgin bir hâle getirmiştir. Günümüzde her iki ülkede yemeğin önemi çok büyüktür. Aslında Türkler ve İranlılar için yemek sadece bir doyma amacı değil aynı

zamanda kimliklerini, birlikteliklerini, değerlerini, statülerini ve yaratıcılıklarını ifade etmek için de kullandıkları bir araçtır.

Türk mutfağında geleneksel olarak sofralarda yer alan yemekler, çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılardır. Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türklerin et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Baysal, 1993; Güler, 2010). Türk mutfağında ekmek vazgeçilmez besin öğelerinden biridir. Bu yüzden gerek mayalı gerek mayasız ekmeklerin çeşidi oldukça fazladır. Ayrıca hamur işleri yemek çeşitleri arasında en önde gelenlerdendir. Dolayısıyla bu mutfakta birçok börek, pide ve hamur işiyle yapılan tatlı çeşitleri görünmektedir. Bu mutfağın önemli bir gıda kaynağı yoğurttur. Yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt dökmek ve serinlemek için ayran tüketimi oldukça yaygındır. Türk mutfağında sebzelerin etli, soğanlı, domatesli ve salçalı pişirilmesi yaygındır ve özellikle kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen otlar, mantar ve köklerden fazlaca yararlanılır. Türk mutfağında yağ çok önemlidir. Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu'da yapılan yemeklerde kullanılmaktadır. Tereyağı, iç yağı, kuyruk yağı, zeytinyağı özellikle Ege bölgesinde önemli miktarda kullanılmaktadır. Sütten elde edilen yağlarla, iç ya da kuyruk yağı Türkiye'nin her bölgesinde yaygın bir biçimde kullanılır. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemlerinin birçoğu İran mutfağında da görünmektedir. Tabii İran mutfakları için de belli başlı şu özellikler sayılabilir.

İran mutfağında tüm yiyecekler doğasına göre kuru, yaş, sıcak ve soğuk olmak üzere dört kategoriye ayrılmaktadır. İranlılar gıdalardaki çeşitli birleşimleri tüketirken, dengeyi korumaya çalışmaktadırlar, aksi takdirde bedensel ve ruhsal sorunların yaşanabileceğini düşünmektedirler. Pirinç ve ekmek, İranlıların et ve sebze yemeklerinin yanı sıra yedikleri temel besinlerdir. İran ekmeği yassı ve kabarık ekmek çeşitleri açısından oldukça zengindir. Pilav hazırlama süreci İran'da gerçekten bir yemek sanatıdır ve hemen hemen tüm pilavlar safranlı pirinçle süslenir. İran'da pirinçle yapılabilecek sonsuz çeşitte yemek vardır. Aslında pişirilen pirinçler “çilav” ve “pilav” olarak ikiye ayrılır. Demlenme aşamasında içerisine lezzet vericiler katıyorsa, bu “pilav” olur; ama haşlanıp demlendikten sonra diğer yemeklerin

yanında servis edilenine de “çilav” denmektedir (Fragner, 2009; Közleme, 2012). Yüzyıllar boyunca pek az değişikliğe uğrayan İran yemekleri, Ortadoğu’da pek yayılamamışlardır. Bunun sebebi, İran mutfağına özgünlük veren tatlı ve ekşi unsurların bir arada kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Perslilerden beri gelen bu anlayış bugün de devam etmektedir. Ispanaklı bir kuzu yahnisinin kuru erikle, koyunun nar suyu ve ballı pirinçle, sığırtinin ıspanak ve sirkeyle, ördeğin vişne ya da nar sosuyla pişirilerek yoğurt ve ceviz ezmesi eşliğinde servisi bu mutfağa kimlik veren en önemli yanlarından (Roger, 2000). Günümüzde tavuk parçaları, öğütülmüş ceviz, nar suyu şurubu kullanılarak yapılan “Fesencan” isimli yemek, bu geleneğin kuvvetli bir sembolik taşıyıcısı olarak görülebilir (Fragner, 2009; Közleme, 2012).

Tabii ki kökleri çok eskilere dayanan, zenginlik kaynaklarını geniş bir coğrafyaya yayılmasından alan, sınır komşuluğu yapmış bu iki ülkenin ortak mutfak yönlerini inceleyebilmek için asırlar önceki yemek tüketim biçimlerini araştırmak gerekir. Aslında yaşamın vazgeçilmezlerinden olan yeme-içme unsurları, ortaya konulan edebî eserlerde de büyük oranda yer bulmuştur. Klasik edebiyatta sadece yiyecek-içecekler etrafında gelişen eserlerin sayısı çok azdır. Fakat birçok edebi eserde diğer konular anlatılırken dolaylı olarak yemek isimlerine de değinilmiştir. Ayrıca 15. Yüzyılda edebiyatta “Et’ime-süralık” akımı yaygınlaşmıştır. “Et’ime” kelimesi “yemekler veya yenecek şeyler” (Kanar, 2005) anlamına gelen Arapça’ da “taam” yani “yemek” sözcüğünün çoğul hâlidir. Et’ime-süralık ise yiyecek-içecek temalı şiirler söylemek, anlamına gelir. Aslında sözcüksel-anlamsal zorlukları aşılırsa edebi “Eti’me” eserlerinde adı geçen yiyecek-içecek isimleri bize unutulmuş ya da değişkenlik göstermiş yemeklerle ilgili değerli bilgiler aktarabilmektedir. 15. Yüzyılda Et’ime-süralık akımının öncüsü olan Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şîrâzî, "Divan-i Et’ime” eseriyle damgasını vurmuştur. Bu eserde yiyecek ve yemekler hakkında geçen bilgiler sayesinde dönemin gıda tüketim biçimiyle ilgili önemli bilgiler aktarılmıştır. Bu yüzden bu çalışmada 15. Yüzyıldaki yemek tüketimini incelemek için İran edebiyatından bu eser, Osmanlı el yazmalarından ise yeme-içme unsurlarını içeren eserler ele alınacaktır.

Bu kapsamda bu çalışmada "Dîvân-i Et'ime" isimli eserdeki yiyecek, içecek isimleri, doküman analizi, tarama ve fişleme yöntemi ile ortaya çıkarılmıştır. Bu isimler 15. Yüzyılda Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin kaleme aldığı yemek kitabı eseri ile karşılaştırılarak, bu eserlerde benzerlik gösteren yemek isimleri belirlenmiştir. Bulunan ortak yemeklerin, Osmanlı dönemine ait diğer kaynaklarda geçip geçmediği incelenerek bu yemeklerin günümüzde İran ve Türk mutfaklarında hâlâ yer alıp almadığı araştırılmıştır. Günümüzdeki tariflerle birlikte yemekler hakkında incelemeler ve yorumlar yapılmış, açıklamalar ve tariflerin üzerine durularak o günden bugüne kadar yemeğin yapılışında uygulanan değişiklikler, unutulmuş yemekler, günümüzde hâlâ bu yemekleri tüketen yöreler ve kullanım tarzları, iki ülkenin mutfaklarındaki yeri ve önemi ele alınmıştır. Böylece iki ülkenin mutfak kültüründeki tarihî yemekler hakkında önemli bilgiler elde edilmeye çalışılmıştır.

1.1. Sorun

Girişte değinildiği gibi günümüzde İran, Türk mutfakları arasında benzer etimolojik, kültürel öğeler görünmektedir. Ancak gastronomi sektöründe yemeklerin isimleri, çıkış noktaları, kullanılan malzemeleri, orijinal tarifleri ve benzeri detayları tartışılmaktadır. 'Eğer bu benzerlikler eski dönemlere dayanıyorsa eski tarihi kaynakları incelediğimizde de aynı ortak noktaları görebilecek miyiz?'; 'Yoksa isimlerinde ve tariflerinde farklılıklar var mıdır?', 'İki ülkedeki en eski yemek kitaplarının 15. Yüzyılda yazıldığını düşünecek olursak acaba bu dönemi ele alınca, iki mutfak arasında anlamlı bir ilişki bulunabilecek mi?'. Biz bu çalışmada bu ve buna benzer soruları incelemek istiyoruz. Yani kısacası bizim üzerinde durmak istediğimiz sorun; aynı dönemde İran ve Türk coğrafyasındaki yemek tariflerinde farklılık olup olmadığı ve yemeklerin günümüzde bulunup bulunmadığını öğrenmektir.

1.2.Amaç

Günümüzde insanların yeme içme olgusuna gittikçe daha çok ilgi duyduklarına tanık olunmaktadır. Yeni bir trend olarak algılanan gastronomi turizmi, aslında çok eskiye dayanan bir olgudur. Destinasyon karakterinin olmazsa olmaz bir parçası sayılan yiyecek, içecek

kültürünü turistlere farklı bir deneyim olarak sunmak ve tanıtmak için öncelikle kökleri eskiye dayanan yerel lezzetlerden doğru bir imaj yaratmak gerekir. Bu kapsamda eskideki mutfak bağları, yemeklerin serüvenleri ya da varsa hikayeleri, geçmişte kullanılan malzemeleri ve uygulanan reçeteleri ile tarih boyunca gösterdikleri değişkenliklerini göz önünde bulundurarak yöresel yemeklerin mirasına ve kültürel kimliğine ışık tutabiliriz.

Dolayısıyla bu çalışmada öncelikle 15. yüzyıldaki İran- Türk mutfak bağlarını bulabilmek adına bu dönemde yazılan iki yemek kitabını ve diğer kaynakları inceleyerek ortak yemekleri çıkarıp onların iki kültürdeki uygulamalarını ve aynı zamanda günümüzde mevcut olan versiyonlarını karşılaştırarak bu yemeklerin tarih boyunca değişikliklere veya unutulmaya maruz kalıp kalmadıklarını ve aynı zamanda mutfaklardaki yerlerini belirlemek istiyoruz. Yöntemde yapılan taramalara göre 15. Yüzyılda yaygın olan yiyecek ve içecekleri derleyerek günümüze kadar iki mutfakta süregelen yemekleri tespit edeceğiz. Böylece toplumda unutulmuş yemekleri tekrar canlandırma, var olan yemeklerin farklı versiyonlarını tanımak, yöresel tarihi yemekleri değerlendirip çekici turistik ürünü olarak hazırlatmak adına önemli adımlar atılabilecektir.

Kısacası bu çalışmanın amacı bu coğrafyalara özgü yiyecek içecekleri araştırarak, onları turistik ürünler halinde sunup bu bölgelere ait kültürel kimliğinin ve mirasının yansıtmasına katkı sağlamaktır.

1.3.Önem

Önceki bölümlerde anlatıldığı gibi bu çalışmada bugünkü İran-Türk ortak yemek kültürünü değerlendirebilmek için eskiye müracaat etmekteyiz. Alan yazında açıklanacağı üzere iki ülkenin de geçmişte yazılan müstakil yemek kitaplarının sayısı çok azdır. Fakat 15. Yüzyılda İran’da Ebû İshâk’ın yiyecekler, içeceklerle ilgili olan şiir divanı ve Anadolu’da Osmanlı döneminde Şirvânî’nin Kitâbü’t-Tabîh adlı Arapça kitabını baz alarak telif ettiği Türkçe yemek kitabı bu dönemin yemek kültürü ile ilgili çok önemli bilgiler aktarmaktadır. Bu yüzden bu iki yemek kitabı iki kültüre de damgasını vuran tarihi yemeklerle ilgili nadir tanımlarla açıklamalar taşıyan dayanabileceğimiz ender kitaplar arasındadır.

Dolayısıyla böyle iki önemli esere istinaden bugünlerde tüketilen yemeklerin 15. yüzyıldaki köklerini ve serüvenlerini araştırmak ve değişim süreçlerini ortaya koymak, yemek kültürünün değerlendirmesi ve aynı zamanda bölgelerde bulunan destinasyonların gastro-turistik yönlerini güçlendirmek açısından önem taşımaktadır.

1.4.Varsayımlar

Bu çalışmada daha önce değinilen amaçlar doğrultusunda aşağıdaki varsayımlar belirtilecektir:

- 15. Yüzyıldaki Türk- İran ortak yemekleri günümüze kadar değişti veya unutuldu.
- 15. Yüzyıldaki Türk- İran ortak yemekleri günümüzde hâlen tüketilmektedir.

1.5.Sınırlıklar

Bu çalışma Türk-İran mutfaklarının ortak yönlerini belirlemek adına belli bir dönemi ele alarak 15. Yüzyıla kısıtlanmıştır. Bu dönemde ele alınacak eserler İran'dan daha önce önemini vurguladığımız "Divan-i Et'ime", Osmanlı'dan ise Şirvânî'nin yemek kitabı ve aynı dönemde yemek öğeleri içeren diğer Osmanlı kaynaklar olacaktır. Bu doğrultuda dönemdeki Türk-İran ortak yemekleri günümüzle karşılaştırılacaktır. Diğer yandan çalışma bir tez doktorası çerçevesinde yapıldığı ve 2020-2022 yıllarının Covid-19 pandemi sürecine denk geldiği için belirli bir zaman kısıtlaması çerçevesinde yapılmıştır.

2. ALAN YAZIN

Çalışmanın bundan sonraki bölümünde iki ülkenin tarihin gelişim sürecindeki coğrafi, siyasi, sosyal, kültürel, edebi ve özellikle yemek kültürüyle ilgili yaşadığı değişimler ve etkileşimleri ele alınacaktır. Bunun yanı sıra her iki ülkenin yemek kültürüyle ilgili elimizde olan kaynaklar incelendikten sonra çalışmanın ele alacağı eserlerle ilgili bilgiler verilecektir.

2.1.Türkiye ve İran’da Toprak, Tarım ve Gıda

Toprağa kök salan insan ve onun meydana getirdiği medeniyetler, kök saldıkları coğrafyadan fazlasıyla etkilenmeye ve ondan yararlanmaya başlamıştır. Farklı fiziki koşullar, flora ve fauna, toplumların yaşam biçimlerinin şekillenmesinde rol oynamıştır. Bu “yaşam biçimlerinden” biri de yeme içme alışkanlıklarıdır. Kuşkusuz yaşanan çevre ve onun unsurları, yeme içme alışkanlıklarının oluşmasında büyük bir etkindir (Candan, 2019). Aslında mutfak kültürünü oluşturan, toprak ve toprağın verdiği ürünlerdir. Silva Özyerli’nin 2015 yılında Hrant Dink Vakfı tarafından düzenlenen ‘Somut Olmayan Kültürel Miras’ konferansının ‘Kültürel Miras ve Yemek’ panelindeki “Yemeğin milliyeti yok; coğrafyası var!” ifadesi bu konuyu iyice özetlemektedir. Aynı coğrafyada birden fazla devlet kurulsada bölgedeki yemek içeriklerinin değişmemesinin nedeni, coğrafyanın onlara sunduğu ürünlerin sınırlı olmasıdır. Diğer bir deyişle, siyasi coğrafyadaki değişimler kültürel coğrafyaya aynı hızda ve oranda yansımamaktadır (Çetin, 2006; Yayla, 2021). Bu doğrultuda aynı coğrafyada bulunan Türkiye ve İran ülkelerinin yemeklerinin de birbirine benzer olması kaçınılmaz bir durumdur.

Genel olarak ortak fiziki ve beşerî coğrafyalar paylaştan Türkiye ve İran’da eskiden beri hemen hemen benzer ürünler üretilmiş ve diğer ülkelere gelen yeni ürünler de her ki topluma aşağı yukarı aynı zaman aralıkları içerisinde ulaşmıştır. Örneğin Amerika’nın keşfiyle birlikte domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır ve bazı kabak çeşitleri 18. Yüzyıldan itibaren Türk ve İran mutfağına yayılıp halk tarafından benimsenmiştir (Samancı, 2008). Domates 16. Yüzyılda Avrupa’ya getirilen süs meyve olarak yetiştirilen bir meyve sayılır. Diğer taraftan da domatesin zehirli sanıldığı için yasaklanmasıyla birlikte Anadolu

ve Ortadoğu'ya gelmesi uzun zaman almıştır (Bayram ve Gülser, 2018). Anadolu'da domates ile ilgili ilk kayıtlara III. Ahmet döneminde, Damat İbrahim Paşa'nın aylık olarak tuttuğu 1723 yılındaki masraf kayıtlarında rastlıyoruz (Artan, 2006). Tabii domatesin gelmesiyle birlikte mutfaklarda birçok soslu, salçalı yemeklerin yapılmasına eğilim gösterilmiş ve yemeklerdeki gıda eşleşmelerinde belirgin bir şekilde umami tadın oluşturulmasına çalışılmıştır. Türk mutfağında bazı kebablar hazırlanırken etlerin soğan, domates ve havuç gibi çeşitli sebzeler ile pişirilmesi (Cömert ve Güdek, 2017) ve İran mutfağında güveçlerde pişirilen etli, patatesli, domatesli Dizi yemeği örnekler olarak sıralanabilir. Biber ise anavatanı Amerika olan diğer ürünlere göre dünyada daha sonra yayıldığı görülmektedir. Kolomb'un biberi İber Yarımadası'na getirmesinden sonra, biber yetiştirme istekleri bakımından Kuzey Avrupa içlerine pek girememiş, Kuzey Afrika'da yetiştirilmiş ve daha sonra Afrika'nın diğer bölgeleri ile Asya'ya götürülmüştür. Biberin Türkiye'ye önce Mısır üzerinden daha sonra da diğer yollardan girdiği tahmin edilmektedir. Hatta Balkanlara ve Orta Avrupa'ya Türkiye üzerinden götürüldüğü belirtilmektedir (Arslan, 2017).

Diğer yandan şekerin bu mutfaklara girmesi de büyük bir değişim yaratmıştır. Bilindiği üzere şeker kamışının ana vatanı Güneydoğu Asya'dır. Dünyada pancardan şeker elde edilme sanayisinin gelişmesiyle birlikte şeker üretimi yaygınlaşıp ilk şeker fabrikaları 1800 yıllarda kurulmuştur. Türkiye'de 5 Nisan 1925 tarihinde çıkarılan kanunla şeker fabrikalarının kurulmasının önü açılmış, hemen sonrasında Alpullu ve Uşak Şeker Fabrikaları kurulmuştur (Özer, 2021). İran'da ise ilk şeker fabrikası Belçikalı bir şirket tarafından 1896 yılında Kehrizek bölgesinde kurulup üç yıl sonrası aşırı ithalat yüzünden iflas edip kapanmıştır. 1931 yılında adı geçen fabrika devlet tarafından yeniden inşa edilip açılmıştır (portal.hoonel.com, E.T. 2022). Böylece şekerin her iki ülkede birbirine yakın zamanlarda üretilip yayıldığı görünmektedir.

Türk mutfağının bu kadar zengin olması Osmanlı'nın geniş bir coğrafyaya hükmetmiş olmasından kaynaklanmaktadır (Solmaz ve Dülger Karadağ, 2013; Yayla, 2021). Türk yemekleri yaşanan coğrafi yerlere göre farklılık içermektedir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı yemek çeşitleri bulunduğu gibi, her bölgenin kendine göre yöresel yiyeceklerinden oluşan bir beslenme biçimi ve yemek pişirme yöntemleri vardır (Diker vd,

2016; Solmaz, 2018). Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklik gösterebilmektedir. Türkiye’de, yaşanan bölgenin iklimsel özellikleri ve yetiştirilen sebze ve meyveler bölgesel mutfak kültürünün zenginlik ve çeşitliliğini oluşturmaktadır (Güler, 2010; Solmaz, 2018). Daha önce anlatıldığı gibi patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk Mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzelerin mutfakta kullanılmaya başlanması Amerika kıtasının keşfedilmesi ile olmuştur. Bu yiyeceklerin Türk Mutfak kültüründe de yer almaya başlamasıyla kullanımı Anadolu’ya kadar ulaşmıştır (Samancı ve Croxford, 2016; Solmaz, 2018). Anadolu’nun iklim özelliklerinin buğday ekimine uygun olması nedeniyle, buğday ve buğdaydan elde edilen un, bulgur ve bulgurun yoğurt, et, kuru baklagiller ve sebzelere katılmasıyla elde edilen yemekler, Anadolu Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır (Karakuş vd, 2007; Solmaz, 2018). Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Ancak tarım hayatları göç ettikleri bölgelerdeki yabancı bitkileri işlemekle sınırlıdır (Şavkay 1998; Öncel, 2015). Eski çağlardan beri Türklerde, eti yenen hayvanların başında koyun gelmektedir. Koyunu sırasıyla, keçi ve sığır izlemektedir. Bu hayvanlar süt üretimi için kullanılmaktadır. Süt, süt olarak içildiği gibi, yoğurt, kımız, kefir ve peynir yapımında da kullanılmaktadır. Mayalanmış kısırak sütünden elde edilmiş kımız, eski Türklerin en önemli içkileri arasında yer almaktadır (Baysal 1993, Öncel, 2015). Yoğurt, taze olarak tüketilmeyecekse kurutularak kışın tüketilmek üzere saklanmaktadır. “Kurut” adı verilen kurutulmuş yoğurt, Anadolu’da bazı yörelerde hala görülmektedir (Yılmaz 2002, Öncel, 2015). Aslında Türk mutfağı bu yönü açısından İran mutfağını etkilenmiştir. Batısındaki kültürlerin mutfağına tarih boyunca genelde kapalı kalmış olan İran, daha çok doğusundaki ülkelerden etkilenmiştir. Dolayısıyla İran mutfağını Osmanlı’dan ziyade, Orta Asya’daki eski Türkler etkilemişlerdir. İran mutfağında kullanılan yoğurt, beyaz peynir, yoğurt kurusu (kurut), öğütülmüş kuru yoğurt olan kaşk (keş) gibi süt ürünleri ve yahni Orta Asya Türklerinin İran mutfağına kazandırdıklarıdır (Fragner, 2009; Közleme, 2012).

İran, güneybatı Asya’da yer almakta olup, güneyde Fars Körfezi ve kuzeyde Hazar Denizi ile çevrili bir ülkedir. İran coğrafyası, Orta Doğu’nun merkezinde yer almakta olup bir köprü gibi Hazar Denizi’ni Fars Körfezi’ne bağlamaktadır. Ticaret yollarının güzergâhında olan İran, doğudan batıya göçlerin de istikametinde yer almaktaydı. İşte bu stratejik öneminden dolayı da ilk çağlardan itibaren istilalara sahne olmuştur. İran yüzyıllarca

Anadolu'ya olan yoğun Türk göçleri için köprü vazifesi görmüştür. Özellikle Oğuz grubu Türkleri için geçit vazifesi görmüştür. 13. ve 14. yüzyıla kadar İran mutfağında Orta Asya'nın güneyinin etkileri yoğun olarak görülmektedir. Bölgeye Akdeniz kültürünün etkileri neredeyse hiç değmemiştir. Çünkü Çin veya Hindistan'dan yola çıkan mutfak eğilimlerinin yönü daima doğudan batıya doğru olmuştur. Doğu kökenli patlıcan, karpuz, şeftali, ayva, buğday, pirinç ve başka birçok ürün İran üzerinden Akdeniz'e ulaşmaktaydı. Aksi yöndeki aktarımları gösteren kanıtlara pek rastlanılmamaktadır. Akdeniz Mutfaklarının kimlik göstergesi olan Zeytin ve zeytinyağı hiçbir zaman Osmanlı mutfağının doğu sınırlarını aşamamıştır. O kadar ki, 17. yüzyıldan itibaren Yeni Dünya'dan gelen ürünler bütün Akdeniz'de ve Osmanlı Devleti'nin her yanında çarçabuk bir şekilde yayıldıkları halde; İranlılar 19. yüzyıla gelinceye kadar bu ürünlere direnmişlerdir. İranlılar bugün bile, mutfaklarında sınırlı miktarda domates ve kırmızıbiber kullanmaktadırlar (Fragner, 2009; Közleme, 2012). Günümüzde tarım, İran ekonomisinin en önemli sektörlerinden birisidir. İran'da 20 milyon hektarlık ekili arazi olmak üzere 50 milyon hektarlık çiftlik bulunmaktadır. Ülke arazisinin yaklaşık %20'si tarıma elverişlidir. Ülke topraklarının %4'ü sulu tarıma, %8'i kuru tarıma, %20'si ekilebilir tarıma, geri kalan kısmı ise diğer tarım olanaklarına sahiptir. İran'da üretilen tarım ürünleri incelendiğinde sıcaklık dalgalanmaları ve ekilebilir arazinin azlığına rağmen ürün çeşitliliğin yüksek olduğu görülmektedir. Buğday, arpa, pirinç, mısır, hurma, incir, nar, kavun, üzüm, sebze, pamuk, şeker, pancar, şeker kamışı, fındık, zeytin, baharat, kuru üzüm, çay, tıbbi otlar gibi ürünler İran'da yaygın bir şekilde üretilmektedir. Bunun yanı sıra İran, dünyanın en büyük fıstık ve safran üreticisidir (T.C. Tahran Büyükelçiliği, 2018)

Günümüzde Türkiye ve İran'ın yetiştirdiği en önemli ortak tarım ürünleri buğday, şekerpancarı, arpa, pirinç, fıstık, keten tohumu, safran ve çaydır. Ayrıca her iki ülke de dünyanın büyük süt üreticileri arasında yer alır. Dolayısıyla Türk ve İran mutfaklarındaki yemekler adı geçen benzer malzemelerinin hemen hemen hepsini barındırır. Ancak bu ürünler her mutfakta farklı yöntemlerle uygulanır.

2.2.Türkiye-İran Siyasi İlişkileri

İran, 10. yüzyılın sonlarında Türk ve Pers kökenli Gazne Müslüman Devleti'nin idaresine geçti. 1040 yılında Gaznelileri Dandanakan'da mağlup eden Selçukluların ilerleyişi sonucu ise Türkler İran'ı yalnızca idare etmekle kalmadı, aynı zamanda kitleler halinde bu ülkeye yerleşti. Bu göç süreciyle İran yarı yarıya Türk nüfusa sahip bir bölge haline geldi. Bir yandan da Türk dili çok sayıda Farsça kelimeyi benimseyerek İran kültüründen derin bir şekilde etkilendi. Sanat, bilim ve devlet yönetimi konusunda önemli bir etkileşim ortaya çıktı. Bununla beraber, 13. yüzyıldaki Moğol istilası döneminde İran'daki Türk hakimiyeti ve İslamiyet'in etkisi büyük yara aldı. Moğolların Şiiliği koruması ise bu mezhebin bölgede korunmasının ve yayılmasının önünü açtı (<http://www.aljazeera.com.tr>, E.T. 2022). Türkler ve Persler arasındaki etkileşim 14. ve 16. Yüzyılın başlarına kadar Timur'un Harezm, Doğu Türkistan, İran, Azerbaycan, Hindistan Delhi Sultanlığı, Irak, Suriye, Altın Orda Devleti ve Osmanlı Devleti'nin içinde bulunduğu toprakların hâkimiyetine geçmesiyle birlikte daha da belirgin bir şekilde görülmektedir. Aslında İlhanlılar ve Timurlular devrinde çok sayıda Moğolca ve Türkçe kelime Farsça'ya girmiştir. Özellikle İlhanlılar çağında gerek Türkçe ve gerek Moğolca'nın edebi ve konuşma dili olarak İran'da ehemmiyet kazandığı ve edebi Farsça'ya birçok Türk ve Moğol kelimelerinin girdiği görülmektedir.

Timur'un ölümünden ve tesis ettiği birliğin sarsılmasından sonra Doğu Anadolu ve Azerbaycan coğrafyasında Kara Koyunlular (1365-1469) ile Ak Koyunlular arasında hâkimiyet mücadelesi yaşanmıştır. Fakat Cihan Şah'ın 1467'de Uzun Hasan'a mağlup olup öldürülmesinden sonra Kara Koyunlu toprakları Ak Koyunluların eline geçmiştir. Böylece Doğu Anadolu'da bir Türkmen devleti kuran Ak Koyunlular (1403-1507), İran'ın yeni egemen gücü konumuna gelmişlerdir. Bu iki Türkmen devleti zamanında özellikle Doğu Anadolu'dan Azerbaycan ve İran'a yoğun Türkmen göçü yaşanmıştır.

16. yüzyılın başında İran'da yayılmakta olan Şii hareketinin önderi Şeyh İsmail, Ak Koyunlu Devleti'ne son vererek Tebriz'de Safevî Devleti (1501-1736) ve şahlığını ilan etmiştir. Safevi Devleti döneminde Türkler ve İranlıların ilişkisi başka bir boyut kazanmıştır. Çünkü İslamiyet'in Şii inancını benimseyen Türk asıllı Safevi Devleti'nin karşısına Sünni

devletlerden batıda Osmanlılar, doğuda ise Özbekler çıkmıştır. Böylece mezhep ayrılığı Türk-İran ilişkilerinde belirleyici olmuştur. İran'da Safeviler'den sonra Türk asıllı Afşarî ve Kaçar hanedanları yönetime devam etmiş, Rıza Han hükümetinin kurulmasıyla Türkler İran'da artık yönetilen unsur olarak yer almaya başlamışlardır. Diğer taraftan Osmanlı da Cumhuriyet Türkiye'si'ne dönüşmüş, İran'daki Batı yanlısı Pehlevi hükümeti ile yakın ilişkiler kurulmuştur. Doğuda ise Özbekler 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bağımsızlıklarını kaybederek Rusya'nın idaresine girmişlerdir. 1979'da gerçekleşen İran İslam Devrimi Batı anlayışlı bir yönetimi tamamen reddederek Şii inancına dayalı teokratik bir rejim oluşturmuştur. Dolayısıyla Türk-İran ilişkileri de bu durumdan etkilenmiştir. İran yönetimini alaşağı eden siyasi devrim değer yargılarını değiştirmeyi hedefleyen kültürel devrimle devam etmiştir (Mehran, 2006; Çelik, 2015).

2.3.İki Ülkenin Klasik Dönemdeki Sosyo-Kültürel Yapısı

Türklerle İranlılar İslamiyet'i kabul etmeleriyle birlikte karşılıklı ilişkileri artarak kültürel yapıları da İslam dininin etkisinde kaldı. Türkler bu dönemde Orta Asya'dan batıya akın ederek İranlılarla karşılaştılar. Bu karşılaşma her iki kültürü de çok derin bir şekilde etkiledi. Bir yandan Türkler kendilerinden daha yerleşik ve üstün bir kültür olan Fars kültürünü benimserken, askeri bakımdan kendilerinden daha zayıf olan İranlıları yönetimleri altına aldılar. İki halkın çok daha yakın ilişki içine girdiği dönem, Selçuklu Devleti'nin İran coğrafyasına egemen olmasıyla başlamıştır. Bu dönemde Farsça, Fars sanatı ve Fars bürokrasisi, Selçuklu Devleti içinde önemli bir yer buldu (www.turkcebilgi.com, E.T. 2022).

Klâsik Osmanlı döneminde toplumun yapısı, kabaca *askerî* ve *reaya* şimdiki deyimle yönetenler ve yönetilenler diye iki kategoride ifade edilebilir. Devletin üst düzey yöneticilerinin büyük çoğunluğu, Türk kültürüne sahip ailelerinden gelen kişilerdi. Osmanlı toplumu, yapı itibarıyla nüfusun büyük kesimi yerleşik hayat sürmekte idi. Bunlar başta şehir ve kasabalarda oturanlar olmakla birlikte, sayıları çok olan köylerde yaşamakta idiler. Önemli bir kesimi ise hayvancılıkla uğraşan, yaylak-kışlak tarzında hayat süren göçebeler idi. Osmanlı'da bu kesime genellikle Türkmen, Yörük veya Konar-Göçer denmekteydi.

Bunun yanında Osmanlı'da dinî inanç olarak toplum, müslim ve gayrimüslim diye ikiye ayrılmıştı. Bu sosyal yapılanma, çok zaman devlet tarafından kontrol altında tutulmuş, bazen ekonomik faaliyet, yaşayış tarzı ve özellikle gayrimüslimler için din ve mezhep farklılıkları göz önüne alınmıştır (Şahin, 1999; Tabakoğlu, 1999; Akyılmaz, 2004; Dedeyev, 2016). Timur'un Anadolu seferi ve ardından fetret döneminin getirdiği sıkıntılarla uğraşan Osmanlı Devleti'nde 15. yüzyılın ortalarından başlayarak, özellikle İstanbul'un fethinden sonra yeniden yapılandırma çerçevesinde bazı değişiklikler, Osmanlı halkı arasında gayri memnun grupların ortaya çıkmasına neden oldu. Fatih döneminde üst düzey görevler, aşiret beyleri yerine medreselerde yetişmiş disiplinli ve bilgili kişilere devredilerek ülkedeki yönetimde medrese kültürü hâkim kılınmaya çalışılmıştır. Bu durum, özellikle aşiret usullerine bağlı olarak hayatlarını sürdüren Türkmenlerin itirazlarına neden olmuştur. Üst düzey görevlilerin özellikle göçebelere karşı kötü tutumu, küskün bir topluluk oluşturmuştur (Akdağ, 1979; Günay, 2003; Saydam, 2009; Dedeyev, 2016). Ayrıca, yerleşik hayat düzenine ağırlık veren Osmanlı yönetimi, bu konuda göçebelerle birtakım sorunlar da yaşamıştır. Bu durumdan bazı devlet yetkilileri kendi isteğince istifade etmişlerdir. Örneğin, Rum Mehmed Paşa'nın 1468'te Karaman'da yaptıkları ve Karaman'dan sonra Varsak Türkmenlerine de aynı şeyi yapmaya çalışmışsa da Varsak beylerinden Uyuz Bey'e yenilerek geri çekilmesi (Aşıkpaşa-Zade, 1332; Solak-Zade, 1989; Sevinç, 1999; Dedeyev, 2016), Osmanlı Devleti'nde yeni bir sosyal sorunun ortaya çıktığını göstermekte idi. Yönetimin gayri Türk ümeranın eline geçmesi, devlet-Türkmen halkı ayrımını beraberinde getirmiştir. Fatih'in dengeli siyaseti, olayın büyümesini bir nebze engellemiştir. Özellikle Fatih'in ölümünden sonra vezarette Türk – devşirme mücadelesi belirgin hal almıştır. Yönetimdeki sıkıntının ceremesini ise Türkmenler çekmiş; komşu Türk devletlerine yakınlık göstermeye başlamışlar ve birçoğu yerlerini terk ederek oralara gitmek zorunda kalmışlardır (İnalcık, 2011, Dedeyev, 2016). 16. yüzyıl başlarında Osmanlı Devleti'nde Anadolu eyaletinin yaklaşık %15'ini bu gruplar oluşturmaktaydı ki, göçebe Türkmen kökenli Yaya ve Müsellemler de ilave edilirse bu oran yaklaşık %27'lere ulaşmıştır (Saydam, 2009, Dedeyev, 2016).

Osmanlı dönemindeki toplumun *askerî* ve *reaya* yapısı, İran'ın klasik dönemlerinde de görülmektedir. Özellikle 15. Yüzyılda Timur döneminde halkın sosyal durumu asla iyi değildi. Devlet tarafından tahsil edilen yüksek vergiler birçok insanı yurttan kaçmaya sevk

etti. Timur'un hükümdarlığı sürecinde art arda yapılan katliamlar ve yağmalar yüzünden kaygı ve ıstırap toplumun tüm sınıflarını sarmıştı. Fakat Timur'un çocuğu Şahruh'un döneminde halkın durumu biraz sakinleşti. Timurluların döneminde veba gibi hastalıkların yayılmasıyla birlikte birçok şehirde toplu ölümler ortaya çıktı. Kıtık, savaş, hükümetin halktan talep ettiği vergiler ve uzun şehir kuşatmaları gibi faktörler de çok sayıda insanı öldürdü (Samarqandi, 1445).

Daha sonra İran'da Safevi devletinin kuruluşu ve İran'ın şiileştirilmesiyle birlikte büyük değişimler yaşanmaktadır. Safevi hükümdarları, Şii politikasını benimsemeyen halkının büyük bir bölümünü ya sürgüne göndermişler ya da onları ülkeyi terk etmeye zorlamışlardır. Göçler Türkiye, merkez Asya'daki eyaletler ve Hindistan yönünde gerçekleşmiştir. Safevî döneminde İran, sanata ve sanatçılara yönelik himâyeci tavrından oldukça uzaktır. Sanatçıların zaman zaman dönemin hükümdarlarının kişisel hoşnutsuzluğuna maruz kalmaları ve aynı zamanda Moğol yöneticilerin sanatçılara sahip çıkıp onları saraya davet etmeleri, âlimlerin İran'dan göçlerini sürekli kılmıştır (Karagözoğlu, 2017).

Genel olarak iki komşu ve Müslüman ülke olan İran ve Osmanlı, tarih boyunca sosyo-kültürel açıdan oldukça iyi bir ilişkiye sahip olmuşlardır. Çünkü bu iki ülke kültür, tarih ve inanç açısından oldukça derin ortak paydalara sahiptiler. Sosyo-kültürel ilişkileri geliştiren bir başka unsur ise, komşu ülkelere yapılan ferdi ve kitlesel göçlerdi. Sayısız İranlı edebiyatçı, tasavvuf ehli âlim, bilgin ve sanatçının Osmanlı topraklarına göç etmesi de Osmanlı padişahlarının onlara karşı gösterdiği özel ilgi ve ihtimamdan kaynaklanıyordu (Abidini, 2012).

2.4.Türk-İran Klasik Edebiyatlarının Etkileşimi

Genel olarak hiçbir edebiyat kendi kendine aniden ortaya çıkamaz. Aksine edebiyat çeşitli süreçlerden geçip belli şartlar oluştuğu zaman etkileşim sonucunda ortaya çıkabilir. Bu bağlamda düşünüldüğünde Anadolu'da 13. yüzyılda oluşmuş olan Türk edebiyatının birdenbire ortaya çıkmadığı görülmektedir. Müslüman Türklerin Arap ve Fars edebiyatları

etkisi altında ve İslam öncesi edebi birikimlerinin bir devamı olarak, kendi zevk ve anlayışlarıyla ilk örneklerini Asya'da Fars diliyle vermişlerdir (Kartal, 2012).

14. ve 15. Yüzyıllarda Timurlular döneminde genel olarak Farsça, Türkçe ve Arapça gibi diller revaç kazanmış, Farsça baskın dil olup idari, tarihi, şiir ve sanat dili olarak kullanılmıştır. Türk edebiyatı bu dönemde Fars dilinden etkilenmiştir. Türk şair ve yazarları Fars şiirinin mana, mazmun, terkip ve tabirlerinden istifade etmişlerdir. Alî Şîr Nevâî, Tezkire-i Mecâlisü'n-Nefâis adlı eserinde bu dönemin şiir ve edebiyatı ile birlikte Horasan ve Mâverâünnehir'de yaşıyan 132 şair hakkında bilgi vermiştir. Tezkire-i Şuarâ adlı eserinde sadece ünlü şairlerin hal tercümelerini veren Devletşâh-i Semerkandî, Timurlular dönemi şairlerinden olan kırk iki kişi hakkında bilgi vermiştir. Ayrıca Hândmîr, Habîbü's-siyer adlı eserinde bu dönem ediplerinin birçoğunun adını zikretmiştir. Timur'un İran'a hâkim olmak için kan dökmesi ve askeri saldırılar düzenlemesinin çıkardığı kargaşa ve huzursuzluk ortamı, edebiyatçıları destekleyen Timurlu şehzadeler ile mahallî hükümetler sayesinde bu bölge edip ve şairlerin toplanma alanı haline gelmiştir. Şair ve edipler bu vesileyle birçok merkezden destek görmüştür. Siyasi kargaşadan dolayı dağılan birçok âlim, şair ve edip bu merkezlerde toplanmıştır. Bu dönemde askerlik, işçilik ve sanat ile ilgilenen şairler de bulunmaktadır. Hatta bu dönem şairlerinin bazıları hat ve kitabet sanatından bile yeterli ölçüde nasip sahibi değillerdi. Bu dönemde kadın şairlerin fazla olması, edebiyatın yaygınlığıyla ilgilidir. Bazı kaynaklara göre şiir ve mersiyele teşrifat ve sarayın resmi merasimlerinde söylenmiştir. Timur şiir hakkında bilgi sahibi olup, şairleri değerli kabul etmiştir. Bu dönemde İran edebiyatında mizahi şiirler de kaleme alınmıştır. Bu mizahi şiirlerde daha önce yazılmış olan gazel ve şiirlere yiyecek, içecek, kumaş ve elbiseler betimlenerek cevaplar verilmiştir (Kaska, 2019b).

13. yüzyılda gelişmeye başlayan, 15 ve 16. yüzyıllarda da gelişimini tamamlayan, 19. yüzyıla kadar etkin bir şekilde süren ve içerisinde bol miktarda Arapça ve Farsça asıllı kelimelerin bulunduğu bir yazı dili olan Osmanlı Türkçesi, dil ve edebiyat alanlarında yapılan çalışmalara yön veren ve Türk milletinin muhteşem mâzîsiyle bağlantısını sağlayan çok önemli Türk-İslâm kültür dili olmuştur. Bu bağlamda Klasik Türk Edebiyatı, Eski Türk Edebiyatı kurallara bağlılığından ve kalıcılığından dolayı Divan Edebiyatı olarak da

adlandırılmış ve kabul edilmiştir. Bu edebiyat yüzlerce yıl geçmesine rağmen değerini yitirmeyen bir edebiyat türü olarak bilinmektedir. Ancak, Tanzîmatın ilânıyla (1839) birlikte Batı'ya yönelen Osmanlı devleti, hukûkî, siyâsî ve içtimâî müesseselerde olduğu gibi edebiyat ve mûsikî alanlarında da yeni bir döneme girmiş. Sonraki dönemlerde giderek yoğunluk kazanacak olan dilde sâdeleşme, bir başka ifâdeyle dilde tasfiyecilik hareketlerine zemin oluşturacak dil üzerindeki çalışma ve tartışmalar da yine bu dönem içerisinde başlatılmıştır (Kaçar, 2017).

2.5. Türkler ve İranlı'ların Tarih İçerisinde Yemek Kültürüyle İlgili Bulunan Kaynaklar

Tarihin en eski uygarlıklarından biri olan İran'ın tarihsel gelişimi Milattan Önceki Dönemler, Antik Çağ, İslam Dönemi ve bu dönemde hüküm süren farklı imparatorluklar olarak sınıflandırılabilir. Bu bölümde sadece yeme-içme konusuyla ilgili dayanılabilecek önemli eserler veya yazıtları içeren dönemler ele alınacaktır.

2.5.1. Tarih Öncesi Çağlar

Neolitik Çağ'da ilk yerleşimlerde yalnızca avcılık ve toplayıcılıkla geçinilirken, Anadolu'da Çatalhöyük'teki höyük diziliminin altıncı katından sonra tarım ile geçinildiği görülmektedir. Kaplıca (einkorn) ve germik (emmer) buğdaylarıyla ekmeklik buğday, yalın arpa ve bezelye yetiştirilmiştir (Richards vd., 2003; Göde vd., 2021). Görsel 2.1.'de görülen, Anadolu Medeniyetler Müzesinde sergilenmekte olan toprak pişirme kabı Çatalhöyük'te bulunmuştur (Işın, 2018; Göde vd., 2021). Üçayaklı kapların tarihlendiği zamana bakılırsa yemeği doğrudan ateş üstünde pişirme işleminin ateşin bulunmasından çok sonra öğrenildiği anlaşılmaktadır (Önçel, 2015; Göde vd., 2021).



Görsel 2.1. *Toprak pişirme kabı ve üçayak*
Kaynak: *Anadolu Medeniyetler Müzesi, Işın, 2018*

Neolitik Çağ'da Çatalhöyük'te bulunan arkeolojik kalıntıların yanı sıra bu döneme dair en eski buluntuların bugünkü Şanlıurfa'da yer alan Göbeklitepe yerleşim yerinde mevcut olduğu bilinmektedir. Bu nedenle sonraki dönemlere ait keşiflerin kökenlerinin Anadolu ve Mezopotamya olduğu ifade edilmektedir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015; Göde vd., 2021).

Aynı zamanda New York'ta bulunan Metropolitan Sanat Müzesi'nde görsel 2.2.'de görülen Neolitik Çağ'a ait İran'ın Hacı Firuz Tepe Şarap Küpü yer almaktadır. M.Ö. 6. Binyıl'a ait bu küpün günümüzde hâlen şarap yapmak için kullanılan bir yöntemin en eski arkeolojik buluntusu olduğu iddia ediliyor (www.metmuseum.org, E.T. 2022).



Görsel 2.2. *Neolitik Çağ'a ait İran'ın Hacı Firuz Tepe Şarap Küpü*
Kaynak: *The Metropolitan Museum of Art*

2.5.2. Antik Çağ

İslamiyet öncesinde Türkler yalnızca Orta Asya ile sınırlı kalmayarak Kafkaslar, Karadeniz'in kuzeyi ve Macaristan ovalarına kadar uzanan bölgelere yerleşmişlerdir. Dolayısıyla atlı göçebe kültürü burada doğmuş ve gelişmiştir. Geçim kaynakları tarım ve hayvancılık olmuştur (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Orta Asya'da Türkler sürekli göç ettiklerinden ve geçim kaynakları hayvancılık olduğundan etin beslenmedeki yeri büyük önem arz etmektedir (Güldemir, 2014). Yapılan kazılardaki buluntulardan İ.S. 6. ve 8. yüzyıllarda koyun ve at eti ile sığır ve geyik etlerinin de tüketildiği tespit edilmiştir. İ.S. 8. yüzyıl sonrasındaki buluntularda kuş ve balık tüketildiğine dair sonuçlara ulaşılmıştır. Elde edilen bu bulgular zaman içerisinde yemek kültürünün değiştiğini göstermektedir (Ögel, 1982). Orta Asya Türkleri eti tuzlayarak güneş altında kurutmuşlar ve bu yiyeceğe “kak et” adını vermişlerdir. Güneşte kurutma, etin korunmasında bilinen en eski yöntemdir (Alçay vd., 2015). Günümüzde benzer şekilde üretilen sucuk ve pastırma göçebe hayatının doğal bir ihtiyacı olarak üretilmiştir. Eti uzun süre koruma yöntemini keşfeden Türklerin, bu ürünleri sefer ve göç esnasında tükettikleri düşünülmektedir (Özkan, 2013). Orta Asya Dönemi'nde Türk yemek kültürünü yansıtan en eski yazılı kaynaklar; Kül Tigin'in yeğeni olan Yolluğ Tigin tarafından yazılan Kül Tigin ve Bilge Kağan anıtlarından oluşan Orhun Yazıtları'dır. Bu anıtlarda o döneme ait yemek kültürü ile ilgili bilgilere rastlanmıştır (Tekin, 2014).

Yapılan kazılarda elde edilen yine bu döneme ait düz tabanlı ağız geniş kulpsuz kaplar ve içki kadehleri Türklerin yemek kültürünün o zamanlarda bile gelişmiş olduğunu kanıtlamaktadır. Kazılarda bunların dışında bulunan fincan, kaşık, küçük bıçak, kulplu güveç ve farklı formdaki mutfak eşyaları da gelişmiş yemek kültürünün bir başka göstergesidir (Abalı, 2017).

İran’da Antik Çağa ait en iyi örnekler, Ercan Bronz Levhası, Hüsrev Kubâdiyan ile Ridek metni, El-Tâc kitabı ve Kabusname eseridir. Bu kaynaklarda yemek tarifleri ve malzemelerden daha çok kültür ve gastronomi gelenekleriyle ilgili açıklamalar bulunmaktadır.

1982 yılında İran’da Huzistan ilayetinin güneybatısında olan Behbahan ilçesine yakın Ercan olarak adlandırılan bölgede bir baraj inşaatı esnasında antik Elam çağında Anşan ve Susa Kralı olan Kidin-Hutran III’ün hükümdarlığına ait bir türbe bulundu. Ercan türbesi, içinde sırt üstü yatan yetişkin bir erkeğin iskelet kalıntıları olan bronz bir tabut yanında üstün sanatsal değere ve nadir zanaata sahip eşsiz şaheserlerden oluşan bir koleksiyonu içeriyordu. Bunlardan biri de bronz bir levhaydı. Görsel 2.3.’te görüldüğü gibi bu levhanın üzerinde olan işlemler Elamlıların döneminde padişahın çadırı önünde düzenlenen bir ziyafeti göstermektedir. Bu levhanın üzerine işlenen padişahın tahtı, önemli insanlar ve büyüklerden oluşan misafirleri, padişahın huzuruna götürülen avlanmış hayvanlar ve armağanlar, kadehleri içeceklerle dolduran hizmetkârlar ve bunlara benzer detaylar bu antik dönemin yiyecek-içecek kültürüyle ilgili önemli bilgiler taşımaktadır (Alvarez-Mon, 2008).



Görsel 2.3. Antik Elam çağına ait bronz levha
Kaynak: Mohammadrahim, 1990

Hüsrev Kubâdiyan ile Ridek metni, İran yemekleri ve hazırlanış süreçlerini içeren en eski eserdir. Bu metinde Hüsrev ile saray mensuplarından "Hoş-Arzû" adlı genç bir adam arasındaki bir tartışmayı Pehlevî dilinde rivâyet ediyor. Soru- cevap tarzında yazılan bu konuşmada o dönemin bazı aristokrat yemeklerine değinmiştir. Örneğin anne sütü ve sığır eti ile büyütülen ve abkâme (yoğurt, süt, üzerlik tohumu, kuru hamur ve sirke) ile kaplanmış iki aylık keçi eti; ya da beyaz veya kahverengi şeker ile yenen dana göğsü. Bu eserde o dönemin meşhur şarap türlerinden de bahsedilmektedir. Ridek, ilginç bir şekilde Mey ve Bâde'yi birbirinden ayırıyor; ancak, daha sonra Fars edebiyatında bu iki kavram eşitlenmiştir. Üretildikleri şehirlere göre adlandırılan bu şarapların bazıları şunlardır: Meyken, Mey Herat, Mey Bost, Bâde-yi Helvan, Mey Asur, Bâde-yi Bazreng (*Hüsrev ile Ridek*, S. 76). Ridek birkaç yüzyıl sonra Bushak Et'ime'nin şiirlerinde bahsi geçen birkaç farklı tatlıdan da söz etmektedir;

- Bugün İran mutfağında "Lavz-ı Badem" olarak bilinen "Levzine"
- Bushak divanında Sermeş olarak adlandıran Cevzine (cevizli helva)
- Bushak divanında adı Nemekzî olarak geçen Ceviz-i Efrûşte

Et-Tâc fî Ahlâku'l-mülûk kitabı kralların ve mahkemelerinin hayatıyla ilgilidir. Ayrıca Sasânî döneminde sarayda servis edilen yemekler ve kutlama adetleri ile ilgili bir bölüm vardır. Bu kitap, İslâm'dan sonra en azından dördüncü veya beşinci yüzyıla kadar bu geleneklerin hala popüler olduğunu kanıtlıyor. Müellif eserini Abbâsî Halifesi Mütevekkil-Alallah'ın veziri, edip ve şair Feth b. Hâkân'a ithaf etmiştir. Et-Tâc, müellifin Sâsânî siyaset kültürü ve Emevî yönetimiyle ilgili geniş birikimi yanında Abbâsî devlet düzenine dair bizzat vâkıf olduğu ve bu konuda derlediği bilgilerden oluşur. Et-Tâc kısa bir mukaddime ile dört bölümden (bab) oluşur. Müellif eserin ilk sayfalarında hükümdara saygıyı pekiştirmek, bu saygının kurallarını ortaya koymak, halkın mutluluğunun hükümdarlarına bağlılıkta olduğunu anlatmak, toplumların hükümdarlara ihtiyacını göstermek, ayrıca hükümdarlara yaraşır ahlâk ve karakter özelliklerini tanıtmak amacıyla bu kitabı kaleme aldığını belirtmekte, bu arada yöneticilerin sorumluluklarıyla ilgili daha önce *Ahlâku'l-fityân ve fezâ'ilü ehli'l-baâtâle* adlı bir eser yazdığını söylemektedir. İkinci bölüm hükümdarların sofrasında bulunmanın âdâbına dairdir. Câhiz bu bölümde ve bundan sonraki bölümlerde İran hükümdarları ve İslâm halifelerinden örnekler sıralayarak yönetici-yönetilen ilişkilerinde gözetilmesi gereken kurallarla ilgili bilgiler vermektedir (İslam Ansiklopedisi, E.T. 2021).

Sasâniler döneminde telif edilen *Kâbus-nâme* eserinin onuncu babında yemek terbiyesi âyini ve erkânı hususunda bilgiler verilirken on birinci babında şarap içmenin adâbı anlatılır. On ikinci bab ise konuğun nasıl ağırlandacağı ve misafirlik adabıyla ilgilidir. Keykavus bin İskender tarafından Farsça olarak kaleme alınan bu eserde toplumun has ve âm tabakalarının yemek yeme vakitleri ayırılarak islâm dinine ve aynı zamanda örf ve âdete uygun olan yemek yeme usulleri beyan edilmiştir. Şarap içmenin adâbına gelince Keykavus bin İskender önce oğlunun şarap içmemesiyle ilgili nasihat verir. Fakat genç olduğu için, muhtemelen arkadaşlarının onu içmeye davet ettiğini düşündüğü için, en azından adâbını bilsin diye ona şarap içmek terbiyesi ve erkanını öğretir. Keykavus, içerken tövbeyi gönlünden çıkarmaması, şarap içtikten sonra iki saate kadar susadığında su içmemesi, içki yanında çok yemek yememesi, mümkün olduğunca dışarıda rezil olmamak adına evde içmesi gerektiğini dile getirir.

2.5.3. İslam Dönemi: Gazneliler, Selçuklular, Timurlular

İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte her alanda olduğu gibi insanların yeme-içme şekilleri de değişkenlik göstermiştir. Aslında İslamiyet'in Türk ve İran mutfakları üzerindeki etkisi bâriz bir şekilde görülmektedir. İslam dininin belirlediği kuralları çerçevesinde değişen bu mutfaklarda yiyecek ve içecekler helal, haram ve mekruh olarak sınıflandırılmıştır. Böylece daha önce tüketilen at eti, kendiliğinden ölen, boğazı sıkılarak ya da taşla vurularak öldürülen hayvanlar vb. yiyeceklerin yenmesi yasaklanmıştır. Bu yüzden Müslüman olan Türkler ve İranlılar zamanla at eti yerine koyun, keçi vb. etleri tüketmeye başlamışlar.

Özellikle Türklerde İslamiyet'ten sonraki dönemde yerleşik yaşama etkisi ile sebze tüketimi artmıştır. Ziyafet geleneği yerleşmiştir. Osmanlı Dönemine gelindiğinde ise yiyecek ve içecek çeşitleri en zengin dönemine girmiştir (Kılıç, 2012). İslamiyet'in farklı dönemlerinde yaşayan yazarlar ve şairler, manzûm ve mensûr eserlerinde ara sıra yaygın tüketilen yiyeceklerden bahsetmişlerdir;

2.5.3.1. Gazneliler Dönemi

Gazneliler döneminde Gazneli Sultan Mahmud ve oğlu Mes'ûd'un İslam kültürel bakışları yüzünden ilim, kültür ve edebiyata çok önem verilmiştir. Resmî dilin Farsça olduğu Sultan Mahmud'un sarayında 400 şairin bulunması rivayet edilmektedir. Bu şairler arasında Türk asıllı Ferruhî-yi Sîstânî ve Menûçihri, Escedî, Gazâirî ve Şâhnâme müellifi meşhur Firdevsî, Ebü'l-Ferec-i Rûnî, Senâî, Osmân-ı Muhtârî, Mes'ûd-ı Sa'd-ı Selmân ve Eşref-i Gaznevî (Seyyid Hasan) sayılabilir. Sultan Mes'ûd'un döneminde ise Menûçihri-yi Dâmgânî bilinen şairler arasında yer almaktadır. Bu şairlerin eserleri arasında örneğin Şehnâme'de ve Menûçihri-yi Dâmgânî'nin ele aldığı kasidede yeme-içme unsurları göze çarpmaktadır.

977 ila 1010 arasında Firdevsî tarafından ele alınan, İran edebiyatının en büyük eserlerinden biri olan *Şehnâme*'de İran'ın destansı tarihini anlatılırken zaman zaman yeme içmeye de yer verilmiştir. Görsel 2.4.'te görüldüğü üzere *Şehnâme*'de hayvanların etini

yemek ehrîmenî (şeytanî) bir eylem sayılır. Bu yüzden Firdevsî, ‘Zahhak ve Ehrîmen Hilesi’ hikâyesinde, o dönemin halkının nadiren et yediğini, daha çok meyve ve sebze ile beslediklerini anlatır. Fakat ehrîmen¹ tarafından gönderilen aşçı, şahın zalim, vahşi huyunu uyandırmak için ona et yediriymiştir. O devirde kanlı, az pişmiş etin yenilmesi erkekleri cesaretlendirilip savaşçı ruhlarını güçlendirildiğine inanılıyormuş. Firdevsî’nin Şehnâmesinde (2009; 28) şu şekilde geçmektedir:

فراوان بُد آن زمان پرورش

O zamanda hayvan yetiştirmek yaygın değildi

که کمتر بُد از کشتی ها خورش

Bundan dolayı hayvanların etlerinden beslenmek çok nadirdi

جز از رستی ها نخوردند چیز

Bitkisel yemekler hariç hiçbir şey yemezlerdi

ز هر چ از زمین سر برآورد نیز

Buna tüm yerden çıkanlar da dahildi

پس آهرمن بدکنش رای کرد

Bundan dolayı kötü davranışı olan iblis, şöyle hükmetti

به دل کشتن جانور جای کرد

(Sebze yemek yerine) Gönüllere hayvan öldürmesini koydu

ز هر گونه از مرغ و از چار پای

Her çeşit kuş ve dört ayaklılardan

¹Ehrimen: Zerdüştlük inancısında, kötülük ve karanlıkları temsil eder.

خورش کرد و آورد یک یک به جای
İnsanlara tek tek yemek yaptırdı

به خورش بپرورد بر سان شیر
Kanlı etle (padişahı) aslan gibi yetiştirdi

بدان تا کند پادشا را دلیر
Bu şekilde padişahın cesur ve yürekli olmasını sağladı



Görsel 2.4. İran Türk Sarayı dekorunda omuzları yılanlı Arap asıllı hükümdar Dahhâk, Şah Tahmasb Şahnamesi

Kaynak: Tahran Museum of Contemporary Art)

Gazneliler Döneminin önde gelen şairlerinden olan Menûçihri-yi Dâmgânî, 432 hicri (1040) yılında Tutmaç çorbası ile ilgili uzun bir kaside yazmıştır. Sultan Mes'ûd dönemi şairlerinden biri olup Arap edebiyatını Fars şiirine taşıyan bu şairin kasidesi, Meliku'ş-Şuara Bahar'ın kaleme aldığı makalede "Tutmâciye" adıyla ele alınarak yorumlanıp "Bahar ve Edeb-î Farsî" mecmuasında basılmıştır. Bu kasidenin içinde 'tutmaç' adı geçmemesine rağmen tüm işaretler ve açıklamalar bu yemekle ilgilidir. Şiirde önce buğday tanesinden un

yapımını anlatmıştır. Sonra unun suyla karıştırılıp hamurun oluşturulması ve kalkan şeklindeki parçalara kesilmesini beyan etmiştir. Diğer yandan ayran ve yağın yapılışı ve onların sarımsak ve sebze ile karıştırılmasını anlatarak Tutmaç aşının yapılışını detaylı olarak dile getirmiştir. Kasidenin tamamı EK-1’de bulunmaktadır.

2.5.3.2. Selçuklu Dönemi

Ziraat ve tarıma uygun Anadolu topraklarına yerleşen göçebe Selçuklu, zaman içerisinde yerleşik hayata geçmişler ve bölgede yaşayan mevcut toplumların etkisinde kalarak tarım ile daha fazla ilgilenmişlerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015; Göde vd., 2021). Bu dönemde tüketilen yiyeceklerin tarımsal gıdalar başta olmak üzere küçükbaş ve büyükbaş hayvan eti ile bu hayvanların sütleri ve kümes hayvanları olduğu anlaşılmaktadır (Kızıldemir vd., 2014; Göde vd., 2021). Divanü Lügat-it Türk, dönemin Türk yemek kültürünü yansıtan en eski kaynakların başında gelmektedir (Güldemir, 2014; Göde vd., 2021). Divanü Lügat-it Türk’te çorbalar, unlu mamüller, süt ve süt ürünleri, et, sakatat, balık, otlar ve tahıllar, meyveler, sebzeler, yemişler, tatlılar ve içecekler ile ilgili bilgiler bulunmaktadır (Atalay, 1998). Ayrıca Dede Korkut Hikayeleri’nde de aynı dönemdeki et kızartmaları, kavurmalar ve yahniler, süt ve süt ürünleri, unlu mamüller, yemişler, meyveler ve içecekler gibi pek çok yiyecek ve yemek çeşidi yer almaktadır (Güldemir, 2014; Göde vd., 2021).

Kutadgu Bilig adlı eserde bu dönemde yapılan şölen, tören ve sofr düzeni ile ilgili bilgiler verilmektedir (Akın vd., 2015; Göde vd., 2021). Öğünlerin kuşluk ve zevale yemeği olarak ikiye ayrıldığı bilinmektedir. Bu öğünlerin ev ahalisinin uyanma ve evden ayrıldıkları zamanlara göre değişiklik gösterdiği (Ünver, 1982; Göde vd., 2021), kuşluk yemeğinde yağlı ve hamur işleri, zevale yemeğinde ise bol çeşitte yemeğin hava kararmadan yendiği ifade edilmektedir (Serçeoğlu, 2014; Göde vd., 2021).

Günümüzde sofraların ayrılmaz bir parçası olan ekmek, Selçuklu yemek kültüründe sadece ana yemeği destekleyici bir öge olarak değil, tek başına yemek olarak da tüketilmiştir. Bu dönemde Anadolu’da ekmeğin belirli aralıklarla ve ihtiyaca göre pişirildiği İbn Battuta

Seyahatnamesi'nde yer almaktadır. İbn Battuta, 1333 senesinde seyahat ettiği Alanya şehrinden söz ederken, burada ekmeğin haftada bir kez pişirildiğini söylemektedir (Aykut, 2019; Göde vd., 2021). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek yapımını tasvir eden görsel 2.5.'teki minyatür 18. yüzyıla tarihlenirken, günümüzde tandır ekmeği hala aynı şekilde yapılmaktadır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014; Göde vd., 2021).



Görsel 2.5. Selçuklu Dönemi'nde Ekmek Yapımını Tasvirleyen Minyatür
Kaynak: Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014; Göde vd., 2021

Selçuklu dönemi İran edebiyatının en şöhretli destan şairlerinden olan Nizâmî-yi Gencevî (ö. 608/1211-12 [?]), meşhur "Hamse" mesnevisinde zaman zaman o devirde düzenlenen şöenlerde verilen yiyecek, içeceklerin isimlerine yer vermiştir. Farklı ve yeni edebi türler kullanmasıyla sahada öncülük etmiş olan şair, Fars edebiyatının en çekici türlerinden biri olan sâkînâme türünün de yaratıcısıdır. Kendisinden sonra kaleme alınan bu lirik şiir türüne öncülük etmiştir. Nizâmî, Hamse'de yer alan mesnevilerden Leylâ vü Mecnûn'un başında 33 beyit ve son eseri İskendernâme'de 156 beyit ile sâkî'ye hitaben yazmış olduğu sâkînâme bölümlerine yer vermiştir (Türkben, 2019). Bunun yanında görsel 2.6.'da görüldüğü gibi Hamse'nin Heft Peyker eserinde Behram Şah'ın hatrına düzenlenen

bezm² için şarap, nukl (meze), kebab, pekmez, süt, tavuk, koyun, kuzu, reyhan ve benzeri yiyeceklerin hazırlanmalarını anlatmaktadır.

گفت کاین نقدها ببر بفروش
چون بها بستدی به یار خموش
Şu kuzuları satmaya git dedi
Parasını yâr adına alınca

گوسفندان خر و بخور و گلاب
و آنچه باید ز نقل و شمع و شراب
Koyunlar, tütsülenmiş yiyecekler ve gülsuyu al
Nukl, mum ve şarab gibi diğer gerekenleri de al

مجلسی راست کن چو روضه حور
از شراب و کباب و نقل و بخور
Ravza-i Hûr gibi bir ziyafet meclisi düzenle
Şarapla, kebabla, nukl ile, tütsülenmişler ile

...

رفت و از گنجهای پنهانی
یک به یک ساخت برگ مهمانی
Gitti ve gizli hazinelerden
Tek tek ziyafet için gerekenleri hazırladı

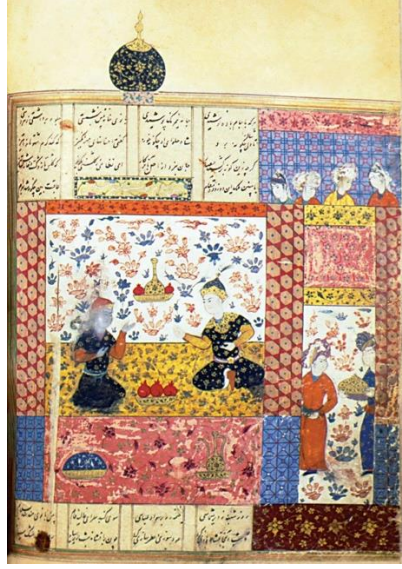
خوردهای ملوک و ار سره
مرغ و ماهی و گوسپند و بره
Padişahların yediği gibi altın yiyecekler
Tavuk, balık, koyun ve kuzu

راح و ریحان که مجلس آراید
نوش و نقلی که بزم را شاید
Meclisi süsleyen şarap ile reyhan
Bezme yakışan içecekler ve şekerler

همه اسباب کار ساخت تمام
تا کی آید به صیدگه بهرام³
Tüm gereken her şeyi hazırladı
Bahram av yerine gelene kadar...

²Bezm, Arapça bir kelime olan meclisin anlam dünyasıyla eşdeğer olan bir kelimedir. İçki içilen, eğlenilen ve muhabbet yapılan yemekli, büyük şenlik ve eğlencedir.

³Genceli Nizami, Heft Peyker, Bahrâm ve Kenizek (20. Bölüm).



Görsel 2.6. Nizâmî-i Gencevî'nin *Hamse*'sinden Behram Şah'ın Kış Bezmini Gösteren Minyatürlü Bir Sayfa
Kaynak: İstanbul Arkeoloji Müzeleri, 1497

2.5.3.3. Timurlular Dönemi

14. yüzyılın sonlarından 16. yüzyılın başlarına kadar Orta Asya, Doğu İran toprakları, bugünkü Afganistan ve Osmanlı Devleti'nin de içinde bulunduğu topraklara hükümet eden Timurlular'ın döneminde edebiyatta geçmiş dönemlerde bulunmayan ancak bu dönemde ortaya çıkan farklı bir hiciv ve hezel türü ortaya çıkmıştır. Bu akımın öncüsü Bushak'tır. Onun *Dîvân-i Et'ime* adlı eseri sayesinde Timurlular döneminde İran'da yenilen yemek ve yiyecek-içecek adları günümüze ulaşmıştır.

15. yüzyılın ilk yarısında ise Osmanlı ülkesinde yaşayan meşhur hekim, Muhammed bin Mahmud-ı Şirvani, kaleme aldığı yemek kitabıyla Osmanlı döneminin yemekleriyle ilgili önemli bilgiler aktarmaktadır. Ayrıca Osmanlıların bu dönemde tükettiği yemeklerle ilgili elimizde ziyafet defterleri, düğün sahneleri, yiyecekleri anlatan defterler, saray yemeklerini sıralayan belgeler, narh defterleri, Dede Korkut hikâyeleri, Mevlevî mutfak kaynakları, Hacivat- Karagöz Oyunları, Camasbnâme-i Mûsa Abdî vb. kaynaklar mevcuttur. Genel olarak bu dönemde sarayların ihtişamlı ziyafetlerle törenleri yüzünden Türklerin mutfak kültürü çok çeşit içeren gelişmiş bir mutfak sayılırdı. Buna örnek olarak Metropolitan Sanat

Müzesi'nde sergilenen görsel 2.7.'deki eser, Orta Asya'da tüketilen yemek çeşitliliğini ve yapılış şeklini yansıtmaktadır (Işın, 2018; Göde vd., 2021).



Görsel 2.7. Ziyafet Hazırlığı 15. Yüzyıl Sonu
Kaynak: The Metropolitan Museum of Art, Işın, 2018

2.6. Timurlular Döneminde Yaşamış Şair Ebû İshak ve Divân-i Et'ime Eseri

Timurlar döneminde yiyecek, içecek, kumaş ve elbise temalı mizahi şiirler yazarak daha önce yazılmış olan gazel ve şiirlere cevap vermek, çok yaygın olmuştur. Bu şiir akımı '*Et'ime-sürâlık*' adıyla bilinmektedir. Yemeklerin mizahla tanımlanmasında şiir bestelemek anlamına gelen Et'ime-sürâlık, muhtemelen İran'da Bushak Et'ime Şîrâzî'nin yaşadığı dönemde yaygınlaşmıştır. Ebû İshâk Fahreddîn Halâc-i Şîrâzî, bu mizahi şiir türünün öncüsü olup elimizde bulunan eserlerin arasında Et'ime-sürâlık konusunda damgasını vuran en detaylı ve değerli eser, onun kaleme aldığı '*Dîvân-i Et'ime-i Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şîrâzî*' eseridir. Bu meşhur eseri yüzünden ona *Bushak-ı Et'ime* veya *Şeyh-ı Et'ime* lakabı takılmıştır. Çünkü onun şiir divanı baştan sona kadar yiyecekler ve içeceklerle ilgilidir. Aslında bugüne kadar Fars edebiyatında kimse onun kadar yeme içme konusuna ilgi göstermemiştir. Fakat ne yazık ki Nesrullah Purcevadi, 'Bushak-ı Etime'yı daha iyi

tanıyalım” makalesinde yazdığı gibi: “Bu şairin hayatı ve eserleri yeterince ele alınmamıştır.”

Bushak, Fars edebiyatında ilk defa aşçılık ile ilgili lügat, ıstılah ve tabirleri nazma dökmüştür. Bu yüzden Bushak’ın şiirleri 15. Yüzyılda İran ve Orta Asya yemekleri için önemli bir kaynak sayılır. Yiyecek ve yemekler hakkında verdiği bilgiler sayesinde o dönemdeki yoksul tabakadaki insanlar hakkında bilgi sahibi olunmaktadır. Bushak, Hâfız, Sa’dî, Mevlânâ, Attâr ve Enverî gibi büyük şairlerin şiirlerini tazmin etmiş ve onlara hezel ve hiciv tarzında cevaplar vermiştir. Birçok şair Bushak’tan etkilenmiş, üne kavuşmak için farklı bir edebî türle, diğer şairlerden farklı bir ayrıcalığa sahip olmak istemiştir (Zumrudî, 2000). Rastegar Fasaei, Külliyyat-ı Bushak eserin girişinde Bushak’ın taklitçisi olarak beş Et’ime -sürâ şairden söz eder; Ahmed Et’ime, Hezrî Esterabâdi, Mola Hasan Besmel-i Şirazi, Taki Dâniş ve Mirza Habib İsfahani.

Bushak’ın şiir divanı, yaratıcılığı yüzünden şairin yaşadığı devirde bile ün kazanmıştı. Kâtibî-i Nîşâbûrî genellikle kendi çağdaşlarını umursamadığına rağmen Bushak’ın söylediği şiirleri överek onunla ilgili aşağıdaki şiiri yazmıştır (Safa, 1991):

گرم پخت او خیال اطعمه را	شیخ بسحق دام نعمته
داد بر خوان خود صلا همه را	سفره ای او فکند از نعمت

"Şeyh-ı Bushâk nimet tuzağıdır, yiyeceklerin hayalini sıcak sıcak pişirdi. O öyle bir nimet sofrası kurdu ki herkese yemek yedirdi."

O, yemeklerin vasfı hakkında izlediği hezel ve hiciv tarzıyla hem Fars edebiyatına yeni bir konu kazandırmış hem de kendisinden sonra taklit edilecek bir üslup meydana getirmiştir. Bushak’ın üslubunu Nizâmeddîn Ahmed-i Şîrâzî (ö.850) yiyecekleri ve Nizâm Mahmûd Kârî-i Yezdî (Hicri dokuzuncu yüzyıl) elbiseleri tarif ederek devam ettirmiştir (Safâ, 1363, Nizâm-i Kârî, 1303, Kaska, 2019a).

Bushak hayatında yoksul bir kişiymiş. Onun şairlik yapmakla geçim sağladığı şiirlerinden anlaşılıyor.

پیش از این گر روزی ام از گفته بسحق بود این زمان مهمان خوان نعمت اللہم دگر

"Daha önce rızkım, Bushak'ın sözlerinden temin edilirdi. Fakat bundan sonra Şah Nimetullah sofrasının misafiriyim."

Diğer yandan da Bushak, Fars ve İsfahân hâkimi Şehzade İskender b. Ömer Şeyh b. Timur'un muasırı ve nedimidir. Divanında kendi durumu ve dönemin fakir insanları hakkında bilgi verdiğine göre sarayın nimetlerinden yeteri kadar istifade etmemiştir (Zumrudî, 2000; Mecîdî, 2005). Bushak'ın hayat tarzı ile ilgili Mâsum Ali Şah Şîrâzî tarafından ele alınan 'Tarâyiku'l-hakâyık' ansiklopedisinde şöyle açıklamalar vardır: “*Başak, hayatının çoğunu Şiraz'da geçirdi. Horasan ve İsfahan'a seyahatler yaptı, sonra Şiraz'a döndü. Pers ve İsfahan'ın hükümdarı olan Şahzâde İskender ibn Ömer Şeyh ibn Timur'un (ö. 812-817) çağdaşlarından biriydi. Bushak, Şah Nematullah Vali'nin (ö. 834) Sufilerinden ve takipçilerinden biri olarak bilinir; Ancak Şah Nimetullah'ın şiirlerine cevaben mizahi ve cesur tarzından onun öğrencisi olduğu sonucu çıkarılmaz.*”

Bushak'ın manzum ve mensur eserleri 'Dîvân-i Et'ime-i Mevlânâ Ebû İshâk Hallâc-i Şîrâzî' adı altında bir araya getirilmiştir. Divan'ı Etime 9. Hicri yüzyılın sonlarında İran'ın Fars eyaletinde Bushak'ın sevgilisinin iştahını açtırabilmek amacıyla kaleme alınmıştır. Bu eser yemeklerle ilgili tâbirlerden oluşan toplam on ayrı bölümü içeren bir şiir divanıdır. Birkaç Farsça kaside, bir kürtçe ve bir lurca kaside ile Esrâr-ı Çengâl manzumesi yanında yüz gazel ve birçok farklı kalıpların içerisinde düzenlenen şiirleriyle mensur yazılarının bir araya gelişinden oluşturulmuştur.

Bushak'ın tamamı hezel, tehzil, nakîze ve tezrîk içerikli mensur ve manzum eserleri, ilk defa Mîrzâ Habîb-i İsfahânî tarafından, h.970 tarihli İngiltere müzesinde bulunan bir elyazması esas alınarak, Dîvân-i Et'ime-i Mevlânâ Ebû İshâk Hallâc-i Şîrâzî adıyla İstanbul Galata'daki Ebûz- ziyâ matbaasında h.1302 yılında neşredilmiştir. Bu nüsha defalarca Şîrâz'da basılmıştır (Zumrudî, 2009; Mecîdî, 2005). Mîrzâ Habîb bu esere hem mukaddime yazmış hem de bilinmeyen kelimelerin anlamlarını vermiştir. (Kaska, 2019a; Ensârî,2015;

Âzerneg, 2009; Şerîfî, 2005; Dihhodâ, 1999). Aslında bu baskı, divanın en mükemmel ve en doğru nüshası sayılmaktadır. Öyle ki Edward Browne İngiltere'deki nüshalara ulaşabilmesine rağmen araştırmaları için bu nüshayı kaynak olarak ele almıştır. Dolayısıyla Mîrzâ Habîb İsfahanî'nin baskısı divanın dayanılabilecek en mükemmel nüshalardan olduğu için bu çalışmada onun nüshası ele alınacaktır. Bu nüshada kıta, tercî-i bend, gazel, kaside, rubâî, mesnevi ve tek beyitlerden oluşan bin beyitlik manzum kısım yemeklerle ilgilidir. Bu çalışmada eserin içinde geçen tüm yiyecek- içecek adları ele alınmıştır. Ancak çalışmaya büyük önem taşıyan bölüm *Sof- re-i Kenzü'l-İştihâ* kısmıdır. Bu bölümün önsözü mensur olarak yazılmıştır. Daha sonra bu eseri neden yazıldığına dair bir kıta yer almış, sonra "Allah'ın adıyla" başlığı altında on bölümden oluşan uzun bir kaside yer almıştır. Her bölüm bir yemeğe tahsis edilmiştir. Birinci bölümde aşın sıfatından, ikinci bölümde aş çeşitlerinden, üçüncü bölümde pazarcı yemeklerinden, dördüncü bölümde ekşi aşlardan, beşinci bölümde pirinç kavurmasından, altıncı bölümde meyvelerden, yedinci bölümde şerbet ve meyve sularından, sekizinci bölümde helvalardan, dokuzuncu bölümde bakkal dükkânlarında bulunan şeylerden ve onuncu bölümde ucuz nimetlerden bahsedilmiştir. Abdulganî Mirzayev 1971 yılında kaleme aldığı Ebû İshâk ve Edebî Faaliyetleri çalışmasında Kenzü'l-İştihâ'nın bölümlerini yiyecekleri baz alarak şöyle sınıflandırmaktadır;

- Birinci bölüm: Unlu hamurlar
- İkinci bölüm: Çorba ve et suyu gibi sulu yemekler
- Üçüncü bölüm: Sokakta veya pazarda hazırlanan yiyecekler
- Dördüncü bölüm: Turşu Aşlar ve Turşular
- Beşinci bölüm: Pilav, Herise (Keşkek), tenük (ince) ekmek gibi şah-taamlar (şah-yiyecekler)
- Altıncı bölüm: Meyveler
- Yedinci bölüm: Pekmez ile şerbetler
- Sekizinci bölüm: Helvalar
- Dokuzuncu bölüm: Bakkal dükkânı (yemek malzemelerini içeren)
- Onuncu bölüm: Fakirlere özgü yemekler

Ayrıca Safranlı pilav ile Buğra'nın (Tava Börek) cenk-nâme manzumesi, divanın en güzel ve en yaratıcı bölümlerinden sayılır. Bu manzume pirincin oluşumu ile başlayarak et, safran ve yağ ile bir araya gelerek safranlı pilavın bir padişah ortaya gelmesini anlatıp diğer yiyecekleri de safranlı pilavın hizmetçileri olarak tanıtır. Bu hikâye buğra'nın (Tava Börek) girişiyle farklı bir yönlendirmeye devam edilir. Şöyle ki safranlı pilav buğradan vergi talebinde bulunur, ancak buğra reddeder. Bu da savaşın başlanmasına neden olur. Dolayısıyla sonraki bölümlerde yiyeceklerin silahlı olması, savaş arayışı oluşturmaları, ekmeğin uzlaştırma ve barıştırma çabalarıyla devam edilir. Sonuçta yiyeceklerin dağılmasıyla beraber Bushak'ın bu nimetlerden yararlanarak sonlandırılır. Bu manzumenin en dikkat çekici özelliği yiyeceklerin canlandırılması ve şehname eserindeki karakterleri gibi erdem ve kahraman şahıslardan oluşturulmasıdır.

2.7. 15. ve 16. Yüzyıl Osmanlı Dönemi'nin Yiyecek- İçecek Öğeleri İçeren Kaynakları

15. yüzyılın ikinci yarısında Fatih Sultan Mehmet'in Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmalarıyla birlikte hızlı gelişmeler yaşanmıştır (Güler, 2010). İmparatorluğa geçiş sürecinin ilk yüzyıllarında İran ve Arap mutfaklarının, Osmanlı yöneticilerinin sofralarında etkili olduğu görülmektedir (Ünsal, 2011). Öyle ki, yemek isimlerinin bile çoğu ya Arapça ve Farsça ya da Arapça isimlerin Türkçeye çevrilmesiyle elde edilen isimlerdi (Bilgin, 2010-2011). Bu dönemin kaynaklarına bakıldığında yiyecek-içecek ile ilgili önde gelen eser, Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî'nin yazdığı yemek kitabıdır. Bu kitapta yemek isimleri ve tarifleri detaylıca anlatılmıştır. Ancak bu eserin yazılışında Bağdadî'nin Arapça yemek kitabı temel alındığı için araştırmada sadece bu eserle yetinmeyip Osmanlı dönemine ait ziyafet defterleri, düğün sahneleri, yiyecekleri anlatan defterler, saray yemeklerini sıralayan belgeler, narh defterleri, Dede Korkut hikâyeleri, Mevlevî mutfak kaynakları, Hacivat-Karagöz Oyunları, Camasbnâme-i Mûsa Abdî vb. dönemin diğer Osmanlı kaynakları da ele alındı. Aşağıda önce Şirvanî'nin hayatı ve eserlerinden bahsedip sonra adı geçen diğer kaynaklarla ilgili kısaca bilgiler verilecektir;

2.7.1. Muhammed Bin Mahmûd Şîrvânî'nin Yemek Kitabı

Şîrvânî, II. Murad devrinin ünlü hekimlerindendir. Hayatı hakkında kaynaklarda verilen bilgiler ya yetersizdir ya da başka bir Şîrvânî ile karışmıştır. Tuhfe-i Murâdî'nin müellifi Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî Osmanlı hükümdarları Çelebi Mehmed ve II. Murad devirlerinde yaşamış ve eserlerini bu iki hükümdara takdim etmiştir. Buna dayanarak müellifin 14. Asrın ikinci yarısında doğmuş olabileceği düşünülebilir. Adının Şîrvânî olmasından onun Şîrvanlı veya Şîrvan'dan daha önce gelerek Anadolu'ya yerleşmiş bir aileye mensup olduğunu sanıyoruz. Müellifin nerede doğduğunu eğer Şîrvan'da doğmuş ise Anadolu'ya ne zaman geldiğini de ispatlayacak bilgilere sahip değiliz (Argunşah, 1990). Aslında Hayatı hakkında ancak kendi eserlerinden bazı ayrıntılar öğrenilmektedir. Cevhernâme adlı kitabında dünyevî ve uhrevî ilimleri tahsil ettikten sonra Anadolu'da tıp ilmiyle uğraştığını yazar. Tuhfe-i Murâdî'nin mukaddimesinde II. Murad'ın hizmetkârı olduğunu söyler ve ona övgülerde bulunur; ardından Çelebi Sultan Mehmed'in kendisi üzerindeki haklarından bahseder. Tuhfe-i Murâdî'yi Bursa'da kaleme almasından hayatının son dönemini orada geçirdiği anlaşılmaktadır. Son kitabı Mürşid'in yazılış tarihine (841/1438) ve devrinin hemen bütün önemli kişilerine bir eserini ithaf ettiği halde Fâtih Sultan Mehmed'e bir sunum yapmamasına bakarak onun 1438-1451 yılları arasında öldüğü söylenebilir. İlk dönem Osmanlı tıbbında en çok eser veren müellif konumundaki Şîrvânî'nin çeşitli kütüphanelerde biri dinî, on biri tıp, eczacılık, kıymetli taşlar, ölçü tartı aletleri ve yemek sanatı konularında kaleme alınmış telif ve tercüme eserleri mevcuttur. Bunlardan dördü Arapça, diğerleri Türkçe'dir (islamansiklopedisi.org.tr, E.T, 2022).

15. yüzyılın ilk yarısında Anadolu coğrafyasında tıp, din, ıtriyat, mykavviyat, değerli taşlar ve yemek gibi çeşitli konularda adını duyurmuş, meşhur bir hekim olan Şîrvânî, yemek kitabını yazarken Bağdadî'nin “Kitabü't-tabîh Mine'i-et'ime fî Kable't-tıbb” isimli Arapça eserini temel almıştır. Fakat maalesef yemek kitabının adı bilinmemektedir. Çünkü kapağının ve ilk sayfası kopuktur. Arapça eserin bilinen tek nüshası, Süleymaniye Kütüphanesi, Ayasofta Bölümü 3710 numarada kayıtlıdır. Şîrvânî kitabını İstanbul fethinden önce yazdığına göre, bu orijinal nüshayı ya da henüz tespit edemediğimiz diğer nüshaları Bursa veya Edirne'de görerek kullanmış olmalıdır.

Şirvânî yazmış olduğu Türkçe kitabında, Bağdadî'nin kitabındaki yemekleri kullanmakla birlikte bir taraftan araştırarak bu yemeklerin sağlık açısından faydaları üzerinde durmuş diğer taraftan da onlarca yemek eklemiştir. Şirvânî'nin Osmanlı mutfağından seçerek eklediği herise, kabuniye, tuffahiye, köfte, muhallebi, turşu tarifleri, paluze tarifleri ve pilav çeşitlerini Bağdadî'nin kitabında da bulmak mümkündür. Demek ki 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağında Bağdadî'nin 13. Yüzyılda yazdığı kitaptaki yemeklerin bazıları biliniyor ve yapılıyordu. Bağdadî'nin kitabında yer alan buğdayı aş, dane birinç, kadayıf, borani, helvalar, kavurmalar, boza, turşular, muhallebi, paça aş, tutmaç gibi yemeklerin Fatih devrinde saray mutfağında pişirildiğini kayıtlardan öğreniyoruz. Yine Fatih Sultan Mehmet'in menüsünde mutanca, kabuni, borani, tavuk kalyesi, mantı, salma, zülbiye ve memuniye gibi Şirvânî'nin eserinden tanıdığımız yemek adları da Türk başkentinin Bursa yahut Edirne olduğu düşünüldüğünde Bağdadî'nin kitabındaki kimi yemeklerin Türk yemek kültürü dairesine dahil olduğu ve Fatih döneminden önce de Anadolu'da bilindikleri ortaya çıkmaktadır.

Şirvânî'nin eklediği yemeklere bakıldığında da birçoğunun Arapça isim taşıdığını görülür. Şirvânî çeviride “yani” diye Arapça yemek adlarının Türkçelerini verirken bu yemeklerin Türkler tarafından zikredilen Türkçe adlarla bilindiği mesajını da vermiştir (Argunşah, Çakır, 2018).

Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin yazdığı kapağı, ilk sayfası ve son sayfaları olmayan el yazmasıdır. Eserde dönemin yemek sistemine ışık tutan yemek tarifleri ile bu yemeklerin Osmanlı tıbbında hangi hastalıklar için tüketilmesi gerektiğine dair bilgiler verilmiştir. Şirvanî'nin el yazması eserindeki tarifler incelendiğinde yumurtanın birçok yemekte farklı şekillerde kullanıldığı görülmektedir. Bu yemeklerin bazılarında yumurta ana malzeme durumundayken bazılarında sadece yemeğin içine eklenen birçok malzemeden biridir. Eserde yer alan unutulmuş yumurtalı tariflerden bazıları yumurta mutaccanı, turunç kalyesi, borani kalyesi, altın kalyesi, nergis kalyesi, nücumiye kalyesi, menbuşe kalyesi, taze bakla kalyesi, yaz kalyesi, muhfiye kalyesi, fındık kalyesi, ekmek kayganası, tabahaca,

sumakiye, anberiye, müferreke ve isfidbac, tarih maklubesi, helva ve şeker bademdir (Bozagcı 2019).

2.7.2. Ziyafet Defteri

Ziyafet Defteri, 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Bayezid'in sünnet düğününde kurulan sofralara ve sunulan yiyeceklere ait bilgileri içeren bir kaynaktır. Prof. Dr. Tezcan tarafından ayrıntılarıyla tanıtılan ve hazırlanan Ziyafet Defteri'nde 20 sofraya yemek ve her sofranın 27 sahan altı ve 14'er tepsi olduğu belirtilmektedir (Tezcan, 1998)

2.7.3. Saray Yemekleri

15. yüzyılda saray yemeklerinin isimleri ve malzemelerinin listelendirilmesi Fatih devrinde görülür. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Yine bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmaya başlanmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve doyuruculuğuna önem verilmektedir. (Ünver, 1952).

2.7.4. Narh Defterleri

Osmanlı Devleti'nde narh piyasa fiyatlarının ve satılan malların kalitelerinin tayin ve kontrolünü yapan bir kurumdur. Narh defterleri, piyasada bulunan malların listelerini barındırır (Ekin, 2017). Dolayısıyla Osmanlı mutfak kaynaklarının en zengin içeriğe sahip arşiv belgelerinin başında narh defterleri gelmektedir.

2.7.5. Dede Korkut Hikâyeleri

Dede Korkut hikâyelerinin 15. yüzyılda kaleme alındığı tahmin edilmektedir. Dede Korkut hikâyelerinde yemek, toplumsal yaşamda önemli bir yer tutmaktadır. Yemek, fiziki ihtiyacın manevi göstergesi olarak görülmekte ve soyut değerler dünyasının anlam aktarıcı

somut kodları olarak hikâyelerde yaşamaktadır. Yemek; toplumsal yaşam değerlerinin ve kabullerinin bir simgesi olduğu gibi devletin huzurunun, refahının da bir sembolüdür (Çetinkaya, 2015).

2.7.6. Mevlevî Mutfak

Özünü Mevlâna Celalettin Rumi'den alan ve onun vefatından sonra oğlu Sultan Veled tarafından babasının fikir ve düşünce dünyasını insanlığa anlatmak, sevgi ve hoşgörü temelli bir yaşam biçimi oluşturmak amacıyla kurulan Mevlevilik tarikatı bir takım kural, disiplin, adap ve usul çerçevesi içerisinde şekillenmiştir. Mevlevi mutfağı 13. Yüzyıldan günümüze kadar İç Anadolu Bölgesinde ve özellikle Konya ilinde izleri devam etmektedir (Ertaş vd., 2017). Mevlâna Mesnevi ve Divan-i Kebir eserlerinde birçok sebze, tatlı, baharat, vb. yemek isimlerine yer vermiştir. Ateşbaz'ın kazanında pişen Mevlevi yemeklerinden, tutmaç çorbası, harise, kalye, borani, pişmiş baş, ciğer kebabı, tirit, şiş kebab, aş (bulgur pilavı) ve tarhana çorbası; Mevlâna'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli tarafından pişirilen ve Mevlâna'nın eserlerinde de adı geçen yemeklerden birkaçıdır. Mevlevilikte mutfağa verilen önem ve ona atfedilen anlamlardan dolayı yemek bir ritüel haline dönüşmüştür. Dolayısıyla Mevleviliğin kendine özgü bir mutfak kültürü, sofrada adabı ve kurallarına sahip olan bir tarikat sayılır (Aksoy vd., 2016).

2.7.7. Hacivat- Karagöz Oyunları

Hacivat Karagöz Gölge oyununun ortaya çıkışı ve gelişim süreci 1517 yılında Mısır'ı fetheden Yavuz Sultan Selim'in Memluk sultanı Tumanbay'ın Nil nehri üzerindeki Roda adasında asılışını hayal perdesinde canlandıran bir hayal sanatçısını, oğlu Kanuni Sultan Süleyman'ın da görmesini arzu ederek İstanbul'a getirmesiyle gölge oyunu Anadolu'ya girmiştir. Hacivat Karagöz oyunlarında zaman zaman yemek malzemeleri, yemek veya tatlı isimlerine de yer verilmiştir.

2.7.8. Camasbnâme-i Mûsa Abdî

Türkçedeki en önemli Câmâsbnâme çevirisi, 15. yüzyıl şairlerinden Mûsâ Abdî'ye aittir. Kaynaklarda hayatı hakkında yeterli bilgi bulunmayan Abdî, II. Murad devri şairlerinden olup eserinde adını Mûsâ, mahlasını Abdî olarak vermektedir. Câmâsbnâme'yi II. Murad'ın isteği üzerine kaleme aldığını söyleyen Abdî, onu aynı adı taşıyan bir kitaptan nazmen tercüme ettiğini bildirmekte, fakat eserin aslı ve dili hakkında bilgi vermemektedir. (İslâm Ansiklopedisi, E.T, 2021). Bu eserde değinilmiş olan yiyecek, içecek isimleri dönemin yemekleriyle ilgili değerli bilgiler verir.

3. YÖNTEM

Bu çalışmada İran-Türkiye ülkelerinin bugünkü yemek kültürlerini karşılaştırmak adına 15. Yüzyılda yiyecek-içecek ile ilgili yazılmış olan ‘Divan-ı Etime’ adındaki edebi eserle Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî’nin kaleme aldığı yemek kitabı ele alınmıştır. Fakat Şirvanî’nin yemek kitabı Arapça yazılan başka bir yemek kitabını baz alınarak yazıldığı bilindiği için yemeklerin gerçekten o dönemde Osmanlı mutfağındaki tüketilmesiyle ilgili şüphe yaratılabilirdi. Bu yüzden yemeklerin bu dönemde diğer eserlerinde geçip geçmediğine de bakma gereği duyuldu. Dolayısıyla Şirvânî’nin yemek kitabının yanı sıra aynı asırda kaleme alınan ziyafet defterleri, düğün sahneleri, yiyecekleri anlatan defterler, saray yemeklerini sıralayan belgeler, narh defterleri, Dede Korkut hikâyeleri, Mevlevî mutfak kaynakları, Hacivat- Karagöz Oyunları, Camasbnâme-i Mûsa Abdî vb. eserler de ele alındı.

Bu doğrultuda öncelikle Divan-ı Etime’de yemekle ilgili mevcut olan sözcükler, kavramlar, tarifler, malzemeler ve benzeri bilgileri sınıflandırabilmek için doküman analizi yöntemi ile yiyecek-içecek isimleri ve malzemeleri belirlenmiştir. Ele alınan yiyecek isimleri öncelikle 15. Yüzyılda Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî’nin kaleme aldığı yemek kitabındaki yiyecek, içeceklerin isimleriyle karşılaştırarak toplam 48 ortak yemek eşleştirilmiştir. Sonraki adımda ise bulunan 48 yemek ve içecek ismi dönemin diğer kayıtlarıyla karşılaştırılıp bu kaynaklarda geçip geçmediğine bakılmıştır. Bunun üzerine 48 yemeğin, günümüzdeki Türk ve İran mutfaklarındaki kaynaklarda bulunup bulunmadığına bakılmıştır. Dolayısıyla şema 4.1’de görüldüğü gibi Divan-i Et’ime’deki yemek isimleri, Osmanlı dönemindeki karşılıkları, günümüz İran ve Türk mutfaklarındaki versiyonları şema dört farklı dönem olarak belirlenmiştir. Bu çerçevede yemeklerin tanımlamaları, varsa tarifleri ve diğer bilgileri araştırılmıştır.

Yemeğin hâlen mutfakta tüketildiği takdirde tarifi de araştırılmıştır. İran tarifleri için İran’da kaynak olarak kullanılan yemek ansiklopedileri ve yemek kitaplarından yararlanmıştır. Fakat adı geçen kaynaklarda yemeğin tarifi bulunmadıysa yemek dergilerine veya internetteki web sitelerindeki tarifler ele alınmıştır. Türk mutfağında ise Milli eğitim

bakanlığı tarafından yiyecek içecek hizmetleri dersleri için düzenlenen yazılara ve Türkiye kültür portallarında geçen tariflere bakılmıştır. Fakat yine istenen yemek tarifi bulunmadıysa internetteki tariflerden yararlanmıştır. Bu tariflerin tamamı Ek-2’de detaylıca anlatılmıştır. Böylece her yemek ismi için bir yandan 15. Yüzyılda İran ve Osmanlı mutfağındaki açıklaması ve varsa tarifi, diğer yandan da (unutulmadıysa) 21. Yüzyılda İran ve Türk mutfaklarında bulunan tarifi ve özellikleri bir araya getirilmiştir. Böylece bu tariflerdeki benzerlikler ve farklılıklarına göre yemekler yorumlanıp değişim süreçleri tartışılacaktır.

Şema 4.1. Çalışmanın İş Akış Şeması



4. BULGULAR

Daha önce anlatıldığı üzere bu çalışmada 15. Yüzyılda İranlı şair Ebu İshâk tarafından yazılan Divan-ı Et'ime'den doküman analizi yöntemiyle çıkarılan yiyecek, içecek isimleri Şirvani'nin eseri ve onun yanında ziyafet defterleri, düğün sahneleri, yiyecekleri anlatan defterler, saray yemeklerini sıralayan belgeler ve narh defterleri gibi 15. Yüzyıl Osmanlı dönemindeki kaynaklarla karşılaştırarak toplam 48 ortak yemek elde edinmiştir. Bu yemekler tablo 4.1.'de sıralanmıştır. Aynı zamanda bu yemeklerin günümüz İran ve Türk mutfağındaki isimleri de aynı tabloda yazılmıştır. Yemeğin günümüzde tüketilmediği takdirde tablodaki hücrede çizgiler bırakılmıştır.

Tablo 4.1. Doküman Analizi Sonucunda Çıkan Yemeklerin Karşılaştırması

No	Divan-ı Et'ime'deki Yemek İsimleri	Osmanlı Döneminde ki karşılıkları	Günümüz İran Mutfağındaki ki Versiyonu	Günümüz Türk Mutfağındaki ki Versiyonu	Günümüz İran Tarifindeki Malzemeler	Günümüz Türk Tarifindeki Malzemeler	Yemeğin Tıbbi Faydaları (Şirvânî'ye Göre)
Aşlar ve Çorbalar							
1	Nâr-bâ ناربا	Rummaniye (Nar aşısı)	Aş-ı Enar آش انار	Nardan Aşısı, Narlı Pirinç Çorbası	Fasulye, mercimek, bulgur, pirinç, et suyu, sebze, nar suyu, kızartılmış soğan, tuz, biber, zerdeçal, kişniş tohumu, sarımsak, sumak, nar	Nardan Aşısı (Köftesi için; ince bulgur, dana kıyma, kuru soğan, kişniş, kuru reyhan, kırmızı pul biber/ Suyu için; tereyağı, domates salçası, soğan, kaynar su, nar ekşisi, karabiber, tuz, nar) Narlı Pirinç Aşısı (Pirinç, nar, fesleğen, yoğurt)	Baş ağrısı, göz kararması, kalp çarpıntısı, mide deki peklilik, verem, ağrı vb.
2	Aş-ı Sumak آش سماق	Sumakiye	Aş-ı Sumak آش سماق	Ekşili Çorba	Baklagiller (nohut, kırmızı barbunya fasulyesi, barbunya, mercimek), sebze (ıspanak, yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, pazı),	Döğme, mercimek, haşlanmış nohut, kuru soğan, sarımsak, yağ, kuru nane, tuz, ekşi ahıdı (sumak), sebze çeşitlerinden biri	Kolay sindirilen, iştah açtırıcı, ağızdaki kötü kokunun gidericisi, baş ağrısı, baş dönmesi, göz kararması, veba vb.

					kurut, kızartılmış soğan, kızartılmış nane, kızartılmış sarımsak, yağ, tuz, biber, sumak ekşisi, şeker	(semizotu, patlıcan ya da pancar sapı)	
3	Sek-Bâ/ Sirke Aşı سکبا	Sikbac/ Ekşi Aşı	Aş-1 Sirke آش سرکه	Sirkeli Patlıcan Çorbası	Et suyu, soğan, kuru kayısı, kuru erik, nohut, sirke, üzüm pekmezi, köfte (top şekilde yuvarlanmış et karşımı), erişte, sebze (yaprak soğanı-maydanoz), tuz, yağ	Patlıcan, ezilmiş sarımsak, çarliston biber, domates, patates, fesleğen, karabiber, tuz, su, sirke, yumurtanın sarısı, kekik	Kolay sindirilen, iştah açtırıcı, sıcak mizaçlıları rahatlatan, midedeki ekşime, idrar kolaylaştırıcısı, kalp çarpıntısı, hâlsizlik vb.
4	Habeşi حبشی	Narlı Şirke Aşı	Habeşi حبشی	---	Tereyağı, soğan, et, Kırık bezelye, nar salçası, üzüm pekmezi, su, badem, erik, kuru üzümü, tuz, karabiber, kızarmış sarımsak, kızarmış nane	---	---
5	Sepîd-bâ/ Şûrbâ/ Şorbâ سپیدبا- شوربا	Çorba Aşı	Şûrbâ شوربا	---	Kırık bezelye, pirinç, soğan, sebze (yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, ıspanak, pazı), tuz, zerdeçal	---	---
6	Nesek-bâ نسک با	Mercimek Aşı	Adesî عدسی Dal-Ades دال عدس	Yeşil Mercimek Çorbası/ Ezogelin Çorbası	Yeşil Mercimek Çorbası (yeşil mercimek, tuz, soğan, sarımsak, zerdeçal, baharatlar, domates) Ezogelin Çorbası (Kırmızı mercimek, pirinç, ince bulgur, et suyu, kuru soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, kekik, nane, karabiber, kimyon, limon, tuz)	Adesî (Et suyu, yeşil mercimek, soğan, tereyağı, tuz/ Terbiyesi için: yumurta sarısı veya yumurta, limon suyu, çorba suyu/ Garnitür için: Yumurta, un, tereyağı, kaşığı tuz) Dal-Ades (Kırmızı mercimek, su, zerdeçal, soğan, tuz, biber, domates, sıvı yağ)	---
7	Etriye/ Rişte Aşı عطریه- آش رشته	Erişte Aş	Aş-1 Rişte آش رشته	Erişte Çorbası	Baklagiller (nohut, kırmızı barbunya fasulyesi, barbunya, mercimek), sebze	Mercimek, nohut, soğan, un, yağ, tuz, salça, su	Kolay sindirilen, gözün nurunu arttıran, nezle, sıcaktan ortaya

					(ıspanak, yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, pazı), kurut, kızartılmış soğan, kızartılmış nane, kızartılmış sarımsak, yağ, tuz, biber		çıkan baş ağrısı, kuru mizaçlılar, yüzdeki yara vb.
8	Paça پاچه	Paça Aşı	Helîse Aşı/ Paça Aşı آش حلیمه، آش پاچه	Paça Çorbası (Paçık)	Buğday, nohut, su, tuz, soğan, buğday, paça.	Paça eti (sığır, kuzu eti veya dil parçası), süzme yoğurt, sarımsak, teryağı, Afyon ekmeği, tuz.	Basur hastalığı, göz ağrısı, safra, akciğerdeki sertlik ve yara, kırılan kemik, melankoli, sevdâ hastalığı, cinsel gücü arttıran
9	Mebar (Mumbar, Bumbar) / Suhtu/ Kipa/ Şirdan مبار - مومبار - سختو - کپیا - شیردان	Bumbar/ Bacı/ Şirden/ Soktu/ Suhtûriyye	Gipa گیپا	Mumbar Dolması/ Şirden Çorbası	Yağ, soğan, kereviz, et, baharatlar, tuz, biber, safran, sıcak su, pirinç, kırık bezelye, kemik suyu, karanfil, tarçın, soğan, havuç, nohut, tarçın	Koyun bağırsağı, ince bulgur, soğan, dereotu, sivri biber, domates, karaciğer, akciğer, reyhan, kimyon, katı yağ (margarin), karabiber, tuz	Cinsel gücü arttıran, böbrek güçlendirici, idrarı kolaylaştıran
10	Mukil/ Mukil-bâ/ Aşura مقیل - مقیلبا - عشورا	Mukliye Aşı	Şule- Kalemkâr Aşı آش شله قلمکار	Aşure	Kemikli et, soğan, maş, mercimek, nohut, barbunya, kırmızı barbunya fasulyesi, börülce, pirinç, sebzeler (yaprak soğanı, maydanoz, tarhun, baklakekik), kuru nane, kırmızıbiber, zerdeçal, yağ, tuz, biber	Aşurelik buğday, fasulye, nohut, pirinç(istenirse), kuru üzüm, incir, kuru kayısı, doğranmış portakal kabuğu, toz şeker, ceviz veya fındık içi, gülsuyu, badem/ Süslemek İçin: Tarçın, nar tanesi, karanfil, küçük küp doğranmış portakal kabuğu, Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)	Zengin gıda içeren, bedeni şişmanlatan, kemikleri güçlendiren, böbrekteki kumu ve yoğunlaşmış safrayı atan
11	Tutmâç تتماچ	Tutmaç	Aş-ı Lehşek آش لخشک	Tutmaç Çorbası	İspanak, yağ, soğan, zerdeçal, tuz, biber, lehşek (tutmaç hamuru), kurut, nane, safran	Un, yumurta, ezilmiş süzme yoğurt, kızartılmış kaymak yağı, tuz, su	---

Pilavlar

12	Pirinç/ Pilav پلو- برنج	Pirinç Pilavı	Çelov/ Çilav چلو Polo (Pilav) Sebzeli Pilavı پلو، سبزی پلو	Pirinç Pilavı	Çelov/ Çilav (Pirinç, tuz, su, yağ) Sebzeli Pilav (Pirinç, doğranmış sebze (yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, dereotu), tuz, çemen otu, marul yaprağı, tereyağı, dövülmüş safran, sıvı yağ)	Pirinç Pilavı (Pirinç, tereyağı, sıvı yağ, küp şeker, limon suyu, sıcak su, tuz) Sebzeli Pilav (Pirinç, zeytinyağı, havuç, haşlanmış bezelye, su, tuz)	Bedeni şişmanlatan, kuvvetlendirici, cinsel gücü arttıran, balgamı dağıtan
13	Muzafar مزعفر	Muzaferiye Pilavı	Tehçin ته چین	Safranlı Pilav	Pirinç, süzme yoğurt, yumurta, safran, yağ, tuz, tavuk göğsü ve budu, soğan, maydanoz, kereviz, tarhun, baklakekik, havuç, zerdeçal, yağ, tuz, biber	Pirinç, patlıcan, karabiber, tereyağı, Ayciçek yağı, tuz, bir kuru soğan, yarım çay kaşığı safran, kemik suyu, nohut büyüklüğünde sakız	---
Kalyeler, Köfteler ile Bunlara Benzer							
14	Bakıl Kalyesi قلیه باقلا	Bakla Kalyesi	Baklakatık باقلاکاتق	Taze Bakla Kavurması	Et, tuz, kuru kişniş, kuyruk yağı, su, tarçın, kabuğu, yaş kişniş, yaş bakla, kimyon, biber, zencefil, mastika, yumurta sarısı, gül suyu	Taze bakla (ince doğranmış), kuru soğan (ince kıyılmış), sızma zeytinyağı, domates salçası, yumurta, pul biber, karabiber	Güçlendirici, cinsel gücü arttıran, buharın beyne çıkmasını önleyen, idrarı kolaylaştıran, Karakteri yumuşatan vb.
15	Kûfte کوفته	Köfte	Kûfte کوفته	Kuru Köfte/ Sulu Köfte	Soğan, biber, zerdeçal, su ya da et suyu, tuz, pirinç, yumurta (gerekirse), ceviz, kuru erik, kuru kayısı, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu, berberis vulgaris), kuru üzüm	Kıyma, ekmek içi, soğan, maydanoz, sıvı yağ, karabiber, tuz, dereotu	Kolay sindirilen, yüzü güzelleştiren, cinsel gücü arttıran, vb.
16	Bûrani بورانی	Bûrani/ Borani	Borani-yi Ispanak بورانی اسفناج	Ispanak Boranisi, Patlıcan Boranisi	Borani-yi Ispanak (Yoğurt, su, ıspanak, tuz, biber)	Ispanak Boranisi (Ispanak, bulgur, ezilmiş süzme yoğurt, kızartılmış	Beyni güçlendiren, göz yaşını engelleyen,

			Borani-yi Patlıcan بورانی بادمجان		Borani-yi Patlıcan (Patlıcan Boranisi Yoğurt, patlıcan, tuz)	kaymak yağı, tuz, su) Borani-yi Patlıcan (Patlıcan, yoğurt, sarımsak rendesi, tuz)	kanda ekşimeden ortaya çıkan pis kokusunu kaldıran, sıcak ve nemli mizaçlılara iyi gelen
Sulu Yemekler							
17	Nohut-âb نخودآب	Nohudab	Nohudab نخودآب	Nohut Çorbası	Nohut, soğan, et, pirinç, kimyon, zerdeçal, tuz	Minik kuşbaşı doğranmış et, nohut (geceden ıslatılmış ve haşlanmış), orta boy patates /Meyanesi için; yoğurt (suyu süzülecek), yumurta, un/ Üzeri için; tereyağı, pul biber, nane	Astım hastalığı, balgamdan dolayı ortaya çıkan rahatsızlıkları önleyen
18	Yahni/ Keyma/ Yahni Aşı یخنی	Yahni	Yahni-yi Guşt (Et Yahnisi) یخنی گوشت	Yahni	Et (kuzu inciği veya koyun budu), tuz, soğan, yağ, su, karabiber, et suyu, tereyağı	Et (tercihen dana eti), büyük boy kuru soğan, haşlanmış nohut, sıvı yağ, biber salçası, karabiber, kırmızı toz biber, tuz su ya da et suyu	---
19	Tabahece / Tabahce/ Tebâhe تباہچه	Tabahece mücmer	---	Kavurma	Kuyruk, tuz, su, safran, et, soğan, kereviz, yaş nane, kuru kişniş, kimyon, Karaman kimyonu, tarçın, zencefil, sirke, sumak (istenirse), yumurta sarısı, gül suyu	Orta yağlı kuşbaşı doğranmış et, sıvı yağ, iç yağı, tuz	Mide hararetini gideren, zengin gıda içeren, zararlı yelleri atan, balgamdan dolayı ortaya çıkan rahatsızlıkları önleyen, zihni güçlendiren, cinsel gücü arttıran
20	Herîse/ Keşkek هریسه-کشکک	Herise	Halim حلیم	Keşkek	Buğday, kemikli koyun eti, nohut, soğan, tarçın, tereyağı, şeker, tuz	Göce (dövme, aşurelik buğday), nohut, kemikli parça et (gün görmez dana döşü), ilikli kemik, tereyağı, su, tuz, karabiber,	Güçlendirici, cinsel gücü arttıran, yüzü güzelleştiren, akciğer, göğüs, sinire iyi gelen

						kırmızıbiber, limon	
Börekler ve Benzeri Yemekler							
21	Bağra/ Bûğrâ// Bûrek/ Acem Yahnisi/ Tava Böreği بغرا- بورک	Börek/ Salma ve buğra- yı horezmî	---	Tepsi Böreği/ Börek Çorbası	---	Un, bira mayası, tuz, zeytinyağı, ılık su/ İçinin malzemesi: beyaz peynir, demet maydanoz, demet dereotu, taze soğan, yumurta	---
22	Senbûse سنبوسه	Senbuse	Sembuse سمبوسه	Sembusek	Soğan, zerdeçal, karabiber, yeşil biber, kıyma (veya pişmiş patates), tuz, biber, et suyu, kişniş, siyah kimyon, bezelye, un, karbonat, yağ	Un, tuz, kıyma, soğan, maydanoz, yeşil biber, karabiber, yumurta, maya	Sindirici, iştah açtırıcı, cinsel gücü arttıran, kalp sıkışması
Tatlılar							
23	Helva حلوا	Helva (Şekerli Kuru Helva)	Helva	Helva (Un Helvası/ Kuru Helva)	Şeker, safran, gül suyu, sıcak su, un, yağ	Yağ, un, şeker veya süt, ceviz veya fıstık, tarçın	Beyni kuvvetlendiren, bedeni semirten, zayıflara uygun bir yiyecek
24	Mâkût/ Mâkûtî/ Halâvet-ı Asel/ Bal Helvası ماقوت	Bal Helvası	Mâkût ماقوت	Ballı Un Helvası	Nişasta, su, nebat veya bal, gül suyu, safran, yeşil kakule, badem	Tereyağı, buğday unu, su, bal	Böbreği sağlamlaştıran, cinsel gücü kuvvetlendiren
25	Sabuni Helva صابونی	Sabuni Helva	---	---	---	---	Beyni kuvvetlendiren, cinsel gücü arttıran, balgamı gideren, çocuklara ve felçlilere faydası olan, bedeni semirten, cildi güzelleştiren
26	Levzîne لوزينه	Şekerli Levzine Helvası	Levz-i Badem لوز بادام	Levzine (Ballı Badem Helvası)	Safran, Badem tozu, Sıvı yağ, Fıstık tozu, Şeker, Limon tozu, Glikoz şurubu	Toz badem, toz şeker, tereyağı, su, üzerine toz Antep fıstığı	Bedeni semirten, beyni kuvvetlendiren, cinsel gücü arttıran
27	Kadayıf/ Reşte	Kadayıf	Kadayıf/ Reşte-i	Tel Kadayıf	Rişte-i Huşkâr (Huşkâr eriştesi),	Tel kadayıf, toz şeker, tereyağı,	Sindirimi zor, fakat meniyi

	Khatayi/ Şa'riye قطايف		Huşkâr/ Reşte-i Birişte قطايف، رسته خُشكار، رسته برشته		kakuleli şeker şerbeti, fıstık, ezilmiş kakule, sıvı yağ	su, limon/ İçine: süttten hazırlanmış kesmik (süt, yoğurt suyu, un, toz şeker) / Şerbeti: şeker, su	arttıran, sahih mizaçlılar, Kürtler ve yiğitlere uygun
28	Firni/ Muhallebi فرننى	Muhallebi	Firnî فرننى	Muhallebi	Pirinç unu, süt, şeker, su, gül suyu, dövülmüş kakule	Süt, toz şeker, pirinç unu, vanilya, tarçın	---
29	Keşkül/ Keşköl كشكول	Keşköl/ Kabak Keşkölü	---	Keşköl	---	Badem (kabukları soyulmuş), Hindistan cevizi rendesi, pirinç unu, toz şeker, süt, vanilya/ Süslemek için: Antep fıstığı, ceviz, badem, Hindistan cevizi vb.	---
30	Bâleğ/ Ağaç Kavunu Murabbası مرابى بالنگ	Ağaç Kavunu Murabbası	Murabba-yı Bâleğ مرابى بالنگ	Ağaç Kavunu Reçeli	Ağaç kavunu, limon tuzu, şeker, su	İki ağaç kavunu, bir kilo şeker, beş su bardağı su, yarım limon suyu	---
31	Mekşûfe/ Meşkûfe مشكوفى	Meşkufe	Meşkûfi/ Mekşufe مشكوفى	---	Süt, nişasta, gül suyu, tereyağı, safran, şeker	---	Cinsel gücü kuvvetlendiren, midneyi sağlamlaştıran, meniyi arttıran
32	Lokma -i halife لقمه خليفه	Bal Lokması	---	Lokma	---	Un, maya, tuz, ılık su, şeker	Bedeni semirten, Beyni ve sinirleri kuvvetlendiren, meniyi arttıran, iştahı açtıran, sahih mizaçlılar ve yiğitlere uygun
33	Âfrûşe افروشه	Afruşe/ Efruşe/ Un Helvası	Klasik Un Helvası حلواى آرد كلاسيك	Un Helvas	Toz şeker, toz kakule, safran, buğday kepekli unu, katı yağ, sıvı yağ, badem, fıstık tozu	Yağ, un, şeker, su veya süt	Bedeni semirten, Beyni ve sinirleri kuvvetlendiren, meniyi arttıran, iştahı açtıran, sahih mizaçlılar ve yiğitlere uygun
34	Şeker-bûre/ Şeker-bûze/ Şeker-bîze شكربوره	Şeker Böre	Şeker-bûra شكربورا	Şeker Böreği (Un Kurabiyesi)	Toz şeker, ılık süt, ekşi hamur mayası, noodle unu, tereyağı, yumurta sarısı, tuz, vanilya, ekşi	Tereyağı, pudra şeker, un	---

					kaymak, badem tozu, pudra şeker, tarçın, yeşil toz kakule		
35	Şeker-i bâdem شکر بادام	Şeker Badem	Sühân-ı Aseli Badem (Bademli ballı Sühân) / Badem-ı Suhte (Yanık Badem) سوهان عسلی بادام، بادام	Badem Ktır	Badem, şeker	Kabukları çıkarılmış ve fırında kırılaştırılmış (fırınlanmış) badem, toz şeker, su	---
36	Zelibyâ/Halkacı زولبیا، حلقه چی	Zülbiye/Halkaçını Helvası	Zülbiya زولبیا	Zülbiye Tatlısı Soğanlı Et (Zülbiye)	Nişasta tozu, süzme yoğurt, un, ezilmiş safran, susam yağı veya sıvı yağ Şerbeti için: şeker, gülsuyu, bal, taze limon suyu	Zülbiye Tatlısı (Un, nişasta, şeker, maya, bitkisel boya, şerbet) Soğanlı et (Arpacık soğan, haşlanmış kuzu eti veya tavuk eti, domates salçası, biber salçası, tereyağı, karabiber, tuz, su)	---
37	Pâlûde/Pâlûze/ Pelte فالوده- فالوده	Paluze	Pâlûde/Fâlûde پالوده، فالوده	Pelte	Su, şeker, hazır tel nişasta şehriyesi, gül suyu, limon suyu veya vişne şerbeti	Nişasta, su, şeker veya pekmez, gülsuyu, dövülmüş ceviz	---
38	Kulâc/Laberla کلاج، لابرلا	Güllaç	İçi dolu Kulaç کلاج میان پر	Güllaç	Un, süt, toz şeker, hamur mayası, erimiş safran, yumurta, yağ/ İçi için: şeker pudrası, ceviz, tarçın, dövülmüş kakule, vanilya	Bir paket Güllaç, süt, toz şeker/ Kesmik İçin: Süt, yoğurt suyu.	---
Biryanlar							
39	Biryân بریان	Biryân	Biryânî- yi İsfahan بریانی اصفهان	Büryan Kebabı	Kemikli et, koyun akciğeri, koyun böbreği, soğan, kurut, karabiber, safran, tarçın, senekek ekmeği, tuz	İskeletli oğlak eti veya erkek koyun eti, su, tuz, biber	Biryân kalyesi: Ciğeri ve böbreği güçlendiren, aklı ve meniyi artıran, sahih mizaçlılara uygun
Mayalar, Ekmekler vb.							

40	Fetîr فطير	Fetayir	Nan-ı Fetîr (Fetîr Ekmegi) نان فطير	---	Sıcak su, ekşi hamur tozu, şeker, tuz, un, sıvı yağ, susam, doğranmış ceviz, tarçın	---	---
41	Âb-kâme آبکامه	Abkâme	---	---	---	---	---
42	Kak/ Ka'k/ Huşknan/ Peksimat Ekmek نان کاک- نان خشک- بکسیمات	Huşknan	Nan-ı Kak/ Nan-ı Yuha نان کاک، نان یوخه	Peksimet	Un, ılık su, ekmek mayası, yumurta, hayvan yağı, tuz, şeker pudrası, badem pudrası, kakule pudrası	Maya, su, şeker, süt, yağ, un, damla sakızı, karanfil, çörekotu, tuz, yumurta, susam, haşhaş	Bedene faydalı, aklı arttıran, beyne, böbreğe ve yüreğe kuvvet veren, meniye arttıran
43	Kûmâc کماج	Kömeç	Kûmâc کماج	Kömeç	Un, tuz, ılık su, ekşi kuru hamur mayası	Yaş maya, ılık su, toz şeker, süt, Ayçiçek yağı, tuz, ceviz içi, yumurta sarısı, susam veya çörek otu	---
İçecekler							
44	Efşüre افشوره	Efşüre/ Şurup/ Cülab/ Efşüre-i Engür	Efşüre/ Efşüre-i Engür/ Şerbet-i Cülab (Gülab)/ Hoşab افشوره، افشوره انگور، شربت جلاب (گلاب)، خوشاب	Hoşaf	İncir, şeftali, kayısı, su, şeker	Kuru kayısı, su, toz şeker, kavrulmuş badem	---
İsimleri Birbirine Benzeyen, Fakat Farklı Anlamlar Taşıyan Yiyecekler							
45	Terîd, Terîd, Tirit, Peples ترید	Tirit	Terîd ترید	Tirit/ Tirit yemeği	Ekmek	Evde kalan bayat ekmekler (Kepekli, beyaz karıştırın gitsin), tavuk suyu (et suyu veya kemik suyu da olabilir), haşlanmış et, tulum peyniri (kelle peyniri de olabilir), tereyağı.	---
46	Rişte/ Erişte رشته	Erişte Yemeği	Rişte رشته	Erişte	İnce şeritli hamur	İnce şeritli hamur	---

47	Piyaz (Soğan)- Nan u Piyaz پیاز - نان و پیاز	Piyaziye	Piyaz (Soğan) پیاز	Soğan Dolması	Kırık bezelye, tuz, dövülmüş karabiber, pirinç, doğranmış soğan, sıvı yağ, kıyma (dana-koyun karışımı), domates salçası, zerdeçal, köri, doğranmış sebze, safran, beyaz sirke, şeker, arpacık soğan, dana et suyu	Soğan Dolması (Soğan, maydanoz, dereotu, yağ, soğan, salça, su, tuz, kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydanoz, dereotu) Piyaz (Çandır fasulye/ Sos: Tahin, sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz, su/ Üst Malzemeler: H aşlanmış yumurta, domates, yeşilbiber, kuru soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber, tuz)	---
48	Nergisî نرگسی	Nergis Kalyesi	Nergisî نرگسی	---	Ispanak, tereyağı, yumurta, tuz, biber	---	---

Tablo 4.1.'de geçen yiyecek-içecek isimlerle ilgili kaynaklarda bulunan açıklamalar ve tarifler Ek-2'de görülmektedir. Bu açıklamalarda öncelikle Divan-i Et'ime'deki yemekle ilgili geçen beyit veya cümle ifadesi getirilmiştir. O dönemde yemeğin İran'daki yapılışıyla alakalı elimizde belirgin tarifler olmadığı için yemeklerin özellikleriyle ilgili daha fazla bilgi edinmek adına, divanın yemekleriyle alakalı dizin listeleri hazırlayan Mirza Habib İsfahani ve Ahmed Cavid'in açıklamaları dikkate alınmıştır. Yemekle ilgili bu kaynaklarda yeterli açıklama yoksa da Dairetü'l-Maarif'lerde geçen açıklamalara müracaat edilmiştir. Yemeğin Osmanlı döneminde bulunması için 15. Yüzyıldaki Osmanlı mutfak kaynakları ele alınmıştır. Ayrıca yemeklerin tarifleri için daha çok Şirvanî'nin yemek kitabından yararlanmıştır. Osmanlıca'da yazılan Şirvanî kitabının bazı yemek tarifleri 2002 yılında Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye üzerine çalışmalarıyla tanınan araştırmacı; Stefanos Yerasimos

tarafından Türkçe olarak yazılmıştır. Ayrıca bu kitabın tüm yemek tarifleri 2018 yılında Prof. Dr. Mustafa Argunşah ve Doç. Dr. Müjgan Çakır tarafından “15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı” eserinde Türkçe’ye çevrilmiştir. Bu çalışmada yemeklerin tariflerini araştırırken öncelikle Fatih Millet kütüphanesi’nde bulunan Şirvani’nin el yazma eserine bakıldı. Sonra yukarıda adı geçen iki kaynağın çevirilerini inceleyerek Şirvani’nin yazdığı tarife daha yakın çevirinin seçmesine dikkat edildi. Günümüzdeki yemek tarifleri için de Türk mutfağından Millî Eğitim Bakanlığı tarafından hazırlanan Gastronomi kaynakları, kültür portalları, bilinen yemek kitapları ve internet siteleri baz alınmıştır. İran mutfağından ise yemek ansiklopedileri, bilimsel araştırmalar, mutfak dergileri ve internetteki tariflere bakılmıştır. Böylece her bir yemek için dört farklı tarif veya kaynaklarda bulunan açıklama sıralanmıştır. Aşağıda Ek-2’de bulunan tarifler ve bilgilere göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır;

4.1.Aşlar ve Çorbalar

Bu bölümde nar aşısı, sumak aşısı, sirke aşısı, habeshi, şorba, mercimek aşısı, erişte aşısı, paça aşısı, mumbar çorbası, mukil-bâ ve tutmâc’ın dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerle ilgili gereken açıklamalarla tarifler Ek-2’de anlatılmıştır.

4.1.1. Nâr-bâ / رناربا / Rummaniye

Orhun Yazıtlarında (735) “aş” kelimesi “yemek, özellikle sulu ve sıcak yemek” anlamında geçer (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Eskiden İran’da “Bâ” kelimesi, “Aş” anlamına kullanılırdı. Fakat günümüzde bu kelime artık yaygın değildir. Ebu İshak eserinde nar aşısı, ekşi aşların kategorisinde saymıştır. Bu yemek, Arapça Rumman’dan gelen “Rummaniye” olarak 15. Yüzyılda Osmanlı döneminde tüketiliyordu. 15. Yüzyılda Türkler bu yemekte patlıcan, kabak, ekşi nar ve kuru nane gibi malzemeler kullanırken, İranlıların o dönemdeki yemeğın yapılışıyla alakalı elimizde yeterli bilgi bulunmamaktadır. Ancak isim açısından kaynaklarda geçtiğini, günümüze kadar da iki ülkenin mutfaklarına geldiğini görmekteyiz. Şimdiki tariflerde bu aşta genelde İran klasik aşlarında gördüğümüz fasulye,

mercimek, bulgur gibi malzemeler kullanılmaktadır. Fakat nar suyu ve nar taneleri ile diğer aşlarla farklılık göstermektedir. Diğer yandan günümüzdeki Türk mutfağında Diyarbakır yöresinde nardan aşı bulunmaktadır. 15. Yüzyıldaki tarifte yağlı et, patlıcan ve kabak bulunmasına rağmen bu tarifte et top halinde köfte gibi yuvarlanıp ayrı pişirilmektedir. Ayrıca içine birkaç kuru sebze dışında başka sebze eklenmemektedir. Türk mutfağında içinde nar olan başka bir yemeğin adı da narlı pirinç çorbasıdır. Bu çorba etsiz olup nar, fesleğen ve pirinçle pişirilmektedir. Görsel 4.1.'de bu yemeklerin resimleri bulunmaktadır:



Görsel 4.1. Solda İran Mutfağından Nar Aşı,

Sağda Türk Mutfağından Nardan Aşı,

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T. 2022, **Kaynak 2:** www.diyarbakirde.com, E.T. 2022

4.1.2. Aş-ı Sumak آش سماق/ Sumakiye

Arapça “smk” kökünden gelen summāk سَمَاق "koyu kırmızı tohumları baharat ve boya hammaddesi olarak kullanılan bir bitki" sözcüğünden alıntıdır (<https://www.etimolojiturkce.com/kelime/sumak>, E.T. 2021). Divan-ı Et‘ime’de “Muzafar” ve “Buğra” yemeklerinin savaşında “Sumak Aşı” bir ordunun komandosu olarak elindeki pazı sopasıyla canlandırılmıştır. Buradan yemekte pazı kullanıldığı anlaşılmaktadır. Aynı dönemde Türk mutfağındaki tarifte de pazının geçtiği görülmektedir. Ayrıca bahsi geçen tarifte dikkatimizi çeken sumağın et, ekmek içi ve tuzla birlikte suda kaynatılıp süzülerek diğer malzemelere eklenmesidir. Bu şekilde sumağın acılığını çıkartmaya çalışılıyordu. Bunun için İran mutfağında ise “Sumak aşı” yapılışında eskiden nal gibi bir parça demir

ateşte ısıtılarak sumak suyuna atılırdı. Bu şekilde sumağın acısı çıkartılıp sadece ekşiliği kalırdı. Aynı zamanda bu işlemle aşın rengi koyulaştırılıyordu (Daryabandari, 2005). Günümüz İran mutfağında sumak aş, nar aş gibi artık pek tüketilmez. Günümüz Türk mutfağında ise sumak tohumunun ezilmesinden ortaya çıkan sumak türtüsü, dolma, sarma, salata vb. yemeklerde kullanılmaktadır. Aynı zamanda birçok yörede sumak ekşisiyle çorbalar yapılmaktadır. Örneğin Kahramanmaraş yöresinde yapılan ekşili çorba, baklagiller ve bol sebze içeren sumak türtüsüyle yapılan bir tarif olarak görülmektedir. Aslında bu yemek günümüzde İran ve Türkiye'nin sadece bazı yörelerinde tüketilse de görsel 4.2.'de görüldüğü gibi iki ülkede benzer görünüme sahip olan yapılış açısından çok değişikliğe uğramayan tarih boyunca özgünlüğünü koruyan bir yemektir;



Görsel 4.2. Solda İran Mutfağından Sumak Aşı, Sağda Türk Mutfağından Ekşili Çorba
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T. 2022, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022).

4.1.3. Sek-bâ آش سرکه / Sikbac (Sirke Aşı)

Sik ya da sek, sirke; bac veya bâ da aş anlamına geldiği için “Sikbac”ın sirke aş veya ekşi aştır. Ne kadar Ebu İshak divanında ekşi aşıları överek o dönemdeki çeşitlerinden söz etmişse Osmanlı mutfağında da aynı ilgiyi Şirvanî ve Abdî'nin eserlerinde görmekteyiz. Bu aşıların en önde geleni de “Sikbâc” tir. 15. Yüzyıldaki kaynaklarda bu yemekte sirke, et ve kuru meyveler bulunmaktadır. Osmanlı mutfağında bu yemekte sirkenin ekşiliğini dengelemek için bal veya pekmez kullanılıyordu. Ayrıca kaynaklarda “Ekşi aş” olarak

bakıldığında et dışında sayılan malzemeler hemen hemen “Sikbac” ile aynıdır. Aşhane Tevzinamesi'ne göre 4 kişi için 75 gr. pirinç, pekmez haline getirilen 600 gr. kara üzüm, 25 gr. kızıl üzüm, 25 gr. incir ve 25 gr. kara erik kullanılırdı. Aynı yemek 1539 ziyafet defterinde de karşımıza çıkar, ancak burada incir yerine kayısı kullanılmış ve badem eklenmiştir (Ünver, Yerasimos, 2002). Bugünlerde İran mutfağındaki sirke aşında sirke, sebzeler ve et görünse de artık kuru meyvelerin kullanması pek yaygın değildir. Nasıl Osmanlıların dönemindeki tarifte safran kullanılmışsa yemeğin günümüz İran mutfağında da safran kullanılmaktadır. Sirkenin aşırı ekşiliğini önlemek için bu tariflerde pekmez kullanılmaktadır. Ayrıca bu yemek günümüzde İran'da geleneksel tıp alanında hâlâ tavsiye edilen bir tariftir. Diğer yandan Türk mutfağında 15. Yüzyıldaki Osmanlı tarifine en yakın yemek, sirkeli patlıcan çorbasıdır. Bu yemekse etsiz, bol sebzeli bir çorbadır. Ayrıca içinde şeker veya pekmez kullanılmamaktadır. Görsel 4.3.'te yemeklerin Türk ve İran mutfaklarındaki görünümüne yer verilmiştir:



Görsel 4.3. Solda İran Mutfağından Pekmezli Sirke Aşı , Sağda Türk Mutfağından Sirkeli Patlıcan Çorbası,

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T. 2022, **Kaynak 2:** www.yemek.icingerekenler.com, E.T. 2022

4.1.4. Habeşi حبشی/ Narlı Sirke Aşı

Habeşi sözcüğünün birinci anlamı, Habeşistan halkından olan kimse, ikinci anlamı ise çok koyu esmer tenli kimsedir (www.lugatim.com, E.T. 2021). Anlaşılan bu yemek de çok koyu olması yüzünden bu şekilde adlandırılmıştır. Zaten Divan-i Et'ime'de Ebu İshâk

nerede Habeşı yemeğinden bahsetmişse onun kara renkli bir yemek olduğunu dile getirmiştir. Ayrıca şiirlerde bulanıklığı, kederi, hüznü anlatırken benzetme unsurlarında neredeyse her yerde bu yemeği kullanmıştır. Mirza Habib İsfahani, bu yemeğin sumak aşısı, nar aşısı ile sirke aşısının karışımı olup piştikten sonra siyah renge dönüştüğünü anlatmıştır. Tabii bu üç karışımın sonucunda siyah renkli bir yemek beklenir. Ayrıca o dönemde ekşi aşılar karşı olan ilgi en çok bu yemekte görülmektedir. Sumak, nar ile sirke bir araya gelince aşırı ekşi bir tadın ortaya çıktığı tahmin edilebilir. Mirza Habib İsfahani'nin açıklaması doğru kabul edilirse Osmanlı mutfağında bu yemeğe en yakın örnek 'narlı sirke aşısı' olabilir. Ancak içinde sumak olmayınca daha az keskin bir ekşilik tadı ve daha açık renkli bir aş canlandırılabilir. Günümüz İran mutfağında bu yemek çok yaygın olmazsa da tarifi bilinmektedir. Yemeğin orijinal tarifinde hünnap, incir, kuru kayısı ve kuru sarı hurma bulunur, ancak görsel 4.4.'te görüldüğü gibi zamanla sayılan malzemeler, erik, kuru üzüm, nar salçası, badem vb. malzemelerle yer değişmiştir (Daryabandari, 2005). Sonuç olarak 15. yüzyıldaki açıklamalarla kıyaslanacak olursak günümüzde "Habeşı" için bilinen tüm tariflerde incir, kuru üzüm ve hurmanın bulunduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte yemeğe sumağın hiç konulmaması, yemeğin tadının ve renginin bozulmamasına özen gösterilmesi ve ekşi olmamasına önem verilmesi damak tadının değiştiğinin göstergesidir. Türk mutfağında ise bu yemek artık tüketilmemektedir.



Görsel 4.4. İran Mutfağından Habeşı

Kaynak: www.facebook.com/MostatabeAshpaziAzSirTaPyaz, E.T. 2022

4.1.5. Şûrbâ شوربا/ Şorba Aşı

Mirza Habib İsfahani yoğurt aşı anlamına gelen “Sipîd-bâ”yı “Şûrbâ”yla bir tutmuştur. Cavid ise kaynamış ve pişmiş et suyuna ‘Şurba’ dendiğini ve çorba yemeğine isim olduğunu söylemiştir(Kahraman, Işın, 2006). 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağında ‘Şurba’; et, kuyruk yağı, baharatlar, dereotu ve pirinçle yapılan bir tür sulu yemek olarak görülmektedir. Ayrıca bu yemek ile ilgili olarak Hafid Efendi’nin, “Ed-durerü’l muntebahati’l-mensure fi islahi’l-galatati’l-meşhure” adlı kitabında şu bilgilere rastlanılır: “Pirinç ve benzeri hububattan tabh olunan taam-ı marufun ismi. Fariside tuzlu manasına olan şur ve cins-i taam manasına olan ‘aba’ dan mürekkep şurebanın muhaffetti. Şurbadan galat olup Arabide ‘marak’ derler.” Burhan-ı Katı isimli bir başka kitapta ise “Şurbac” kelimesi şurbanın Arapçalaştırılmışıdır, kaynamış et suyuna denir, daha sonra da et suyundan yapılan taama denir”. Bu bilgiler ışığında çorba kelimesinin Türkçeye Farsçadan geçtiği bilinmektedir (Kut, 1989; Arlı, 1982). Görsel 4.5.’te görüldüğü gibi bugünkü İran mutfağında baklagilleri ve çeşnisi az olan sade ve hafif aş “Şûrbâ” olarak adlandırılmaktadır. Hafif olduğu için yenilen yörelerde başlangıç olarak servis edilir. Aynı zamanda hasta yemeği olarak bilinir. Türk mutfağında ise 15. Yüzyıldaki etli, kuyruk yağlı şorba aşı artık yaygın değildir. Bu yüzden şorba belli bir yemeğin adı değildir. Fakat isim olarak “Çorba” bilinen bir yemek kategorisinin ismi olduğu için sebze çorbaları, tahıl çorbalar, sütlü ve yoğurtlu çorbalar, kuru baklagiller çorbalar ve etli çorbalar gibi farklı isimlerle çeşitlendirilir.



Görsel 4.5. İran Mutfağından Şûrbâ

Kaynak: www.yjc.com, E.T. 2022

4.1.6. Nesek-bâ نَسَكَبَا/ Mercimek Aşı

Nesek Arapçada mercimek anlamına gelmektedir. Nesek-bâ ise Mercimek Aşı'na verilen addır (<https://dekhoda.ut.ac.ir>, E.T. 2021). Divan-i Et'ime'de mercimekten çok bahsedilmiştir. Ancak Ebu İshâk birçok yemekte kuyruk saydığına rağmen kuyruk yağını mercimek aşına yakıştırmamıştır. Halbuki Osmanlı döneminde olan tarifte kuyruk yağı görülür. Günümüzde İran'da 'Aş-ı Mercimek' diye bir yemek kalmamıştır. Fakat görsel 4.6.'da görüldüğü gibi 'Adesî' denilen mercimek çorbası gibi bir sulu yemek İran'ın her yerinde tüketilmektedir. Türk mutfağında da et suyu, yeşil mercimek, soğan ve diğer malzemeleri içeren yeşil mercimek çorbası yaygın olarak pişirilen bir çorbadır. Türkiye'de mercimek çorbası genelde başlangıç olarak tüketilir. Kırmızı mercimekten de görsel 4.7.'de görüldüğü gibi İran'da dal-ades, Tür mutfağında ise ezogelin çorbası yapılmaktadır. Fakat 15. Yüzyılda yapılan "mercimek aşı" her iki mutfakta da unutulmuştur.



Görsel 4.6. Solda İran Mutfağından Adesî, Sağda Türk Mutfağından Yeşil Mercimek Çorbası,

Kaynak1: Pourdaryaeinejad, 2008, **Kaynak 2:** Çorbalar, 2011



Görsel 4.7. Solda İran Mutfağından Dal-Ades, Sağda Türk Mutfağından Ezogelin Çorbası

Kaynak 1: Pourdaryaeinejad, 2008, **Kaynak 2:** Çorbalar, 2011

4.1.7. Etriye عطرية / Erişte Aşı

Erişte, Farsça rişte رشته "ip, iplik, şerit" sözcüğünden alıntıdır. Farsça sözcük Farsça ve Orta Farsça (Pehleviçe veya Partça) riştan, rēš- ریشتن, ریشتن "eğirmek, bükmek" fiilinden türetilmiştir (<https://www.etimolojiturkce.com/kelime/eri>, E.T. 2021). Divan-ı Et'ime'de erişte hem şerit halindeki hamur hem de ayrı bir yemek olarak geçmektedir. Daha önce bu çalışmada 15. Yüzyılda ekşi aşlara karşı ilgiden bahsedildi. Şimdi de dönemdeki erişte aşı, tutmaç aşı, börek aşı vb. hamurlu aşların çeşitleri dikkat çekmektedir. Prof. Dr. Süheyl Ünver, "Fatih Devri Yemekleri" eserinde erişteyi bu şekilde anlatır; "Erişte, elle yapılmış hamurdur. Fatih Sultan Mehmet'e mahsus olarak sarayında da pişirilmektedir. Hâlâ yapılır. Evden kesme makarna gibi olur." (Ünver, 1952). Şirvânî erişte aşının tarifinde et, nohut ile mercimek gibi baklagiller ve erişteyi bir araya getirmiştir. Günümüzdeki Türk mutfağında erişte çorbası farklı yöntemlerle hazırlanmaktadır. Etli veya etsiz birçok erişte aşları tüketilmektedir. İran'da ise erişte aşı en meşhur, bilinen aşlardan biri sayılıp özel dinî günlerde halk arasında hayır için dağıtılır. Türkiye'deki tariflerle görülen farkı sebzeli ve etsiz olmasıdır. Sonuçta görsel 4.8.'de görüldüğü gibi bu yemek iki mutfakta hâlen tüketilmekte olup toplumdaki yerini kaybetmemiştir.



Görsel 4.8. Solda İran Mutfağından Aş-ı Rişte, Sağda (Türk Mutfağından Erişte Çorbası,
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T. 2022, **Kaynak 2:** Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü;
www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022).

4.1.8. Paça پاچه/ Paça Aşı

Farsça pāçe veya pāyçe پاچه "ayakçık; hayvan ayağı, pantolon bacağı" sözcüğünden alıntıdır. Farsça sözcük Orta Farsça (Pehleviçe veya Partça) pāçak sözcüğünden evrilmiştir (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Divan-ı Et'ime'de "Kelle Paça", "Kedek (Şırdan dolması) ile Paça", "Pişmiş Paça" vb. yemeklerde paçadan bahsedilmiştir. Aynı yüzyılda Şirvanı'nın paça aşına değindiği görülmektedir. Paça, nohut ve baharatlar içeren bu tarifte kazan akşamdan sabaha kadar tandırda bekletilir. Günümüz İran mutfağındaki tarif de hemen hemen Şirvânî'nin tarifine benzemektedir. Ancak tandırda değil ocakta pişirilir. Türkiye'deki Paça çorbasında ise herhangi bir baklagil yoktur. Ayrıca üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir. Görsel 4.9.'da bu yemeklerin Türk ve İran mutfaklarındaki görünümüne yer verilmiştir:



Görsel 4.9. Solda İran Mutfağından Helise Aşı/ Paça Aşı,

Sağda Türk Mutfağından Paça Aşı/ Paçık

Kaynak 1: www.sataviz.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.gzt.com, E.T. 2022

4.1.9. Mebar, Suhtu, Kipa, Şirdan شیردان/ سختو- کپا- شيردان Bumbar, Bacı, Şirden, Soktu, Suhtûriyye

Farsça bûnbâr veya mûbâr بونبار/موبار "kalın bağırsak" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com/kelime/bumbar, E.T. 2021). Ebu İshâk kaleme aldığı eserde içine harçla doldurulmuş bağırsak veya işkembeden mumbar, suhtu, kipa ve şirdan gibi farklı isimlerle söz etmektedir. İç harcı da genelde nohut, pirinç, soğan, kıyma vb. malzemeleri içermektedir. 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağında bu yemek bacı, şirden, minbe, suhtu, suhturiyye adlarıyla biliniyordu. “Suhtu” kelimesinin adı 11. Yüzyıla dayanmaktadır. 11. yüzyılda Türkler karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa “soktu” adını vermişlerdi. Kayseri mutfağının en belirgin ürünlerinden olan pastırma ve sucuk Selçukludan günümüze devam eden bir Türk mutfak geleneği olarak bilinmektedir (Akkor, 2019). Eskiden bumbar dolması bu kadar yaygınken günümüzde bu yemek hem İran hem Türk mutfağında nâdiren tüketilmektedir. Fakat artık tandırda pişirilmemektedir. Ayrıca 15. Yüzyılda hiçbir kaynakta domates ismi geçmezken günümüzde aynı yemeklerin tarifine domates veya domates salçası eklenmiştir. Görsel 4.10.’da bu yemeklerin Türk ve İran mutfaklarındaki görünümüne yer verilmiştir:



Görsel 4.10. Solda İran Mutfağından Gipa-yı Gušt/ Et kipası, Sağda Türk Mutfağından Bumbar/ Mumbar
Kaynak 1: www.irna.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** *Mumbar Dolması, Et ve Sakatat Yemekleri*, 2011)

4.1.10. Mukil-bâ مقيلبا/ Mukliye Aşı

Lugat-i Remzi Osmanlıca sözlüğünde Mukîl kelimesi, “Aşura denilen taam” olarak geçmektedir. Mirza Habib İsfahanî, Cavid ve Dihhodâ da bu kelimesinin karşılığında Heftdâne (Yedi kuruyemiş taneli), Aşura veya Şule-Kalemkâr aşlarını saymışlardır. Mirza Habib İsfahanî bu yemek için buğday, arpa, nohut, mercimek, maş, fasulye gibi malzemelere değinirken Şirvanî et, mercimek, Hint Baklası, kabuğu çıkmış nohut, pirinç ve baharatları saymıştır. Sonuçta bu yemek etli veya etsiz olsa da hep çeşitli baklagillerin bir araya gelişinden oluşmuştur. Günümüzde İran mutfağında Şule-Kalemkâr et, baklagiller, pirinç, sebzeler ve baharatlarla olan halk arasında sevilen bir aştır. Bu aşta kuruyemiş veya sert kabuklu meyvelerin çekirdekleri bulunmamaktadır. Fakat bunun karşılığında Türk mutfağında Aşure, baklagiller, kuruyemişler, ceviz, fıstık ve nar taneleriyle tatlı ve tuzlu karışımı olan bir tören aşısı olarak bilinmektedir. Arapça’da “aşere” sözcüğü karşılığı olan “on” anlamına gelmektedir. Bu aş Muharrem ayının onu ile yirmisi arasında Kerbelâ Vak’ası anısına yapılmaktadır. İstanbul Tophane’de bulunan kadiriler Asitanesinin 385 senelik geleneksel yemeklerinden olan aşure, iki farklı amaç için pişirilir. İlk Muharrem aşuresi olup, Kerbela Vak’ası anısınadır. İkincisi, Sefer aşuresi olup, Hazret-i İmam-ı Zeynelabidin’in

Kerbela'dan sağ salim kurtulması ile peygamber neslinin devamının kutlanmasıdır. Biri hüznün ve matemini, diğeri coşku ve sevinci ifade etmektedir. Aşurenin bir şifa yemeği olduğu inancı yaygındır. Bu nedenle talibi çok olup, ilk piştiği gün kazandan gelenlerce gelmeyen yakınlarına götürülür, hastalara yedirilir. Şeyh efendi duasında 'yiyenlere şifa, yiyemeyenlere de nasip olsun' temennisinde bulunmuştur (Yerasimos, 2002). Yerasimos'un verdiği bilgilere göre görüldüğü gibi Türkler bu yemekte farklı kuruyemişler ve sert kabuklu meyvelerin çekirdeklerini kullanırken İranlılar farklı sebzeleri kullanmayı tercih etmişlerdir. Görsel 4.11.'de bu aşların Türk ve İran mutfaklarındaki görünümü bulunmaktadır:



Görsel 4.11. Solda İran Mutfağında Şule- Kalemkâr Aşı, Sağda Türk Mutfağında Aşure,

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** *Tahıl Tatlıları*, 2006

4.1.11. Tutmac /تتماج/ Tutmaç Aşı

Tutmaç ilk kez yazılı olarak Kaşgarlı Mahmut'un 'Dîvânü Lugatî't-Türk' eserinde geçmektedir. Bu eserde tutmaç, tutma-aç yani "Kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye" anlamında geçmiştir. Fakat Mirza Habib İsfahani'nin Divan-ı Et'ime'deki yemekleri için düzenlediği dizinde ve aynı zamanda bazı Farsça sözlüklerinde tutmaç, tetem-aç yani sumak aşısı olarak açıklanmıştır (Ânendrac, 1957; Dihhodâ, 1999). Bu çalışmada yemek için derlenen hiçbir tarifte sumak geçmediği için bu sözlüklerde yanlış bir açıklama yapıldığını düşünmekteyiz. Çünkü Divan-ı Et'ime'de geçen kısa tutmaç kasidesinde bile sayılan malzemeler arasında sumak bulunmamaktadır.

برگیر سر خمیر تتماچ کز جان شده ام اسیر تتماچ
Tutmaç hamurunun ucundan tut, çünkü canım ona tutsaklanmış

دانی که نخود چه نکته ها گفت با قیمه خرده گیر تتماچ
Biliyor musun nohut, tutmacın içindeki etiyle nelerden söz etti?

از روغن دنبه گشت روشن در صحن قدح ضمیر تتماچ
Kadehteki tutmaç, kuyruk yağıyla aydınlandı

در مطبخ جان ما گرفته است باز آتش دار و گیر تتماچ
Matbahta tutmacın hazırlık telaşlarının ateşi bizim canımızı almış

در لاک نهم فلک نگنجد یک کفچه کشک و سیر تتماچ
Tutmacın kurutlu sarımsaklı bir keşçesi dokuzuncu felekte bile sığmaz

بسحاق چگونه نظم کرده است این لقمه دلپذیر تتماچ
Bushak nasıl da bu dilpezîr (makbul) tutmaç yemeğini nazma çekmiştir

Görüldüğü gibi şiirde Tutmaç için hamur, nohut, et, kuyruk yağı, kurut, sarımsak gibi malzemeler sayılmıştır. Diğer yandan Türk mutfağına bakıldığında tutmacın yeri çok önemli olup yüzyıllardan beri süregelen bir yemektir. Aslında bu yemek Orta Asya’da yaşadıkları günlerden beri Türklerin mutfağında yer almıştır. Sözlükte tutmaç, erişte, kavrulmuş kıyma ve yoğurttan oluşmakta olan bir yemek olarak yer almaktadır. Bu haliyle et, hamur ve yoğurt birleşiminden oluşan tutmacın aynı malzemelerin başka formda bir araya getirildiği mantıyla benzerliği dikkat çekicidir. (Akkor, 2019). Esasen hem erişte hem de etli veya mercimekli tutmaç aş yüzyıllardır Türk mutfağının önemli yemekleri arasında yer almışlardır (Duvarcı, 2002). Günümüzde İran mutfağında ise Horasan yöresinde “Aş-ı Lehşek” adında tutmaç aşına benzer bir yemek bulunmaktadır. Bu yemekte tutmaç hamuruna lehşek adı verilmiş ve Divan-i Et’ime’deki tarif gibi kurut kullanılmıştır. Günümüzdeki Türk mutfağında ise

Tutmaç bilinen yaygın bir yemektir. Görsel 4.12.'de görüldüğü gibi yüzyıllardan beri Tutmaç aşı için Türk mutfağında yoğurt, İran mutfağında ise kurut tercih edilmiştir.



Görsel 4.12. Solda İran Mutfağından Aş-ı Lehşek, Sağda Türk Mutfağından Tutmaç Çorbası,

Kaynak 1: www.ghazaland.com, E.T., **Kaynak 2:** 2022, *Isparta Mutfağı*, 2014

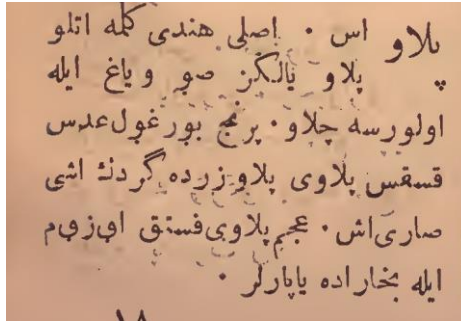
4.2.Pilavlar

Bu bölümde pirinç pilavı ve muzafar pilavının dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerle ilgili tüm açıklamalar ve tarifler Ek-2’de anlatılmıştır.

4.2.1. Pirinç/ Pilav پلو

Farsça brinc veya birinc "برنج" Güney Asya kökenli bir tahıl, oryza sativa" sözcüğünden alıntıdır. Pilav, Farsça pilāw veya pulāw پلاو pirinç yemeği" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Divan-ı Et’ime’de pirinç bazen yemeklerin malzemesi bazen de pişmiş pirinç yani pilav olarak geçmiştir. Ayrıca sürekli “sahan-ı pirinç” ifadesinden bahsedilmiştir. Sahan, Lugat-i Naci Osmanlıca sözlüğünde; “Büyük Kâse” ve “Yemek Kabı” olarak tanımlanmaktadır. Bu kelime bugünlerde Fars dilinde kullanılmadığına rağmen o günlerde çok yaygın olup pilav için her zaman “Sahan” yani çok

büyük tabakların seçildiği görülmektedir. Eski İran mutfağında et veya Hureş (sulu yemek) gibi pilavla birlikte yenilenler tabakta pirincin altına gömülmüş vaziyette ya da üzerinde servis ediliyordu. Şirvanî de pirinç pilavı tarifini verirken aynı zamanda etin pişirmesinden de bahsetmektedir. Günümüzdeki İran mutfağında pişmiş pirinç için “Çelov” ve “Polo” (pilav) denilen iki farklı isim bulunmaktadır. Sâde pişen, içine su, tuz ve yağ dışında başka birşey girmeyen beyaz pişmiş pirince “Çelov” denir. Fakat içine sebze, bakla, börülce, fasulye vb. malzemeler ilave edilirse “Polo” (pilav) olarak adlandırılır. İlginç olan şu ki görsel 4.13.’te görüldüğü gibi Lehce-i Osmanî Osmanlıca sözlüğünde pilav için benzer açıklamalarla karşılaşmaktayız; “Pilav: Aslı Hindî kelime. Otlı pilav. Yalnız su ve yağ ile olursa çelav. Pirinç, bulgur, mercimek, kuskus pilavı, pilav-i zerde, gerdan aş, sarı aş. Acem pilavı; fıstık üzüm ile buharda yaparlar” (Lehce-i Osmanî, 1889).



Görsel 4.13. *Pilav'ın Lehce-i Osmanî sözlüğünde açıklaması*

Günümüzde hâlen İran sofralarında pilav büyük tabaklarda servis edilmektedir. Pirinç, farklı yöntemlerle çok yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Türk mutfağında da farklı pilav çeşitlerini görmekteyiz. Haşlama, Salma ve Kavurma (Pilavlar, 2006) olarak bilinen pilav pişirme teknikleri arasında İran mutfağındaki tariflerde daha çok Haşlama (Haşlayıp süzme) tekniği, Türk mutfağındaki tariflerde ise kavurma tekniği tercih edilmektedir.



Görsel 4.14. Solda İran Mutfağından Çelov/ Çilav, Sağda Türk Mutfağından Pirinç Pilavı,
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T., 2022



Görsel 4.15. Solda İran Mutfağından Sebzeli Pilav, Sağda Türk Mutfağından Sebzeli Pilav,
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.2.2. Muzafar مزعفر / Muzaferiye Pilavı

Kâmûs-i Osmani Osmanlıca sözlüğünde muzafar/ müzafer kelimesi için; “Safranlanmış, safran gibi sarı renkli, safran ile boyanmış” açıklaması bulunmaktadır. Çelav-i Muzafar ise “Pirinci safran ile telvin edilmiş (boyanmış) bir nev pilav” Kamus-i Osmani, 1889. Divan-ı Et‘ime’de muzafar çok önemli bir yemek olarak defalarca Şehnâme karakterleri yerine geçip canlandırılmış veya onlarla kıyaslanmıştır;

در آنجا اگر پهلوان رستم است مُزَعَفَر به مردی چه از وی کم است؟

*“Orada (Şehnâme’de) Rüstem, pehlivansa, Muzafer de onun
kadar delikanlı sayılır”*

Aynı zamanda muzafer-i şiraz’ı Horsan’ın Buğra aşına göre üstün saymıştır:

اگرچه ملک خراسان گرفته بغراست کجا رسی تو به گرد مزعفر شیراز

*“Gerçi mülk-i Horasan’da Buğra aş her yerde yenir, fakat o
ne zaman muzafer-i şiraz gibi olabilir ki?!”*

Şiirlerdeki açıklamalara göre 15. Yüzyılda İran mutfağında Muzafer, bir çeşit safranlı tatlı pilav olarak bilinirdi. Hatta tatlılık konusunda zaman zaman helvalarla karşılaştırılmıştır. Yanında veya içinde hep tavuk bulunurdu. Osmanlı mutfağındaki tariflerde Muzaferiye Pilavı da aynı özelliklere sahip olup yapılışında tavuklu safranlı pilav tabağa alınırken arasına şeker serpilirdi. Günümüzdeki İran mutfağında Muzafer pilavına en yakın yemek, görsel 4.16’da görüldüğü gibi “Tehçin” yemeğidir. Bu yemekte haşlanıp süzölmüş pirinç yumurta, yoğurt, safran ve tuz ile karıştırılıp arasına da tavuk veya et konulur. Tabii etli hali nadiren yapılır. Muzafer pilavla en büyük farkı şekersiz olmasıdır. Türk mutfağında ise bu yemeğe en yakın örnek, ‘Safranlı Pilav’dır. Tabii safranlı pilav ya sadece safranla boyanıp sade olarak pişirilir ya da içine soğan, havuç, mantar, kuru üzüm, et veya tavuk da eklenir. Böylece görsel 4.16.’da görüldüğü gibi bu yemeğin hâlâ iki mutfakta yapıldığı ancak zamanla şekersiz hâle dönüştüğü anlaşılır.



Görsel 4.16. Solda İran Mutfağından Tehçin, Sağda Türk Mutfağından Safranlı Pilav,
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.3.Kalyeler, Köfteler ile Bunlara Benzer

Bu bölümde bakla kalyesi, köfte ve borani'nin dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerin gerekli açıklamaları ve detaylı tarifleri Ek-2'de anlatılmıştır.

4.3.1. Bakla Kalyesi قلیه باقالی

Bakla, Arapça bkl kökünden gelen baql "بقل" her çeşit sebze, özellikle fasulyegiller" sözcüğünden türetilmiştir (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Dihhodâ, kalyeyi "içinde et olan bir tür sulu yemek (Hureş)" olarak tanımlamaktadır. Ebu İshâk farklı kalye çeşitlerinden söz ederken hepsinin içinde havuç ve etin olmasına değinmektedir. Osmanlı mutfağındaki bakla kalyesinde ise havuç bulunmamaktadır. Eski İran mutfağında bu yemekte baklanın yanında et, kuyruk yağı, baharatlar, yumurta sarısı ve gül suyu kullanılırdı. Bu tarif günümüzdeki İran mutfağında bulunan "Baklakatık" yemeğine benzemektedir. Ancak bu yemekte et ve gül suyu yoktur. Sebzelerden de sadece dereotu tercih edilmektedir. Türk mutfağında bu yemek Osmanlı mutfağına ait "Hazariye" veya "Taze Bakla Kalyesi" adında bir lezzet olarak bilinir. Fakat halk arasında yaygın olarak tüketilmemektedir. Görsel 4.17'de görüldüğü gibi Türk mutfağında bu yemeğe en yakın örnek, 'Taze Bakla Kavurması'dır.



Görsel 4.17. Solda İran Mutfağından Baklalatık, Sağda Türk Mutfağından Taze Bakla Kavurması,
Kaynak 1: www.parsiday.com, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T., 2022

4.3.2. Köfte کوفته

Farsça köfte کوفته"(havanda) dövülmüş, çiğnenmiş" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T., 2021). Divan-ı Et'ime'de "Köfte" yemeğinden çok bahsedilmiştir. Aslında Ebu İshâk yumurtalı köfteyi övüp diğer yemeklerdeki etlerle kıyaslamalar yaparak köftenin büyüklüğüne de ima etmek istemiştir. 15. Yüzyılda Osmanlı mutfağında ise köfte tarifinde yumurta yoktur. Eski İran mutfağında ana malzemeleri et, nohut, pirinç olan köftenin yuvarlak, büyük toplar halinde yapılmasına özen gösterilirdi. Günümüzdeki İran mutfağında ise farklı yörelerde farklı köfteler yapılmaktadır. Fakat Divan-ı Et'ime'deki yumurtalı köfte, hâlen Tebriz ilinde yaygın pişirilen bir yemektir. Görsel 4.18'de görüldüğü gibi Tebriz mutfağında köftenin ortasına haşlanmış yumurta konulur. Dolayısıyla bu ilde yapılan köfteler çok büyüktür. Fakat İran'ın diğer yörelerinde köfte olarak en çok pirinç köftesi yapılmaktadır. Görsel 4.19'da soldaki tabakta görüldüğü üzere İran köftesi hep biraz sulu veya soslu pişirilmektedir.



Görsel 4.18. Yukarıda İran Mutfağından Tebriz Köftesi, Aşağıda Türk Mutfağından Harput Köfte
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.elazig.ktb.gov.tr, E.T., 2022

Bugünlerde Türk mutfağında köftenin çok önemli bir yeri ve aynı zamanda çok çeşidi vardır. Bu farklı çeşitlerde hem sulu köfteler (Görsel 4.18.'deki aşağıdaki tabak) hem de kuru köfteler (Görsel 4.19.'deki sağdaki tabak) vardır. Günümüzde artık köftenin çok büyük olmasına önem verilmemektedir. Yuvarlak etli karışımların hepsi köfte olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca 15. Yüzyıldaki tariflerde domates geçmediğine rağmen günümüzde köftelerin lezzetlendirilmesi için çoğu tarifte domates veya domates salçası kullanılmaktadır.



Görsel 4.19. Solda İran Mutfağından Baklalatık, Sağda Türk Mutfağından Taze Bakla Kavurması

Kaynak 1: www.parsiday.com, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T., 2022

4.3.3. Buranî / بورانی / Borani

Būrānī "بورانی" kesilmiş hamur parçaları, sebze ve etle yapılan bir yemek, Acem yahnisi" anlamlı Farsça sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Divan-ı Et'ime'de buranî yemeğinin ismi kurut ve patlıcanla birlikte geçmiştir. Şirvanî'nin Borani için yazdığı tarif de patlıcanlıdır. Aslında 15. Yüzyılda borani, susam yağında kavrulmuş patlıcan kaşıkla ezildikten sonra üzerine kuru kişniş, yoğurtlu sarımsak, kavrulmuş et, kimyon ve tarçın konularak yapılan bir tür yemek olarak bilindiği anlaşılmaktadır. Zaten borani için bilinen en erken tarif 10. yüzyıldan bir patlıcan boranisi tarifidir. Borani için Osmanlı kaynaklarında bazıları önce haşlanan sonra kavrulan, bazıları ise üzerine yoğurt konulan sebze yemeklerini tanımlar. Tabii yine Osmanlı mutfağında bu yemek için yoğurt kullanılırken İran mutfağında kurutun eklenmesi tercih edilirdi. Günümüzde ise hem İran hem de Türk mutfağında görsel 4.20. ve 4.21.'de görüldüğü gibi Ispanak, kabak, havuç, patlıcan, pence vb. sebzelerle çeşitli boraniler yapılmaktadır. Ayrıca İran mutfağında da borani için artık kurut yerine yoğurt tercih edilmektedir.



Görsel 4.20. Solda İran Mutfağından Borani-yi Ispanak, Sağda Türk Mutfağından Ispanak Boranisi
Kaynak1: www.pegah.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** *Isparta Mutfağı*, 2014



Görsel 4.21. Solda İran Mutfağından Borani-yi Patlıcan, Sağda (Türk Mutfağından Ispanak Boranisi,
Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T., 2022

4.4. Sulu Yemekler

Bu bölümde nohudâb, yahni, tabahece ve herise'nin dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerle ilgili tüm açıklamalar ile tarifler Ek-2'de anlatılmıştır.

4.4.1. Nohudâb نهودآب (Nohut Çorbası)

Divan-ı Et‘ime’de Nohudab için safran ve gül yağı eklenmesi tavsiye edilir. Mirza Habib İsfahanî bu yemeği nohut ve et suyunun karışımı olarak tanımlar. Şirvanî’nin yemek kitabındaki tarifte de et, bumber, nohut, safran karışımı görülür. Günümüzdeki İran mutfağında bu yemek nadiren pişirilir. Yapılırsa da hasta yemeği olarak bilinir. Ancak içine safran veya gül yağı eklenmez. Türk mutfağında ise bu yemeğin karşılığında “etli nohutlu çorbası” görülür. Ancak Nohudab ismi artık kullanılmamaktadır. Görsel 4.22.’de iki yemeğin tabakları görülmektedir;



Görsel 4.22. Solda İran Mutfağından Nohudab, Sağda Türk Mutfağından Nohutlu Çorba,

Kaynak 1: www.iranwatching.com, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T., 2022

4.4.2. Yahni یخنی

Farsça yaxnī یخنی “tencere yemeği, yahni” sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T.2021). 15. Yüzyıldaki kaynaklarda bu yemek hep pişirilmiş veya haşlanmış et olarak geçmiştir. Ebu İshak’ın şiirlerinde de yahni, kalye ve börek gibi yemeklerde kullanılan pişmiş et olarak geçmektedir. Günümüzdeki İran mutfağında ise daha çok Horasan bölgesinde görsel 4.23.’teki soldaki tabakta görüldüğü gibi et, soğan ve baharatların karışımından ortaya çıkan sulu yemek olarak bilinmektedir. Türkiye’de de görsel 4.23.’teki sağdaki tabakta görüldüğü gibi et, soğan, nohut, biber salçası ve baharatlarla

yapılan bir yemektir. Demek ki yahni her iki mutfakta, yemeklerde kullanılan bir malzeme yerine, artık yemek ismi olarak bilinmektedir. Fakat bu yemek iki mutfakta da çok yaygın bir şekilde tüketilmemektedir.



Görsel 4.23. Solda İran Mutfağından Yahni-yi Guşt/ Et Yahnisi, Sağda Türk Mutfağından Yahni

Kaynak 1: www.cookpad.com, E.T., 2022, **Kaynak 2:** Isparta Mutfağı, 2014

4.4.3. Tabahece تباہچه

Osmanlıca sözlüklerinde Tabahece'nin anlamı etli ve yumurtalı kalye veya kaygana olarak geçmektedir (www.buyuklugat.com, E.T. 2021). Cavid tarafından yapılan açıklamada güzel, yumuşak et olarak tanımlanmıştır (Kahraman, Işın, 2006). Şirvanî'nin yazdığı tarifte et, baharatlar, yumurta ve gül suyu bulunmaktadır. Günümüzde Türk mutfağında görsel 4.24'te görüldüğü gibi bu yemeğin karşılığında “Kavurma” bulunurken İran mutfağında artık bu yemek hiç bilinmemektedir. Tabahece veya kavurma Türkiye’de Kurban Bayramı’nda ikram edilen bir yemek olarak bilinmektedir.



Görsel 4.24. *Türk Mutfağından Kavurma*

Kaynak: *Isparta Mutfağı, 2014*

4.4.4. Herîse, Keşk-bâ, Keşkek هریسه، کشکبا، کشکک

Ebu İshâk Divan-ı Et'ime'de Herise'den bahsederken yağlı olduğunu ve sabah vakti yenildiğini dile getirilir. Müntehâ el-Ereb'de Herise için et ile baklagillerden yapılan bir taam açıklaması yapılırken Şirvanî'nin kitabında da bu açıklamaya benzer bir tarif görmekteyiz. Tarifte göze çarpan malzemeler et, buğday, tarçın ve benzeridir. Ayrıca Şirvanî Herise'nin tandırda pişirilmesini tavsiye eder. Günümüzde İran mutfağında bu yemek "Halim" olarak bilinir. Halim'in ana malzemesi dövülmüş et ve buğdaydır. Bu yemek hâlâ sabahlarda veya Ramazan ayında İftar olarak yenir. Türk mutfağında bu yemeğin karşılığında Keskek vardır. Keşkeğin ana malzemeleri ve tarifi İran'daki Halim ve 15. Yüzyıldaki Herîse ile hemen hemen aynıdır. Eskide nasıl tandırda pişirilmesi tavsiye edilirse bugünlerde de uzun süre fırınlardaki tandırlarda bekletilmeye çalışılır. Tabii ocakta yapılan yöntemleri de mevcuttur.



Görsel 4.25. Solda İran Mutfağından Halim, Sağda Türk Mutfağından Keşkek

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü- Muzaffer Uyan;

Kaynak 2: www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.5. Börekler ve Benzeri Yemekler

Bu bölümde buğra ve senbuse'nin dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerin tüm açıklamaları ile tarifleri Ek-2'de anlatılmıştır.

4.5.1. Buğra/ Börek بۇغرا، بورک

Mirza Habib İsfahanî birçok Dairetü'l-Maarif'te geçtiği gibi (Dihhodâ, Ânendrac, Ferheng- Nizâm, Serveri) buğra yemeğini Buğra-Han-ı Hurasanî tarafından icat edilen hamurlu bir aş olarak bilmektedir. Bu aş için bazı kaynaklarda yuvarlak, bazılarında ise kare şeklinde kesilen hamur geçmiştir. Cavid ise buğrayı, acem yahnisi veya selma aşı ile aynı olduğunu dile getirmiştir. Diğer yandan da böreğin karşılığında buğra aşını yazar (Kahraman, Işın, 2006). Anlaşılan 15. Yüzyılda buğra veya böreğin “Kuru” ve “Sulu” olarak iki çeşidi mevcuttu. Ebu İshâk'ın döneminde buğranın çok hayranı olup pilavın rakibi sayıldığını görmekteyiz. Divan-ı Et'ime'de bu rekabet Şehnâme'de olduğu gibi “Muzafar” ve “Buğra” arasında yaşanan bir savaş olarak anlatılır. Şöyle ki Muzafar'ın tahta oturarak Buğra'dan haraç (devletçe alınan vergi) istemesiyle başlar ve sonunda buğranın öldürülmesi, arkadaşlarının onun için yas tutmaları ve herkesin Muzafar'a hizmet etmesiyle biter. Aslında

bu hikâye bu yemeğin tarihi serüveninde de yaşanmıştır. Çünkü tarih içerisinde İran mutfağında her ne kadar pilavın değerli yeri korunmuşsa da buğra aşısı unutulmaya yüz tutmuştur. Aynı yüzyılda Osmanlı mutfağında bu yemek “Salma” veya “Buğra-yı Horezmî” olarak geçer. Şirvanî’nin kaleme aldığı tarifte bu yemek için hazırlanan hamurlar nohuttan büyük parçalar büyüklüğünde kesilip elle bastırarak ince, yassı parçalar haline getirilir. Günümüzde İran mutfağında börek veya buğra aşısı tamamen unutulmuştur. Fakat Türk mutfağında çeşitli börekler yapılmaktadır. Ayrıca börek çorbası çok yaygın olmazsa da hâlâ tüketilmekte olup tarifi de hemen hemen 15. Yüzyıldaki yapılarıyla aynıdır.



Görsel 4.26. *Türk Mutfağından Tepsi Böreği ve Börek Çorbası*

Kaynak 1: *Börekler*, 2006, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.5.2. Senbûse سنڤوسه

Farsça üçgen anlamına gelen sanbusak, İran’da Safevi dönemi mutfağının tuzlu veya tatlı içli bir hamur işi olup 10. yüzyılda Abbasi mutfağına geçerek sanbusac adını almıştır. Türkçeye senbuse olarak geçen bu yiyecek halk arasında samsa olarak bilinir (Işın, 2014: 233-234). Aşağıdaki beyitte görüldüğü gibi Divan-ı Et’ime’de çoğu beyitlerde Senbûse’nin adı tatlıların arasında geçmektedir. Divanın yemekleriyle ilgili yapılan çalışmalarda da senbuse, samsa veya küttâbi (katab) olarak açıklanmıştır.

باز صابونی و مشکوفی و سنبوسه نغز حلقه چی باشد و ماقوت پر از مشک تتار
“Yine (sofrada) Sabûni, Meşkûfî ve hoş Senbûse olsun. Halkaçî
ve içi Tatar miskiyle dolu olan Makût olsun”

Ancak bazı beyitlerde de kıymalı senbuse’den söz edilir. Böylece de senbuse yemeğine değinildiği anlaşılr.

مخلفی سنبوسه پر قیمه در منقار داشت در میان جوش روغن ناله های زار داشت
“Bir güvercin yavrusu gagasında kıymalı senbûse taşıyordu,
“Cuş-Ravğan” içinde sızlanırdı”

Bunun yanı sıra 15. Yüzyıl Osmanlı yemekleriyle ilgili bulunan çalışmalarda da hem etli senbûse, hem de tatlı çeşidi olarak bilinen senbûse’nin tariflerine rastlanır. Fakat tüm kaynaklarda şekil olarak üçgen hâlinde olması ile ilgili ortak açıklamalar bulunur. Günümüzde sembûse olarak da telaffuz edilen senbûse İran’ın güney yörelerinde yapılmaktadır. Görsel 4.27.’de görüldüğü gibi şekil olarak üçgen hâlinde olan İran senbûsenin kaplaması için hamur ya da ince lavaş ekmek kullanılır. İç harcında ise soğan, kıyma, patates, çeşitli sebzelerle baharatlar konulup kızartılır. Türk mutfağında da senbûse, Mardin, Hatay, Antakya illerinde görülür. Şekil olarak üçgen veya yuvarlak çeşitleri vardır. Sac üzerinde veya fırında pişirilir. Fırında olursa çiğ kıyma kullanılır.



Görsel 4.27. Solda İran Mutfağından Sembuse, Sağda Türk Mutfağından Sembusek,

Kaynak1: Pourdaryaeinejad, 2008, **Kaynak 2:** Mardin Valiliği: 81 İlde Kültür ve Şehir Mardin, 2012;

www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.6.Tatlılar

Bu bölümde helva, makuti, sabuni helva, levzine, kadayıf, furni, kurabiye, ağaç kavunu murabbası, meşküfî, lokma-i halife, afruşe, şeker-bure, şeker-badem, zelibya, palude ve kulac'ın dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Tatlıların açıklamalarla tarifleri Ek-2'de anlatılmıştır.

4.6.1. Helva حلوا

Arapça hlw kökünden gelen ḥalwā' حلواء "tatlı yiyecek, şekerleme" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T, 2021). Divan-ı Et'ime'de tatlılardan bahsedildiğinde hep Helva'nın ismi de geçmiştir. Aynı dönemde Şirvanî'nin yemek kitabında da şekerli kuru helvanın tarifini görmekteyiz. Bu tarifte sadece şeker, su ve dövülmüş badem bulunmaktadır. Günümüzde İran'da daha çok görsel 4.28.'de gösterilen un helvası yapılır. Temeli un ve yağ ile yapılan helva; safran, tarçın veya süt eklenerek çeşitlendirilir. Türk mutfağında ise “un helvası” ve “kuru helva” diye iki ana çeşit helva bulunmaktadır. Kuru helvanın tarifi 15. Yüzyıldaki tarifte hemen hemen aynıdır.



Görsel 4.28. Solda İran Mutfağından Klasik Helva, Sağda Türk Mutfağından Elle Şekil Verilmiş Un Helvası

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** Tahıl Tatlıları, 2006

4.6.2. Mâkût مافوت/ Bal Helvası

Divan-ı Et'ime'de Mâkût bir helva çeşidi olarak geçmiştir. İçi Tatar miski ile dolu olduğunu söyleyen Bushak, hoş kokulu olmasını kastetmiştir. Osmanlı mutfağında ise Şirvanî'nin anlattığı bal helvası tarifinde bal, safran, gül suyu gibi mutfakın en hoş kokulu malzemeleri bir araya getirilmiştir. Günümüzdeki İran mutfağında makût'un ana malzemesi nişasta olup bal, gül suyu, safran ve kakuleyle renk verici ve tatlandırıcı öğeler olarak kullanılır. Görsel 4.29.'da görüldüğü gibi sonuç çok şeffaf bir helva olur. Türk mutfağındaki ballı helvanın tarifi sâde helva gibidir. Sadece içinde şeker yerine bal kullanılır. Görsel 4.29'daki sağdaki tabakta ballı un helvası görülmektedir.



Görsel 4.29. Solda İran Mutfakından Mâkût, Sağda Türk Mutfakından Ballı Un Helvası

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.yemek.com, E.T., 2022

4.6.3. Sabunî Helva حلوى صابونى

Divan-ı Et'ime'de zaman zaman Helva-yı Sabuni tatlıların arasında geçmektedir. Mîrzâ Habîb İsfahânî Sabuni'yi bal ve nişasta ya da pekmez ve susam yağıyla yapılan bir çeşit helva olarak bilir. Şirvanî'nin yemek kitabında Sabuni helvanın tarifinde tatlı badem, yağ, bal ve nişasta geçmektedir. Diğer yandan 1539'daki şehzade sünnet kına gecesinde sabunî helvanın altı çeşidini yapıldığını görmekteyiz. Demek ki çok yaygın ve çeşitleri olan

bir tatlıymış. Ancak günümüzde ne İran ne de Türk mutfağında artık Sabuni helvanın ismi kalmamış ve tamamen unutulmaya yüz tutmuştur.

4.6.4. Levzîne لوزينه

Levzîne'nin adı Arapça'da badem anlamına gelen Levz kelimesinden gelmiştir. Aynı zamanda şekil olarak Farsça'da eşkenar dörtgen anlamına olan levzî gibidir. Mîrzâ Habîb İsfahânî, levzîne'yi şeker-badem olarak tanımlamıştır. Osmanlıca sözlüklerinde Levzîne kelimesinin Arapça kökenli olup Bademli helva anlamına geldiğine değinilmiştir. Şirvanî'nin yemek kitabında Levzine şeker, su, badem karışımından yapılan bir tatlı olarak anlatılmıştır. Osmanlı kayıtlar ve kaynaklara bakıldığında bu tatlı 15. ve 16. Yüzyıllarında saraylarda ve ziyafet yemeklerinde oldukça sık yapıldığı görülmektedir. Günümüz İran mutfağında görsel 4.30.'da görüldüğü gibi Levz-i Badem olarak adlandırılan tatlıda badem tozu, yağ, safran, şeker vb. malzemeler kullanılır. Eskiden tatlının eşkenar dörtgen olmasını bıçakla sağladıklarına rağmen günümüzde hazır kalıplar kullanılır. Türk mutfağında da malzemeler ve yapılışı aynıdır. Tabii 15. Yüzyıldaki tariflerle karşılaştığımızda günümüzde buzdolabında bekletilmesi sertliği ve dokunuşu açısından tatlıya büyük bir fark kazanmıştır.



Görsel 4.30. Solda İran Mutfağından Levz-i Badem, Sağda Türk Mutfağından Ballı Un Helvası

Kaynak 1: www.tasvirezendegi.com, E.T.,2022, **Kaynak 2:** www.sofra.com.tr, E.T., 2022

4.6.5. Kadayıf قطایف

Kadayıf kelimesi Arapça *ḡatā'if* قطائف "çok ince hamurdan yapılmış tatlı, baklava" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com, E.T. 2021). Divan-ı Et'ime'de kadayıfın lezzeti sürekli övülmüştür. Tatlının yağlı ve aynı zamanda sütlü (kaymaklı) olması şairin dikkatini çekmiştir.

چرب و شیرى به بسحق چون رشته قطایف

“Bushak’ın Kadayıf erişttesi gibi yağlı ve sütlü olması”

Mîrzâ Habîb İsfahânî, kadayıfı Hatayi erişttesinin (Reşte Khatayi) değiştirilmiş adı olarak bilmektedir. 15. Yüzyıl Osmanlı kaynaklarında kadayıfın çeşit çeşit olmasına değinilmiştir. Şirvani’nin kadayıf için kaleme aldığı tarifte önce yapılan hamurdan kevgirle erişteler hazırlanır. Sonra erişteler badem ve şekerle sahanda kat kat konulur. Üzerine de şerbet, gül suyu vs. eklenir. Ancak günümüzde kadayıf daha çok hazır tel eriştelerle yapılır. İran mutfağında her ne kadar Türkiye’ye ait bir tatlı olarak bilinse de yemek kitaplarında farklı reçeteler görülmektedir. Örneğin Daryabandari’nin 2005’te ele aldığı tarifte Huşkâr erişttesi denilen kadayıf telleri önce kızartılır. Sonra şeker şerbetine eklenip kaynatılır. Son olarak da tabağa alınıp fıstıkla süslenir. Bu yüzden bu tatlıya kızartılmış erişte anlamına gelen “Rişte’yi Birişte” adı da verilmiştir. Halbuki Türk mutfağında uygulanan yöntemde tel kadayıflar çiğ olarak kullanılır. Aralarına kesmik veya kaymak eklenip bastırıldıktan sonra kızartılır.



Görsel 4.31. Solda İran Mutfağından Reşte-i Huşkâr/ Kadayıf, Sağda Türk Mutfağından Tel Kadayıf

Kaynak 1: www.irancook.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** Isparta Mutfağı, 2014

4.6.6. Firnî / فرنی / Muhallebi

Divan-ı Et‘ime’de ismi geçen, nişasta ya da pirinç unu ile sütün karışımından yapılan tatlı İran ve Azerbaycan’da “Firni” diye adlandırılırken Hindistan’da “Kheer” olarak bilinmektedir. Türk mutfağında ise Firni’ye en yakın sayılabilecek tatlı “Muhallebi”dir. Muhallebi Arapça süt anlamına gelen “halip” sözcüğünden türemiş Osmanlılardan beri yapılan sütlü bir tatlıdır (Sütlü Tatlılar, 2012). Bir tür ıslak puding gibi olan bu tatlının yapılışı yüzyıllardan beri İran’da ve Türkiye’de hemen hemen aynıdır. Ancak kokulandırması için bazı tariflerde gül suyu, bazılarında ise vanilya veya tarçın kullanılmıştır. Ayrıca bazı tariflerde de üzüm pekmezi veya bal ile şekerli olarak pişirilmesi önerilir.

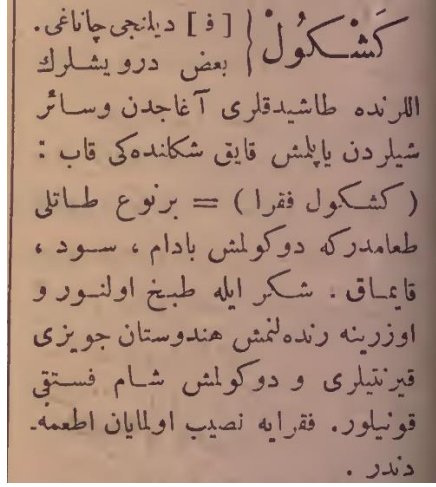


Görsel 4.32. Solda İran Mutfağından Firnî, Sağda Türk Mutfağından Muhallebi,

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** Sütlü Tatlılar, 2012

4.6.7. Keşköl / ككشول

Görsel 4.33.’de görüldüğü gibi Kamus-i Osmani Osmanlıca sözlüğünde keşköl; “Dilenci çanağı. Bazı dervişlerin ellerinde taşıdıkları ağaçtan ve diğer şeylerden yapılmış kayık şeklindeki kap” diye açıklanmıştır (Kamus-i Osmani, 1889). Keşköl-ü Fukara ise; “Bir çeşit tatlı ta’amdır ki dövülmüş badem, süt, kaymak ve şeker ile tabh olunur ve üzerine rendelenmiş Hindistan cevizi kırıntıları ve dövülmüş çam fıstığı konulur. Fukaraya nasip olmayan et‘imedendir” diye açıklanmıştır.



Görsel 4.33. *Keşköl'ün Kamus-i Osmani sözlüğünde açıklaması*

Kaynak: *Kamus-i Osmani, 1889*

Kelimenin etimolojisi Farsça ve Arapçaya dayanmaktadır. Keşköl, Farsçada “çanak” anlamında kullanılmakta olup, taşımak, götürmek anlamında “keshidan” fiili ile omuz anlamında “kul” kelimeleri birleşerek oluşturulmuştur. Arapçadan gelen fukara ise yoksul (fakir) kelimesinin çoğulu. Burada, fakir olma durumunun, maddi olarak zengin olmayan, malı mülkü olmayan anlamında olmayıp sufizim bakışı ile kişinin fani olduğu, dünya malına sahip olmakla ilgilenmediğini, herşeyin sahibinin Tanrı olduğunu kavrayıp sadece Allah’a ihtiyacı olduğunu gördüğü anlamındadır. Eğitimde “nefs terbiyesi” için dilencilik yapılması sık görülen bir uygulamadır; dervişlerin tasavvufi olgunluklarını geliştirmeye yönelik “insani kibir”i yok etme amaçlı bir tasavvufi eğitim yöntemi olarak uygulanmıştır. Keşköl, Anadolu’da çoğunlukla Abdal, Kalenderi veya Bektaşî dervişleri tarafından kullanılmıştır. Mevlevilikte dilenmek ve sadaka istemek genelde hoş görülme de özellikle gezgin mevlevî dervişlerinin görsel 4.34.’teki gibi keşköllerden kullandığı bilinir (Keyifkurdu, E.T, 2021).



Görsel 4.34. *Keşkül-i Fukara (Dilenci Çanağı)*

Kaynak: <http://www.devri-alem.com/keskul/>, E.T, 2022

Dervişlerden nefisini alçaltmak için halktan bir şeyler toplamaya çıkanlar, keşküllerini uzatırlar, içine ne konursa dergâha getirip şeyhe teslim ederlerdi. Keşkülün içinde para, ekmek, daha da başka şeyler bulunurdu. Bu münasebetle karmakarışık şeyler, halk arasında "Fukara keşkülü gibi" deyimiyile nitelenirdi. Yine bu münasebetle süt, pirinç unu ve badem yağıyla yapılan, üstüne dövülmüş ceviz, badem, nar taneleri konan, yani birçok şeyden yapılmış olan sütlü tatlıya da keşkül ve keşkül-i fukara adı verilmiştir (Gölpınarlı, 2005). Keşkülün ismi her ne kadar günümüz İran halkının kulağına yabancı gelse de 15. Yüzyılda Divan-ı Et'ime'de defalarca tatlıların arasında geçmektedir. Ancak Türk mutfağında hâlen yaygın olan bir tatlı çeşididir. 15. Yüzyılda Şirvanî Kabak keşkülü adına etli kabaklı bir keşkülden söz ederken geçmişi en az 500 yıl önceye dayanan Hacivat- Karagöz oyunlarında da "keşkülüfukara" tatlının ismi dile getirilmiştir. Günümüz Türk mutfağında keşkül sütlü, bademli bir tatlı olarak sık sık pişirilmektedir.

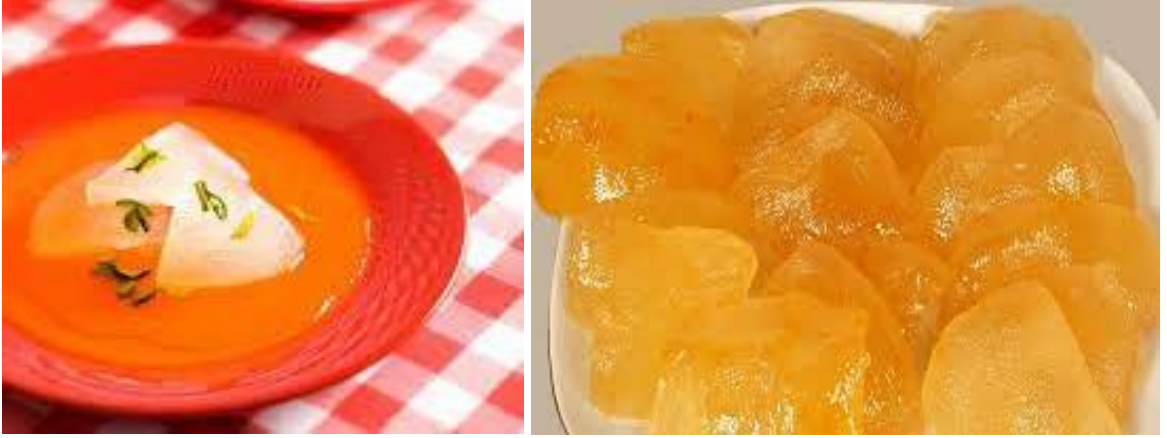


Görsel 4.35. *Türk Mutfağından Keşkül*

Kaynak: *Sütlü Tatlılar, 2012*

4.6.8. Bâ leng Murabbası / مربای بالنگ / Ağaç Kavunu Murabbası (Reçeli)

Bâ leng veya ağaç kavunu, turuncgillerden greyfurta benzer reçeli yapılan kalın kabuklu bir meyvedir (Hacaloğlu, 1992). Divan-ı Et'ime'de birçok yerde murabbası yani reçelinden bahsedilmiştir. Reçelin hoş tadı ve tatlılığı övülmüştür. Osmanlı döneminde bu reçelin ismi ziyafet defterinde geçer. Tarifi de Şirvanî'nin eserinde geçmiştir. Bu tarifte ağaç kavunun kabuğunun sarı kısmı soyulduktan sonra iç kısmı şekerle pişirilir. 15. Yüzyıl Osmanlı sarayında yapılan reçellerde tatlandırıcı olarak bal ve pekmezin kullanıldığı görülmektedir. Fakat pekmezin baskın olan tadı ve rengi reçellerin, tadını ve görünümünü bozduğu için fazla tercih edilmeyip sadece balın olmadığı yerde tatlandırıcı olarak pekmez kullanılırdı. Günümüzde bu reçel hâlâ İran ve Türk mutfaklarında yapılmaktadır. Yapılışında ağaç kavunu ve şeker yanında limon suyu veya limon tuzu kullanılmaktadır.



Görsel 4.36. Solda İran Mutfağından Murabba-yı Bâle (Ağaç Kavunu Reçeli), Sağda Türk Mutfağından Ağaç Kavunu Reçeli

Kaynak1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.sekerkadin.com., E.T. 2021

4.6.9. Meşkûfî مشکوفی

Keşfü'l-lügat'a göre Meşkûfî, bademi ezilip şekerle pişirilen bir çeşit miskli helvadır (https://dekhoda.ut.ac.ir, E.T. 2021) Aynı zamanda Divan-ı Et'ime'de de miskli helva olarak geçmektedir. Mirza Habib İsfahanî onu Levzine'ye benzetmiştir. Osmanlı kaynaklarında şirvanî'nin yemek kitabında ballı, bademli safranlı bir helva olarak geçmektedir. Ancak misk yerine gül suyu tercih edilmektedir. Günümüz İran mutfağında Meşkûfî, Mazenderan eyaletine ait bir tatlı olarak bilinir. Yapılışında süt ile nişasta karışımı olması dışında diğer malzemeler Şirvanî'nin yazdığı tarifile hemen hemen aynıdır. Tabii günümüzdeki tarifte tatlı dolapta soğutulduktan sonra servis edilir. Maalesef günümüzdeki Türk mutfağında bu tatlının unutulmasıyla birlikte tadından mahrum kalındığı görülmektedir.



Görsel 4.37. *İran Mutfağından Meşkûfi*

Kaynak: www.irancook.ir, E.T. 2021

4.6.10. Lokma -i halîfe لقمه خلیفه / Bal Lokması

Lokma kelimesi bir ağız, bir yudum, bir parça yemek anlamına gelen Arapça'daki "لقمة" yani "lukma" kelimesinden gelmiştir. Divan-ı Et'ime'de geçen lokma-i Halîfe ise Kadı lokması tatlısıdır. Lokma-i Halîfe'nin tarifi ilk defa 13. Yüzyılında El-Bağdadî'nin kaleme aldığı Kitâbü't-Tabîh eserinde görülmektedir. Adı geçen eserde Lokma-i Halîfe yapılışında hamur mayalandıktan sonra ele findık kadar alınıp yağda kızartılır. Sonra şerbete batırılıp üzerine de toz şeker serpildiği tarif edilir (Perry, 2005). Şirvanî de yemek kitabında hamuru kevgirin deliklerinden tane tane düşürüp pişirilmesini, daha sonra da ballı şerbetle karıştırılmasını tarif eder. Günümüzdeki Türk mutfağındaki tarifte de bu tatlı aynı şekilde yapılır. Ancak İran mutfağında bu tatlı tamamen unutulmuştur.



Görsel 4.38. *Türk Mutfağından Lokma*

Kaynak: www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022

4.6.11. Âfrûşe افروشه / Un Helvası

Dehkhoda sözlüğünde ve aynı zamanda Cavid'in Divanla ilgili kaleme aldığı kitapta Afrûşe, unun ovulmasından sonra bal ile tekrar pişirilen bir çeşit helva olarak bilinmektedir (Dehkhoda, 1999; Kahraman, Işın, 2006). Fakat aynı zamanda bir çeşit Hureş (sulu yemek) ekmeğine de Afrûşe adı verildiği görülmektedir. Günümüz Türk ve İran mutfaklarında çeşitli un helvaları yapıldığına rağmen Afrûşe ismi artık kullanılmamaktadır.

4.6.12. Şeker-bûre شکر بوره / Şeker Börek

Şeker-bûre, şeker-börek denilen börek tatlısı olup şeker, badem, un ve çeşitli yağlardan elde edilen bir tatlıdır. Bu tatlı günümüzde Türk mutfağında un kurabiyesi olarak bilinmektedir. Yerasimos etimolojik olarak Şekerböreği bugünkü şekerpârenin atası olarak bilir. Günümüzde İran mutfağında bu tatlı nadiren yapılmaktadır. Fakat Türkiye'de un kurabiyesi her yerde pişirilmektedir.



Görsel 4.39. Solda İran Mutfağından Şeker-bûra, Sağda Türk Mutfağından Şeker Böreği/ Un Kurabiyesi,
Kaynak1: www.sanazsania.ir, E.T., 2021, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2021

4.6.13. Şeker-badem شکر بادام

Divan-ı Et'ime'de geçen şeker-badem tatlısı, bir çeşit badem şekerlemesine verilen addır. Tabii bu şekerlemenin tarifi Şirvanî'nin yemek kitabında detaylı bir şekilde anlatılır. Adı geçen tarifte yumurta akı ve şekerin karışımı fırınlanmış bademle karıştırılarak hazırlanır. Bu tatlı safranlı veya nişastalı çeşitlerde sunulabilir. Günümüzde İran ve Türk mutfaklarında ana malzemeleri badem ve şeker olan bu tatlı hâlâ pişirilmektedir. Ancak Türk mutfağındaki tarifte fırın kullanılırken İran'ın tarifinde ocak üzerine yapılır.



Görsel 4.40. Solda İran Mutfağından Badem-ı Suhte/ Yanık Badem, Sağda (Türk Mutfağından Badem Kırır/
Karamelize Badem Şekeri

Kaynak 1: www.yjc.news, E.T., 2021, **Kaynak 2:** www.nefisyemektarifleri.com, E.T. 2021

4.6.14. Zülbiyâ/ Halkacı حلقى / Zülbiye

Divan-ı Et'ime'de geçen Halkacı, zülbiye tatlısıdır. Bu tatlı için zülâbiye veya zülbiye gibi çeşitli telaffuzları mevcuttur. Ancak kaynaklarda zülbiye olarak hem bir çeşit tatlı hem de bir et yemeğinin geçtiğini görmekteyiz. Şirvanî'nin yemek kitabında da tatlının tarifi verilmiştir. Aslında Osmanlı mutfağında her mevsimde rağbet gören zülbiye helvası, helvahanede yapılan helvaların en gözdesi olmuştur. Öyle ki, düğün ya da bayram günleri gibi tatlı tüketiminin arttığı günlerde helvahane zülbiye yetiştirmekte yetersiz kalınca şehir helvacılarından zülbiye alınmıştır. Bir diğer tatlı Bursa'nın yöresine aittir ve hamur kızartma tatlısıdır. Makbul bir tatlı olduğundan yemekten sonra tokluk göstergesi olarak “zülbiye olsa yemem” sözü kullanılır. Diğer yandan Zülbiye yemeği ise Konya'nın yöresel tatlarından olup kuzu eti, nohut ve arpacık soğanıyla pişirilir (Kutlar-Oğuz, Eren-Kaya 2020). Günümüzde İran mutfağında Zülbiye daha çok Ramazan ayında tüketilen bir tatlı olarak bilinmektedir. Fakat Türk mutfağında görsel 4.41.'de görüldüğü gibi hem tatlısı hem de yemeği mevcuttur.





Görsel 4.41. Solda İran Mutfağından Zülbiyâ, Sağda (Türk Mutfağından Zülbiye Tatlısı, Aşağıda (Türk Mutfağından Soğanlı Et/ Zülbiye

Kaynak 1: www.foodotto.com, E.T., 2021, **Kaynak 2:** www.gazetevatan.com, E.T. 2021, **Kaynak 3:** Isparta Mutfağı, 2014

4.6.15. Pâlûde پالوده/ Paluze

Farsça pâlûde "پالوده" süzölmüş şey, pelte, jöle" sözcüğünden alıntıdır (www.etimolojiturkce.com/kelime/paluze, E.T. 2021). Divan-ı Et'ime'de birçok yerde şekerli palûde geçmektedir. Mirza Habib İsfahanî pişmiş nişastanın süzölüp tatlı haline getirilene palûde denildiğini söylemiştir. Şirvanî'nin yemek kitabı, Camasbnâme, narh listeleri gibi Osmanlı kaynaklarında ise pâlûze ismi ile rastlaşıyoruz. Bu tatlının tarifinde nişasta balla birlikte ezilip süzölüp kaynatılır. Soğuduktan sonra da üzerine badem ile gül sulu şerbet dökölür. Fakat İran'daki palude yapma biçiminde farklılıklar görmekteyiz. İran'da palude yapmak için nişasta tel şehriye halinde getirilir. Bunun için bazı tariflerde şehriyeler hazırlanır, diğerlerinde ise hazır nişasta şehriyeleri kullanılır. Kaynatılmış şehriyeler dondurulmuş şerbetle karıştırılıp gül suyu veya limon suyu eklenerek servis edilir. Günümüzdeki Türk mutfağında eskisi gibi bal değil, şeker veya pekmez kullanılır. Üzerine de badem veya fıstık serpilir. Anlaşılan palude, paluze veya pelte eskiden beri iki mutfakta yaygın olan bir tatlıdır. Ancak yapılış tarzı ve sunumu farklılıklar göstermektedir.



Görsel 4.42. Solda İran Mutfağından Pâlude/ Fâlûde, Sağda Türk Mutfağından Pelte,
Kaynak 1: www.sanazosania.avablog.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022

4.6.16. Kûlâc/ Laberla کلاج، لابرلا / Güllaç

Divan-ı Et'ime'deki şiirlerinde sık sık övülen kûlâc tatlısı nişasta katlarından yapılan bir tatlı çeşididir. Bushak kadayıfın güzelliğinin kûlâc'a karşı geride kaldığını dile getirir. İsfahanî bu tatlının diğer adını laberla olduğunu söyler. Laberlanın da kat kat olması açısından baklava ile karşılaştırılması kaynaklarda geçmektedir. Bu tatlının ismi ve içinde nişasta bulunması açısından Türk mutfağındaki Güllaç'a benzemektedir. Tabii Şirvanî'nin tarifinde güllaç için tarif edilen yufka da eskiden bu tatlının katmerli olması hakkında şüpheler yaratır. Günümüzde İran mutfağında bu tatlı nadiren Gilan eyaletinde yapılmaktadır. Ancak yapılışı tamamen farklıdır. Gilan'da içi şeker, ceviz vb. malzemelerle doldurulmuş hamurun kızartılması ile bu tatlı elde edilir.



Görsel 4.43. Solda İran Mutfağından İçi Dolu Kulâç, Sağda Türk Mutfağından Güllaç,
Kaynak 1: www.cookpad.com, E.T., 2021, **Kaynak 2:** *Isparta Mutfağı*, 2014

4.7. Biryânlar

Bu bölümde biryân yemeğinin dört dönemdeki açıklamalar ve tariflerine göre karşılaştırmalı yorumuna yer verilecektir. Tariflerin tamamı Ek-2’de anlatılmıştır.

4.7.1. Biryân بریان

Divan-ı Et’ime’de sık sık Biryân kelimesi kullanılır. İsfahanî biryân’ı önce suda haşlanıp sonra kızartılan et diye açıklamıştır. Ayrıca biryan kuzu, biryan kuyruk, biryan tavuk vb. de kızarmış veya ızgara yapılmış et anlamına gelir. Biryân-ı Muhella ise yaprak soğanı, yarpuz otu, tarhun, ekmek ve soğanla yapılan bir yemektir (İsfahanî, 1884). Osmanlı kaynaklarında Şirvanî biryân için yaptığı açıklamada onu et kebabı, kavrulmuş et, kavurma olarak anlatır. Biryân kalyesi ise donmuş biryani ufak ufak doğrayıp tavada susam yağıyla kavurup üzerine kimyon ve tarçın ekleyerek yapılan bir yemektir. Anlaşılan biryan iki mutfakta bazı yörelerde bir pişirme yöntemi, bazı yörelerde ise yemek adı olarak bilinirdi. Günümüzde biryân etmek, kebab etmek anlamında kullanılır. Ayrıca İran’da İsfahan şehrinin en ünlü yemeklerinden biri Biryânî- yi İsfahan’dır. Bu yemeğin tarihçesi İran’ın Kaçar dönemine dönmektedir. Mirza Hüsseyin Tahcildar, İsfahan Coğrafya Risalesi’nde bu yemekle ilgili; “İsfahan’da birkaç dükkân vardır ki tüm şehre biryan verirler. Hepsi bir yerde pişirilen bu yemek çok lezzetlidir. Kebab ve haşlama etin arasındadır. Fakat ikisinden de daha hoştur. Çok büyük ve geniş tandırları vardır. Bu tandırlara şişman koyun etlerini asıp altına bir tencere kaynar su koyarlar. Sonra tandırı kapatıp akşamdan sabaha kadar beklerler. Sabah tandırı açınca et öyle pişmiş ki birçok yeri kemiğinden ayrılmış haline gelmiş. Ayrıca etin suyu, yağı vs. tencereye girmiş. Bu yüzden çok lezzetli koyu bir et suyu da elde edilir. Et suyunu satıp etleri de tabak üzerine biryan dükkânına götürürler.” Diye açıklar. Ayrıca Fransız yazar Pierre Loti kaleme aldığı “İsfahan’a Doğru” kitabında M.Ö. M.Ö. 1900 yıllarında Mezopotamya’da yaşayan Lullubi Devletinin kralı, Anubanini’ye göre İsfahan’ın en önemli yemeği ve aynı zamanda turistlerin de çok beğendiği yemeğin adı biryani (biryuni) ismiyle geçmektedir. Bu yemek şehrin birçok bölgesinde bulunan çok yağlı bir et yemeğidir.” (Loti, 1904). Bu yemekte et ile akciğer ve böbrek de karıştırılır. Bol safran ve baharatlarla

hazırlanan bu yemek tandırda veya fırında pişirilip İran’ın bilinen ekmeği yani sengek ekmek ile servis edilir.

Türk mutfağında ise Bitlis şehrinde Büryan kebabı eski bir tarihçesi olan fakat hâlâ da yaygın olan bilinen bir yemektir. Bu yemeğin de hikayesi Bitlis İl Kültür Müdürlüğü web sitesinde şöyle açıklanmaktadır: “Rivayet edilir ki, IV. Murat Revan seferine çıkarken, Bitlis’ten geçmiştir. Ordusu ile yürürken, Bitlis’e yakın bir yerde bir sürü ile çobana rastlar. Çobana kendilerinin 4. Murat olduğunu, yemek olarak ikram edecek bir şeyin olup olmadığını sorar. Çoban da et ve sütten başka bir şeyinin olmadığını, kabul ettikleri takdirde kendilerine et ikram edebileceğini söylemiştir. Çoban, hemen bir teke keser, temizledikten sonra bolca tuzlar. Daha sonra toprağı eşeleyerek derince bir çukur açar. Topladığı dalları çukurun içine atarak yakmaya başlar. Dalların tamamı yanıp, ateş kor halini alınca çukurun içine içi su dolu büyükçe bir kap bırakır. Daha sonra tuzladığı bu hayvanı kuyunun içine sarkıtır. Hava almaması, etin suyun buharıyla pişmesi için üzerini kapatır. Piştikten sonra çıkarak padişaha ikram eder. Padişah bu yemeği çok beğendiğini, ‘Büryan gibi pişmiştir’ demesi üzerine o günden sonra bu yemek hep yapılmış ve adına büryan denilmiştir.” (www.bitlis.ktb.gov.tr, E.T., 2022). Bu yemek eni 80-100cm derinliği 3m olan kuyularda pişirilir. Bu kuyular özel tandırlardan oluşmaktadır. Bu kuyuların içine ateş yakılır. Ateşin alevleri sönüp ateş dinlendiğinde, kesilen ve temizlenen hayvanın iskeleti tandıra asılır. Et iskeletinin altına bir tencere su konur ve tandırın üstü kapatılır. Alttaki ateşin etkisiyle etler pişer. İki üç saatlik pişme süresinden sonra etler kuyudan çıkarılır ve satışa sunulur. Oğlak etinden yapılan, oğlak bulunmadığı takdirde erkek koyun etinden yapılan bu yemeğin yapıldığı en meşhur mevsim yazdır. Bu yönleriyle yemeğin kendine ve yapıldığı yörelere özgü bir lezzetti bulunmaktadır (Akbaba, 2005).



Görsel 4.44. Solda İran Mutfağından Biryânî- yi İsfahan, Sağda Türk Mutfağından Büryan Kebabı

Kaynak 1: www.farsnews.ir, E.T., 2021, **Kaynak 2:** www.bitlis.ktb.gov.tr, E.T., 2021

4.8. Mayalar, Ekmekler vb.

Bu bölümde Fetîr, Abkâme, kak ve kumâc ekmeklerinin dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Yemeklerin tüm detayları ve tarifleri Ek-2’de anlatılmıştır.

4.8.1. Fetîr فطیر/ Fetayir

Divan-ı Et’ime’de ara sıra Fetîr ekmeğinden söz edilmiştir. Mirza Habib İsfahanî fetir ekmeğini; “hamuru kabarmamış veya mayasız yapılan ekmek” olarak açıklamaktadır. Ayrıca nân-ı müşevveş’i (müşevveş ekmeği) de onun çeşitlerinden bilir. Osmanlı mutfağında da fetayir ekmeğini görmekteyiz. Şirvanî’nin yazdığı tarifte de bu ekmek sadece un, su ve yağdan yapılır. 1283’te Muhammed Hüseyin bin Halef tarafından kaleme alınan “Tibyan-ı Nafi der Tercüme-i Burhan-ı Katı” eserinde nân-ı müşevveş’ten (müşevveş ekmeği) söz ederken onu yufkanın çeşidi olan hafif bir ekmek olarak anlatır. Üzerine de pekmez veya yumurta akının sürülmesinden bahseder. Günümüz İran mutfağında Fetîr Ekmeği hâlâ pişirilmektedir. Ancak yapılışında ekşi hamur tozu kullanılır. Türk mutfağında ise bu adla bir ekmek kalmamıştır.



Görsel 4.45. İran Mutfağından Nan-ı Fetîr/ Fetîr Ekmeği

Kaynak: www.sanazsania.ir, E.T., 2022

4.8.2. Âb-kâme آبکامه

Farsçada “Ab” su ve “kâme” Pehlevicede dilinde çorba anlamına gelir. Dehkhoda Farsça sözlüğüne göre eskiden bir çeşit Hûreş (sulu yemek) ekmeği sayılır. Sindirimi kolaylaştıran ve ekşi olan bu ekmek kurumuş buğday veya arpa ekmeğinin suda ıslatılması ve mayalanması için güneş altında bekletilmesi ile elde edilir (www.dehkhoda.ut.ac.ir, E.T, 2021). Ancak bazı eski metinlerdeki açıklamalara göre sulu Abkâme’ler de varmış. Mesela Bahrü’l Cevahir’de; “Abkâme sabah aç karnına yudum yudum içilirse vücuttaki solucanları yok eder. Ayrıca su çiçeğine müptela olan bir hasta gözüne biraz Abkâme sürerse göz bölgesinde kabarcıklar çıkmayacaktır.” (Bahrü’l Cevahir, 2008) Şeklinde yaptığı açıklamalarda sulu olmasına değinilmektedir. Divan-ı Et’ime’de Bushak bu yemeği patlıcan kalyesi kadar terbiye edilmiş olarak tarif etmiştir. Şirvanî de kaleme aldığı yemek kitabında ekmeğin bekletilmesi ve güneşin altında kurutulup un haline geldikten sonra diğer toz malzemelerle sirkeyle birlikte karıştırılıp tekrar güneşte bekletilmesi ile ortaya çıktığını anlatır. 15. Yüzyılda İran’da ve Türkiye’de yaygın olan bu ekmek günümüzde artık tüketilmemektedir.

4.8.3. Kak/ Huşknan/ Peksimat کاک، بکسیمات

Divan-ı Et'ime'de kak kelimesi şiirlerde bir tatlı çeşidi olarak geçmektedir. Fakat İsfahani onu peksimet gibi kuru ekmek olarak açıklar. Günümüzdeki İran mutfağında da bazı yörelerde kak bir ekmek ismi iken bazı yörelerde ise tatlı olarak bilinmektedir. 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağında Huşknan'ı görüyoruz. Farsça da “huşk” kuru ve “nan” ekmek anlamındadır. Yani kelime olarak kuru ekmek anlamına gelir. Fakat tarifine bakıldığında yuvarlak hamurun içine dövülmüş badem, miskli gül suyu ve şeker konulup pişirilir. Yani bir çeşit hamurlu tatlıdır. Kaynaklarda kuru ekmek olarak ise Begsimec geçmektedir. Eskiden fırınlara özel olarak peksimet yaptırılır ve Hac dönüşü, Hacı'nın evinin damından peksimet atılırdı. Bu ekmek günümüzde Türk mutfağında peksimet ismiyle bilinmektedir. Günümüzde eve ziyarete gelenlere, peksimetle birlikte zembek ve hurma ikram edilmektedir. Ayrıca il merkezindeki fırınlarda günlük olarak peksimet yapılmaktadır (Nas Kazan, 2012).



Görsel 4.46. Solda İran Mutfağından Nan-ı Kak/ Nan-ı Yuha, Sağda Türk Mutfağından Peksimet Ekmeği,

Kaynak 1: www.yjc.news, E.T, 2021, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2021

4.8.4. Kumâç کماج

Divan-ı Et'ime'de kömeç kelimesi şiirlerde ekmek adı olarak geçmektedir. İsfahani onu özel unla yapılan üzerine farklı tohumlar ovalanan kömür ateşinde pişirilen ekmek olarak tarif eder. Türkler 11. yüzyılda bugünkü şekli ve adı ile “çörek”i de biliyorlarve çeşitli

çörekler yapıyorlardı. Bu çörek çeşitleri arasında, kızgın küle gömülerek pişirilen kül çöreği çeşitleri de vardı ki bunlardan “kömeç” adı verileni günümüzde de “gömmec” adı ile varlığını hâlâ korumaktadır. Yine, yufka ekmekler yemeklerin yanı sıra yenildikten başka, dürüm yapılarak da yeniliyordu ki bugün de yufka ekmeği genellikle dürüm yapılarak yenilmektedir (Gürbüz, 2019). Bu ekmek eskiden sımsıcak kumlarda üzeri odunlarla kaplayacak şekilde pişirilirken günümüz İran mutfağında yüksek sıcaklık fırınlarda pişirilmektedir.



Görsel 4.47. Solda İran Mutfağından Kûmâç, Sağda (Türk Mutfağından Kömeç

Kaynak 1: www.irancook.ir, E.T, 2021, **Kaynak 2:** www.bakka.gov.tr, E.T, 2021

4.9. İçecekler

Bu bölümde efşüre içeceğinin dört dönemdeki dört dönemdeki açıklamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. İçeceklerle ilgili açıklamalarla tarifler Ek-2’de anlatılmıştır.

4.9.1. Efşüre افشوره/ Cülab

Divan-ı Et’ime’de efşüre ve cülab kelimeleri şekerli şerbet, usâre anlamında kullanılmıştır. Cülab kelimesi aslında Farsçadaki gül suyu anlamına gelen Gülab’ın Mu’arrabidir. Bu kelimeler Osmanlı sözlüklerinde aynı anlamlarla açıklanmışlardır. Onlara yakın olan başka bir sulu tatlı da Hoşâb veya hoşaftır. Günümüz İran mutfağında efşüre

kelimesi nadiren kullanılmaktadır. Daryabandari Efşüreyi sulu meyvelerin sıkmasından şeker ve buz katarak içilen içecek olarak açıklar (Daryabandari, 2005). Hoşab İran’da bazı yörelerde hâlâ yapılmaktadır. Türk mutfağında ise hoşaf bilinen bir sulu tatlı olup birçok çeşidi yapılmaktadır.



Görsel 4.48. Solda İran Mutfağından Hoşab, Sağda Türk Mutfağından Kuru Kayısı Hoşafı,

Kaynak 1: www.newslaw.net, E.T, 2022, **Kaynak 2:** www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022

4.10. İsimleri Birbirine Benzeyen, Fakat Farklı Anlamlar Taşıyan Yiyecekler

Bu bölümde terid, rişte, piyaz ve nergisi yemeklerinin mutfaklardaki farklı tanımlamalarına göre karşılaştırmalı yorumlar yapılacaktır. Ayrıca tüm tarifleri Ek-2’de anlatılmıştır.

4.10.1. Terîd ترید/ Tirit

Divan-ı Et’ime’de terîd et suyu, çorba gibi sulu yemeklere kırılan ekmek olarak kullanılmıştır. Aynı dönemde Osmanlı mutfağındaki kaynaklarda ise tirit; yemeğin suyu olarak açıklanmıştır. Günümüz İran mutfağında sulu yemeğe ekmek parçalamak anlamına geliyor. Türk Dil Kurumu’nun büyük sözlüğüne göre Farsça “terid” kelimesinden gelen tirit, “et suyuna kızartılmış veya bayat ekmek konularak yapılan yemek” olarak açıklanır. Aynı sözlüğe göre tiridin ikinci anlamı “yemeğin suyu” olarak verilmiştir (TDK, E.T:2021). Fakat

aynı zamanda Türk yemek kültüründe yemek ismi olarak bayat ekmeklerden hazırlanan “Tirit” yemeği de mevcuttur.



Görsel 4.49. Solda İran Mutfağında Abgüşt yemeği için parçalanmış ekmekler/ Terid, Sağda (Türk Mutfağında Tirit

Kaynak 1: www.mazebazar.com, E.T, 2022, **Kaynak 2:** www.lezzetler.com, E.T. 2022

4.10.2. Reşte / رشته / Erişte

Divan-ı Et‘ime’de rişte uzun kesilen hamur yani erişte olarak kullanılmıştır. 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağında erişte kelimesi hem bilinen erişte yani ev makarnası hem de erişteli bir yemek ismi olarak kullanılır. Günümüzde ise iki mutfakta uzun kesilen hamur olarak bilinmektedir.

4.10.3. Piyaz / پیاز / Piyaziye

Divan-ı Et‘ime’de kullanılan piyaz kelimesi yemeklerde kullanılan soğan anlamına gelir. Hatta “nan ü piyaz” (Ekmekle soğan) bir yemek ismi olarak geçmektedir. Aynı dönemde Osmanlı mutfağında ise soğan dolması tarzında pişirilen piyaziye yemeğini görmekteyiz. Bu yemek günümüzde iki mutfakta da yapılmaktadır. Ayrıca Farsçada piyaz, soğan anlamına gelirken günümüz Türk mutfağında soğanlı fasulyeli bir meze ismi olarak bilinmektedir.



Görsel 4.50. Solda İran Mutfağında Piyaz/ Soğan, Sağda Türk Mutfağında Piyaz,
Kaynak: Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü; www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022



Görsel 4.51. Solda İran Mutfağında Dolma-yı Piyaz (Soğan Dolması), Sağda Türk Mutfağında Soğan
Dolması

Kaynak 1: www.sanazsania.ir, E.T., 2022, **Kaynak 2:** Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar, 2018

4.10.4. Nergisî نرگسی

Divan-ı Et‘ime’de sık sık adı geçen Nergisî, nergis çiçeği şeklinde olan arasına yumurta kırılan sebze boranisi anlamında kullanılmıştır. Osmanlı mutfağında ise Nergis Kalyesi, etli baharatlı bir yemek olarak tarif edilmiştir. Günümüz İran mutfağında nergisi yemeği hâlâ yaygın iken Türk mutfağında nergis kalyesi artık unutulmuştur.



Görsel 4.52. *İran Mutfağından Nergisî*

Kaynak: www.foodotto.com, E.T., 2022

5. SONUÇ

Bu çalışmada 15. Yüzyılda İran’da kaleme alınan “Dîvân-i Et’ime-i Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şîrâzî” eserinden yola çıkarak doküman analizi yöntemiyle yiyecek içecek isimleri çıkarılmıştır. Aynı zamanda 15. ve 16. yüzyıllardaki Osmanlı kayıtlarından mutfaktaki benzer yemek isimleri derlenip günümüzdeki İran ve Türk mutfaklardaki biçimleriyle karşılaştırılmıştır. Aslında bu çalışma mutfaklardaki benzerlikleri, yemeklerin değişim süreçleri ve kültürlerdeki yerlerini belirlemeyi hedeflemiştir. Yöntem bölümünde Divan-i Et’ime’deki yemek isimleri, Osmanlı dönemindeki karşılıkları, günümüz İran ve Türk mutfaklardaki versiyonları şema 4.1.’de görüldüğü gibi dört farklı dönem olarak belirlenmiştir. Bu çerçevede yemeklerin tanımlamaları, varsa tarifleri ve diğer bilgileri araştırılmıştır. Bulgulara göre günümüzde bu iki mutfak kültüründe bulunan birçok ortak yemek ismi veya reçete benzerlikleri eski yüzyıllara kadar dayanmaktadır. Doküman analizi sonucunda bulunan 48 benzer yemek, tatlı ve içecek ismi bu iki mutfak kültürünün sürekli etkileşim hâlinde olduğunu göstermektedir. Tabii bu etkileşimin önemli bir parçası, iki ülkenin Arap dünyasının etkisi altında olduğunu da unutmamak lazım. Bu yüzden iki mutfakta yapılan birçok yemeğin ismi Arapçadır. Bu kültürler arasında yemek alışverişi yapılırken başka mutfaktan alınan yemekler zamanla mutfağın rengine bürünmüştür.

15. yüzyıl Osmanlı mutfak kaynaklarıyla ilgili en önde gelen eser Şirvanî’nin yemek kitabıdır. Fakat daha önce değinildiği gibi bu eserin başka Arapça yemek kitabına dayanarak yazıldığı için bu yemeklerin diğer Osmanlı kaynaklarda geçip geçilmemesi de araştırılmıştır. Bunun sonucunda ismi Şirvanî’nin yemek kitabında olan fakat diğer Osmanlı kaynaklarında bulunmayan bu yedi yemek bulunmuştur: “Muzaferiye- Nohudab- Meşkufe- Şeker badem- Abkâme- Piyaziye- Nergis kalyesi”. Dolayısıyla bu yedi yemeğin 15. Yüzyılda Osmanlı mutfağında tüketilmeleriyle ilgili kuşku bakılabilir. Fakat araştırmada diğer yemekler için yapılan karşılaştırmalı süreç bu yedi yemek için de uygulanmıştır.

Günümüzdeki mutfaklara bakıldığında araştırmada tespit edilen 48 benzer yemekten günümüz İran mutfağında 42 yemek, Türk mutfağında ise 41 yemek hâlâ mutfak

kültüründeki yerini korumaktadır. Tabii bu yemeklerin ne kadar yaygın olup olmaması değişkenlik göstermektedir. Örneğin İran mutfağında erişte aşı, pilav, köfte, borani, helva, firni, zülbiya çok yayginken Türk mutfağında yoğun olarak aşure, pilav, köfte, borani, buğra (börek), helva, kadayıf, lokma, muhallebi tüketilmektedir. Günümüzde bu yemeklerin birçoğu sadece bazı yörelerde yapılırsa da aradan 6 yüzyıl geçmesine rağmen bu yemeklerin hâlâ pişirilip unutulmaması, iki kültürün eski yemeklerine değer verip hayatta kalması için çaba sarf edildiğinin göstergesidir. Tabii yemeklerin toplumda çok yaygın olmayıp yoğun bir şekilde tüketilmeme sebepleri tartışılabilir. Bu sebeplerden bazıları damak tadı değişmesi, yemeğin önceki kuşaktan bir sonrakine iyice aktarılmaması, mutfak araç gereçlerinin gelişmesi ve doğal olarak yemek pişirme süreçlerini kolaylaştırması, coğrafi şartlardan dolayı mutfağa yeni ürünler girmesiyle birlikte yeni yemeklerin icat olması vb. sebepler sayılabilir. Örneğin 15. Yüzyıldaki kaynaklarda doküman analizi yaparken malzemelerde mısır, fasulye ve domatesten hiç bahsedilmediğini görmekteyiz. Çünkü alan yazında anlatıldığı gibi bu ürünler Amerika'nın keşfiyle ancak 16.-18. Yüzyıllar arasında dünyaya yayılmışlardır. Bu bağlamda çalışmada 15. Yüzyıldaki yemekler günümüzdeki tariflerle karşılaştırıldığı zaman aynı ismi taşıyan yemekler yeni tariflerde domatesli, salçalı, soslu, mısırlı veya fasulyeli yapıldığı görülmektedir. Buna benzer gelişmeler mutfakların değişmesine neden olmuştur.

Ayrıca 15. yüzyıldaki tariflerde hayvan ve kuyruk yağları sık sık kullanılırken günümüzdeki tariflerde ayçiçek, margarin ve zeytinyağı kullanımı yaygındır. Çünkü Hayvan ve kuyruk yağlarının sağlık endişesiyle kullanımı azalarak, sanayinin de gelişmesiyle yemeklerde ayçiçek, margarin ve zeytinyağı kullanımı başlamıştır (Kızıldemir vd, 2014).

Dikkat edilmesi gereken başka konu da bazı yiyecek veya yemek isim anlayışlarının her yöreye göre değişmesidir. Örneğin kak ekmeği İran'ın bazı bölgelerinde bir ekmek ismi iken diğer bölgelerinde bir tatlı ismidir. Veya Zülbiye Türkiye'nin birçok yöresinde ve aynı zamanda İran'da bir tatlı ismi olarak bilinirken Türkiye'nin bazı yörelerinde etli soğanlı bir yemek ismi olarak geçmektedir. Diğer yandan bazı isimler Fars-Türk dil alışverişi vasıtasıyla yeni kültüre girdiğine rağmen tamamen bambaşka bir anlam kazanmıştır. Örneğin piyaz Türk

mutfağında bir meze ismiyken Farsçada soğana denilen isimdir. Buna benzer farklılıklar insanların yemeklere karşı bilgilerini, mutfak anlayışlarını ve damak tatlarını etkilemektedir.

Tarifleri incelediğimizde fark edilen başka bir konu yemek pişirme sürecinin zaman içerisinde çok daha kısa, kolay ve pratik hâle gelmesidir. Eski kaynaklardaki tariflerin hazırlama süreci bazen bir günü bile aşmaktadır. Halbuki günümüzdeki yemeklerin yapılış süreleri genelde 4-5 saati geçmemektedir. Tabii bunun sebebi ilk başta teknolojinin mutfağa girmesi ve aynı zamanda malzemelerin daha kolay, hazır, hatta pişmiş hâlde satın alındıkları yüzündendir. Ancak bu konunun yemeklerin tatlarını etkilenmesi de tartışılabilir. Hazırlanma süreçlerinin kısaltmasıyla birlikte yemekler daha sağlıklı veya tatsız hâle gelebilir. Tabii bu etkinin incelenmesi bu çalışma için tafsilatlı olduğu için diğer çalışmalarda ele alınabilir.

Diğer yandan araştırmadaki tariflere baktığımızda 15. Yüzyıldaki Osmanlı yemeklerde daha çeşitli baharat kullanıldığını, Türk mutfağındaki baharat kullanımını zaman içerisinde azaldığını görmekteyiz. Bu yüzden doğal olarak aynı yemeği günümüz İran mutfağında daha baharatlı versiyonunu görüyoruz.

Son olarak bu çalışmada bizim odaklanmak istediğimiz başka bir konu bu yemeklerin tekrar canlandırılması, yerel halka ve turistlere sunabilmek için gastro-turistik ürünler hâline gelmesidir. Bu konular sonraki bölümde öneriler olarak sıralanacaktır;

6. ÖNERİLER

Bu bölümde çalışmada yapılan araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular ve sonuca göre uygulamacılara ve daha sonra benzer konu üzerinde çalışmak isteyen araştırmacılara birkaç öneri sunulacaktır:

6.1. Uygulamacılara Yönelik Öneriler

Aşağıdaki öneriler Turizm Kültür Bakanlığı, Restoranlar ve Turizmciler Derneği, Lokantacılar Odası, turizm ve konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri vb. kurumlar tarafından gerçekleştirilebilir:

Çalışmada bulunan tariflere göre unutulmuş yemekler tekrar şeflere pişirilerek lokanta, restoran, otel vb. turistik tesislerde tarihî yemekler olarak sunulabilir. Bunun doğrultusunda faaliyette olan tesislere gerekli eğitimler verilmelidir. Böylece çalışmada ortaya koyulan bu tarihî yöresel yemeklerin restoranların menülerine geçebilir.

15. Yüzyıldaki yemek reçetelerinde kullanılan yöntemler o dönemin şartlarına göre yazılmıştır. Bu yemekler günümüzdeki mutfaklarda daha modern ve pratik bir şekilde yapılabilir. Böylece bu yemekler daha geniş kitlelere beğendirilebilir.

15. yüzyılda yaygın olan birçok mutfak araç gereci günümüzde artık kullanılmamaktadır. Bu araç gereçleri tekrar kullanmak yemeklerin daha orijinal olmasına sebep olur. Özellikle sunum yaparken sofrada eski araç gereçlerin bulunması yemeğin tarihî imajını güçlendirebilir.

İki ülkede de bu yemeklere özgü festivaller düzenlemek yemeklerin turistik cazibeye dönüşmesi, ardından da destinasyon karakterlerine etkilemesine yardımcı olur. Festivallerde yemekleri tanıtırken tarihsel değerlerine ve serüvenlerine değinilebilir. Ayrıca bu festivaller iki ülkenin iş birliği sonucunda düzenlenirse neticesinde bir yemeğin farklı yapıları bir araya gelip karşılaştırma fırsatı bulunur.

Bir yemek ne kadar lezzetli ve kültürel açısından önemli ve değerliyse cazip bir halde sunulmadığı halde turistler tarafından hoş karşılanmayacaktır. Bunun için yöresel yemeklerin sunumunda yemekleri sunan restoranlara veya bu sektörde faaliyet etmek isteyen yerel halka

girişimcilik, pazarlama, ürün tanıtımı ve hediyeelik ürün hazırlama konusunda eğitimler verilmelidir.

Günümüzde birçok insan sadece yemekleri tadarak değil pişirerek bilgi sahibi olmak ister. Bunun için yemeklerin yapılışı için atölyeler düzenlenebilir. Bu atölyelerde yemekler şefler huzurunda eğlenceli eğitimler halinde pişirilebilir. Böylece ilgili yerel halk ve yabancı turistlerin tarihî yemeklerin yapılması için büyük bir fırsat sunulacaktır.

Gastronomi turizmi konusunda uzmanlaşan turizm destinasyonları, bir veya daha fazla yöresel ürünü ile ön plana çıkmaktadır. Bu doğrultuda bu çalışmada daha bilinen ortak İran-Türk yemeklerin markalaşması için tanıtımlar yapılmalıdır. Ancak yemekler dünya literatürüne özgün isimler ve reçeteleriyle girilmelidir.

Görüldüğü gibi çalışmada geçen ortak yemekler hâlâ bazı illerde tüketilmektedir. İçinde bu yemekleri yapılan iller arasında turistik rota oluşturulabilir. Böylece turistler planlanmış bir gastronomi turistik seyahatte bu nadir yemeklerin tatlarına bakarak yepyeni deneyimlere sahip olabilirler.

6.2. Araştırmacılara Yönelik Öneriler

Bu çalışmanın kapsamında çalışmak isteyen araştırmacılara aşağıdaki huşular önerilecektir:

- Et'ime-süralık akımında Ebu İşhak gibi diğer şairlerin eserleri de çalıştırılabilir.
- Doküman analizinde yemeklerin kapsamı daha sınırlı hâlde tanımlanabilir.
- İki mutfak da Arap mutfağından etkilendiğı için bu çalışmadaki bulgular aynı dönemdeki Arap mutfağıyla karşılaştırılabilir.
- Yemeklerin zaman içerisinde pişirme süreçlerinin değışimi incelenebilir.
- Bu çalışmada belirlenen 48 yemeğin yabancı turistler tarafından bilinip bilinmemesi, biliniyorsa hangi versiyona daha yakın olup olmaması araştırılabilir.
- Bu yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinde bulunup bulunmaması araştırılabilir.

KAYNAKÇA

- Abidini, E. (2012). Safevi Döneminde İran ve Osmanlı Toplumsal İlişkileri. Çeviri: Hasan Bedel. *Misbah Dergisi*. 1(2), 206.
- Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri (2018). *Afyonkarahisar Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Tanıtım Yayınları*, Ankara.
- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âli'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi.*, 7, 106-123.
- Akalın, L. (2018). Tandırlıktan Gelen Lezzet: Geleneksel Urfa Yemekleri. *Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Bakanlığı*, 154.
- Akbaba, O. (2005), Büryan Kebabı. Öcal Oğuz, Nuray Aykanat, Ayşenur Karagöz (Ed.), Kentler ve İmgesel Yemekler İçinde, *Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları*. Ankara.
- Akbaykal, R. (2011). *Çeşme ve Alaçatı Yemekleri Kitabı*, Dost Pide ve Pizza.
- Akdağ, M. (1979). Türkiye'nin İktisadî ve İctimaî Tarihi, C. II. Ankara.
- Akın, G., Özkoçak V., Gültekin T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akkor, Y. (2019). Geçmişten Günümüze Kayseri Mutfağı. *Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları*.

- Aksoy, M. Akbulut, A. İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-
ı Veli Makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4(1), 96-103.
- Akyılmaz, G. (2004). “Osmanlı Devleti’nde Yönetici Sınıf ve Reaya Ayrımı”. *Gazi Üniversitesi hukuk Fakültesi Dergisi*, C. 8, 1/2, Haziran-Aralık, s. 221-241.
- Abalı, İ. (2017). İşlevleri bağlamında mutfak eşyaları. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(10), 383-392.
- Alçay, A.Ü., Yalçın S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya’dan Anadolu’ya kurutulmuş gıdalar. *ABMYO Dergisi*, 40, 83-93.
- Algar, A. (1989). Bushaq of Shiraz. *Poet, Parasite and Gastronome, Petits Propos Culinaire*, Londra: Prospect Books Ltd. 31.
- Ansari, Sara- Martin, Venessa (2014). *Women, Religion and Culture in Iran*, New York: Routledge; 1st edition.
- Alvarez-Mon, J. (2008). Give To Drind, O Cup- Bearer! The Arjan Beaker in the context of Lion-Headed Drinking Vessels in the Ancient near east, *Iranica Antiqua*, XLIII. 127-152.
- Araz, N. (2009). Osmanlı Mutfağı. N. Kadioğlu Çevik (hızl.). Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü. *Kültür Bakanlığı Yayınları*. Ankara. 7-19.
- Argunşah, M. (1990). II. Murad Devrinin (1421-1451) Ünlü Hekimi Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî ve Türkçe Eserleri. *E.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 4. 483-498.

Argunşah, M. ve Çakır, M. (2018). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı. *Gökkübe Yayınları*. İstanbul.

Asana, J. Dastur, J. (1987). Anklesaria, *Pahlavi Texts*, ed. Jamaspji Dastur Minochehrji Jamasp-Asana, Bombay.

Âşıkpaşa-Zâde. (1332).Tevârih-i Âl-i Osman, İstanbul.

Arslan, N. (2017). Kökeni Amerika Kıtası Olan Genetik Kaynaklarımız (I). *Türktob Dergisi*. 24. 54-59

Artan, T. (2006). “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, *Yemek Ve Kültür Dergisi*, 2006, 6 (43).

Ânendrac Ansiklopedi (1957). Siaghi. M. *Ketabkhane-i Khayyam*.

Aykut, A.S. (2019). İbn Battuta Seyahatnamesi İstanbul: *Yapı Kredi Yayınları*. ISBN: 9789750809903

Âzerneg, A. (2009). Habîb-i İsfahânî. Dânişnâme-i Cihân-i İslâm. *Bünyâd-ı Dairetü'l-Maarif-i İslâmî*. Tahran. 12. 544-545.

Bahar.M. (2017). “Sağlıklı Tariflerim”.

Bahrü'l Cevahir (2008). Muhammed Bin Yusuf Heravi. *İran Millî Meclis Kütüphanesi El yazma Eserleri*. 346.

Baranov, H. (1985). Arabsko-Russkiy Slovar, Moskva: İzdatel'stvo «Russkiy yazık»

Barkan, Ö. (1979). 13 Ömer Lütfü Barkan: İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*. T.T.K. Ankara.

- Bayram, S. Gülşer, F. (2018). Van İlinde Domatesin Yaygın Olarak Yetiştirildiği Alanların Toprak Özellikleri İle Domates Bitkisinin Beslenme Durumunun Belirlenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*. 28 (3). 358-367.
- Baysal, A. (1993). Beslenme Kültürümüz, *Kültür Bakanlığı Yayınları*.1230, Ankara.
- Bilgin, A. (2002). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). Yemek Kitabı. *Kitabevi*, İstanbul.
- Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı. *Kitabevi Yayınları*. İstanbul.
- Bilgin, A. (2007). Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708). *Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul. IV, 155- 191.
- Bilgin. A. (2010). Osmanlı İstanbul’unda Yemek Kültürü. Büyük İstanbul Tarihi: Sağlık ve Yemek. 174-199.
- Browne, E. (1979). Târîh-i Edebî-i Îrân (Ez Sa‘dî Tâ Câmî). Çev. Alî Asgar Hikmet, , Tahran. 3.
- Bostancı, N. (1995). Toplum, Kültür ve Siyaset. *Vadi yayınevi.*, Ankara.
- Bozagcı, E. C. (2019). Yumurta, Yumurta Kullanımının Türk Mutfak Tarihindeki Gelişimi ve Yumurta Temelli Gastronomi Trendleri. *Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul.
- Börekler (2006). Yiyecek İçecek Hizmetleri. *Millî Eğitim Bakanlığı*, Ankara.
- Burhanidinova. S. (2009). “Fergana Türklerinin Doğum, Sünnet, Düğün ve Ölüm Merasimleri”, *Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi SBE*, Ankara, 94.

- Candan, G. (2019). Yemek Kùltüründe Coğrafyanın İzleri”. Coğrafya Eğitim Derneği (1). 19-28.
- Cömert, M., Güdek, M. (2017). Beşinci Tat: Umami. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5/3, 397-408
- Çağlar, A. (2019). Şeyhî’nin Hüsrev ü Şîrîn Mesnevisinde Sosyal Hayat, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, İstanbul, 171-260.
- Çakır, M. (1999). Câmasb-nâme’deki Sofra Kùltürü ve Yemek Adlarına Dair, Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kâmil Toygar), *Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Ankara, 19.
- Çekiç, İ. (2015). Geçmişten Günümüze Törenselsel Bir Yemek Keşkek. *Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi*.
- Çelik, H; Çelik, M.B. (2015). Devrim Sonrası İran Ortaokul Tarih Ders Kitaplarında Türklere İlişkin Söylemlerin Analizi. *Türk Tarih Eğitimi Dergisi*. 4(2). 202-224.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kùltürüne Genel Bir Bakış. *Millî Folklor*, 18 (72). 107-117.
- Çetinkaya, G. (2015). "Dede Korkut Hikâyelerinde Kùltürel Belleğın Söylem Haritası olarak Giyim-Kuşam ve Yeme-İçme Sembolleri. *Milli Folklor*. 27.107 (2015).
- Çiftçi, H. (2002). Klasik Fars Edebiyatında Hiciv ve Sosyal Eleştiri. *Kùltür Bakanlığı Yayınları*. Ankara.

- Dedeyev. B. (2016). Sosyo-Kültürel İlişkiler Bağlamında 15. Yüzyıl-16. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Anadolu'dan Azerbaycan'a Türkmen Göçleri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 77. 103-125.
- Devletşâh-i Semerkandî,(1901). Tezkiretü's-şua'râ, Nşr. Edward G. Browne, London.
- Davidson, A. (2014). The Oxford Companion to Food, *Oxford University Press*. 95.
- Dihhodâ, A. (1998). Lügâtnâme-i Dihhodâ, *Çâp-i Dânişgâh-i Tehrân*. 3.
- Dihhodâ, A. (1999). Lügâtnâme-i Dihhodâ, *Dânişgâh-ı Tahran Müessesesi-i Lügâtnâme-i Dihhodâ*. 6, 8663.
- Duvarcı, A. (2002). Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü. Yeni Türkiye Yayınevi. Ankara, 4.
- Düzgün, D. (2010). Türk Gölge Oyunu Karagöz'de İstanbul Hayatı. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED)*, Erzurum , 43, 25.
- Düzgün, E., Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eagleton, T. (2005). Kültür Yorumları, Çev. Özge Çelik, *Ayrıntı yayınevi*, İstanbul.
- Efşar, İ. (2010). Safevi Dönemi Yemek Pişirme. Soruş Yayınevi. Tahran
- Ekin, Ü. (2017). Rodosçuk Halkının Beslenme Kültürü Üzerine Bazı Gözlemler. *Akademik İncelemeler Dergisi*. 12(1), 37-58.
- Ensârî, A. Mîr (2015). Habîb-i İsfahânî, *Merkez- i Dâiretü'l-Mu'ârif-i Bozorg-i İslâmî*. Tahran. 20, 90-97.

- Erol, M. (2004). Köy Hayırlarının Yapısal İşlevsel Özellikleri Üzerine Bir İnceleme: Gökçalı Köyü Örneği. *Türklük Birimi Araştırmaları*. XVI, 112-126.
- Ertaş, M., Solak Bulut, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 52-70.
- Esen Algar, A. (1989). Bektâşîlik’te Yemeğin Yeri. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Düzenleyen Feyzi Alıcı. *Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını*, Güven Matbaası. Ankara, 20-24.
- Ethé, H. (1959). Târîh-i Edebiyyât-i Fârsî (çev. Rızâzâde-yi Şafak), *Bongah-e Tercüme ve Neşr-i Kitap Yayınevi*. Tahran .
- Fesâî, M. (2010). *Bushak Et’ime-i Şîrâzî ve Sa’dî*.
- F. A. (2009). Şahnâme, çev. Necati Lugal, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- Fragner, B (2009). Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul. *Tarih Vakfı Yurt Yayınları*.
- Gökyay, O.S. (1986). Divan-ı Et’ime. III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Maddi Kültür, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara. 5, 121-137.
- Gölpınarlı. A (1977). Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri. İnkılap Yayınevi. 121.

- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi. 7, 346-358.
- Günay, Ü. (2003). "XV. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Sosyo-Kültürel Yapı, Din ve değiş- me", *Erciyes Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (1), 21-48.
- Gürbüz, İ.A. (2019). Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçeveleri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*. 3 (4), 352.
- Gürsel, Selma (2005). "Çorum Yemekleri". Gürsel Yayınevi. Çorum. s.20.
- Güvenç, B. (1984). İnsan ve Kültür, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Hacaloğlu, R. (1992). Azeri Türkçesi Dil Kılavuzu. Ankara. s. 28.
- Isparta Mtfığı (2014). Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler. T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Işın, M. P. (2008). Gülbeşeker: Türk Tatlılar Tarihi. Yapı Kredi Yayınları. 324.
- Işın, M. P. (2010), Osmanlı Mutfak Sözlüğü. Kitap Yayınevi. s. 324.
- Işın, P.M. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul. *Yapı Kredi Yayınları*. ISBN:978-975-08- 4156-9
- İnalcık, H. (2011). Kuruluş ve İmparatorluk Sürecinde Osmanlı/Devlet, Kanun, Diplomosi. İstanbul.

- İsfahânî. M. H. (1302/ 1923). Hallâc-i Şîrâzî, Mevlânâ Ebû İshâk. Dîvân-i Et'ime,; *Ebûzzîyâ Matbaası*. İstanbul.
- Kaçar. G. Y. (2017). Klasik Türk Mûsikîsi ve Klasik Türk Edebiyatı Arasındaki Etkileşim. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*. 3(1). 117-137.
- Kahraman. S.A. ve Işın. P.M. (2006). "Tercüme-i Kenz-'l-İştihâ". Kitap Yayınevi. İstanbul.
- Karagözoğlu, B. (2017). "Safevî Dönemi'nde İran'dan Hindistan'a Göçler". Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi. 4(11), 1-24.
- Kartal. A. (2012). Sanat Araştırmaları Merkezi Klasik Türk Edebiyatı Konuşmaları'nın altıncı oturumu (değerlendirme: Turgay Şafak).
- Keykavus (1966). Kâbusnâme. (Çev: M. Ahmet). Milli Eğitim Basımevi. İstanbul.
- Kaska, Ç. (2019a). Bushak ve Divân-ı Et'ime. Türk Akademik Araştırmalar Dergisi. 317-335.
- Kaska, Ç. (2019b). Timurlular Döneminde Edebiyat, Uluslararası Edebiyat, Tarih ve Düşünce Dergisi. 8. 129-142.
- Kılıç, S. (2012). Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler, Elazığ.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(14), 191-210.
- Kolay vd. (2016). Tatlıların Sultanı- Baklava. İstanbul Ticaret Odası, Baktad. 24.

Közleme, O (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. *T.C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı*. İstanbul.

Lezzet Dergisi (2001). Yemek ve Mutfak Kültürü Dergisi.51, 14.

Loti, P (1904). The Way to Isfahan and Passing through Muscat. Gerlach Press, Edited by: G. Rex Smith with Jonathan M. G. Smith.

Lugat-i Remzi. مقيل maddesi. 667.

Mardin Valiliği (2012). 81 İlde Kültür ve Şehir Mardin. Acar Basım ve Cilt San.Tic.A.Ş. 1, 144-145.

Mecîdî, M. (2005). Bushâk Et‘ime. Merkez-i Dâiretü’l-Mu‘ârif-i Bozorg-i İslâmî. Tahran.

Mehran, G. (2006). “A Study of the Achievements and Remaining Challanges in Female Education in Iran”. *Women’s Studies*, 3.11-31.

Menşure S.Ü. (2016). Asker Sofrası. Nesil Yayınları. 30-48.

Minaie, S. (2020). İran Yemek Ansiklopedisi. Sanaz Sania Enstitüsü. Tahran.

Mîrzâyef, A. (1971). Ebû’l-İshâk ve Fa‘âliyyethâ-yi Edebî-i Ū, Duşanbe.

Montazemi, R. (1997). Hüner-i Aşpazi. *Kitap-ı İran*. Tahran.

Müntehâ el-Ereb. (2018). Safipour, A, Majd, O. *Sokhan Yayınevi*.

Nas Kazan, Ş. (2012). Burdur Yemekleri ve Kültürü. İstanbul.

- Kutlar, F ve Eren Kaya, F (2020). “Ziyafet Defteri’nden Pilav Kasidesine”, Semih Tezcan Kitabı, Ankara. Nobel Akademik Yayıncılık, 205-213.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağı'nın gelişmesi ve türk tarihi gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, *MİFAD Yayınları*, (41), 15-18.
- Öncü, M (2016). Adıyaman Cemile Mutfak Kültürü. Adıyaman Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3 (4). 33-44.
- Özer, S. (2021). Türkiye’de Şeker Sanayisi. Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi, 17 (33), 95-124.
- Özgüdenli, O.G., Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolusunda ekmek. Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
- Özkan, N. (2013). Pastırma sözü üzerine. *Dil Araştırmaları*, 13(13), 45-55.
- Perry, C (2005). “A Baghdad Cookery Book By Muhammad bin Hasan al-Baghdadi”. Prospects Books.
- Pilavlar (2006). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi. Ankara.13.
- Cengiz, A.K. ve Brina Lopar, E. (2020). Prizren'de Kahve ve Türk Kahvesi İçme Kültürü. Milli Folklor, 32(16), 210-222.

- Richards, M.P., Pearson, J.A., Molleson, T.I., Russell, N., Martin, L. (2003). Stable isotope evidence of diet at Neolithic Çatalhöyük, Turkey. *Journal of Archaeological Science*, 30(1), 67-76.
- Rodinson, M (1950). Recherches sur les documents arabes relatifs la cuisine, Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- Roger, D (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, The Cambridge World History of Food, Cambridge. *Cambridge University*.
- Russel, Ö.Ç. (2017). Geçmişten Bugüne Egede Baklagilli Yemekler, İzmir Ticaret Borsası, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, 36 ve 96.
- Rubinçik, Y. (1985). Persidsko-Russkiy Slovar'. I., II., Moskva: İzdatel'stvo «Russkiy yazık».
- Rypka, Jan (1354). Târîh-i Edebiyât-i Îrân /Ez Devrân-i Bâstân Tâ Kâcâriye, Çev. İsa Şehâbî, Bongah-e Tercüme ve Neşr-i Kitap Yayınevi. Tahran.
- Safâ, Z. (1959). Târîh-i Edebiyyât Der Îrân, Tahran. İntişârât-i Firdevsî. 1.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. "Alınmıştır: Türk Mutfağı". (Ed). Bilgin, A., Samancı, 29. Ö., Ankara: *Kültür ve Turizm Bakanlığı*, 199-217s.
- Samancı, Ö. Bilgin, A. Kuzucu, K. Güldemir, O. (2016), Osmanlı Mutfağı, *Anadolu Üniversitesi Yayınları*. Eskişehir. 50-70.
- Samarqandi, A. (1445). Matla'-i sa'dayn va-majma'-i Baḥrayn. *Pejouheshgahi Oloum Insani ve Mutaleat-I Farhangi*. Tehran. 113.

- Sarraf, M. (1990). Kidin Hutran bronze tomb discovered from Arjan. *Miras Farhangi-Gardeshgari Yayınları*. 4-61.
- Sarı, E. (2011) Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek. *Geçmişi, Bu Günü ve Yarını* “Milli Folklor Dergisi. 23, 90.
- Savarin, J. (1994). *The Physiology of Taste*, London, Penguin Books.
- Saydam, A. (2009). “Sultanın Özel Statüye Sahip Tebaası: Konar-Göçerler”. *Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20, 9-31.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevinç, N. (1999). *Osmanlı’nın Yükselişi ve Çöküşü*, İstanbul.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Şerîfî, C. (2005). *Habîb-i İsfahânî. Dânişnâme-i Edeb-i Fârsî*, Tahran: Vizâret-i Ferheng-i İrşâd-i İslâmî. 6, 313-317.
- Sürücüoğlu, M.S. (1999). *Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Haz. Kamil Toygar), Ankara.
- “Sütlü Tatlılar” (2012). *Yiyecek İçecek Hizmetleri*. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Şahin, İ. (1999). “Göçebeler”. *Osmanlı*, C. IV. Ankara. s.132-141.

“Şekerlemeler” (2013). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.

Şentarlı. Ş, Aslankaya. H, Gülsoy. B, Yıldırım. R, Türkili. M (1998). “Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi”. Lezzet Yayınevi. Karadeniz. 2, 10.

Tabakoğlu, A. (1999). “Osmanlı İctimai Yapısının Ana Hatları”. *Osmanlı*, IV. Ankara.s. 17- 31.

Tahvildar. M (1963). “İsfahan Coğrafyası”. Institute of Social Sciences Studies and Research University of Tehran. Edited By: Manouchehr Sotoude.

Tatlı, N. (2015). İstanbulun 100 Lezzeti. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Tekbalkan, M. (2017). "Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tırیدی Örneği". Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 5/4 (2017) 155-169.

Tekin, T. (2014). Orhon Yazıtları. Ankara: *Türk Dil Kurumu Yayınları*. ISBN: 9751600650

Terzioğlu, A. (1992). Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık. İstanbul. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Tezcan, S. (1998). Bir Ziyafet Defteri. İstanbul. Simurg.

T.C. Tahran Büyükelçiliği Ticaret Müşavirliği. “İran Tarım, Gıda ve Hızlı Tüketilen Gıda Sektörü”. Tahran. 2018.

Turhan, M. (1987). Kültür Değişimleri, MÜ İlahiyat Fakültesi. Vakfı yayınevi, İstanbul.

Türkben Aydın, F. (2019). Fars Edebiyatında İlk Sâkinâme Örneği, Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi, 6 (2), 732-753.

“Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar” (2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.

“Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri” (2011). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.

“Türk Mutfağında Özgü Komposto ve Hoşafklar” (2011). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.

Ünver, S. (1952). “Fatih Devri Yemekleri”. *T. C. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü*. İstanbul.

Ünver, A.S. (1982). Selçuklu, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. *Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 41, 1- 14.

Vatan Gazete (2021). “Ramazan tatlısı Zülbiye iftar sofralarını tatlandırıyor!”

Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Yayınları. İstanbul.

Yerasimos, S. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yılmaz, A. (2002). “İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek”, İstanbul.

Yılmaz. G, Akman. S (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. Journal of Gastronomy and Travel research. 3 (3), 462-469.

Yüksel, Ö (2021). "Soğuk Kış Günlerinin Vazgeçilmez Lezzeti: Boza". Gıda Bilgi.

Zumrudî, H. (2000). Bushak Et'ime. Dânişnâme-i Cihân-i İslâm, Tahran. Bünyâd-ı Dairetü'l-Maarif-i İslâmî. 3.

<http://www.aljazeera.com.tr> (Erişim Tarihi: 2022).

<https://www.gidabilgi.com>, (Erişim Tarihi: 2021).

www.portal.hoonel.com, (Erişim Tarihi: 2022).

www.turkcebilgi.com, (Erişim Tarihi: 2022).

www.diyarbakirde.com, (Erişim Tarihi: 2022).

www.kulturportali.gov.tr, (Erişim Tarihi: 2022).

www.sanazsania.ir, (Erişim Tarihi: 2022).

www.yemek.icingerekenler.com, (Erişim Tarihi: 2022).

www.sataviz.ir, (Erişim Tarihi: 2022).

www.irna.ir, (Erişim Tarihi: 2022).

www.ghazaland.com, (Erişim Tarihi: 2022).

www.bolgegundem.com, (Erişim Tarihi: 2021).

www.metmuseum.org, (Erişim Tarihi: 2022).

www.foodculture.ir/cooking (Erişim Tarihi: 2021).

www.ghandpahlu.com, (Erişim Tarihi: 2021).

www.sabah.com.tr, (Erişim Tarihi: 2022).

www.parsiday.com, (Erişim Tarihi: 2022).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/keskek695214>
(Erişim Tarihi: 2021).

<https://sagliklitariflerim.com/sekersiz-un-helvasi/> (Pekmez, Bal ve şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar makalesinde de kaynak olarak gösterilmiş- (Erişim Tarihi: 2021).

www.yemek.com, (Erişim Tarihi: 2022).

<https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/nohut-corbasi-tarifi-41164581> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://irancook.ir> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/borek-corbasi> Kùltür Portalı. (Gaziantep İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùęù, Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/borani> (Kùltür Portalı. Boranı- Malatya, Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/uzum-boranesi> (Kültür Portalı. Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Üzüm Boranısı, Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karabuk/neyenir/safranli-pilav> (Kültür Portalı. Safranlı Pilav, Erişim Tarihi: 2021).

<https://lezzetler.com/sirkeli-corba-vt74610> Lezzetler. “Sirkeli Çorba” (Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/burdur/neyenir/pelte401749> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.nefisyemektarifleri.com/puf-noktasiyla-tane-tane-sade-pirinc-pilavi/> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/eriste-corbasi--hevirkirk-> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://www.sofra.com.tr/tarifler/serbetli-tatlilar-ve-helvalar/kuru-helva> (Sofra Dergisi, Erişim Tarihi: 2021).

www.tasvirezendegi.com (Erişim Tarihi: 2021).

<https://cookpad.com/ir> (Erişim Tarihi: 2021).

<https://sekerkadin.com/agac-kavunu-receli-tarifi/> Şeker Kadın (Erişim Tarihi: 2021)

<https://www.nefisyemektarifleri.com/patlican-borani-yada-patlican-mezesi/> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://www.nefisyemektarifleri.com/etli-nohutlu-corba-antep-yoresi/> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://web.archive.org/web/20140204151354/http://tabrizcandy.e-senf.com/?p=149>
Tebriz'in Tatlıcılar Odası Websitesi (Erişim Tarihi: 2021)

<http://www.gazetevatan.com/ramazan-tatlisi-zulbiye-iftar-sofralarini-tatlandiriyor--1385418-ramazan/> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://www.yjc.news/00VzCu> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://www.yjc.news/00Uhwc> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://bitlis.ktb.gov.tr/TR-242449/bitlisin-yemekleri.html> (Erişim Tarihi: 2021)

<https://antalya.ktb.gov.tr/TR-67448/yemek-tarifleri.html> (Erişim Tarihi: 2021)

www.foodotto.com, (Erişim Tarihi: 2021)

Ek-1

Tutmaç Kasidesi:

شد خیل ستارگان پریشان
Sabah bayrağı kaldırınca

یک قرصه زر بداد تاوان
Felek sabah yularını kaybetti

از چرخ فرو گسست خفتان
Güneş kendi ışığının bıçağıyla

فارغ ز همه فلان و بهمان
Ben gece sarhoşluğumdan uyumuş

بر سنت و مذهب زمستان
Kış evini âteşgede etmişim

مخمور چو سرو نو خرامان
Birdenbire ay gibi sevgilim kapıdan girdi

در پای کشان ز کبر دامان
Koluna elbisesini sıkıca sarılmıştı

فتنه شده بر رخس گلستان
Kavak ağacı boyuna âşık olmuş

در غمزه کمال سحر پنهان
Çehresinde cemal-i lütuf, aşikâr

قامت همه رشک سرو بستان
Yüzü tamamen dönen ayın rağmına
(özleminde)

کرد از لب لعل گوهر افشان
Oturdu ve havadan sudan sohbet etti

چون رایت صبح شد درفشان
Yıldızların ordusu perişan oldu

گم کرد فلک ستام صبحش
Kefalet olarak sarı bir yuvarlak (güneşi)
geriye bıraktı

خورشید به تیغ پرتو خویش
Çarkın üzerindeki Kaftanı çıkardı

من خفته ز مستی شبانه
Her şeyden uzaktaydım

آتشکده کرده تابخانه
Kışın âdet ve mezhebine uygun bir şekilde

ناگه ز درم درآمد آن مه
Mahmûr⁴, servi gibi salınarak

بر دست نوشته آستین چست
Kibir ile ayaklarını ve eteğini yere sürterek
gidiyordu

عاشق شده بر قدش صنوبر
Gülstan yüzüne tutkuyla bağlanmıştı

بر چهره جمال لطف پیدا
Gamzesinde kemâl-ı sihir, gizli

چهره همه رغم ماه گردون
Boyu tamamen bahçe servinin
kıskançlığına sebep olmuştu

بنشست و ز هر دری سخن گفت
Yakut gibi dudaklarından mücevher
(sözler) saçardı

⁴ Baygın, esrik

کان لب چه لب است و آن چه دندان
Aslında belki onun sıfatlarını hiç
öveniyorum

ز آن چاه که داشت در زنخدان
Ben onun sözleriyle sanki kuyunun başına
gittim

در صورت او بمانده حیران
Onun huzurunda baygın oturmuştum

اندر خور خورد چون تو مهمان
Ona dedim ki nasıl bir yiyecek
hazırlayayım

در پای تو جان کنم به قربان
Ayağına başımı tuhfe (hediye) olarak
adanırım

هرچه آن به خمار درخورند آن
Dedi ki tekellüf (külfetli/ zahmetli iş)
istemem

وز سنبله جمله دانه بستان
Git beyazımsı bir inek yakala

گردون بود آسیای گردان
Çok ufak olmaları lazımsa

مه حمّال است و مهر طحّان
Tabii dönen değirmende

بر سخته زحل به برج میزان
Gönüllü olan şey iyidir

از چشمه کوثر آب حیوان
Ve hamur haline getirilmesi için

یک چوبه ز تیر پور دستان
Zülfikar-ı Heyder'den (Hz. Ali) bir hançer

بر پشت طبق بسی بگردان
Böylece o oklavayla siper yaparsın

ماننده ی شکلهای پیکان

فی الجملة صفت نکرد شاید
Ki dudağı nasıl bir dudak ve dişi nasıl bir
dişti

من رفته ز گفت او فراچاه
O kuyu ki onun çenesindeydi (Çenesinin
çukuru)

در خدمت او نشستہ مدهوش
Onun yüzüne karşı hayran kalmıştım

گفتم که ز خوردنی چه سازم
Sana layık bir misafir için

در پای تو سر کشم به تحفه
Senin için canımı kurban ederim

گفتا که تکلفی نخواهم
Normalde halk arasında ne yenirse yerim

رو گاو سپهر زود دربند
Başaktaki taneleri çıkarıp getir

باید که چو خرد کردخواهی
Dönen değirmen dönmeli

هرچند در آسیای گردون
Ay hamaldır, güneş değirmenci

آن به که به اختیار باشد
Satürn yıldızı terazi burcunda tartılmıştır

وز بهر سرشتنش بیاور
Kevser nehrinden hayat suyu getir

یک دشنه ز ذوالفقار حیدر
Rüstem soylarından bir oklava getir

تا همجو سپر کنی بدان تیر
Tabağın arkasında iyice çekersin

پس هر سپری به دشنه می بر

Hançerle her siperi kesersin
 در خواه به عاریت ز رضوان
 İpekli bir sofrayı
 وز گرد بهشت نیک بفشان
 Zeng İlinden temiz amber al
 تا شیر دهد تو را پستان
 Sevr (öküz) erkek olmasına rağmen diş
 olur
 شاید نگرفت خوار و آسان
 O sütten, ayran ve yağ yap
 آتش ز کلیسای رهبان
 Zemzem kuyusundan su getir
 با عود و عبیر و مشک سوزان
 Tûbâ ağacından (cennette bir ağaç) olan
 tüm odunları
 سیر اندک و ترلقش فراوان
 Suyu hoş, yağı süzölmüş
 تا جدی و حمل کند به بریان
 Eğer şarap içsem feleğe söyle
 آبش همه با گلاب یکسان
 Sarımsağı amber gibi hoş kokulu
 آرند به معجزاتش ایمان
 Öyle ol ki kâfirler
 تا ساختنش رسد به پایان
 Yağı ısıtarak ayranı içinden çıkart (ayır)
 وز قرصه ی آفتاب نه خوان
 Işık saçan aydan büyük kâseyi hazırla
 کفگیر شبه عقیق غزقان
 Şiş kırmızı değerli taştan, kepçe yakuttan
 بر کارگه از فسون و دستان
 Sıfatlarını saydığım araç gereçleri ele geçir

Temren uçlarının şekilleri gibi
 یک سفره ز سندس و ستبرق
 Rıdvan'dan (cinnetten) ödünç iste
 از زنگ عبیر پاک بستر
 Cinnet tozunu iyice gezdir
 ثور ار چه نر است ماده گردد
 Sana süt vermek için
 زان شیر بگیر دوغ و روغن
 Belki çok kolay olmayacaktır
 آب از سر چاه زمزم آور
 Ruhban kilisesinden ateş getir
 هیزم همه شاخه های طوبی
 Üd ağacı tûtsüsü, amber ve misk ile yak
 آبش خوش و روغنش مروّق
 Sarımsağı az, kızartılmış kuyruğu fazla
 گر باده خورم بگو فلک را
 Oğlak burcunu (keçi) ve Koç burcunu
 (koçu) kızartsin diye
 سیرش همه چو عبیر خوش بوی
 Suyu gül suyu ile aynı (onun gibi hoş)
 باید که چو کافران ببینند
 (Bu yemeğin) mucizelerine inansınlar
 روغن بگداز و دوغ در کن
 Yapılışı bitsin diye
 از هیكل ماهتاب کن صحن
 Güneş küresinden sofrayı kur
 سیخش همه لعل و چمچه یاقوت
 Kevgir sarı bakırdan, kazan akîkten
 آلت همه زین صفت به دست آر
 Büyü ve hileden yararlanarak

بر آتش انتظار منشان
Oturma ve beni çaresizce

برگش قدری به قدر امکان
Ben önceki geceden

پذیرفت ز من به ملک دو جهان
Getir dediğinde nezdine götürdüm

هر کو خورد بود پشیمان
İşveyle yiyip konuşurdu

ترتیبش از ابتدا به توران
Bu sulu yemeği baştan

رستم پی رخس تا سمنگان
Rüstem bu yemeği yemek arzusundayken

تحفه صفتش به زاولستان
Yediğinde Zal (Rüstem'in babası)'a altın gönderdi

لایق بود ارچه نیستش آن
Eğer yerken yaralansa bile değer

الا که به نیزه خورد نتوان
Bıçak ve okla hazırlanan böyle bir yemeği

در صحبت او هزار برهان
Onun lezzeti ile ilgili binlerce söz

از زحمت تره و نمکدان
Onu yiyenler

از حد عراق تا خراسان
Onun lezzetini inkâr eden bulamazsın

بر خوان خورش از هزار الوان

منشین و مرا به بینوایی
Ateşin başına bekletme

خود ساخته بودم از شبانه
Elimden gelene kadar gerekenleri hazırlamıştım

چون گفت بیار پیش بردم
İki dünyanın mülkünü almış gibi mutlu bir şekilde kabul etti

می خورد به ناز و نیز می گفت
Bu yemeği yemeyen pişman olur

هست این خورشی که کرده بودند
Tûrân⁵'da hazırlamışlardı

آسیمه در آرزوی او شد
Atı ile Semengan'a kadar gitti

چون خورد به زال زر فرستاد
Zavolestan'a tuhfe (hediye) gönderdi

گر زخم خورد به گاه خوردن
Gerçi böyle olması

طعمی که به تیغ و تیر سازند
Sadece mızrakla yenilebilir

در لذت او هزار صحبت
Her sözde de bin sebep var

باشند خورندگان فارغ
Yanında sebze ve tuz yemeye ihtiyaç duymazlar

کس منکر لذتش نیابی
Irak'tan Hurasan'a kadar

طبع آن طلبد و گرچه باشد
Damak onu seçer

⁵ Eski İranlılar tarafından Türk diyarına verilen ad.

Sofrada çeşitli rengarenk yemekler olsa
bile

هم نان خورش آمده ست و هم نان
Kafur suyundaki çiçek yaprağı gibi

بر لشکر آرزو چو سلطان
İştah âleminde halife gibidir

بخنی حاجب هر یسه دربان
Kaçi vezir, erişte vekil

از جمله ملوک شاه ایران
Tüm sulu yemekler arasında bunu seçerler

بر نامه دولت است عنوان
Fahreddin Şah ki adının nakşı

چون برگ گل اندر آب کافور
Kendisinin içinde hem tiridi var hem de
ekmeği

در عالم اشتها خلیفه است
Arzu ordusunda ise tıpkı bir padişahdır

کاجیش وزیر و رشته نایب
Yahni perdedar, Herise kapıcıdır

از هر خورش اختیار چو نان
İran şahı bile

شاه فخرالدین که نقش نامش
Devlet yazılarında geçer

Ek-2

Yemeklerle İlgili Açıklamalar ve Tarifleri:

1. Nar-bâ ناربہ (Divan-i Et'ime):

Ahmed Cavid'e göre; "Enar, narın Farsçadaki ismi olarak geçmektedir. Arapça'da rummân derler. Nâr-bâ, nar ile olan yemektir. Hoşafı pek güzel olur" (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Etime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

دست در آش ترش زن که بغایت خوبست تمر هندی و سماق است و دگر آش انار

*"Ekşi aşları bir tat ki gayet güzeldir. Demirhindi aşı, sumak
aş, nar aşı"*

Rummaniye (Nar aş- Osmanlı Tarifi):

Adı Arapça rummân = nar'dan gelen yemek tarifi Bağdâdî'den çevrilmiştir. Topkapı sarayı sonbahar yemekleri arasında, nar ekşili kalye olarak geçiyor (Yerasimos, 2002).

Malzemeler:

Et, tuz, patlıcan, kabak, soğan, kimyon, kişniş, tarçın, biber, mastika, nane, ekşi nar, kuru nane, dövülmüş sarımsak, tavuk (İsteğe göre).

Tarif:

Yağlı et âdete uygun bir şekilde doğranır. Üzerine az tuz ve gereğince sıcak su ilave edilerek çömleğe bırakılır, kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Daha sonra bir adet patlıcan alınır. Kabuğu soyulur ve uzunlamasına dört parçaya ayrılır. Tuzlu suda acısı gidinceye dek kaynatılır, sudan çıkarılır, suyu süzülünceye kadar bekletilir. Bundan sonra bir taze kabağın kabuğu soyulur, içindeki çekirdekleri alınır. Kalanı uzunlamasına dilimlenir. Başka bir

çömlekte suyla kaynatılır, çıkarılır, suyu süzülünceye kadar bırakılır. Bunlara ek olarak biraz soğan kabukları soyulduktan sonra dörder parça edilerek su içinde kaynatılır, çıkarılır. Üçü birlikte çömlekteki malzemenin üzerine bırakılır. Gereğince dövülmüş kimyon, kişniş, tarçın, biber, mastika ve nane eklenerek malzeme tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Malzeme tamamen piştikten sonra gerektiği kadar ekşi nar alınır, ezilerek sulandırılır, sıkılır ve suyu süzülerek yemeğe eklenir. Üzerine biraz kuru nane ve dövülmüş sarımsak konur. Ateşi söndürülür. Çevresi silinir. Kor ateşte kıvama gelinceye kadar bekletilir, sonra indirilir, yenir. Eğer istenirse içine tavuk da konur. Tavuk eklem yerlerinden parçalanır, zirbacda anlatıldığı gibi pişirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Arapların “rummâniye” dediği aş Türkler, “nardeng aş”, “mişmişiyeye zerdali aş”, “aruzzumufalfalaya dâne birinç aş”, “hintiyeye buğday aş” demektedirler (Bilgin, 2010). Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünlerinde zerdeyle beraber pirinç pilavı ve “dâne-i nardeng, dâne-i rişte, dâne-i kızıl, dâne-i sarı, dâne-i yeşil” gibi pilav çeşitlerinin ikram edildiği bilinmektedir (Tezcan, 1998: 13).

Aş-ı Enar آش انار (Günümüz İran):

Malzemeler:

Fasulye, mercimek, bulgur, pirinç, et suyu, sebze, nar suyu, kızartılmış soğan, tuz, biber, zerdeçal, kişniş tohumu, sarımsak, sumak, nar.

Tarif:

Fasulye ile mercimeği yirmi dört saat önceden, bulguru da on iki saat önceden suda bekletin (bekletirken sürekli suyu değiştirin). Pirinci üç saat önceden suda bekletip kullanmak istediğinizde üstündeki suyu boşaltın. Fasulyeyi kaynar suya ilave edip üç buçuk saat pişirin. Son bir saatte mercimeği ilave edin. Bulguru, pirinç, et suyunun yarısını tencereye alın, kaynayınca kapağını koyarak bir saat içerisinde pişmelerini bekleyin. Bulgur ve pirinç piştikten sonra karışımı blender'den geçirip mercimek, fasulye, sebzeler, nar suyu, kızartılmış soğan, tuz, biber ve et suyunun kalanı ile birlikte ocakta pişirin. Sonra zerdeçal

ile kişniş tohumunu yağla kavurup aşı ekleyin. En son sumak, kızartılmış sarımsak, kızartılmış soğan, nar taneleri ile süsleyip servis edin (Minaie, 2020).

Nardan Aşı (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Diyarbakır yöresindendir:

Malzemeler:

Köftesi için; ince bulgur, dana kıyma, kuru soğan, kişniş, kuru reyhan, kırmızı pul biber/ Suyu için; tereyağı, domates salçası, soğan, kaynar su, nar ekşisi, karabiber, tuz, nar.

Tarif:

Nardan Aşı için ilk önce bir adet soğanı rendeliyoruz, sonra kıymayı ilave ediyoruz. Daha sonra bulguru koyuyoruz, irmiği ilave ediyoruz, sonra kişniş ve kuru reyhanı da çöplerini elimizle ayırarak içine ilave ediyoruz. Daha sonra tuzunu ve pul biberini ilave ediyoruz. Bulgur iyice kıymayla bütünleşene kadar yoğuruyoruz. 15 dakika kıymanın dinlenmesi için yoğurduğumuz hamuru buz dolabına kaldırıyoruz. 15 dakika buz dolabında dinlendirdikten sonra elimizi iyice yağa sürüp kıymadan parçalıyoruz ve elimizde yuvarlıyoruz. Hepsini köfte haline getirdikten sonra tencereye tereyağımızı ilave ediyoruz ve bir adet soğanı rendeliyoruz. Tereyağı eridikten sonra rendelenen soğanları ilave edeceğiz. 2-3 dakika kadar soğanları kavuruyoruz. Ardından domates salçamızı ilave edip salçayı da kavuruyoruz. Daha sonra nar ekşisini ilave edip biraz daha kavuruyoruz. Sıcak suyu ilave edip top hâlinde yaptığımız köfteleri kaynar suyun içine ilave ediyoruz. Köfteler 10-15 dakika içinde piştikten sonra üzerine nar tanelerini serpiştirip servis ediyoruz (www.diyarbakirde.com, E.T. 2022).

Narlı Pirinç Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Pirinç, nar, fesleğen, yoğurt.

Tarif:

Bir tencerede pirinci haşlayın. Narların kabuklarını ayıklayın, mikserden geçirin ve suyunu sıkın. Nar suyunu ve yoğurdu çırpın, haşlanmış pirinci ekleyip iyice karıştırın. Çorbayı derin bir kabın içine alıp buzdolabında soğutun. Fesleğen ile süsleyip servis yapın (www.bolgegundem.com, E.T. 2021).

2. Aş-ı Sumak آش سماق (Divan-i Et'ime):

Divan-i Etime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

سر میسر ه گشته آش سماق که بود از چغندر به دستش چماق

*“Sumak aş ordunun sol kanadının başındaydı. Elinde de pazıdan
bir sopa vardı.”*

Sumakiye (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, tuz, pazı, yaban pancar, havuç, soğan, pırasa, patlıcan, kuru kişniş, kimyon, biber, zencefil, tarçın, mastika, yaş nane, sumak, ekmek içi, ceviz içi, biraz kuru nane, dövülmüş sarımsak, yumurta sarısı ve tavuk (isteğe göre).

Tarif:

Et âdete uygun bir şekilde doğranır, kıkırdağı alınır. Biraz tuz ve sıcak su eklenerek çömleğe bırakılır, üzerine gereğince sıcak su konur. Kaynatılır, kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan ve pişmeye yaklaştıktan sonra pazı ve yaban pancarı uzunlukları parmak kadar olacak şekilde doğranır, havuç âdete göre kesilir ve birlikte etin üzerine bırakılır. Daha sonra soğanın ve pırasanın kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve çömlekteki malzemenin üzerine bırakılır. Eğer patlıcan varsa yukarıda belirtildiği gibi kabukları soyulur,

acısı giderilir, ayrı çömlekte kaynatılır, malzeme üzerine bırakılır. Bunlar yapıldıktan sonra çekilmiş siyah et, baharatlar eklenip yoğrularak köfte yapılır. Bu köfteler çömlekteki yemeğin üzerine dizilir. Dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, kimyon, biber, zencefil, tarçın ve mastikayla biraz yaş nane katılır. Et pişinceye kadar kaynatılır. Et tamamen piştikten sonra sumak ve ekmek içi, biraz tuz ve sıcak su eklenerek ayrı bir çömlekte kısa bir süre kaynatılır. Daha sonra indirilir. Süzülür ve diğer çömlekteki malzemenin üzerine eklenir. Bundan sonra üzerine biraz dövülmüş ve su ile ezilmiş ceviz içi, biraz kuru nane ve dövülmüş sarımsak yemeğin suyuyla ezilir, çömleğe konur. Yine bir avuç dövülmüş ceviz içi eklenir. İstenirse malzemenin üzerine birkaç yumurta sarısı dizilir. Çevresi silinir, kıvama gelene kadar kor üstünde bırakılır, sonra indirilir, yenir. Eğer istenirse içine tavuk da konabilir. Semiz et ve tavuk parça edilir, soğan ve pırasa eklendikten sonra çömleğe bırakılır, kaynayıp piştikten sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Hüsrev ü Şîrîn'in 3688-95 numaralı beyitlerinde kanlı ve dehşetli bir savaş meydanı, bir sofra ve sofradaki çeşitli unsurlarla şu şekilde tasvir edilmiştir:

*İrişdüginde leşker anda mihman
Meger dest-i ecel dökmiş idi hân
Sanasın bişdi summâkiyye ol dem
Velîkin suyu kıandan eti âdem
Müheyyâ oldu türşî çehrelerden
Dökilür acılı aş zehrelerden
Görürler cengi gelvâ gibi erler
Muĥanneşler kıılır biryân cigerler
Bişer ol deñlü aşlar et ü kıandan
Ki her kim tatdı ise toydı cāndan
Degül kim ol ta'âmı yidi herkes
Ki buldı tu'me mûr u mâr u kerkes
Sünü ok ĥidmet eyler ya'ni ĥayre*

*Üleşdürür nevāle vağş u tayre
Mey-i gül-gün pür olup şağn-ı meydān
Kadeh-veş kelleler olmışdı gerdan*

[Ordu, oraya misafir olarak ulaştığında meğer ecel eli sofraya sermişti. O an sanki sumakiye pişti; fakat suyu kandan eti insandandı. Suratlarından turşu hazır oldu (ekşilik sadır oldu). Safralardan acılı aş döküldü. Yiğitler, savaşı helva gibi görürler; korkaklar ise ciğerlerini yakarlar. Et ve kandan o kadar aşlar pişer ki hangi kişi ondan tattıysa candan doydu. O yemeği (aş) herkes yiyip bitirmedi. Akbaba, yılan ve karınca da ondan azımlandı. Süngü ve ok, kuş ve hayvana azık taksim eder yani hayra hizmet eder. Meydanın ortası, gül renkli (kırmızı) şarap ile dolup kelleler kadeh gibi devretmişti.] (Çağlar, 2019).

Aş-ı Sumak آش سماق (Günümüz İran):

Malzemeler:

Baklagiller (nohut, kırmızı barbunya fasulyesi, barbunya, mercimek), sebze (ıspanak, yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, pazı), kurut, kızartılmış soğan, kızartılmış nane, kızartılmış sarımsak, yağ, tuz, biber, sumak ekşisi, şeker

Tarif:

Bu aşta kullanılan sumak, bildiğimiz toz sumak değil. Aş yemeğinde kullanılan sumak, salkım halinde olan sumak bitkisidir. Bu aşın yapılışı, sâde aş gibidir. Ancak çeşnisi olarak sumak ekşisi ile şeker kullanılır. Sumak ekşisi yapımı için 300 gram aşlık sumağı bir litre suyla orta ateşte kaynatılıp bez torbaya konularak özü çıkartılır (Daryabandari, 2005).

Ekşili Çorba (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Kahramanmaraş yöresindendir:

Malzemeler:

Döğme, mercimek, haşlanmış nohut, kuru soğan, sarımsak, yağ, kuru nane, tuz, ekşi ahıdı (sumak), sebze çeşitlerinden biri (semizotu, patlıcan ya da pancar sapı).

Tarif:

Döğme akşamdan ıslatılır, haşlanır, mercimekle ve nohutla birlikte pişirilir. Çorbada kullanılacak sebze çeşitlerinden biri (semizotu, patlıcan ya da pancar sapı olabilir) yıkanır, ayıklanır ve doğranır et suyu ya da çorbalık didiklenmiş etle çorbanın kıvamı verilir. Tavada ince doğranmış kuru soğan yağda pembeleştirilir. Salça, nane ve pul biberle sos hazırlanır. Kıvam ve lezzet vericiler, özellikle sumak (ekşi ahıdı) ve tuz ayarlaması özenle yapılır. Çorbaya sos eklenir ve servise sunulur. Çorba Maraş keçi peyniri ya da keçi peyniri ile yapılan fırın böreğiyle birlikte yenilir (Yılmazoğlu, 2014; www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2022).

3. Sek-Bâ/ Sirke Aşı سکبا (Divan-i Et‘ime)

Sek, sirke ve Bâ, aş anlıma gelir. Sirke, et, bulgur ve kuru meyve ile pişirilen bir aştır. Buğdaydan bulgur yapıp sirkede ıslatıp kuruturlar (Dihhodâ, 1999). Divan-i Etime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

یکی بهر سکبا ز نان روزه بست چو نان خورده شد دیگ سکبا شکست

*“Biri sirke aşı niyetiyle ekmek orucu yaptı, ekmek yemeye
başladığında ise sirke aşının kazanı kırıldı.”*

Sikbac (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, yaş kişniş, tuz, tarçın, kuru kişniş, beyaz soğan, pırasa, havuç veya patlıcan, sirke, pekmez veya bal, safran, badem, hünnap, kuru üzüm ve kuru incir, gül suyu.

Tarif:

Kemiksiz et âdete uygun şekilde kesilir, taş çömleğe konur, üzerine gerektiği kadar sıcak su eklenir; iyi tuz bir tutam yaş kişniş ve biraz tarçın serpilir, kaynatılır, köpüğü alındıktan sonra içindeki yaş kişniş çıkarılır. Daha sonra biraz kuru kişniş eklenir. Üzerine beyaz soğan, pırasa, havuç doğranır ve çömleğe konur. Eğer havuç yoksa patlıcanın kabuğu soyulup dörde bölündükten sonra tuzlu suda acısı çıkıncaya kadar kaynatılmasını ve süzülüp kullanması da mümkündür. Havuç yerine çömleğe bırakılır. Pişmeye yaklaşıncı sirkeyi pekmezle veya balla karşılaştırılır; biraz ekşice olmasına özen gösterilir. Sıkbadca bal yerine daha çok pekmez tercih edilir. Bu karışım etin üzerine dökülür ve pişene kadar kaynatılır. Piştikten sonra biraz safran yemeğin suyuyla birlikte ezilir ve çömleğe dökülür. Üzerine kabuğu çıkmış ve iki parçaya ayrılmış badem, hünnap, kuru üzüm ve kuru incir bırakılır. Ocaktan indirilir, çömleğin etrafı silinir, üzerine biraz gül suyu serpilir, ağzı kapatılıp kor üstünde kıvama gelinceye kadar dinlenmeye bırakılır, sonra yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

15. yüzyılda Abdî isimli bir şair tarafından yazılan Câmasb-nâme’de Türklere has olan zengin bir sofrâ kültürü, şölen ve düğünler ayrıntılı bir şekilde tasvir edilmektedir. Öyle ki, Câmasb-nâme’de yemeklere şu beyitlerle rastlanmaktadır (Kolay, Bozkurt, Turan, Arabacı, 2001).

*“Herse vü keşkek erişte sîkbâc
Kalye vü tolu siniler tutamac*

*Kalye pirünç ü boranı müstevâ
Bir çanağı on kişi ancak sava*

*Geldi muhmûrlar içün sirkelü baş
Nâr rengi turşılar hem ekşi aş “*

***Pekmezli Sirke Aşı* آش سرکه شیرہ (Günümüz İran):**

Malzemeler:

Et suyu, soğan, kuru kayısı, kuru erik, nohut, sirke, üzüm pekmezi, köfte (top şekilde yuvarlanmış et karşımı), erişte, sebze (yaprak soğanı- maydanoz), tuz, yağ.

Tarif:

Öncelikle kuru kayısı ve eriği suda ıslatıyoruz. Doğranmış soğanları yağda kızartıp ıslatılmış erik, et suyu ve köfteleri ekliyoruz. Erikli karışım piştikten sonra pişmiş nohut, ıslatılmış kuru kayısı ve sebzeyi ilave ederek sıcak su ekleyip kaynamasını bekliyoruz. Erişteyi ekledikten sonra en son sirke ve pekmezi de ilave edip servis ediyoruz (www.sanazsania.ir, E.T. 2022).

Sirkeli Patlıcan Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Patlıcan, ezilmiş sarımsak, çarliston biber, domates, patates, fesleğen, karabiber, tuz, su, sirke, yumurtanın sarısı, kekik.

Tarif:

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Kararmamaları için tuzlu suda 20 dakika bekletin. Zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtın. Küp doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Küp doğradığınız biberleri ekleyip sotelemeye devam edin. Suyunu süzdüğünüz patlıcanlar, küp doğradığınız domatesler ve patatesi ekleyin. Suyunu ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Ara ara karıştırarak sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Terbiyesi için, sirke ve yumurta sarısını bir kâsede çırpın. Çorbanın suyundan bir kepçe kadar ekleyerek terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Üzerine taze kekik serperek sıcak servis yapın (www.yemek.icingerekenler.com, E.T. 2022).

4. Habeşi (Divan-i Et'ime):

Sumak aşı, nar aşı ile sirke aşının karışımıdır. Bu aş, piştikten sonra siyah renge dönüşür (İsfahanî, 1884). Divan-i Etime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

مسکین شکمی که بی مزعفر باشد همچون حبشی دلش مکدر باشد
“Zavallı o karın ki muzafarsız ola, Habeşi gibi hep mükedder
(bulanık) ola”

Narlı Şirke Aşı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, tarçın, su, kuru kişniş, kimyon, biber, mastika, soğan, nar, sirke, ceviz içi, nane, gül suyu.

Tarif:

Et âdete uygun şekilde doğranır, biraz tuz ve gerektiği kadar sıcak su eklenerek çömleğe bırakılır. Kaynatılır, kaynadıkça köpüğü alınır. Pişmeye yaklaştığında biraz dövülmüş tarçın, biraz dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, kimyon, biber, mastika ile biraz doğranmış soğan eklenir. Daha sonra siyah et ve baharatlarla köfteler yapılır. Bu köfteler çömlekteki etin üzerine dizilir. Bundan sonra nar dövülür, keskin sirkeyle ezilir, elekten süzülür ve yemeğe katılır. Bunlara ek olarak, yemeğin kıvama gelmesi ve lezzetinin artması için, kabukları soyulmuş ve ceviz içi suyla ezilerek malzemelerin üzerine konur. Çömleğe biraz da dövülmüş ceviz içi eklenir. Üzerine nane ekilir ve gül suyu serpilir, çevresi silinir, kıvama gelene kadar kor üstünde bekletilir, sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

-Günümüzde Türk mutfağında nar ve sirke ayrı ayrı aşlarda veya çorbalarda kullanılır, fakat narlı sirke aşı tüketilmemektedir.

Habeşi (Günümüz İran):

Malzemeler:

Tereyağı, soğan, et, Kırık bezelye, nar salçası, üzüm pekmezi, su, badem, erik, kuru üzümü, tuz, karabiber, kızarmış sarımsak, kızarmış nane.

Tarif:

Tereyağı, orta ateşte kızdırılır, soğanı ekleyip kavuralım. Soğanın rengi değişince eti ilave edip kavurmaya devam edelim. Kırık bezelye, nar salçası, üzüm pekmezi ve üç bardak suyu ekleyip kaynayana kadar karıştıralım. Sonra ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatalım. Üç saat pişmesini bekleyelim. Pişirme esnasında badem, erik ile kuru üzümü ekleyelim. Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra yemeğin kıvamlı hale gelmesini bekleyelim. Servis yaptığımızda üstünü kızarmış sarımsak ve kızarmış nane ile süsleyelim (Daryabandari, 2005).

5. Sipîd-bâ/ Şûrbâ/ Şûrbâc/ Şorbâ سبیدبا- شوربا (Divan-i Et'ime):

Sipîd-bâ, şûrbâ olan sade aştır. Ayrıca yoğurt aşına da denir (İsfahanî, 1884). Ayrıca Ahmed Cavid'e göre; Sipîd-bâ, mast-bâ manasındadır yani bozca aş derler. Diğer yandan Şûrbâc, kaynamış ve pişmiş et suyuna denir. Sonra onunla yapılan bilinen çorba yemeğine isim oldu (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Etime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

شوربا چند خوری دست بکند مازن که حلیم است برای دل و جان افکار

“Şorba yiyorsan ardından sakın şeker yemeyeceksin. Çünkü gönül ve vücuduna ancak Halim yemek iyi gelir”

Şorba Aşı/ Çorba Aşı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, kuyruk yağı, nohut, kuru kişniş, zencefil, biber, kimyon, tarçın, pirinç.

Tarif:

Kuyruk ufak ufak doğranır, eritilir, kıkırdağı giderilir ve üzerine âdete uygun şekilde doğranmış et bırakılır. Et kızarınca kadar kavrulur. Biraz tuz, gerektiği kadar su ve yarım avuç kabuğu çıkmış nohut, biraz dövülmüş kuru kişniş, zencefil ve biber konur. Eğer ihtiyaç

duyulursa az miktarda sıcak su katılır, biraz kaynatılır. Bundan sonra dereotu yemekten çıkarılır. Gerektiği kadar pirinç alınır. İki üç kere yıkandıktan sonra çömleğe bırakılır. Pirinç pişinceye kadar kaynatılır. Ateş söndürülür. Üzerine biraz dövülmüş kimyon ve tarçın ekilir, çevresi silinir, biraz bekletilir, ancak yemeğin bağlanmasına ve katılaşmasına izin verilmez. Çeşitli baharatlarla köfteler yapıp yemeğin üzerine dizilerek de yenilebilir (Argunşah, Çakır, 2018).

Türklerin geleneksel yiyeceklerinden birisi çorbadır. Orta Asya'dan günümüze değişerek devam eden ancak hiç vazgeçilmeyen bir yemek olan çorba en fazla çeşide 16. yüzyılda kavuşmuştur.

Bu dönemde pişirildiği tespit edilen kırka yakın çorbadan bazıları şunlardır: Tavuklu çorbalar, pirinç çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, koyun eti çorbası, içkembe çorbası, badem çorbası, koruk çorbası, tarhana çorbası, şalgam çorbası vb. Bu çorbaların çoğunun ana malzemesi tavuk suyu ve pirinçtir. Ayrıca birçoğunda et suyu kullanılır. Haşlanan kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin yağlı suları çorbalar için ayrılır ve sebze olsun, tahıllı olsun saray mutfağında çorbalar bu yağlı et sularıyla pişirilir. (Yerasimos, 2014)

Gelibolulu Âlî'ye göre 1582 Şenliği'nde kurulan meclisler öyle gönlü ferahlandıran meclislerdir ki, böyle bir meclise tuz yakışmaz diye çeşit çeşit çorbalarda tuz yerine şeker kullanıldığını söyler:

Bu bezm-i dil-güşâdur bunda şûr olmaz deyu mahzâ
Mülevven şorbalardan şeker ref' eyledi şûrı (Ağarı, 2018)

-Şorbanın ismi Türk mutfağına çorba olarak geçmiştir. Fakat şorba aşı yemeği unutulmaya yüz tutmuştur.

Şûrbâ شوربا (Günümüz İran):

Malzemeler:

Kırık bezelye, pirinç, soğan, sebze (yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, ıspanak, pazı), tuz, zerdeçal.

Tarif:

Pirinçle kırık bezelyeyi zerdeçal, soğan ve tuz ile bir litre suda orta ateşe alalım. Yarım saat geçtikten sonra sebzeyi ekleyip karıştıralım. Kazanın kapağını yarım açık bırakıp pişirelim. Arada karıştırıp gerekirse kaynar su ekleyelim.

Şûrbâ'ya yoğurt, limon suyu, turunç suyu veya sirke de eklenebilir (Daryabandari, 2005).

Farsçada şôr شور¹ 1. tuz, tuzlu, 2. bulanık, karışık" ve bā با" yemek, aş anlamındadır (<https://www.etimolojiturkce.com>, E.T. 2021). Çorba sözcüğü da Türkçeye Farsça “Şurba”dan geçmiş olan bir sözcük.

6. Nesek-bâ نسیک با (Divan-i Et'ime):

Mercimek aşına denir (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Etime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

هر که در دیگ عدس دنبه کشکک طلبد او در اندیشه گنج فکر محالی دارد

“Her kimse mercimek kazanına Halim’de kullanılan kuyruk yağını talep ederse hazineye kavuşmak yolunda imkânsız bir düşüncededir.”

Mercimek Aşı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Yağlı et, kuyruk yağı, tuz, kimyon, kuru kişniş, su, yaban pancarı, pazı, mercimek, sarımsak.

Tarif:

Yağlı et âdete uygun şekilde doğranır. Kuyruk yağında et kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine bir tutam tuz ve biraz dövülmüş kimyon, kuru kişniş eklenir. Gerektiği kadar sıcak su konularak kaynatılır. Et pişmeye yaklaştığında yaban pancarı veya pazı dörder parmak uzunluğunca kesilerek yıkanır ve çömleğe bırakılır. Yaban pancarı ve pazı tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Bu arada suya ihtiyaç duyulursa biraz sıcak su eklenir. Su tamamen kaynadığında gerektiği kadar iyice yıkanmış mercimek çömleğe katılır ve tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Yemek koyulaşmaya başladığında iyice dövülmüş sarımsak eklenir ve kevgirle karıştırılır. Kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Diğer kaynaklarda daha çok mercimek çorbası başlığıyla geçmektedir.

Adesî عدىسى (Günümüz İran):

Malzemeler:

Yeşil mercimek, tuz, soğan, sarımsak, zerdeçal, baharatlar, domates.

Tarif:

Önceltikle mercimekleri 5 saat suda ıslatalım, sonra suyunu değiştirip 10 bardak suyla birlikte tencereye alıp kaynatalım. Ardından ateşi kısıp tencereyi kapatarak mercimeklerin yumuşamasını sağlayalım. Daha sonra tuz ekleyelim. Aynı bir tavada doğranmış soğanla sarımsağı zerdeçal ve baharatlarla kavuralım. Domatesi rendeleyip soğanlı karışımla tencereye ekleyelim. Biraz kıvam alındıktan sonra servis edelim (Pourdayaeinejad, 2008).

Dal-Ades (Günümüz İran):

Malzemeler:

Kırmızı mercimek, su, zerdeçal, soğan, tuz, biber, domates, sıvı yağ.

Tarif:

Öncelikle mercimekleri 4 saat suda ıslatalım, sonra suyunu değiştirip 10 bardak suyla birlikte tencereye alıp kaynatalım. Ardından ateşi kısıp tencereyi kapatarak mercimeklerin suyla aynı hizaya geldiklerini sağlayalım. Sonra tencereyi ateşten alıp mercimekleri yumuşayana kadar iyice dövelim. Tencereyi tekrar ateşe alalım. Ayrı bir tavada doğranmış soğanla zerdeçalı kavuralım. Domatesi rendeleyip tencereye ekleyelim. Son olarak da tuz, biber ve soğan karışımını ilave edelim (Pourdaryaeinejad, 2008).

Yeşil Mercimek Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Et suyu, yeşil mercimek, soğan, tereyağı, tuz/ Terbiyesi için: yumurta sarısı veya yumurta, limon suyu, çorba suyu/ Garnitür için: Yumurta, un, tereyağı, kaşığı tuz

Çorba Tarifi:

Mercimek en az 8 saat öncesi ıslatılır. Islatılan mercimek haşlanır. Tencerede yağ yakmadan eritilir. Brunoise doğranmış soğan eklenerek pembeleşmeden kavrulur. Mercimekler ve et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır. Bu arada ayrı bir kâse de terbiye malzemeleri iyice karıştırılır. Ortalama 10 dakika kaynatıldıktan sonra terbiyesi eklenir. Kaynatılmadan ateşten alınır.

Garnitür Tarifi:

Un, yumurta ve tuz, su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Nemli bez altında 10 dakika dinlendirilir. Uzun çubuklar halinde yuvarlanarak nohuttan daha küçük parçalar kesilir. Tereyağında kızartıldıktan sonra yağıyla birlikte servis yapılır (Çorbalar, 2011).

Ezogelin Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Kırmızı mercimek, pirinç, ince bulgur, et suyu, kuru soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, kekik, nane, karabiber, kimyon, limon, tuz.

Tarif:

Ayıklanarak, yıkanmış kırmızı mercimek et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır. Kaynamaya başlayınca bulgur ve pirinç ilave edilir. Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırılarak pişirilir. Soğan ve sarımsak çok ince (brunoise veya julienne) doğranır. Aynı bir tencerede yağla soğan hafifçe pembeleştirilir. Domates salçası, sarımsak ve arzu edilirse acı biber salçası eklenir. Yakmadan kısa süre pişirilerek, mercimek, pirinç, bulgur karışımına eklenir. Hepsini birlikte çorba yeterince kıvam kazanıncaya kadar pişirmeye devam edilir. Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave edilerek ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır (Çorbalar, 2011).

7. Etriye/ Rişte Aşı عطرية- آش رشته (Divan-i Et'ime):

Erişte. Şehriye ve erişte aşına da derler ki hamuru kesip ince ince iplik gibi edip pişirirler. Mengür (mangır) çorbası ve kulak çorbasına da denir (Kahraman, Işın, 2006).

Erişte Aşı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Yağlı et, su, tarçın, tuz, nohut, kırık mercimek, erişte.

Tarif:

Yağlı et âdete uygun şekilde parça parça doğranır ve çömleğe bırakılır. Üzerine gerektiği kadar sıcak su eklenerek kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra biraz tarçın, bir tutam tuz, bir avuç kabuğu çıkmış ve parçalanmış nohut ve nohudun yarısı kadar kırık mercimek eklenir. Et ve malzemeler tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Eğer gerek duyulursa biraz daha sıcak su eklenir. Su tamamen kaynadıktan sonra üzerine dilendiği kadar kesilmiş erişte eklenir. Erişteler tamamen pişince ateş söndürülür.

Kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

16. yüzyıla ait bir yemek listesinde, çorba yapımında kestane, kendene (boz ot, marrubium vurlgare), havuç, maydanoz, koruk, oğul otu, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu, berberis vulgaris), limon, nar ekşisi, summak, nane, yumurta, rişte (erişte), badem ve şalgamın da kullanıldığı ve neredeyse her birinden ayrı çorbalar yapıldığı görülüyor (Bilgin, 2002).

Aş-ı Rişte آش رشته (Günümüz İran):

Malzemeler:

Baklagiller (nohut, kırmızı barbunya fasulyesi, barbunya, mercimek), sebze (ıspanak, yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, pazı), kurut, kızartılmış soğan, kızartılmış nane, kızartılmış sarımsak, yağ, tuz, biber.

Tarif:

Baklagilleri iki litre su ile kazana alıp ateşte kaynatalım. Sonra ateşi kısıp kazanın kapağını kapatalım. İki saat pişirmeye bırakalım. Bu arada zerdeçal, tuz ve biberi de ekleyelim. Baklagiller piştikten sonra sebzeyi ekleyip 10-12 dakika pişirelim. Ardından ateşi açıp erişteleri yavaş yavaş ilave edelim. Erişteler yumuşayınca biraz karıştıralım. Sonraki adımda unu bir bardak soğuk suyla çırparak aşın içine ekleyelim. Ateşi kısıp yaklaşık yarım saat koyulaşmasını bekleyelim. Çok koyu olursa biraz sıcak su ekleyerek kıvamını kurtarabiliriz. Kâselere alıp bir kaşık kurut, kızartılmış soğan, kızartılmış nane ve kızartılmış sarımsakla süsleyelim (Daryabandari, 2005).

Erişte Çorbası (Günümüz Türkiye):

Bu yemek Adıyaman- Hevırbırk yöresine aittir:

Malzemeler:

Mercimek, nohut, soğan, un, yağ, tuz, salça, su.

Tarif:

Yufka açıldıktan sonra küçük küçük karelere bölünür. Bir tencerede nohut ve mercimek pişinceye kadar kaynatılır. Nohut ve mercimek piştikten sonra hazırlanan küçük yufka parçaları bu karışımın içine atılır. Bir iki dakika daha kaynadıktan sonra indirilir. Yağ tavasına bir adet soğan doğranarak yağda kavrulur, bir yemek kaşığı salça eklenerek karıştırılıp (isteğe göre kuru nane de eklenir) yemeğin üzerine dökülerek servis edilir (Öncü, 2016).

8. Paça (Divan-i Et'ime):

Koyun, inek vb. hayvanların ayağı. Koyun paçasından yapılan yemeğe de denir (Farhang-e Moe'in, 1972). Divan-i Etime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

آنکه بدرّ پاچه پخته اوست بر ما رستم دستان

“Pişmiş paçayı yırtan, bizim için Rüstem-i Destandır.

Paça Aşı (Osmanlı Tarifi):

Paça, koyun, keçi, dana gibi hayvanların kesilmiş ayağıdır. Paça aşı ise, temizlenmiş toklu ayaklarının içine nohut ve çeşitli baharatlar konularak akşamdan sabaha kadar pişirilen bir yemektir

Malzemeler:

Paça, su, nohut, tuz, mastika, kuru kişniş, kimyon, tarçın.

Tarif:

Toklunun paçaları temizlenir. Yıkanır ve çömleğe bırakılır. Paçaların çömleği içinde batacağı kadar su eklenir. İki kat daha su eklenir. Üzerine yarım avuç parçalanmış nohut,

gerektiği kadar tuz ile dövölmüş mastika, kuru kişniş, kimyon ve biraz dövölmüş tarçın bırakılarak ağız kapatılır. Akşamdan sabaha kadar tandırda bekletilir. Daha sonra çıkarılarak yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

15, 16 ve 17. yüzyıllara ait mutfak defterlerinde çok sayıda sakatat kaydı yer almaktadır. Meselâ 1554'teki koyun paçası (paça-i ganem), sığır işkembesi (şikem-i gâv), şîrdân (ikinci mide) ve koyun kellesi (ser-i ganem) alımları için. Arşiv belgelerinde, kesilen koyunlardan elde edilen ve şehir kasaplarından alınan kelle, paça ve işkembeden çorba yapıldığını düşünmek yanlış olmaz (Barkan, 1979).

Helîse Aşı/ Paça Aşı آش حلیصه، آش پاچه (Günümüz İran):

Malzemeler:

Buğday, nohut, su, tuz, soğan, buğday, paça.

Tarif:

Öncelikle bir akşam önceden buğdayla nohudu ıslatalım. Islatılmış baklagilleri suyla birlikte tencereye alalım. Ayrı bir tavada tuzla soğanı kavuralım. Buğday iyice piştiğinde paçayı pişirip kemiklerini çıkartarak tencereye ekleyelim. Kıvam almasını sağlayarak servis yapalım (www.sataviz.ir, E.T., 2022).

Paça Çorbası (Paçik- Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki yemek tarifi Afyonkarahisar Yöresine aittir:

Malzemeler:

Paça eti (sığır, kuzu eti veya dil parçası), süzme yoğurt, sarımsak, teryağı, Afyon ekmeği, tuz.

Tarif:

Paçık (paça eti), düdüklü tencerede üzerini örtecek kadar su ve tuz ilavesiyle iki saat pişirilir. Pişen etlerin kemikleri temizlenir. Afyon ekmeği, küp şeker büyüklüğünde kesilerek servis tabağına döşenir. Ekmekler üzerine paçanın suyu ve eti gezdirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Arzuya göre kızdırılmış tereyağı dökülebilir (Et ve Sakatat Yemekleri, 2011).

9. Mebar (Mumbar, Bumbar) / Suhtu/ Kipa/ Şirdan
(Divan-i Et'ime): مبار- مومبار- سختو- کپیا- شیردان

Mebar, içine harç konulan koyun bağırsağıdır. Diğer adı da mumbar dolmasıdır. Ayrıca membar dolmasına Suhtu da denir (Kahraman, Işın, 2006). Yani Suhtu, doldurulmuş hayvan bağırsağıdır.

Mumbar (usayb), suhtu ve sakatat da Mebar'ın çeşitlerindendir. Kipa, nohut, pirinç, soğan ve biraz kıymayla doldurulan işkembe (şîrdan)dir. Kedek (şirdan dolması), doldurulmuş işkembe parçaları yani küçük kipadır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

عَدَس و باقلی و سیر و پیاز و زیتون در پیش نان چراک است و مقبل و مومبار
گیپاپزان سحر که در دگه وا کنند آیا بود که گوشه چشمی به ما کنند؟

“Mercimek, bakla, sarımsak, soğan ve zeytin ekmek, Mukbil ve Mumbar'ın yanında çıkarak sayılır. Sahurda Gipa pişenler dükkânı açınca acaba bize de göz ucundan bakarlar mı?”

Bumbar/ Bacı/ Şirden/ Soktu/ Suhtûriyye (Osmanlı Tarifi):

Suhturiye, suhtu kelimesinden Arapçalaştırılmıştır, suhtu küçük ve büyük baş hayvanların kalın bağırsaklarına denir. Farsça adı kipadır, Türkler ona baci, şirden ve minber derler.

Büyük ve küçük baş hayvanların kalın bağırsağının doldurulmasıyla yapılan yemeğe, Kipa aşı, suhtu veya suhturuye denir.

Malzemeler: Koyun bumbarı, turunç yaprağı, sıcak su, safran, gül suyu, et, acı baharatlar, pirinç, nohut, tuz, tarçın, kuru kişniş, kimyon, mastika, biber, zencefil, tavuk

Tarif: Koyunun bumbarı yıkanır. Sıcak suda haşlanıp kazınır. İkinci kez sıcak su ve sabunla yıkanır. Üçüncü kez turunç yaprağı ve sıcak suyla bir daha yıkandıktan sonra bir defa da tuzlu suyla temizlenir ve biraz safran gül suyuyla ezilerek bağırsakların için ve dışı bu karışımla boyanır. Bir kenarda bekletilir. Bundan sonra et ufak ufak doğranır. Ayrıca siyah et de satırla kıyılır, havanda dövülür. Bu etten acı baharatlarla fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Tamamen haşlandıktan sonra sudan çıkarılır ve daha önce doğranan etlerle karıştırılır. Daha sonra etin ve köftelerin dörtte biri kadar pirinç ve dörtte biri kadar kabuğu çıkmış parçalanmış nohut alınır. İki üç kere yıkandıktan sonra et ve köftelerle karıştırılır. Üzerine gerektiği kadar tuz, biraz ufak doğranmış tarçın ile iyice dövülmüş kuru kişniş, kimyon, mastika, biber, tarçın ve zencefil edilir. Eğer yemeğin içinde tavuk isteniyorsa, semiz tavuk eklemelerinden ayrılır, parçalanır, safranla boyandıktan sonra malzemeye karıştırılabilir. Bu şekilde malzemeler hazırlandıktan sonra yıkanmış bağırsakların içine doldurulur. Üzerine gerektiği kadar su eklenip ağızları keten iplikle bağlanır veya kuru söğüt ağacından şişler yapılır, onlarla bağlanır, çömleğe konur, üzerine gereğince tuz ve baharatlar konur, bağırsaklar içinde batana kadar safranla boyanmış su konur. Biraz da doğranmış semiz et eklenir ve kaynatılır. Kaynarken suya ihtiyaç duyulursa konulabilir. Bu şekilde ağız kapatılır tandıra yerleştirilir. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Eğer kipa yemeği bağırsaksız pişirilmek istenirse bahsedilen malzeme boğazı ve ağız dar olan bir çömleğe konur malzemenin dört parmak üstüne çıkacak kadar su eklenir, sonra ağız kapanır, sabaha kadar tandırda bekletilir, sonra çıkarılır, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca Mutfak defterlerinde, paça, kelle, mumbar, şîrdân (mide) gibi birçok sakatatın kayıtları mevcuttur.

Gipa-yı Guşt (Et kipası) گپیای گوشت (Günümüz İran):

Malzemeler:

Yağ, soğan, kereviz, et, baharatlar, tuz, biber, safran, sıcak su, pirinç, kırık bezelye, kemik suyu, karanfil, tarçın, soğan, havuç, nohut, tarçın.

Tarif:

Tencerede biraz yağ ısıtıp doğranmış soğanla kerevizi kavuralım. Rengi değişince eti ekleyelim birkaç dakika kızartalım. Baharatlar, tuz ile biberi ekleyerek kavuralım. Sonra ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Pirinç ve kırık bezelyeyi bir tencereye alalım. Safranı sıcak suda eritem. Pirince ilave ederek karıştıralım. İşkembeyi bir kese şeklinde dikelim. Et, pirinç ile kırık bezelye karışımlarını karıştırıp kesenin içini dolduralım. İki, üç bardak kemik suyu ilave ederek keseyi dikerek kapatalım. Gipa kesesi şişmesin diye birkaç yerinde delikler oluşturalım. Ateşte üç litre suyu, tuzu, karanfili, tarçını, soğanı, havucu ile nohudu kaynatalım. Su üstünü tamamen kaplayacak şekilde Gipayı içine koyalım. Kaynadıktan sonra ateşi kısıalım. Kazanın kapağını kapatıp işkembeyi dört saat pişirelim. Gerekirse tekrar kaynar su ekleyelim. Piştiğinde kaba koyup ipini çekelim. Sonra makasla keselim. Gipanın suyunu süzüp kâseye alalım. Üzerine biraz tarçın serpelim (Daryabandari, 2005).

Bumbar Dolması (Mumbar dolması- Günümüz Türkiye):

Bu yemek Tokat Yöresinde yapılmaktadır;

Malzemeler:

Koyun bağırsağı, ince bulgur, soğan, dereotu, sivri biber, domates, karaciğer, akciğer, reyhan, kimyon, katı yağ (margarin), karabiber, tuz.

Tarif:

Bağırsağı yıkanıp süzdürünüz. Bir oklava yardımı ile içini dışa çevirip iç yüzeyini yıkayınız. Oklava yardımı ile yeniden çevirerek eski durumuna getirip bir süzgeçe çıkarınız. 1 su bardağı ılık su ile bulguru ıslatıp bulgur şişinceye kadar bekletiniz. Soğanı ve dereotunu brunoise doğrayınız. Biberlerin saplarını ve tohumlarını temizledikten sonra vichy usulü doğrayınız. Domatesleri mire poix usulü doğrayınız. Ciğerleri paysanne usulü doğrayınız. Bulguru, soğan, sivribiber, domates, ciğer ve baharatlarla karıştırarak harcı hazırlayınız. Bağırsağı elinize alıp açılmaması için ucunu bükünüz. Büküğünüz ucu içeri doğru bastırınız. Harcı koyup, içeriye doğru iterek hem doldurunuz hem de içini dışa çeviriniz. Böylece bağırsağın yağlı kısmı içe dönmüş ve harçla doldurulmuş olacaktır. Öteki bağırsakları da aynı yöntemle hazırlayınız. Yağı, bir tencerede eritiniz. Su ve tuz ilave edip bir taşım kaynatınız. o Bağırsakları iğne ile birkaç yerinden delerek kaynar suya atınız. Ateşi kısınız, kapağını kapatarak yaklaşık 30- 40 dakika pişmeye bırakınız. Ateşten alıp sıcak olarak servis yapınız (Et ve Sakatat Yemekleri, 2011).

Şirden Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Dana şirdeni (temizlenmiş), kavrulmuş un, su, tane karabiber, tuz / Sosu için: 1 çay bardağı sirke, yeterince tuz, diş dövülmüş sarımsak.

Tarif:

Öncellikle sosu için derin bir kâseye tüm malzemeyi koyup karıştırın. Düdüklü tencerenize suyu, işkembeyi, biraz tane karabiberi ve tuzu koyup kısık ateşte 30 dakika pişirin, altını kapatın, kapağı açmaya hazır olunca şirdeni çatalla çıkarıp tahta üzerinde ufak kuş başı şeklinde kesin. Daha sonra yine haşladığınız suyun içerisine atın. Kısık ateşte ununu karıştırma karıştırma ilave edin. Biraz kaynadıktan sonra altını kapatın. Çorbayı servis yaparken üzerine pul biberli yağ gezdirin. Sofraya sirkeli sosunu da koyup çorbayı içenlerin istedikleri kadar almalarını sağlayın (Tatlı, 2015).

10. Mukil/ Mukil-bâ/ Aşura مقيل- مقيلبا- عشورا (Divan-i Et'ime)

Çeşitli baklagillerin aşına mukil-bâ veya aşura denir. Buğday, arpa, nohut, mercimek, maş, fasulye ile pişirilen “Şule- Kalemkâr Aşı” veya “Heftdâne” aşıdır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

مخمور مقیلای دوشم ساقی به من آر جام بورک

“Dün akşamki Mukil-bâ’ya baygınım. Ey Sakî! Bana Börek
kadehi getir”

Aşura aşına denir, heftdâne de derler. Özellikleri bildiğimiz gibi olduğundan yazıldı. (Kahraman, Işın, 2006).

Mukil-bâ, aşuranın (heftdâne) yedi kuruyemiş taneleriyle yapılan bir aş türüdür. Köftelik eti, koyun bağırsağı, kuyruk, soğan, buğday, pirinç, nohut, mercimek, fasulye, bakla, beyaz şalgam, pazı, yaprak soğanı, sarı havuç içeren bir aştır. Kimi Aşura gününde pişirildiğini söyler (Dihhodâ, 1999).

Mukliye Aşı (Osmanlı Tarifi):

Mukîl, Aşura denilen taamdır (Lugat-i Remzi). Şirvanî’nin yemek kitabında Mukliye Aşı için geçen tarif pirinç pilavındaki tarif gibi anlatılmıştır:

Tarif:

Bunun tarifi de aynen pirinç pilavındaki gibidir. Ancak bu yemeğin yarısı mercimek, Hint baklası ve kabuğu çıkmış nohuttur. Geri kalan malzemeler ve yapılışı pirinç pilavıyla aynıdır (Argunşah, Çakır, 2018). Pirinç pilavı için yazılan tarife göre, Mukliye Aşı’nın tarifini aşağıdaki gibi tahmin edilmektedir:

Malzemeler:

Kuyruk, et, tuz, kuru kişniş, sıcak su, mercimek, Hint Baklası, kabuğu çıkmış nohut, kuru kişniş, pirinç, kimyon, tarçın, mastika, safran.

Tahmini Tarif:

Kuyruk ufak ufak doğranır ve eritilir, kıkırdağı giderilir. Üzerine âdete uygun şekilde doğranmış et konur ve et kızarıp tamamen pişinceye kadar kavurulur. Üzerine biraz tuz ve biraz dövülmüş kuru kişniş bırakılır. Yeteri kadar sıcak su eklenerek kaynatılır ve köpüğü alınır. Pişmeye yaklaştığında ve suyu azaldığında mercimek, Hint baklası, kabuğu çıkmış nohut, dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, kimyon, tarçın, mastika ve gerek duyulursa tuz eklenir. Et tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Sonra üzerine mevcut baharatlardan ekilir. Bu işlem bittikten sonra ayrı bir çömleğe üç buçuk ölçek su konur, kuyruk yağı, biraz dövülmüş tarçın, mastika eklenerek kaynatılır. Su kaynayınca bir ölçek iyice yıkanmış pirinç safranla boyandıktan sonra çömleğe konur, karıştırılmadan ağzı kapatılır. Pirinç biraz pişince ve suyu biraz kaynayınca daha önce çömlükten çıkarılmış olan et karışımı pirincin üzerine konur. Hava almayacak şekilde ağzı iyice kapatılır. Dışarıdan hava girmemesi için üstüne iki kat bez örtülür, ateşi çekilir, kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletilir, sonra indirilir, yenir, içine safran konulmasa da olur.

Mukil veya Mukliye aşı ile ilgili 15. Yüzyıldaki diğer kaynaklarda geçmemektedir. Fakat aşure ile ilgili Divanü Lügat-it Türk'te bilgiler yer almaktadır. Ayrıca Mevlevilerde 15. yüzyıldan beri aşure geleneği devam eder. Aslında Mevlevîler arasında aşure pişirmek Mevlâna Celaleddin zamanında bulunmamaktadır. Fakat sonraları 15. yüzyılda Divani Mehmed Çelebi dergâhında, kendisine İran'da Meşhed şehrinde İmam Rıza dergâhında hediye edilen bir kazanda aşure yapıldığı ifade edilmektedir. Aynı şekilde Caferâbâd'da Yusuf Sineçak'ın ölüm sene-i devriyesinde toplanan Mevlevîlerin de aşure yedikleri belirtilmektedir (Esen Algar, 1989: 23).

Şule- Kalemkâr Aşı آش شله قلمکار (Günümüz İran):

Malzemeler:

Kemikli et, soğan, maş, mercimek, nohut, barbunya, kırmızı barbunya fasulyesi, börülce, pirinç, sebzeler (yaprak soğanı, maydanoz, tarhun, baklakekik), kuru nane, kırmızıbiber, zerdeçal, yağ, tuz, biber.

Tarif:

Tüm baklagilleri büyük bir kazanda kaynatalım. Sonra ateşi kısıp kapağını kapatıp iki saat pişirelim. Pişirirken tuz ekleyelim. Eti soğan, biber, zerdeçal ve biraz tuz ile birlikte orta ateşte üç saat pişirelim. Bu arada pirinci yıkayıp üç bardak kaynar suyla ete ekleyelim. Et piştikten sonra kemiklerini çıkartıp et döveceği ile dövelim. Pişmiş baklagillerin büyük bir kısmını ve pirinci kevgirle sudan alıp boş bir kazana dökelim. Sonra hepsini iyice dövelim. Bu sırada sebzeyi kalan baklagillere ekleyip orta ateşte karıştıralım. Tuz ve biberi ilave edelim. Aş çok koyu olmuşsa biraz kaynar su ekleyelim. Servis ederken kızartılmış soğan ve nane ile süsleyelim (Daryabandari, 2005).

Aşure (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Aşurelik buğday, fasulye, nohut, pirinç(istenirse), kuru üzüm, incir, kuru kayısı, doğranmış portakal kabuğu, toz şeker, ceviz veya fındık içi, gülsuyu, badem/ Süslemek İçin: Tarçın, nar tanesi, karanfil, küçük küp doğranmış portakal kabuğu, Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

Tarif:

Kuru baklagilleri ılık su kullanarak ıslatınız. Her bir gereç için ayrı tencere kullanınız. Buğday, pirinç ve portakal kabuğunu büyük bir tencere veya pişirme kazanında haşlayınız. Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alınız. Tencere kapağını taşmaması için açık bırakınız. Ara sıra dibini tutmaması ve ezilmesi için karıştırınız. İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlayınız. Ceviz, fındık, badem, fıstık gibi yemişleri iri olarak dövünüz. Üzüm ve kayısıyı ilave edip kısa bir süre kaynatınız. Şeker ide ilave edip bir süre daha kaynatınız. Gülsuyunu İstenen kıvama gelmek üzere iken ilave ediniz. Kıyılmış ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katınız. Özellikle incir erken ilave edilirse aşurenin rengini değiştirir bu nedenle inmesine yakın ekleyiniz. Aşureyi süsleyerek servise hazırlayınız. Aşure sıcakken kâselere alınız. Üzeri kaymak tutunca süsleyiniz. Tarçını fazla serperseniz tadını bozabilirsiniz miktarına dikkat ediniz. Üzerini kıyılmış ceviz, fındık, badem ile dekoratif şekilde süsleyiniz. Nar taneleri, vanilya, kuş üzümü, çam fıstığı ile isteğe bağlı olarak ilave edilebilir. Yapıldığı gün

servis edilmeyecekse süslemesi servis günü yapılmalıdır. Sıcak veya soğuk servis edilirlebilir (Tahıl Tatlıları, 2006).

11. Tutmâc تنماج (Divan-i Et‘ime):

Bir çeşit un aşı (veya sumak aşı). Divan-i Et‘ime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

وصف تنماج پر از قلیہ چہ شاید کردن کہ بہر برگ نبشته ست ہزاران اسرار

“Çok etli tutmacı anlatmaya ne gerek var. Çünkü ince hamuruyla ilgili binlerce sır vardır”

Türkçede bir çeşit aşın adıdır (Giyasü'l lügat, 1826). Ânendrac sözlüğündeki açıklamada ise; “Sumaktan yapılan bir aştır” diye geçiyor (Ânendrac, 1957). Diğer yandan Nazım-Etibba sözlüğünde; “Erişte de denilen hamurdan yapılan uzun, ince parçalar” olarak tanımlanmıştır (Nazım-Etibba, 1965).

Tutmaç (Osmanlı Dönemi):

Dört köşe kesilmiş küçük hamur parçalarından yapılan yoğurtlu çorba (www.tdk.gov.tr. E.T:2021). Tutmaç, erişte anlamındadır (Argunşah, Çakır, 2018). Türklerin tanınmış bir yemeği, tutma-aç (Bu yemek Zülkarneyn’in yaptığı azıklardandır. Şöyle yapılmıştır. Zülkarneyn karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış, Zülkarneyn’e açlıktan yakınmışlar. Ona “bizi aç tutma”demek olan “bizni tutma aç” diyerek “yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim” gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar. İş bu yemek bedeni kuvvetlendirir. Yüze kırmızılık verir. Kolaylıkla sindirilmez. Tutmaç yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra tutmaç demişler. Aslı “tutma aç”tır. “Kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye” demektir (Divanü Lügat-it Türk Cilt1. S 378). Ayıca 11. Yüzyılda kaleme alınan Divanü Lügat-it Türk’te tutmaç çorbasıyla ilgili bilgiler verilmiştir. Diğer yandan 15 ve 16. Yüzyıllarda

Osmanlı sarayında yapılan yemek çeşitleri listesinde “tutmaç” da bulunmaktadır (Bilgin, 2002).

Aş-ı Lehşek (Günümüz İran):

Malzemeler:

İspanak, yağ, soğan, zerdeçal, tuz, biber, lehşek (tutmaç hamuru), kurut, nane, safran.

Tarif:

İspanağı yıkayıp biraz suyla orta ateşte pişirip doğrayalım. Yağı orta ateşte kızartıp soğanı ekleyerek kavuralım. Sonra zerdeçal ekleyip ateşi açıp kaynatıp tuz ile biber ilave edelim. Lehşek katmanlarını doğrayarak kaynar suya ekleyip karıştıralım. Ateşi kısıp yemeğin yavaş yavaş kaynamasını bekleyelim. Sonraki adımda ıspanağı ekleyip karıştıralım. Bir daha kaynayınca birkaç taşım daha kaynatalım. Servis ederken içine kurut ekleyelim. Üzerini de kurut, kızartılmış nane ve safranla süsleyelim (Daryabandari, 2005).

Tutmaç Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Un, yumurta, ezilmiş süzme yoğurt, kızartılmış kaymak yağı, tuz, su.

Tarif:

Un, yumurta ve bir fiske tuz karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Oluşturulan hamurdan küçük bezeler alınarak yufka açılır. Açılan yufkaların aralarına un serpilerek üst üste konulur. Yufkaların hepsi önce ince uzun şeritler, sonra da minik kareler halinde kesilir ve kurutulur. Kurutulan tutmaçlar bir eleğe konularak unları elenir.

Tutmaçlar tencerede kaynamakta olan tuzlu suyun içine salınır. Piştikten sonra ocaktan alınıp ılıklaşınca önceden hazırlanmış yoğurtla yoğurtlanır. Üzerine kızartılmış kaymak yağı gezdirilerek servise sunulur (Isparta Mutfağı, 2014).

Tutmaç Aşı ile ilgili başka tariflerde bulunmaktadır. Örneğin aşağıdaki tarif Çorum yöresindendir;

Malzemeler:

Çorbalık hamur, yeşil mercimek, tereyağı, nane, sarımsak, yoğurt.

Tarif:

Erişte hamuru bir buçuk-iki milimetre kalınlığında, dört-beş milimetre ebatlarında kare olarak kesilir ve kurutulur. Bu erişteye Çorum yöresinde “çorbalık hamur” denilmektedir. Yeşil mercimek pişmeye yakinken çorbalık hamur ilave edilir. Ayrılan hamur parçalarından bir bölümü tereyağında pembeleşene kadar nane ile beraber kızartılır ve çorbaya ilave edilir. Aynı bir kapta sarımsaklı yoğurt ile beraber servis edilir (Gürsel, 2005).

“Benekli Çorba”: Yeşil mercimek, kurutulmuş hamur (kare çorbalık hamur), sarımsak, yoğurt, kırmızıbiber, nane, sıvıyağ, tuz, karabiber (Şentarlı, Gülsoy, Yıldırım, Türkili, 1998). “Hamurlu Yeşil Mercimek Çorbası”: Yeşil mercimek, soğan, tereyağı, kıyma, domates salçası, tuz. Hamuru için: Un, yumurta, tuz. Sos için: tereyağı, kırmızı toz biber (Lezzet Dergisi, 2001). “Tutmaç Aşı”: Yeşil mercimek, un, tuz, et suyu, sarımsaklı yoğurt, tereyağı veya sadeyağ, nane (Menşure Solak, 2016).

12. Pirinç/ Pilav پلو- برنج (Divan-i Et‘ime):

Divan-ı Bushak’ta pirinçten pilavı kastetmektedir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

هر برنجی که درو کبک و کبوتر باشد روغن کنجد و سیر و کزرش باید کرد

“Her pirinç (pilav) ki içinde keklik ve güvercin vardır, ona susam yağı,
sarımsak ve havuç eklenmelidir”

Pirinç Pilavı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Kuyruk, et, tuz, kuru kişniş, sıcak su, kuru kişniş, pirinç, kimyon, tarçın, mastika, safran.

Tarif:

Kuyruk ufak ufak doğranır ve eritilir, kıkırdağı giderilir. Üzerine âdete uygun şekilde doğranmış et konur ve et kızarıp tamamen pişinceye kadar kavurulur. Üzerine biraz tuz ve biraz dövülmüş kuru kişniş bırakılır. Yeteri kadar sıcak su eklenerek kaynatılır ve köpüğü alınır. Pişmeye yaklaştığında ve suyu azaldığında biraz dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, kimyon, tarçın, mastika ve gerek duyulursa tuz eklenir. Et tamamen pişinceye ve suyunu çekinceye kadar kaynatılır. Bundan sonra pişen et çömlekten çıkarılır ve üzerine mevcut baharatlardan ekilir. Etin üç katı kadar taze kuyruk ufak ufak doğranır, çömlekte eritilir, kıkırdağı giderilir. Bu işlem bittikten sonra ayrı bir çömleğe üç buçuk ölçek su konur, kuyruk yağı, biraz dövülmüş tarçın, mastika eklenerek kaynatılır. Su kaynayınca bir ölçek iyice yıkanmış pirinç safranla boyandıktan sonra çömleğe konur, karıştırılmadan ağzı kapatılır. Pirinç biraz pişince ve suyu biraz kaynayınca daha önce çömlekten çıkarılmış olan et pirincin üzerine konur. Hava almayacak şekilde ağzı iyice kapatılır. Dışarıdan hava girmemesi için üstüne iki kat bez örtülür, ateşi çekilir, kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletilir, sonra indirilir, yenir, içine safran konulmasa da olur (Argunşah, Çakır, 2018).

Kaynaklara göre pirincin undan daha ucuz olması en azından 15. yüzyıl sonlarından itibaren pirincin bir halk yiyeceği hâline geldiğini göstermektedir. Mutfak defterlerinde dâne ya da dâne-i pirinç olarak geçen pirinç pilavı, sarayda sade olarak yendiği gibi, üzerine kızartılmış, çevrilmiş veya haşlanmış etler katıldığı da olurdu (Bilgin 2002).

Çelov/ Çilav چلو (Günümüz İran):

Malzemeler:

Pirinç, tuz, su, yağ.

Yaklaşık 8-10 saat önceden pirinci tuzlu suda bekletelim. Pişirmek istediğimizde üstündeki suyu boşaltalım. Pirinci tencerede olan kaynar suya ilave edip 10- 14 dakika pişirip süzelim. Süzölmüş pirinci ısıtılmış yağ içeren tencereye alıp piramit haline getirelim. Sonra buharı kolayca çıksın diye kevgir sapının ucuyla birkaç delik oluşturalım. Tencerenin kapağını kapatıp pirincin buharı çıkana kadar yüksek ateşte turalım.

Tereyağı sıvı yağla birlikte orta ateşte ısıtıp pirincin üzerine dökelim. Demlenmiş safranı da bir köşesine ekleyip sonunda ayırtalım. Çelovu tabağa alarak safranlı kısımla süsleyelim (Minaie, 2020).

Sebzeli Pilav سیبزی پلو (Günümüz İran):

Malzemeler:

Pirinç, doğranmış sebze (yaprak soğanı, maydanoz, kişniş, dereotu), tuz, çemen otu, marul yaprağı, tereyağı, dövölmüş safran, sıvı yağ.

Tarif:

Pirinç 8-10 saat önceden tuzlu suda bekletelim. Pişirmek istediğimizde üstündeki suyu boşaltalım. Doğranmış sebzeyi kaba alıp tuz ekleyelim. Çemen otu, taze sarımsak yaprağı ile sarımsağı küçük küçük doğrayıp sebzeye ekleyerek karıştıralım. Pirinci kaynar suya ekleyip 10-14 dakika yüksek ateşe alalım. Pişmesinin sonlarında sebze karışımını tencereye ilave edelim. Sebzeyi iyice pirinç ile karıştırıp süzelim. Tencerede sıvıyağı ısıtıp dibinde marul yapraklarını kabarık yüzünden dizelim. Önüne pirinçle sebzeyi döküp kapağını kapatalım. Diğer yandan tereyağı ile sıvıyağı bir tavada ısıtıp pilavın buharı çıkınca üzerine ekleyelim. Demlenmiş safran suyunu da pilavın bir köşesine dökelim. Kapağını kapatıp ateşi kısıalım. Demlendikten sonra kaba alıp safranlı pilavla süsleyelim (Minaie, 2020).

Pirinç Pilavı (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Pirinç, tereyağı, sıvı yağ, küp şeker, limon suyu, sıcak su, tuz.

Tarif:

Öncelikle pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletip, bol su ile nişastası akıncaya kadar yıkayalım. Diğer yandan tencereye sıvı yağ ve tereyağı alıp, eritem. Sonra güzelce yıkayıp süzdüğümüz pirinci tencereye alalım ve üzerine tuzunu atıp, 3-5 dakika kavuralım. En son 3 bardak sıcak suyu ekleyip, içine 1 tane küp şeker ve 3-4 damla limon damlatıp, kapağını kapatalım. Kaynayınca ocağın altını kısıalım ve suyunu çekinceye kadar pişirelim. Üzerine temiz bir bez örtüp, dinlendirelim. Enfes, tane tane pirinç pilavımız hazır (www.nefisyemektarifleri.com, E.T. 2021).

Sebzeli Pilav (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Pirinç, zeytinyağı, havuç, haşlanmış bezelye, su, tuz

Tarif:

Pirinci yıkayıp, suyunu süzün. Tencereye) bir çorba kaşığı zeytinyağını alın. Pirinçleri ekleyip, 1-2 dakika çevirin. Küp küp doğranmış havuç ile bezelyeyi ve 3 su bardağı suyu ekleyin. Tuzunu katın. Pilav suyunu çekene kadar demlendirip, daha sonra tencereyi ocaktan alın (www.sabah.com.tr, E.T., 2022).

13. Muzafar مزعفر (Divan-i Et'ime)

İçinde safran olan bir çeşit pilavdır. Ona zerde pilav da denir (İsfahanî, 1884). Dihhodâ da bu yemek için benzer bir açıklama yapmaktadır: “Pirinci safran renginde olan bir çeşit tatlı pilavdır” (Dihhodâ, 1999). Ayrıca Divan-i Et'ime'de böyle geçmektedir:

در مزعفر به گمانم که چه وصفش گویم آنکه حلوائی عسل دارد از او استظهار

*“Muzafer’ın vasfında ne anlatabilirim. Çünkü bal helvası bile
ondan çekinir”*

Muzaferiye Pilavı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Pirinç, tatlı badem, tereyağı, şeker, semiz tavuk, yağ, safran, tuz, soğan, badem şekeri.

Tarif:

Üç nuki pirinç temizlenir, pirincin iki katı miktarı su eklenir. Yüz elli dirhem tatlı badem suda haşlanır, kabuğu çıkarılır, her badem dört parçaya ayrılır, tatlı tereyağında kızarana kadar kavrulur. Ondan sonra üç nuki pirince bir nuki şeker dövülüp elenerek eklenir. İki semiz tavuk pişirilir. Tamamen pişince çıkarılır. Onun suyuyla pişirilir. Bahsedilen tavuk parça parça kesilir, yağ içinde kavrulur, kızarınca suyuna safran katılır, tuzu eklenir, içine küçük bir soğan kıyılır, pirinç atılır, pilav gibi pişirilir. Gerektiği kadar yağ katılır, indirilir. Yemek kıvama gelince başka kaba alınır; kaba yemek konulurken arada şeker de ilave edilir, badem şekeri dökülür, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Şirvanî’nin eseri dışında 15. ve 16. Yüzyıldaki diğer kaynaklarda “Muzaferiye” pilavının ismi geçmemektedir.

Tehçin ته چین (Günümüz İran):

Malzemeler:

Pirinç, süzme yoğurt, yumurta, safran, yağ, tuz, tavuk göğsü ve budu, soğan, maydanoz, kereviz, tarhun, baklakekik, havuç, zerdeçal, yağ, tuz, biber.

Tarif:

Tavuğun pişirmesi için tavukları kızartılmış yağda kavuralım. Biraz kızarıncı bir bardak su, tuz ve biberi ekleyip yüksek ateşte kaynatalım. Zerdeçal, soğan, havuç ve sebzeleri de ilave edelim. Ateşi kısıp kapağını kapatıp yarım saat pişirmeye bırakalım. Sonra kemiklerini çıkarıp biraz tavuk suyunu Tehçin’de kullanmak için saklayalım.

Pirinci haşlayıp süzelim. Yumurtayı bir kapta kırıp çatalla çırpalım. Yoğurt, su ve tuzu ekleyip çırpmaya devam edelim. Sıcak suda demlenmiş safranı karışıma ekleyelim. Çok koyu ise biraz su ekleyelim. Süzmüş pirincin yarısını karışıma ekleyip elle karıştıralım. Sonraki adımda kazanda yağı ısıtalım. Kevgirle biraz pirinci kazana dökelim. Hazırladığımız tavuğu kazana koyarak üzerini geri kalan pirinçle örtelim. Üzerini elle biraz bastıralım. Üstünü kapatıp önce yüksek ateşte sonra kısık ateşte pişirelim. 90-95 dakika piştikten sonra yemeğe hazırdır (Daryabandari, 2005).

Safranlı Pilav (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Pirinç, patlıcan, karabiber, tereyağı, Ayçiçek yağı, tuz, bir kuru soğan, yarım çay kaşığı safran, kemik suyu, nohut büyüklüğünde sakız.

Tarif:

Pirinç ılık suda ıslatılır ve soğuk su ile yıkanır. Soğan küp şeklinde doğranıp tencerede kavrulur. Soğanlar kavrulunca üzerine pirinç ilave edilir. Pirinç kavrulurken ayrı bir tencerede su kaynatılıp içine sakız, safran, tuz, karabiber ve diğer baharatları koyarak kısık ateşte bekletilir. Mantarlar küp şeklinde doğranır ve baharatlı su karışımı kavrulmuş pirincin içerisine eklenir. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir (www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2021).

14. Bakla Kalyesi قليه باقالی (Divan-i Et‘ime):

Kalye, içinde et olan bir tür sulu yemek (Hureş) tir. Ispanak kalyesi, erik kalyesi vb. çeşitleri vardır (Dihhodâ, 1999). Ayrıca Divan-i Et‘ime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

قلیة باقلی و قلیة سیب و ریواس کزری باشد پر کوفتها گرد و صغار

“Bakla kalyesi, elma kalyesi, ravent kayesi, içlerinde havuçla dolu, et köfteleri yuvarlak ve ufak olsun”

Bakılı, üç dilde (Arapça, Farsça, Türkçe) de kullanılmaktadır. Arapça’da baklâ ve Türkçe’de bakla derler. Birkaç çeşit yemeği yapılır. Gerek zeytinyağı gerek sadeyağ ve gerekse sadece su ile haşlanıp salatası olur. Çeşitleri İstanbul’da pişirilir. Hatta nohut topuna kadar bilinir. Çiçeğini kalay havan içinde ezip güneşte kurutsalar iyi boya olur, derler (Kahraman, Işın, 2006) .

Taze Bakla Kalyesi (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, tuz, kuru kişniş, kuyruk yağı, su, tarçın, kabuğu, yaş kişniş, yaş bakla, kimyon, biber, zencefil, mastika, yumurta sarısı, gül suyu.

Tarif:

Ufak doğranmış ete bir dirhem tuz ve dövülmüş kuru kişniş eklenerek taze kuyruk yağında kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine gerektiği kadar su, tarçın kabuğu ve yaş kişniş yaprağı eklenerek kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındıktan sonra çömlekteki malzemenin üzerine siyah et ve baharatlarla hazırlanmış köfteler dizilir ve kaynatılır. Daha sonra gerektiği kadar yaş baklanın dış kabuğu soyulur ve sıcak suya bırakılır. Salyası gidinceye kadar bekletilir. İyice yıkandıktan ve süzüldükten sonra çömlekteki köftelerin üzerine bırakılır, karıştırılır. Malzemeler pişinceye kadar kaynatılır. Üzerine biraz dövülmüş ve elenmiş kimyon, biber, zencefil, mastika eklenerek karıştırılır, yumurta sarısı kırılır. Biraz dövülmüş tarçın ekilir. Gül suyu serpilir, çömleğin çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

15. yüzyıldaki kaynaklarda yiyecekler arasında kalye ismi geçmektedir. Bakla kalyesi de kalyenin çeşitlerindendir. Örneğin aynı yüzyılda yaşamış şair Basîrî'nin Bengînâme adlı eserinde görmekteyiz;

Ben kalyenüñ dervîşiyem hem şalmanuñ üftâdesi
Bûmbâr igen şalınmasun börek igen üfürmesün

Baklakatık (Günümüz İran):

Malzemeler:

Yeşil bakla, yağ, sarımsak, zerdeçal, karabiber, et suyu, tuz, dereotu.

Tarif:

Bir tencerede yeşil baklayı yağ ile birkaç dakika kavuralım. Ardından sarımsak, zerdeçal, karabiberi ekleyip kavurmaya devam edelim. Et suyunu tuz ile tencereye ilave ederek yüksek sıcaklıkta kaynatalım. Kaynadıktan sonra ateşi kısıp yemeği yaklaşık bir saat pişirip içindeki yağın çıkmasını sağlayalım. Pişmenin sonuna doğru dereotunu ekleyelim.

Ayrı bir tavada sahanda yumurta yapıp, sulu yemeğimizin üzerine koyarak pilavla birlikte servis edelim (Minaie, 2020). Ayrıca Baklakatık'ın diğer versiyonlarında dana eti de bulunmaktadır.

-Bakla kalyesi günümüzde Türk mutfağında zaman zaman bir eski Türk yemeği olarak yapılır. Fakat yaygın olarak tüketilen bir yemek değildir.

Taze Bakla Kavurması (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Taze bakla (ince doğranmış), kuru soğan (ince kıyılmış), sızma zeytinyağı, domates salçası, yumurta, pul biber, karabiber.

Tarif:

Baklayı ayıklayıp, yıkadıktan sonra ince ince doğruyoruz. Tenceremize yağımızı koyup; ısınınca soğanları ekleyip, 1-2 dakika sonra baklaları da ekleyip, iyice solduruyoruz. Eğer baklalar yeterince pişmediyse, 1 çay bardağı sıcak su (soğuk su eklemek sebze ve etlerin pişmesini geciktirir) ekleyip, baklanın pişmesini sağlıyoruz. Salçayı ekliyoruz. Yemeğimizin piştiğine kanaat getirince, yumurtaları kırıyoruz. Yumurtanın pişme kıvamını zevkimize göre ayarlayıp; pul biber, karabiber serpiştirip, servisimizi yapıyoruz.

15. Kûfte کوفته (Divan-i Et'ime):

هرکس که دید کوفته ای به تخم مرغ این کندهای قلیه به چشمش حقیر شد

“Kim yumurtalı köfteyi görürse, artık kalyedeki küçük etler gözünden düşer”

Doğranmış veya dövülmüş eti, kabuğu çıkarılmış nohut, pirinç ve diğer malzemelerle karıştırıp yuvarlanarak pişirilen bir yemektir (İsfahanî, 1884).

Kûfte, dövülmüş ve ezilmiş demektir. Köfter dedikleri kebaba da denir. Ondan yuvarlak yuvarlak yapıp bazı sade ve bazı köfteli çorba ve ekşili yahni gibi yemek içinde pişirip yerler (Kahraman, Işın, 2006) .

Sade Köfte (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, su, kuyruk yağı, nohut, pirinç, tuz, kuru kişniş, kimyon, biber, mastika, tarçın, kuru dereotu

Tarif:

Öncelikle et ufak ufak doğranır ve çömleğe bırakılır. Üzerine gerektiği kadar sıcak su eklenerek biraz kaynatılır. Daha sonra siyah etten ince parçalar kesilir. Taş havanda biraz kuyruk yağı ile birlikte dövülür, ezilir. Buna yarım avuç ezilmiş nohut ve yarım avuç iyice yıkanmış ve ezilmiş pirinç katılır. Daha sonra bu karışım yoğrularak âdetine uygun şekilde büyük büyük köfteler yapılır. Çömleğe bırakılarak kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır.

Köfteler kıvama geldiğinde et ve köfteler çömlekten çıkarılır. Taze kuyruk yağında kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine dövülmüş biraz tuz ile iki dirhem kuru kişniş, kimyon, biber, mastika ve tarçın ekilir. Malzemeyi tamamen kaplayacak kadar sıcak su eklenir. Biraz dövülmüş tarçın ve biraz kuru dereotu konur. Kaynatılır. Biraz kaynadıktan sonra içindeki dereotu çıkarılır. Yerine yarım avuç yıkanmış pirinç veya pirincin yarısı kadar kabuğu çıkmış nohut katılır. Pirinç ve malzemeler tamamen pişinceye kadar kaynatılır. Çevresi silinir. Kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletildikten sonra üzerine yarım dirhem dövülmüş tarçın ekilir, indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Köfte aynı zamanda 1539'da yazılan ve Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Bayezid'in sünnet düğününde kurulan sofralara ve sunulan yiyeceklere ait bilgilerin yer aldığı Ziyafet Defteri'nde sayılan et yemekleri arasında geçmektedir. Diğer yandan 14. Yüzyılda yazılan Tabiatnâme eserinde de görülmektedir (Güldemir, 2014).

İran Pirinç Köftesi (Günümüz İran):

İran'da farklı köfte çeşitleri vardır. Fakat burada köfte dendiğinde İran'ın her bölgesinde akla gelen, bilinen klasik köfte tarifine değinilecektir.

Malzemeler:

Soğan, biber, zerdeçal, su ya da et suyu, tuz, pirinç, yumurta (gerekirse), ceviz, kuru erik, kuru kayısı, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu, berberis vulgaris), kuru üzüm.

Tarif:

Köfte harcı için soğanı doğranıp kazandaki yağda kavuralım. Rengi değiştiğinde yarısını kevgirle kenara alalım. Kazana biberle zerdeçalı ekleyip kavuralım. Ardından su (et suyu veya incik suyu) ile tuzu ilave edelim. Pirinci (ya da kırık bezelye) tuzla birlikte kaynar suya ekleyerek kaynatalım. Sonra süzüp soğumaya bırakalım. Eti yoğuralım (Veya bir kısmını robottan geçirelim. Aksi halde üzerine yumurta kıralım). Soğanlı karışımı, pişmiş pirinci ve kızartılmış soğanın kalan yarısını ete ekleyerek yoğuralım. Sonra harcımızın arasına ceviz, kuru erik, kuru kayısı, kadın tuzluğu ya da kuru üzüm koyup portakal,

mandalina veya iri ceviz şeklinde yuvarlak yuvarlak yapalım (Harç ellere yapışmasın diye, sürekli elimizi soğuk suya giriyoruz). Bunun üzerine köfteleri kapağı açık bir tencerede pişirelim (Daryabandari, 2005).

Kuru Köfte (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Kütahya Yöresine aittir:

Malzemeler:

Kıyma, ekmek içi, soğan, maydanoz, sıvı yağ, karabiber, tuz, dereotu.

Tarif:

Yağsız dana veya koyun etinden iki kez çekilerek kıyma hazırlanır. Kıymanın içine kıyma kadar ekmek içi tuz, biber ve 1/2 demet maydanoz katılarak yoğurulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır. Kızdırılmış sıvıyağ içinde yuvarlanarak kızartılır. Kızartılmış köfteler ince kıyılmış maydanoz ve soğan içine konularak servis edilir. Servis tabağına etrafı maydanoz ile kaplanmış, yanında vichy usulü doğranmış soğanla servisi yapılır (Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri, 2011).

Sulu Köfte: Harput Köftesi (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Elâzığ Yöresine aittir:

Malzemeler:

Bulgur, maydanoz, kıyma, soğan, tuz, karabiber, su, domates salçası, tereyağı.

Tarif:

Bulguru yıkayıp süzün. Maydanozu yıkayıp incecik kıyınız. Bulgur, kıyma, soğan ve maydanozu bir kâseye koyup tuz ve karabiberle tatlandırınız. 30 dakika yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp top yapınız. 1/2 lt. suya 1 çorba kaşığı domates salçası ilave

ediniz. Tereyağı ve tuz koyup kaynatınız. Köfteleri ilave edip pişiriniz (Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri, 2011).

16. Bûrani بورانی (Divan-i Et‘ime):

Sebzelerden yapılan bir çeşit yemektir. Üzerine yoğurt koyulur (İsfahanî, 1884). Farhang-e Moe’ın’de is; “İspanak, kabak, patlıcan ile keşk (kurut) veya yoğurtun karışımıyla yapılan bir çeşit yemektir” diye açıklama yapılır (Farhang-e Moe’ın, 1972). Fakat Farhang-i Ânendrac ansiklopedisinde bu yemek için farklı bir açıklama yapılmaktadır: “Hindistan’da inek yağında pişirilmiş patlıcandır ki sonra ayrana atılıp yenir” (Ânendrac, 1957).

پس از سی سال بر بسحاق شد مکتشف این معنی که بورانی است بادنجان و بادنجان است بورانی

*“Otuz yıldan sonra Bushak buranının patlıcan ve patlıcanın
buranı olduğunu keşfetti”*

Bûranı/ Boranı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Patlıcan, tuz, su, susam yağı, kuru kişniş, yoğurt, sarımsak, et, kimyon, tarçın.

Tarif:

Önce patlıcan tuzlu suda biraz kaynatılır, süzülünceye kadar bir kenara konur. Daha sonra taze susam yağı içinde kavrulur, yağdan çıkarılır, kabuğu soyulur, büyük bir kaba konur. Kaşıkla merhem gibi olana kadar vurulur. Tamamen birbirine karışınca az tuz, biraz dövülmüş kuru kişniş eklenir. Malzeme kaptan çıkarılarak gereğince yoğurt ve sarımsakla karıştırılır. Bu iş tamamlanınca biraz et âdete uygun şekilde parçalanır, bir kısmı dövülür, fındık büyüklüğünde köfteler yapılır, ikisi birlikte kuyruk yağında kızarana kadar kavrulur, üzerine gereğince sıcak su konur. Suyu çekilip yağı kalana kadar kaynatılır. Daha sonra yoğurtlu ve sarımsaklı patlıcan çömleğe üzerine eklenir. Biraz dövülmüş kimyon, tarçın

ekilir, çömleğin çevresi silinir, kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 15. Yüzyılda Şair Abdî tarafından yazılan Câmasb-nâme'sinde boranı adı geçmektedir:

“Kalye pirünç ü boranı müstevâ
Bir çanağı on kişi ancak sava “

Diğer yandan Osmanlı Sarayında Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan yemekler arasında “boranı” de yer alır (Işın, 2008).

***Borani-yi Ispanak* بورانی اسفناج (Günümüz İran):**

Malzemeler:

Yoğurt, su, ıspanak, tuz, biber.

Tarif:

Yoğurdu suyla karıştırarak ıspanağın üzerine serpelim. Tuzla biber ekleyip çırpalım. Buzdolabına kaldırarak soğumasını bekleyelim. 1- 2 saat sonra servis edilebilir (Daryabandari, 2005).

***Borani-yi Patlıcan* بورانی بادمجان (Günümüz İran):**

Malzemeler:

Yoğurt, patlıcan, tuz.

Tarif:

Yoğurdu biraz karıştırıp kaba alalım. Patlıcanları kat kat içine koyup biraz tuz ekleyelim. Başka bir tarifte tütülenmiş patlıcanla ezilmiş sarımsak kullanılır (Daryabandari, 2005).

Patlıcan Boranisi (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Patlıcan, yoğurt, sarımsak rendesi, tuz.

Tarif:

Patlıcanlarımızı ocakta közleyelim. Poşete koyalım. Tuz, sarımsak ve yoğurdumuzu karıştıralım. Közlenen patlıcanları soyalım ve ufak ufak doğrayalım. Yoğurdumuzla karıştıralım (Nefis Yemekleri, E.T. 2021).

Ispanak Boranisi (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Ispanak, bulgur, ezilmiş süzme yoğurt, kızartılmış kaymak yağı, tuz, su.

Tarif:

Ispanaklar ayıklanır ve bol suda iyice yıkanarak süzülür. İnce ince doğranan ıspanaklar yayvan bir tencere içerisine alınarak üzerine yeterli mik- tarda su ilave edilir. Ateşe konulur ve haşlanır. Haşlanmış ve kaynamakta olan ıspanakların içine bulgur salınır ve tuzu eklenir. Borani, suyunu çekince, hafif sulu şekilde söndürülür. Yoğurdun kesilmemesi için biraz soğutulur. Borani kızartılmış kaymak yağıyla yağlanıp, isteğe göre sarımsaklı veya sade olarak ezilmiş süzme yoğurtla yoğurtlanır. Tabağa konan Boraninin üzeri kızartılmış kaymak yağıyla süslenerek servis yapılır (Isparta Mutfağı, 2014).

17. Nohut-âb نخودآب (Divan-i Et‘ime):

İçine nohut karıştırılan et suyu (İsfahanî, 1884). Nazım-Etibba'da ise hastalar için yağsız et ve haşlanmış nohuttan yapılan sulu perhiz bir yemek olarak bilinir (Nazım-Etibba, E.T, 2021). Divan-i Et'ime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

گر تو خواهی نخودآبی که تو را سود دهد زعفران با عرق گل بیر آنجا در کار

*“Sana iyi gelen bir Nohudab istiyorsan içine safran ile çiçek
yağı ekle”*

Nohudab (Osmanlı Tarifi):

Mazemeler:

Semiz et, nohut, tuz, bumber, soğan, yağ, safran.

Tarif:

Biraz semiz et kalye hâline getirilir, içine bol kabuğu çıkmış nohut konur, tuz ilave edilir. Bumber, semiz kıyılmış et, bol soğan ve biraz biberle doldurulur ve etin üzerine bırakılır. Malzemeye bol kıyılmış soğan da katılır. Yemek biraz piştikten sonra et ve bumber çıkarılır, yağ içinde kavrulur. Biraz safran ezilip kazana konur, malzeme boşaltılınca et ve bumber üzerine döşenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Şirvanî'nin eseri dışında 15. Yüzyıldaki diğer kaynaklarda nohudabın ismi geçmemektedir. Fakat daha sonra Osmanlı döneminde 18. Yüzyılda yazılan yemek kitaplarda nohud-âb veya nohut çorbasının tarifi bulunmaktadır.

Nohudab نخودآب (Günümüz İran):

Malzemeler:

Nohut, soğan, et, pirinç, kimyon, zerdeçal, tuz.

Tarif:

Nohudun kabuğunu çıkarıp soğan ve et ile bir litre suyla orta ateşte üç saat inciğin eti tamamen eriyene kadar pişirelim. Pişme sırasında pirinç, kimyon, zerdeçal ile tuzu ekleyelim (Daryabandari, 2005).

Etli Nohutlu Çorba (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Gaziantep yöresinden verilecektir:

Malzemeler:

Minik kuşbaşı doğranmış et, nohut (geceden ıslatılmış ve haşlanmış), orta boy patates /Meyanesi için; yoğurt (suyu süzülecek), yumurta, un/ Üzeri için; tereyağı, pul biber, nane.

Tarif:

Etlerimizi 5 bardak suda düdüklüde 10 dakika haşlayalım. Suyu sıcak iken içine minik doğranmış patateslerimizi ilave edelim tencerenin kapağını kapatıp patatesler yumuşayana kadar pişirelim. Bu sırada nohutları da ekleyebiliriz. Meyane malzemelerini çorbamızın suyundan biraz alıp blenderden geçirelim. Biraz daha ılıtıp çorbamıza karıştırarak yavaşça ekleyelim. 2 dakika daha kaynatıp altını kapayalım. Tereyağını eritip pul biberimizi yakalım. Çorbamıza önce bir iki tutam nane en sonunda da tereyağını ekleyelim (Nefis Yemekleri, E.T. 2021).

18. Yahni/ Keyma/ Yahni Aşı (Divan-i Et'ime):

Piştirilmiş mühürlenmiş ettir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

بگو به مطبخی ما که گوشت یخنی کن ز بهر قلیه و بورک در آب آن انداز

*“Bizim matbahiye yahni etinin hazırlamasını söyle. Kalye ve
börek için etin suya atmasını iste”*

Yahni (Osmanlı Dönemi):

Etin haşlanmış h li, suda haşlanmış et (Argunşah, akır, 2018). Ayrıca 1539 yılındaki Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir’in ziyafet defterinde Yenierilere sunulan ziyafet listesinde koyun yahnisi bulunmaktadır (Kutlar-Oğuz, Eren-Kaya 2020).

Yahni-yi Guşt (Et Yahnisi) یخنی گوشت (Günümüz İran):

Malzemeler:

Et (kuzu inciği veya koyun budu), tuz, soğan, yağ, su, karabiber, et suyu, tereyağı.

Tarif:

Bu yemek için kuzu inciği veya koyun budu kullanılması lazım. Etleri iri iri doğrayıp biraz tuzlanacağız. Sonra soğanları doğrayıp yağda kavuracağız. Biraz su ekleyip soğanın suyu çekmesini bekleyeceğiz. Ardından soğanlara karabiber ilave ederek   bardak su ekleyip kaynatacağız. Ardından et suyunu da ilave edip kapağını kapatacağız. Bu Şekilde Eti pişirip tuz ekleyerek biraz erimiş tereyağı ekleyip servis edeceğiz (Food Culture).

Yahni (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Et (tercihen dana eti), büyük boy kuru soğan, haşlanmış nohut, sıvı yağ, biber salçası, karabiber, kırmızı toz biber, tuz su ya da et suyu

Tarif:

Etler tencerede kefi (köpüğü) alınarak haşlanır. Kuşbaşı doğranmış soğanlar suda kısa süreli haşlanır. Ayrı bir tencerede yağda salça kavrulur.  zerine et suyu ilave edilir ve baharatlar eklenir. Sos  zleşinceye kadar kaynatılır. Diğer taraftan yayvan bir tencerenin

tabanına haşlanan etten, soğandan ve nohuttan birer sıra halinde dizilir. Salçalı sos üzerine dökülerek ağzı kapatılıp kısık ateşte pişirilir (İsparta Mutfağı, 2014).

19. Tabahece / Tabâhce/ Tebâhe تباهچه (Divan-i Et'ime):

Yumuşak pişmiş ettir. Yani sade ve gerek yağ içinde yumuşak, hoş ve güzel pişmiş ettir. Arapça söylenişi tabâhîcedir. Türkçe'de İstanbul'da kavurma derler. Çok yerlerde Kurban Bayramı'nda kurban etinden pişirirler (Kahraman, Işın, 2006).

Tabahece (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Kuyruk, tuz, su, safran, et, soğan, kereviz, yaş nane, kuru kişniş, kimyon, Karaman kimyonu, tarçın, zencefil, sirke, sumak (istenirse), yumurta sarısı, gül suyu.

Tarif:

Dilimlenmiş kuyruk ufak ufak doğranır. Biraz tuz eklenerek çömleğe konur. Üzerine temiz suyla ezilmiş bir dirhem dördte biri ölçüsünde safran eklenir; yağı çıkıncaya kadar yavaş yavaş kavrulur. Yağı tamamen çıktığında kıkırdağı alınarak üzerine ufak doğranmış et, biraz soğan, kereviz ve yaş nane eklenir. Durmadan karıştırılarak içinde hiç su kalmayınca kadar kavrulur. Daha sonra kuru kişniş, kimyon, Karaman kimyonu, tarçın ve zencefil ayrı ayrı dövülür, elenir ve birbirine karıştırılır, ikiye ayrılır. Yarısı çömleğe konur. Bundan sonra keskin sirke ve koruk suyuna baharatlardan katılarak karıştırılır, istenirse sumak da konularak azar azar ete eklenir. Et tamamen piştiğinde içindeki otlar alınır, çömlekten çıkarılarak ayrı bir kaba konur. Yemeğin içindeki malzeme, biraz eski abkâme ile kalan baharatlar eklenerek etin üzerine dökülür. Süslemek amacıyla dilimlenmiş yumurta sarıları dizilir; üzerine biraz

göl suyu serpilir, çevresi temiz bezle silinir, kıvama gelinceye kadar kor üstünde bırakılır, sonra indirilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Tabahece ismi Şirvanî'nin yemek kitabı dışında dönemin diğer kaynaklarında geçmemektedir. Fakat Ahmed Cavid'in "bu yemeğe İstanbul'da kavurmderler" (Kahraman, Işın, 2006) deyişini göz önünde bulundurursak ziyafet defterleri, Dede korkut hikâyeleri, Mevlevi mutfağı gibi 14. Ve 15. Yüzyıldaki birçok eserde kavurmayla rastlanılır.

-Tabahece yemeğı günümüz İran mutfağında tüketilmemektedir.

Kavurma (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Orta yağlı kuşbaşı doğranmış et, sıvı yağ, iç yağı, tuz.

Tarif:

Kuşbaşı doğranmış etler tavaya konularak, sıvı yağ ve iç yağıyla orta ateşte kavrulur. Etin sert olmaması için tuz, etin suyu çekilince eklenir. Kavrulan etler salata eşliğinde sıcak olarak servis yapılır.

Kavurma Kurban Bayramı'nda gelen misafirlere domates, biber ve soğan söğüşle ikram edilir (Isparta Mutfağı, 2014).

20. Herîse/ Keşkek/ Keşkbâ کشکبا – کشکک هریسه (Divan-i Et'ime):

Ahmed Cavid'e göre; Kekkâ, halim aşıdır ki bunu da süzölmüş yoğurt ile pişirirler. Un aşısı da derler (Kahraman, Işın, 2006). Tuhfe-yi Hekim-i Mumin ansiklopedisinde ise; "Herîse, buğday ve tavuk eti ile yapılan meşhur yemeklerdendir" şeklinde açıklapa yapılır (Tuhfe-yi Hekim-i Mumin, 2012). Ayrıca Müntehâ el-Ereb sözlüğünde; "Herîse, et ile baklagillerden yapılan Heris adına olan bir taamdır" diye açıklanır (Müntehâ el-Ereb, 2018). Divan-i Et'ime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

مرهم جان و دل ماست هر یسه روغن رو ای خادم چالاک به تعجیل بیار

“Yağ Herîsesi bizim gönül ve canımıza merhemdir. Ey hızlı
hizmetkâr! Git ve çabuk getir”

Herise (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et (veya tavuk), su, semiz beyaz buğday, tarçın, buğday, su, kuyruk, kimyon, abkâme (veya limon suyu), sumak.

Tarif:

Etten dokuz yüz dirhem kadar alınır. Âdetine uygun şekilde doğranır ve çömleğe konur. Üzerine gerektiği kadar sıcak su eklenerek kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Köpüğü tamamen alındığında ve pişmeye yaklaştığında et sudan çıkarılır. Kemiklerinden, sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayrıştırılır ve didilir. Tekrar çömleğe konulur ve üzerine altı yüz dirhem dövülmüş, kabuğu çıkmış ve iyice yıkanmış, dövülmüş semiz beyaz buğday eklenir. İlk akşamdan gece yarısına kadar ateşte pişirilir. Kepçeyle karıştırılır. Eğer içinde tavuk olsun istenirse tavuk eklem yerlerinden doğranıp parçalanır. Biraz tarçın eklenerek yemeğe konulur. Gece yarısına kadar yavaş yavaş kaynatılır. Daha sonra o kadar karıştırılır ki buğday ezilir ve çömlekte üste çıkan kaymaktan dolayı buğday veya et görülmeyecek şekle getirilir. Bu arada eğer suya ihtiyaç olursa çömleğe gerektiği kadar kaynar su eklenir ve karıştırılır. Kor üstünde sabaha kadar bekletilir. Daha sonra yine dilendiği kadar dövülerek ezilir. Tamamen piştiğinde taze kuyruk ufak ufak doğranır, kızarıncaya ve yağı çıkıncaya kadar kavrulur. Yağın yarısı çıktığında bu yağ çömlekteki malzemenin üzerine dökülür. Biraz karıştırılır. Üzerine iyice dövülmüş kimyon ve tarçın ekilerek indirilir, yenir. Bazıları herise piştikten sonra üzerine abkâme kor, bazıları limon suyu ekler, bazıları üzerine köfte dizerler ve sumak ekip yerler. Bunların her birinin yeri vardır. Herisenin iyisi tandırda pişendir. Ocakta pişirilenden daha lezzetli olur (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 14. yüzyılda kaleme alınan ve yazarı bilinmeyen Dastan-ı Ahmed Harami manzumesinde Ahmed Harami'nin düğününde takdim edilen yemekler arasında Herise de (keşkek) sayılmaktadır;

Herise, kaly vü dane, tudurgan
Kuş etleriyle, koyun, cümle biryan (Çekiç, 2015).

Halim حليم (Günümüz İran):

Malzemeler:

Buğday, kemikli koyun eti, nohut, soğan, tarçın, tereyağı, şeker, tuz.

Tarif:

Et, nohut ile soğanı biraz tuzla birlikte 6 bardak suyla kaynatalım. Köpüğünü alıp ateşi kısıalım. Kazanın kapağını kapatıp üç saat pişirelim. Buğdayı 3 litre suyla ayrı bir kazanda orta ateşte kapağı yarı açık şeklinde 3 saat pişirelim. Ara sıra karıştırıp gerekirse sıcak su ekleyelim. Sonraki adımda pişmiş buğdayı et döveceği ile dövüp tekrar kazana koyalım. Etin kemikleriyle sinirlerini ayırtalım. Sonra et döveceği ile iyice dövelim. Dövülmüş et ve et suyunu nohutla kazana alıp kaynatalım. Az tuz ekleyelim. Sonunda eritilmiş tereyağı ve tarçınla süsleyip yanında bir kâse şeker konularak servis edilir (Daryabandari, 2005).

Keşkek (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Göce (dövme, aşurelik buğday), nohut, kemikli parça et (gün görmez dana döşü), ilikli kemik, tereyağı, su, tuz, karabiber, kırmızıbiber, limon.

Tarif:

Ayıklanıp temizlenmiş buğday ve nohut ıslatılır. Ertesi gün parça et ve ıslatılan malzeme çömleğe konup tuz ilave edilerek akşamdan mahalle fırınına konur. Sabah erkenden

fırından alınır. Etin kemikleri ayrılır ve etler lif lif olup taneler ezilinceye kadar büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Dövülürken kaymak ilave edilir. Diğer tarafta kızdırılan tereyağına kırmızı biber ve karabiber eklenerek sos hazırlanır. Servis tabağına alınan keşkeğin üzerine, yağını alması için limon sıkılır. Hazırlanan sos üzerine dökülerek servis edilir (Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri, 2018).

Yalvaç Usulü Keşkek (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Kepeksiz dövme buğday, nohut, tuz, su, yöresel pastırma (ya da kemikli et).

Tarif:

Çömleğin tabanına pastırma konulur. Bir gün önceden ıslatılmış buğday ve nohut ilave edilir. Tuz atılır. Çömlek ağzına kadar su ile doldurulur. Kapağı kapatılır. Kapak kenarları hamur ile sıvanır (hava alması engellenir). Akşam saatlerinde ateş yanmayan sıcak fırına konulur. Sabah erken saatlerde fırından alınır. Sıcak sıcak servis yapılır (Isparta Mutfağı, 2014).

21. Bağra/ Bûğrâ/ Bûrek/ Börek/ Acem Yahnisi/ Tava Böreği بورك، بغرا (Divan-i Et'ime)

Bagra, bir çeşit un hamurundan pişme yiyecektir ki börek de derler (Kahraman, Işın, 2006). Buğra, Buğra-Han-ı Hurasanî tarafından icat edilen bir çeşit hamur aşıdır. Börek ve Kuttap da hemen hemen aynısıdır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

هر طعامی در زمانی لذت دیگر دهد صبح بغرا چاشت یخنی قلیه شب کییا سحر

*“Her bir taamın zamanında yendiğinde başka bir tadı vardır.
Sabah Buğra, kuşluk vaktinde Yahni, gece Kalye, sahur Kipâ”*

Buğra, Acem yahnisi ve bazı diyarda salma aşısı dedikleri yemektir. Bazıları borani derler. Ve buğrânî, buğrâhânînin bozulmuş söyleyişidir.

Baş ve bütün yanına, buğday ve böğür etinden yapılmış Acem yahnisi iyi gider. Çünkü kızarmış et kendisi, kıyma kalkan, kuyruk yağı zırh, ekmekte siper oldu. Kayınpeder “Acem yahnisi nerede? Diye bağıırıyordu. Çünkü zavallıyı, helva yoğurt gibi olmuş, diye öldürdüler (Kahraman, Işın, 2006) .

بامدادان که بود از شب مستیم خمار پیش من جز قدح بورک پر سیر نیار
*“Tan yeri geceden sarhoş ve baygın olduğumuzda bana bol
sarımsaklı börek dışında başka bir şey getirme”*

Bûrek, bir türlü yemektir. Bazıları buğra aşısı da derler. Türkçe’de acem yahnisi derler. Ve bir söyleyişte senbusedir ki kelime bozularak samsa denen börektir ki İstanbul’da baklava ve börek kenarından kesilen yufkalarından pişirirler, herkes bilir. Bazıları kutap demişlerdir. Hâlâ tavaya aldığı kadar yufka döşeyip, aralarına kıyma yahut peynir ve dereotu döşerler. Bir çeşidi de ufak fincan ile kesilir, fincan böreği derler. Yani yağlı hamurdan ince yufkalar açıp içine fıstık, badem ve şeker ile doldurup yağda kızartırlar. İyi Mudurnu peyniri ile maydanoz ve dereotu ile pişirilenini pek severim (Kahraman, Işın, 2006).

Börek

Mahmûd Şirvanî’nin kitabında börek ismi, Sanat-ı mantı tarifinde geçmektedir; Öyledir ki börek tutmaç yufkası gibi kesilir... (Şirvanî, El Yazma Eseri).

Salma ve Buğra-yı Horezmî (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Koyun eti, su, tuz, nohut, safran, tatlı badem, sarımsak, kuru nane, sirke, bal, un.

Tarif:

Önce bir miktar semiz koyun eti ufakça doğranır, yıkanır, tencereye konur, üstüne içinde batacağı kadar su ve bir miktar tuz eklenir, kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır, gerektiği gibi pişince içine bir miktar kıyılmış nohut ilave edilir, yine birlikte pişirilir, biraz safranla renklendirilir, bir iki avuç haşlanmış tatlı badem konur. Diğer taraftan bir iki baş sarımsak temizlenerek bir avuç kuru naneyle havanda dövülür, bir miktar keskin sirke ve bal karıştırılır bir kenara konur. Sonra biraz beyaz iyi un, ibrişim elekte elenip bir miktar sıcak tuzlu suyla hamur yapılır, elle uygun şekilde yoğrulur, tamamlanınca üzerine nemli bir bez örtülür, hamur bıçakla ince parçalar hâlinde kesilir. İki tase sıcak su konur, ince kesilen hamurlar su içine dökülür, iki üç kişi elbirliği yapıp nohuttan büyükçe keserler, el içinde suya batırırlar ve yayarlar, hamuru kaynarken tencere içine koyarlar, gerekli miktarda bu hamurdan avuç içinde yassı hâle getirirler, tastaki suya batırırlar ve çabukça tencere içine koyarlar, malzeme yavaş yavaş kaynar ve tuzu da eklenir. Sonra hazırlanmış olan sirkeli ve sarımsaklı bal içine ilave edilir. Ekşi, tatlı veya mayhoş, istendiği şekilde yapılabilir. Malzeme üzerine biraz kuru nane ekilir, yemek piştikten sonra ocaktan indirilip kıvama gelince yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 15. Yüzyılda Şair Abdî tarafından yazılan Câmasb-nâme'sinde “samsa” adı geçmektedir:

“Hem yumurtalı hatab samsa börek

Begsimeğ ü hem bile yoğlu çörek” (Çakır, 1999)

-Günümüz İran mutfağında börek bir Türk yemeğı olarak bilinir. Buğra veya börek olarak halk arasında yaygın olarak yapılmamaktadır.

Tepsi Böreğı (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Un, bira mayası, tuz, zeytinyağı, ılık su/ İçinin malzemesi: beyaz peynir, demet maydanoz, demet dereotu, taze soğan, yumurta

Tarif:

Bira mayasını biraz ılık su ile kabartınız. Unun ortasını açınız, kabarmış maya, tuz ve ılık su ilavesi ile ekmek hamuru yumuşaklığında bir hamur yapınız. Ilık bir yerde kabarması (mayalanması) için bekleyiniz. Bir bardak zeytinyağını hamura yedirerek yoğurunuz. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine alınız ve el ile yayınız. Peyniri rendeleyiniz. İnce kıyılmış dereotu, maydanoz ve soğanla karıştırınız. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine seriniz. Hamuru uçlarından bohça gibi kapatınız (harç içte kalmalıdır). Tekrar el ile bastırarak tepsiye yayınız. Üstüne yumurta sürüp, bazı yerlerine bıçak batırarak deliniz ve önceden ısıtılmış fırında (25-30 dakika) pişiriniz. Dilimleyerek sıcak servis yapınız. Not: Bu börek kıymalı iç ile de yapılabilir (Börekler, 2006).

Börek Çorbası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Un, tuz/ İçi için: yağsız kıyma, soğan, sadeyağ/ Çorba İçin: kuşbaşı et, nohut, yoğurt, soğan, yumurta, nane, tuz, sadeyağ.

Tarif:

Hamur yoğrulur, üzeri nemli bir bezle örtülerek yaklaşık bir saat dinlendirilir. Kıyma kıyılmış bir baş soğan, bir kaşık sadeyağ ile kavrularak soğumaya bırakılır. Hamur yufka ekmekten biraz kalın olarak açılır. İçine kavrulmuş kıyma yayılarak açılan hamur ikiye katlanır, bıçakla birer cm eninde kesilir, sonra yan yana ve üst üste konularak aynı şekilde boyunda kesilir (hamurlar tavla zarı büyüklüğünde olmalıdır) uçları kapatılır. Hamurun kesimi bittikten sonra bir tepsiye yayılarak kurutulur (isteğe göre kurutulan hamurlar yağda kızartılabilir). Bu arada soğanlar yemeklik doğranır. Et ile nohut üzerine basacak kadar suyla pişirilir. Soğanlar eklenir ve yemeğin yoğurdu hazırlanır (yoğurt süzülür kesilmemesi için

içine bir yumurta kırılarak veya bir kaşık soda eklenerek hafif ateşte kaynatılır.) yoğurt etin bulunduğu tencereye boşaltılır. Yaklaşık 5 dakika kaynatıldıktan sonra hazırlanan hamurlar eklenir, hamurlar pişince çorba ocaktan alınır üzerine sadeyağ ve nane dökülerek servis yapılır (www.kulturportali.gov.tr, E.T., 2022).

22. Senbûse سنڀوسه (Divan-i Et‘ime):

Hamurdan üçgen şeklinde yapılan yemektir- Küttâbi/ Samsa (İsfahanî, 1884). Cavid’e göre; “Böreğe samsa derler. Arapça’da katab derler. Ve samsa, senbusenin bozulmuşudur “(Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Et‘ime’de bu yemek aşağıdaki gibi geçmektedir:

حلقة چى بر هيئت سنڀوسه هستش نسبتى از برای آنکه باشد حلقة هر طاق را

“Halkacı, Senbûse yanında küçük bir orandır. Nasıl her tâk’ın (bina kemeri) bir halkası varsa”

Senbuse (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, sumak suyu, limon suyu, kimyon, biber, tarçın, kuru nane, ceviz içi, susam yağı.

Tarif:

Siyah et satırla iyice inceltilip doğrandıktan sonra taş havanda dövülerek ezilir. Çömleğe bırakılır. Maklubede yapılan sumak suyundan gerektiği kadar üzerine konulur ve kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Et ve malzeme tamamen pişip de suyu hiç kalmadığı zaman çömlekten çıkarılır ve sahana alınır. Üzerine biraz limon suyu serpilir. Süzülünceye kadar bekletilir. Dövmüş kimyon, biber, tarçın, kuru nane ve ceviz içi eklenerek karıştırılır. Daha sonra hamur yufka gibi açılır. Kapak büyüklüğünde kesilir ve içine hazırlanan

malzemeden konularak senbuse gibi bükülür. Tavada susam yağında kızarıncaya kadar kavrulur, sonra çıkarılır, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Fakat Yerasimos “15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı kitabı”nda senbûse’nin Osmanlılarda bir tatlı çeşidi olarak bilindiğini söylemektedir. Çünkü Nazmü’t-tebayi’de senbûsenin üzerine tarçın saçılır.1556’da iki bayram için ondan 1500 adet yapılır. 1582 yılında ise sünnet düğününde adı geçmektedir.

Velî bir özge deryâ idi ni’met

Bişerdi baklava senbûse kat kat

Şekil itibariyle üçgen olmasından dolayı da başka bir yerde ekmeklerle birlikte yıldızlara benzetilmiştir: *Cümle senbûse vü nân encüm idi Yüzi nimet düüninden güm idi.*

Dolayısıyla senbûse tatlısının tarifi aşağıdaki gibi verilmiştir:

Senbûse Tatlısı (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

200 gr toz badem, 375 gr şeker, 50 gr. gülsuyu, Baklava yufkası, 1/2 litre nebati yağ, 1 kahve kaşığı tarçın.

Tarif:

125 gr. şekerle bademı gülsuyu ile kanşhrip hamur haline getirin. Yufka yaprağını kıvırıp muska börek yapmak üzere bant şeklinde kesin. Her bandm ucuna karışırndan bir tutam koyup üçgen biçiminde sarın. Tavaya yağ koyup ısıtın, güçlü ateşte kızartın. 250 gr. şekerle şurup hazırlayın. Kızarmış börekleri şuruba batırın. Üstüne tarçın serpip servis yapın (Yerasimos, 2002).

Ayrıca 13. yüzyıla ait kaynaklardan olan Mevlana'nın Divân-ı Kebir'inde "Samsa Baklavası" isminde bir tatlıdan söz edilmektedir. Farsça üçgen anlamında "Senbûse" den olan Samsa 13. yüzyıldan beri üçgen şekilli bir börek türüdür (Işın, 2010).

***Sembuse* سمبوسه (Günümüz İran):**

Malzemeler:

Soğan, zerdeçal, karabiber, yeşil biber, kıyma (veya pişmiş patates), tuz, biber, et suyu, kişniş, siyah kimyon, bezelye, un, karbonat, yağ.

Tarif:

Sembuse mayası için soğanı doğrayarak yağda kavuralım. Rengi değişince zerdeçal, karabiber ve doğranmış yeşil biberi ekleyelim. Ardından kıymayı ilave edip kavuralım (Kıyma yerine pişmiş patates de kullanılabilir). Tuz ile biber katalım. Et suyu tamamen çekildikten sonra doğranmış kişniş, siyah kimyon ile taze bezelyeyi ekleyip iyice karıştıralım. Sonra ateşten alıp kenara alalım.

Un, tuz ile karbonatı karıştırıp elekte eleyelim. Sonra ısınmış yağ ekleyerek yoğurmaya başlayalım. Yavaş yavaş su ilave edip sert bir hamur elde edelim. Hamurun üzerini poşetle örterek buzdolabına kaldıralım. Bir saat dolapta kaldıktan sonra hamurdan iri bir ceviz kadar alıp avucumuzda açalım. Sembuse harcından bir kaşık alıp hamurun ortasına koyalım. Hamurun etrafını suyla ıslatalım. Hamurun üç tarafını yukarı kaldırıp bir üçgen gibi kapatalım. Ardından sembuseleri yağda kızartalım (Pourdayaeinejad, 2008).

Sembusek (Günümüz Türkiye):

Mardin'de genelde iki çeşit Sembusek yapılmaktadır.

Malzemeler:

Un, tuz, kıyma, soğan, maydanoz, yeşil biber, karabiber, yumurta, maya.

Tarif 1:

(Sac üzerinde pişirilen): Bir kg kıymaya, 750 gram soğan ince doğranır ve pembeleşinceye kadar sıvı yağda pişirilir, daha sonra buna kıyma eklenerek pişirmeye devam edilir. Pişince tuz, karabiber ve maydanoz katılır soğumaya terk edilir. Bu arada tuz katılmış un iyice yoğrulur ve lahmacun büyüklüğünde ince açılarak yarısına pişmiş kıymadan konur. Bu hamurun diğer yarısı yarım ay olacak şekilde katlanır, açık olan kısmı tabak yardımı ile yapıştırılır. (Açık kısmın üstünde tekerlek gibi döndürülen tabak yapışmasını sağlamaktadır). Hazırladığımız bu böreği saç veya teflon tavalarda pişirip servise sunabiliriz.

Tarif 2:

(Fırında pişirilen): Bunun içinde aynı şekilde hamur hazırlanır (maya eklenir), hamurun mayalanması beklenir, hamura az sıvı yağ karıştırılır. İç için ise; ince doğranan, soğan, yeşil biber, maydanoz, kara biber, tuz ve kıyma çiğ olarak karıştırılır. (İsteğe bağlı olarak içe biber salçası, isot da katılabilir.) Hamur lahmacun gibi açılır yarısına hazırlanan iç konarak boş kalan kısım yarım ay oluşturacak şekilde katlanır ve yine tabak yardımı ile açık kısımlar kapatılır. Bu arada yumurta kırılarak beyazı atılır ve sarısı çırpılır hazırlanan bu böreklere sürülerek fırında pişirilir (Mardin Valiliği: 81 İlde Kültür ve Şehir Mardin, 2012).

23. Helva حلوا (Divan-i Et'ime):

Un, yağ, şekerden veya baldan yapılan bir çeşit tatlıdır (Farhang-e Moe'in, 1972). Divan-i Et'ime'de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

تو و حلوا و مزعفر من و خرما و آنکه او داد بشاهان بگدایان این داد

“Sende helva ile muzafar, bende ise hurma ile mercimek;

şahlara onları veren, dilencilere de bunları vermiş.”

Şekerli Kuru Helva (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Şeker, su, dövülmüş badem.

Tarif:

Yüz elli dirhem şeker otuz sekiz dirhem suyla kalaylanmış tencerede yumuşak ateş üzerinde ezilir, köpüğü alındıktan sonra kıvama gelene kadar kaynatılır. Kıvama geldiği, suya veya ağza konduğunda sakız gibi olmasından anlaşılır. Sonra bu karışım mermer üstüne dökülür, buna yirmi beş dirhem kadar kabuğu çıkmış ve dövülmüş badem katılır, yoğrulur, yayılır ve soğuyup kıvama gelinceye kadar beklenir. Sonra gereğince kesilip yenilir (Argunşah, Çakır, 2018).

Aynı zamanda 1539'da yazılan Kanuni Sultan Süleyman'ın ziyaret defterinde tatlılar arasında birçok helva çeşidi bulunmaktadır. Fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, helvâ-yı kırma bâdemî, sarı helva bu helvalardandır.

Ayrıca Mevlevî mutfağında sık sık helvadan bahsedilmektedir. Mevlana'nın eserlerinde geçen;

-Her kim hürmet ederse hürmet görür. Her kim şeker getirirse badem helvası yer (Mesnevi, 13. yıl)

-Onun cevizlerle, bademlerle, şekerlerle yoğrulmuş badem helvası hem dilimi, damağımı tatlılaştırır hem gözlerime nur verir (Divan-ı Kebir, 1103)

İfadelerinden cevizle ve bademle yoğrulmuş helvadan bahsedilmekteydi (Kolay vd., 2016).

Helva (Günümüz İran):

Malzemeler:

Şeker, safran, gül suyu, sıcak su, un, yağ.

Tarif:

Şeker, safran ile gül suyunu bir bardak sıcak suyla karıştırılır.

Unla yağı tavaya ekleyip kahverengine dönüşene kadar orta ateşte karıştırılalım. Şekerli karışımı ilave edip helvanın yağı çıkana kadar karıştırmaya devam edelim. Son olarak servis edelim (Daryabandari, 2005).

Helva (Günümüz Türkiye):

Günümüz Türk mutfağında yaygın olan iki çeşit klasik helva tarifi aşağıdaki gibidir:

Un Helvası

Malzemeler:

Yağ, un, şeker veya süt, ceviz veya fıstık, tarçın.

Tarif:

Yağ miktarının iki katı kadar un kullanılması önerilir. Unun kısık ateşte çok iyi kavrulması da çok önemlidir. Aksi takdirde helvanın kokusu hoş olmaz. İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, çam fıstığı, fıstık ilave edilebilir. Yöresel olarak peynirli, pekmezli ve tahinli çeşitleri de yapılmaktadır. Üzerine tarçın ilave edilip servis ılık olarak servis edilir (Tahıl Tatlıları, 2006).

Kuru Helva

Malzemeler:

3 su bardağı un, 185 gram tereyağı, 1 su bardağı toz şeker, üzerine: tarçın ve ceviz.

Tarif:

Unu yağsız tencerede, rengi hafifçe dönene kadar kavurun. Daha sonra tencereyi ocağın altından indirip, tereyağını unla karıştırarak eritin. Karıştırıp, şeker ekleyin. Tencereyi tekrar ocağa koyup, 2-3 dakika daha kavurun. Daha sonra helvayı servis tabağına yayın. Ceviz ve tarçınla süsleyip servis yapın (www.sofra.com.tr, E.T. 2021).

24. Mâkût/ Mâkûtî/ Halâvet-ı Asel/ Bal Helvası ماقوت (Divan-i Et‘ime):

Acem (İran) halkı arasında gayet beğenilen ve değerli helvadır. Hatta aralarında ‘Makutiye helvası yakut mücevheridir’ diye söylenir (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

باز صابونی و مشکوفی و سنبلوسه نغز حلقه چی باشد و ماقوت پر از مشک تاتار

“Yine Sabûbi, Meşkûfi ve iyi senbûse. Halkacı vardır ve içi
Tatar miskiyle dolu Mâkût”

Bal Helvası (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Susam yağı, tatlı tereyağı, bal, un, su, gül suyu, safran, süzme bal, haşhaş, fıstık, şeker kırıntısı.

Tarif:

Susam yağı ve tatlı tereyağı ile üç yüz dirhem bal, kalaylanmış tencereye konulur. Bunlara iki yüz yirmi beş dirhem beyaz ve yumuşak has un katılır, üzerine yüz elli dirhem su ve on iki dirhem gül suyuyla ezilmiş safran ve dört yüz elli dirhem süzme bal bırakılır, yavaş yavaş kaynatılır, helvacı küreğiyle yağ karışımdan ayrılıp akmaya başlayana kadar vurulur, sonra üzerine yarım avuç kabuğu çıkmış haşhaş ve yirmi dirhem kabuğu çıkmış fıstık konulur. Gereğince karıştırılır ve çiniye, kâseye veya cam kaplara şeker unu ekilir, üstüne bu helvadan bir kepçe konulur, üstüne biraz şeker kırıntısı ekilir, yine üstüne bir kepçe helvadan konulur, bu tarz ile kaplara doldurulur ve üzerlerine şeker kırıntısı ekilir, istenildiği vakit yenilir. Bazıları bunun altına ve üstüne şeker ekip öyle yerler (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca Mevlevi mutfağında bal helvası bahsedilen helvalar arasında yer almaktadır (Güldemir, 2014).

Mâkût دسر ماقوت (Günümüz İran):

İran, Yezd şehrinin geleneksel tatlılarından.

Malzemeler:

Nişasta, su, nebat veya bal, gül suyu, safran, yeşil kakule, badem.

Tarif:

Nişastayı sekiz bardak suyla karıştırıp erimesini sağlayarak süzelim. Eritilmiş nişastayı orta ateşe alıp kaynatıp iyi bir kıvam alana kadar karıştıralım. Nebatı bir bardak suyla ateşe alıp erimesini bekleyelim. Suda eritilmiş nebatı, nişasta tenceresine ekleyelim (eritilmiş nebat yerine bal da kullanılabilir).

Gül suyu, safran ve yeşil kakule tozunu tencereye ekleyelim.

Islatılmış bademleri tencereye ilave edip koyulaşmasını sağlarız. Sonra ateşten alıp servis edelim (Minaie, 2020).

Ballı Un Helvası (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Tereyağı, buğday unu, su, bal.

Tarif:

Küçük bir tencereye 1,5 su bardağı kaynamış suyu ve 3 yemek kaşığı balı alıp ilk olarak şerbetimizi hazırlıyoruz. Şerbetimiz kaynadıktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Ocağa aldığımız tencereye 2 yemek kaşığı tereyağımızı koyup, eritiyoruz. Ardından 1 su bardağı tam buğday unumuzu ekleyip tahta bir kaşık yardımı ile unumuzu kavurmaya başlıyoruz. Rengi koyulaşıp kokusu mutfağı saran kavrulmuş unun üzerine hazırladığımız

şerbeti döküp unun topaklanmasını engellemek için var gücümüzle hızlı hızlı helvayı karıştırıyoruz. Şerbeti dökme sırasında ocağın altını kapatıp helvayı bir süre tahta kaşığın arkası ile karıştırıyoruz. Biraz soğuduktan sonra nasıl şekil vermek istiyorsanız, helvayı o şekle sokup servis tabağına dizebilirsiniz. Ben bu aşamada dondurma kaşığından yardım aldım. İster ılık isterseniz soğuk bir şekilde tüketebilirsiniz. Helvanın içine veya üzerine ceviz de ilave edebilirsiniz (Bahar, 2017).

25. Sabuni Helva صابونی (Divan-i Et‘ime):

Sabuni, bal ve nişasta ile yapılan bir çeşit helvadır. Bazen de pekmez ve susam yağıyla yapılır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

کلیچه به صابونی آراستند ز ماقوت و سنبوسه پیراستند

“Kurabiye’yi sabuni helvası ile süsleyip etrafını Mâkût ve senbûse ile donattılar.”

Sabuni Helva (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Şeker, su, susam yağı, süzme bal, nişasta, tatlı badem, şeker unu.

Tarifi:

Dilendiği kadar ak şeker, az suyla, kalaylanmış tencerede yumuşak ateş üzerinde ezilir, köpüğü alınır, şerbet kıvamına getirilir, beklemeye bırakılır, daha sonra istendiği kadar susam yağı, kalaylanmış tencerede biraz kaynatılır ve üzerine yapılan şerbetten konulur. Her yüz elli dirhem şekere yirmi dirhem süzme bal konulur, kıvama gelinceye kadar karıştırılır, gereğince nişasta suyla ezilir, karışım üzerine tencereye bırakılır, karıştırılır, kalan şerbet de karışıma az az eklenir. Kalan şerbet eklenince ve malzeme kıvama gelince, üzerine nişastanın dörtte biri kadar tatlı badem ekilir, yine kıvama gelinceye kadar karıştırılır, sonra sahanlara

konulur, altına üstüne güzel kokulu baharatlarla beslenmiş şeker unu ekilir, yenilir (Argunşah, Çakır, 2018).

1539'daki şehzade sünnet kına gecesinde sadece sabunî helvanın altı çeşidi yapılmıştır (ak, kızıl, gök, sarı, parmak, demirhindi) (Tezcan, 1998: 7).

Ayrıca “sabuniye helvası” (helvâ-yı sabunî)nın adı narh listelerinde geçmektedir (Bilgin, 2010).

-Sabuni helvası günümüzde Türk ve İran mutfaklarında bilinmemektedir.

26. Levzîne لوزينه (Divan-i Et'ime):

Mîrzâ Habîb İsfahânî, levzîne'yi şeker-badem olarak tanımlamıştır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

صحن گلزار خیال من که صد بستان در اوست لاله اش لوزینه و پالوده آمد خوش نظر

*“İçinde yüzlerce bostan olan benim hayal çiçek tarlamda
Lâle çiçeği, Levzinedir, palûde de Hoşnazar çiçeğidir.”*

Şekerli Levzine Helvası (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Ak şeker, su, badem.

Tarif:

Üç yüz dirhem ak şeker, bir miktar suyla tencereye konur ve helvacı küreğiyle akide kıvam verilene kadar karıştırılır. Sonra dört yüz dirhem tatlı, haşlanmış, kurumuş ve dövülmüş badem, hazırlanan şekere karıştırılır, soğumaya başlayınca bir tepsi üzerine

dökölüp yumrukla yayılır, bıçakla kesilerek parça parça yapılır, bir kutuya basılır, istendiği zaman yenir.

Levzine ile ilgili de Osmanlı Sürnameleri’nde adından “Helva-i Levzine” diye sıkça bahsedilen bu tatlıya, örneğin 1539 yılında Kanuni’nin şehzadelerinin Edirne Sarayı’ndaki ziyafet yemeğinde rastlıyoruz (Tezcan 1998).

Levz-i Badem نوز بادام (Günümüz İran):

Malzemeler:

Safran, Badem tozu, Sıvı yağ, Fıstık tozu, Şeker, Limon tozu, Glikoz şurubu.

Tarif:

Şerbeti için yarım bardak şeker ile limon tozunu ateşe alıp karıştıralım. Sonra glikoz şurubu ekleyerek ateşten alalım.

Şerbetin koyulaşması için onu blenderden çekelim. Safran ile badem tozunu şerbete ekleyerek karıştırmaya devam edelim. Hazırladığımız şerbetli karışımı yağladığımız Kalıba serperek üzerini fıstık tozuyla süsleyip dolaba kaldıralım. Bir saat sonra tatlımız biraz katılaştıktan sonra levz (eşkenar dörtgen) şeklinde kesip servis edelim (Minaie, 2020).

Levzine (Günümüz Türkiye):

Daha çok Edirne ve Trakya’da yaygın bir tatlı çeşididir:

Malzemeler:

Toz badem, toz şeker, tereyağı, su, üzerine toz Antep fıstığı.

Tarif:

Levzine için tüm malzemeyi bir tencereye alın. Çok kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Önce çorba kıvamında olan malzeme, bir süre sonra karıştırılamayacak sertliğe

ulaşacaktır. Bu aşamada ocaktan alın. Tabanına tereyağı sürölüp, tozşeker serpilmiş bir kaba aktarılıp, üzerini düzeltin. Soğuması için buzdolabına koyun (www.sofra.com.tr, E.T. 2021).

27. Kadayıf/ Reşte Khatayi/ Şa'riye قطایف (Divan-i Et'ime):

Kadayıf Hatayi eriştesinin (Reşte Khatayi) değiştirilmiş adıdır. Ayrıca şa'riye de denmektedir (İsfahanî, 1884). Farhang-e Moe'ın'de ise buğday meyvesinden yapılan bir tür erişte olarak bilinir. Başka bir açıklamada, bir çeşit helva şeklinde açıklanır (Farhang-e Moe'ın, 1972). Divan-i Et'ime'de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

گفتم ای دل ز قطایف چه قدر بتوان خورد گفت گر هست تو را هاضمه چندان که می‌رس

*“Dedim ey gönül! Ne kadar kadayıf yenilebilir? Sindirebileceğin
kadar ye dedi.”*

Kadayıf (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

un, su, miskli şeker, badem, susam yağı, şerbet, gül suyu, dövülmüş fıstık.

Tarif:

Çeşit çeşit kadayıf yapılır. Bir türünde has un sulu bulamaç gibi yoğrulur, kıvama gelinceye kadar bekletilir, ondan sonra kalaylanmış tava yumuşak ateş üzerine konulur, büyük delikli kevgirlerle o hamurdan alınır, tava içine erişte gibi uzun uzun dökülür, dökülen eriştelere pişince çıkarılıp yerine bir daha dökülür, bu usulle o hamurdan dilendiği kadar erişte yapılır. Daha sonra o eriştelere istenilen kadar alınır, sahan içine döşenir ve üzerine miskli şeker ile bademden gereğince ekilir, kat kat dürülür, sahan içine konulur ve üzerine yeterince susam yağı, şerbet, gül suyu ve dövülmüş fıstık konulur, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Aslında kadayıf 10. yüzyıldan beri kayıtları bulunan bir Arap tatlısıdır. Kadayıf 13. yüzyıl Anadolu'sunda bilinmektedir. Mevlana'nın eserlerindeki benzetmelerde sıklıkla bahsedilmektedir. Şöyle ki,

“O vefakâr, o yoksul şeyhe evlat ölümü kadayıf gibi gelmişti.⁷³ “Haydin, şarap geldi küpten dışarıya; kadayıf için, pelte için bedeninizi bulaştırmayın” (Kolay vd. 2016, s.28).

Kadayıf/ Reşte-i Huşkâr/ Reşte-i Birişte رشته خشکار، رشته برشته (Günümüz İran):

Malzemeler:

Rişte-i Huşkâr (Huşkâr erişttesi), kakuleli şeker şerbeti, fıstık, ezilmiş kakule, sıvı yağ.

Tarif:

Yarım bardak sıvı yağı tavada ateşe koyup Huşkâr erişttesini içine ekleyerek kızartalım. Erişteleri kevgirle yağdan çıkarıp kenara alalım. Tavayı yıkadıktan sonra şeker pekmezini tavaya alıp orta ateşte ısıtalım. Kızartılmış Huşkâr eriştelerini ona ilave edip dört-beş dakika kaynatarak yumuşamasını sağlayalım. Sonra erişteleri tabağa alıp üzerine fıstık ve ezilmiş kakule serpelim. Kremalı kadayıfta fıstık yerine krema kullanılır (Daryabandari, 2005).

Tel Kadayıf (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Tel kadayıf, toz şeker, tereyağı, su, limon/ İçine: süttten hazırlanmış kesmik (süt, yoğurt suyu, un, toz şeker)/ Şerbeti: şeker, su.

Kesmiğin hazırlanması: Süt, geniş bir tencerenin içine süzgeçle süzülerek ateşe konulur ve kabarmaya başlayınca, yoğurt suyuyla ayran kıvamına getirilir. Un katılarak bir kere karıştırılır. Yaklaşık beş dakika kadar kaynatıldıktan sonra kesilen süt ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Süzgeç içerisine temiz tül parçası konulur ve soğuyan kesmik dökülerek suyu süzdürülür. Oluşan kesmiğin içine bir çay bardağı kadar şeker karıştırılır. Yapılacak

baklavanın ortasına koymak için, avuç içinde ceviz büyüklüğünde toplar yapılarak başka bir tepsiye dizilir ve hazır hale getirilir.

Tarif:

Çiğ olarak alınan tel kadayıfın topaklanmış bölümleri varsa elle iyice ayrılarak kadayıf tel tel hale getirilir. Kadayıfın yarısı hafif yağlanmış tepsiye döşenir ve açıklık kalmayacak şekilde elle bastırılarak inceltir. Arasına önceden hazırlanmış kesmik konulur. Kadayıfın kalan yarısı da kesmiğin üzerini kapatacak şekilde düzgünce tepsiye döşenir. Üzerine parça parça doğranmış tereyağı konularak pişirilir.

Her tarafın eşit ve muntazam kızartılmasına dikkat edilmelidir. Bunun için zaman zaman bıçak ucu ile kenarı kaldırılarak bakılmalıdır. Kızarmış alt taraf üste gelecek şekilde çevrilmelidir. Diğer tarafı da aynı şekilde kızartılmalıdır. Arzuya göre koyu veya sulu soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür. Tepsinin üzeri kapatılırsa kadayıf yumuşak olur. Tel kadayıfın üzerine dövülmüş ceviz, fındık, badem, tarçın, hindistan cevizi ve kaymak konularak süslenebilir (Isparta Mutfağı, 2014).

28. Firnî/ Muhallebi فرنی (Divan-i Et‘ime):

Nişasta ya da pirinç unu ile sütün karışımından yapılan bir çeşit tatlıdır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

کاینک از صحن حلاوت برون میآید کاک و فرنی و نمکزی ز بر شیرین کار
“Şimdi helvaların sahnından becerikli tatlıcının elinden kak⁶, firni
ve Nemekzi⁷ tatlıları ortaya çıkarılacaktır.”

⁶Kak: Peksimet Ekmek

⁷Nemekzi: Şekerli ballı bir helva türü

Muhallebi (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Pirinç unu, şeker, çiğ süt, tuz, tatlı tereyağı, şeker unu, gül suyu.

Tarif:

Bir okka kadar pirinç unu, bir okka kadar şeker alınır. Evvela taze çiğ süt kaynatılır, pişirilir, indirilir, soğuyacağına yakın pirinç unu eklenir ne çok duru ne de sıvı olmaması gerekir. Ocağa konur, pişirilir, koyu olursa süt eklenir, sıvı olursa pirinç unu katılır, gereği gibi karıştırırsa karıştırırsa pişirilir, yumuşak ateş üzerinde pişene kadar karıştırılır, kazanın dibinin yanmamasına dikkat edilir, pişip tamamlanınca uygun miktarda tuz konur, bir miktar tatlı tereyağı eklenir, birlikte kaynatılır, ateşten indirilmesine yakın şekeri katılır, tadı kontrol edilir, bir miktar elenmiş şeker unu konup indirilir, indirildikten sonra üzerine biraz tatlı tereyağı konur, ondan sonra sahanlara aktarılır, elle üzerine gül suyu saçılır, yine şeker unu ekilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 15. Yüzyılda yaşamış Fatih Sultan Mehmed için sarayda hazırlanan yemekler arasında muhallebi de yer almaktadır (Sürücüoğlu, 1999).

Firnî فرنی (Günümüz İran):

Malzemeler:

Pirinç unu, süt, şeker, su, gül suyu, dövülmüş kakule.

Tarif:

Öncelikle pirinç ununu üç bardak suyla karıştırıp tel süzgeçten geçirelim. Sonra tencerede orta ateşte kaynatalım. Sürekli karıştıralım. Sütü ekleyip karıştırmaya devam edelim. 10- 15 dakika daha pişirip şeker, kakule ile gül suyunu ekleyelim. İki-üç taşımadan sonra ateşten alalım.

Firni bazen de üzüm pekmezi veya bal ile şekersiz olarak pişirilir. Bazen de şekersiz, biraz tuz katarak yapılır (Daryabandari, 2005).

Muhallebi (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Süt, toz şeker, pirinç unu, vanilya, tarçın.

Tarif:

Pirinç unu ve şeker bir tencereye konulur. Bir su bardağı süt ile iyice ezilir. Sütün tamamı eklenir. Orta ateşte karıştırılarak 10–15 dakika pişirilir. Koyulaşınca ocaktan indirilir. Vanilya eklenir. Sıcakken kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servis yapılır (Sütlü Tatlılar, 2012).

29. Keşköl/ Keşkül کَشکول (Divan-i Et‘ime):

Gezici bazı dervişlerin ve dilencilerin ellerinde tuttukları, Hindistan cevizi kabuğundan, metalden veya abanozdan yapılmış dilenci çanağı (TDK E.T:2021, Dihhodâ, 1999). Keşköl tatlısı ise, bir çeşit tatlı veya helva türüdür (Dihhodâ, 1999). Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

ماهیچه تیر است، تتماچ پیکان کچکول سینه، صندوق آماج

“İncik oktur, Tütmaç temren; Keşköl alan (ok atma alanı),
sandık da amaçtır.”

Kabak Keşkölü (Osmanlı Tarifi):

Keşkülün derv   ler n yemek dilendikleri ah  ap kaba verilen ad olması, bunun bir halk yemeği olduğunu akla getirir. Ayrıca ne saray ne de ziyafet defterlerinde adı geçer. Ancak kabak kalyesi adıyla 14. Yüzyıla ait Muntah b-i     'da sözü edilir (Yerasimos, 2002).

Malzemeler:

600 gr koyun budu et, 4 çorba ka     nebat  ya , 500 gr asma kaba  , 1 demet maydanoz, 2 soğan, 400 gr ha lanm   nohut, karabiber, tuz, 1 kahve ka     tarçın, taze zencefil, karanfil, 50 gr cezeriye

Tarif:

Küçük ku  ba   etleri ya da kavurun, maydanoz ile soğanları ilave edip pişirin. Et pi tikten sonra soğanları çıkarın, soyulmuş ve kesilmiş kabakla ha lanm   ve hafif ezilmi  nohudu ekleyin. Tuz, karabiber, zencefil ve     t lm   karanfili ilave edin. Kaba  n pi mesine yakın cezeriyeyi ekleyin, ateşten indirin, dinlendirin (Yerasimos, 2002).

Ayrıca en az 500 yıllık bir geçmişe sahip olan Hacivat- Karagöz Oyunlarındaki metinlerde farklı yemekler ve tatlılardan söz edilirken “ke     fukara” tatlının ismi de göze çarpmaktadır (Düzgün, 2010).

-Günümüz İran mutfağında Ke   l tatlısı bilinmemektedir.

Ke   l (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Badem (kabukları soyulmuş), Hindistan cevizi rendesi, pirinç unu, toz  eker, süt, vanilya/ Süslemek için: Antep fıstı  , ceviz, badem, Hindistan cevizi vb.

Tarif: Badem ve Hindistan cevizi karıştırılarak üzerine az miktarda süt eklenir ve mutfak robotunda çekilir. Bir tencereye  eker ve pirinç unu konularak karıştırılır.  zerine yavaş yavaş süt eklenerek karıştırılır. Tencere oca a alınır. Orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Bademli karı  m eklenir. Koyula ana kadar karıştırılarak pişirilir. Vanilya eklenir. Karı tırılır

ve ocaktan alınır. İlk sıcaklığı geçince soğumadan kâselere boşaltılır. Soğuyunca süslenerek servis yapılır (Sütlü Tatlılar, 2012).

30. Bâ leng/ Ağaç Kavunu Murabbası مربای بالنگ (Divan-i Et'ime)

Bâ leng bir tür ağaçkavunudur ki gayet de lezzetli olur. Ekşisi de tatlıdır. Kabuğundan reçel yaparlar (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Et'ime'de bu reçel aşağıdaki gibi geçmektedir:

تا چو بالنگ مربا نشوی ای نارنج ترش و تلخ تو شیرین نشود رنجه مشو

*“Ey turunç! sen ağaç kavunu gibi bir reçel meyvesi olmazsan
ekşiliğin ve acılığın tatlı olmayacaktır, acı çekme.”*

Ağaç Kavunu Murabbası (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Ağaç kavunu, tuz, su, şeker.

Tarif:

Ağaç kavunu kesilir, kabuğu çıkarılır, içi dilim dilim yapılır, sonra yedi gün tuzlu suda bekletilir. İki günde bir tuzlu suyu değiştirilir. Bir gün bir gece de kireç suyunda tutulur. Yedi gün sonra, malzeme tatlı suya bırakılır ve yedi gün bekletilir. Her gün suyu değiştirilir. Tuzu gidene kadar ve batıncaya kadar şeker şerbetinde ıslatılır, on gün bekletilir. Şerbet azaldıkça yeniden eklenir. Şerbeti tamamen çeken dilimler tatlanınca şerbetten çıkarılır, ezilen şekerin içinde kaynatılır, kıvam verilip otuz kırk gün şeker şerbeti içinde bekletilir, sonra çıkarılır, tepsilere dizilir, üstüne temiz bir astar örtülür, güneşte durarak kuruyup nebata dönüp, saf şeker hâlini alana kadar bekletilir, kovanlara konur, istendiği zaman yenir. Turunç ve limon kabuğu da böyle yapılabilir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca Ziyafet Defterinde Kanuni'nin Oğulları Sultan Bayezit ve Sultan Cihangir'in Sünnet Düğünlerinde Kına gecesinde yemekten sonra 20 sofraya tatlı ikram edilmiştir. İkram edilen tatlıların listesinde “bütün ağaç kavunu reçeli”nin ismi de geçmektedir (Tezcan, 1998).

Murabba-yı Bâleṅṅ (مریای بالنگ (Günümüz İran):

Malzemeler:

Ağaç kavunu, limon tuzu, şeker, su.

Tarif:

İki ağaç kavununu ortadan bölüp çekirdeklerini çıkarıp soyalım. Sonra ağaç kavunlarını kaynar su ve limon tozuyla tencereye ekleyip orta ateşe alalım. İyiye piştikten sonra süzelim.

Suyla şekeri ayrı bir tencerede kaynatarak şerbet yapalım. Limon tuzunu suyla karıştırıp pişmiş ağaç kavunlarıyla birlikte şerbete ekleyelim (Minaie, 2020).

Ağaç Kavunu Reçeli (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

İki ağaç kavunu, bir kilo şeker, beş su bardağı su, yarım limon suyu.

Tarif:

Ağaç kavununun yüzeyini, beyaz kısmına ulaşmayacak şekilde, rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Rendelenmiş ağaç kavunlarını dilimleyin ve içlerini çıkarın. Kabuk dilimlerini ikiye bölerek boyutlarını küçültün. Kabukları, dış yüzeyine çatal girebilecek hale gelinceye kadar suda haşlayın ve ardından soğuk suya alın. Birkaç gün boyunca, kabuklarının acı tadı

gidinceye kadar, günde en az iki defa suyunu değiştirerek bekletin. Tatlılaşan kabukları sudan alın, birkaç tanesini üst üste koyup, avuç içinizde bastırarak suyunun çıkmasını sağlayın.

Sudan arındırılmış ağaç kavunu kabuklarını, bir kg toz şeker ve beş su bardağı su karıştırılarak hazırlanmış ve kaynamakta olan şurubun içine atıp, şurup reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Limon suyu katın ve kısa bir süre daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakın (www.sekerkadin.com., E.T. 2021).

31. Meşkûfe/ Meşkûfe مشكوفى

Bir tür şeker ile pişirilen badem helvasına denir (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Et‘ime’de bu reçel aşağıdaki gibi geçmektedir:

نان و سعتر و صوفى و ما و مرغ و مشكوفى آن باوست شايسته وين بماست ارزانى

*“Ekmek ve kekik, Sûfi ve biz, tavuk ve Meşkûfi. O buna layık,
bu da bize nasip olmuş”*

Meşkufe (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Susam yağı, süzme bal, badem veya fıstık, safran, gül suyu.

Tarif:

İki yüz dirhem susam yağı tencereye konur, gereğince kaynatılır ve sonra üzerine iki yüz dirhem süzme bal eklenir, karıştırılır, yavaş yavaş kaynatılır, köpüğü alınır. Pişmesi yaklaşınca üzerine iki yüz dirhem kabuğu ıkmaş ile dövölmöş tatlı badem veya fıstık bırakılır. Biraz safran gül suyuyla ezilir, malzeme katılır, kıvama gelinceye kadar karıştırılır, sonra yenir (Argunşah, akır, 2018).

Meşkûfi مشكوفى (Günümüz İran):

Malzemeler:

Süt, nişasta, gül suyu, tereyağı, safran, şeker.

Tarif:

Süt ile nişastayı bir tencereye alıp iyice karıştırılır. Tencereyi ocağa alıp karıştırarak ısıtılır. Sonra gül suyunu ilave edelim. Ardından tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edelim. Sonraki aşamada ise demlenmiş safranı ekleyelim. Karıştırmaya devam edelim. Sonunda şekeri de ekleyerek erimesini sağlayalım. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakalım. Sonra kalıba alıp dolaba kaldıralım. Bir saat sonra servis edelim (www.irancook.ir, E.T. 2021).

-Günümüz Türk mutfağında Meşkufi tatlısı bilinmemektedir.

32. Lokma -i halîfe لقمة خلیفه (Divan-i Et'ime):

Kadı lokması denen helvadır (Kahraman, Işın, 2006).

Bal Lokması (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Un, susam yağı, bal, gül suyu

Tarif:

Beyaz, iyi ve temiz has un alınır, bulamaç kıvamına gelinceye kadar yoğrulur, diğer taraftan kalaylı tava yumuşak ateş üzerine konulur, içine taze susam yağı bırakılır ve kaynatılır, tamamen kaynayınca kevgirle hamurdan alınıp bu hamur kevgirin deliklerinden tava içine tane tane düşecek şekilde tutulur. Düşen taneler kavrulup pişince, başka bir kevgirle tavadan çıkarılır ve bu biçimde o hamurdan istenildiği kadar taneler dökülür. Ondan sonra ak ve süzme bal alınır, gül suyuyla ezilir, süzülür, kalaylanmış tencereye konulur,

istenilen kıvama gelinceye kadar yumuşak ateş üzerinde kaynatılır. Sonra çömlek ateşten indirilir, ağırana kadar içindeki malzemeye vurulur, bal ağırınca pişen tanelerden istenildiği kadar üzerine bırakılır, karıştırılır, mermer üzerine dökülür, yayılır. Soğumaya başlayınca istenildiği şekilde kesilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Aynı zamanda lokma 1539 ziyafet defterinde de karşımıza çıkar (Kutlar-Oğuz, Eren-Kaya 2020).

-Günümüz İran mutfağında lokma bir Arap veya Türk tatlısı olarak bilinmektedir. Dolayısıyla halk arasında yaygın yenilen bir tatlı çeşidi değildir.

Lokma (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Un, maya, tuz, ılık su, şeker.

Tarif:

Lokma, mayalandırılarak yapılan bir hamur tatlısıdır. Öncelikle un, maya, tuz ve ılık su karıştırılarak bir hamur yapılır. Ardından mayalanan hamura başparmak ve işaret parmağıyla avuç içinde yuvarlak şekiller verilir. Hazırlanan hamurlar, kızgın yağda kızartılır ve kıvamlı soğuk şerbetin içine atılır. Sıcak ya da soğuk servis yapılır (Alyakut, 2020).

33. Âfrûşe افروشه (Divan-i Et'ime):

Âfrûşe, un helvasıdır. Kıvamı geldiğinde bir tepsiye koyup el ile ovulur. Tane tane olduktan sonra üzerine bal döküp tekrar pişirilir. Sertleşip kurumaya yüz tuttuğunda indirirler. Arapça'da hubîs derler. Bazıları buna geziler helvası, kimileri ise Gilan'a mahsus bir helva demişlerdir. İlk başta bir miktar yumurta sarısını çiğ iken gereği gibi bulayıp daha sonra ateş üzerine koyup dolma gibi pişince üzerine kesilmiş şeker veya bal döküp ekmek doğrarlar. Veya yağsız lapa döküp kaşıkla yerler. Bulgura ve badem helvasına da efrûşe

derler ki yalnız İstanbul’da bizim bildiğimiz şekercilerin sattıkları badem ezmesi olmalıdır (Kahraman, Işın, 2006) .

Afruşe/ Efruşe/ Un Helvası (Osmanlı Tarifi):

Günümüzde un helvası olarak tanınan helva çeşidi, Osmanlı Döneminde “efruşe” ya da “afruşe” olarak bilinmektedir (Yılmaz, Akman, 2019) . Un helvası, unun yağ içinde kavrulmasından sonra içine şeker katılarak hazırlanan bir tür helva (Argunşah, Çakır, 2018).

Klasik Un Helvası حلوای ساده (Günümüz İran):

Malzemeler:

Toz şeker, toz kakule, safran, buğday kepekli unu, katı yağ, sıvı yağ, badem, fıstık tozu.

Tarif:

Şerbeti için şeker, toz kakule ve safranı suya ekleyip tencereyle ateşe alarak kaynatalım. Şeker eriyince tencereyi ateşten alalım.

Gül suyu ekleyip soğumaya bırakalım. Bu arada unu tavada yağ eklemeyen kavuralım. Kahverengiye dönüştürelim. Katı ve sıvı yağları tavaya alıp eritelim. Yağlı karışımı una ekleyip kavuralım. Sonra tavayı ateşten alalım. Son olarak şerbeti yavaş yavaş tavaya ilave edip karıştıralım. Helvayı kaba alıp üzerine fıstık ve badem ile süsleyelim (Minaie, 2020).

Un Helvası (Günümüz Türkiye):

Yağ, un, şeker, su veya süt ile yapılan bir helva çeşididir. Yağ miktarının iki katı kadar un kullanılması önerilir. Unun kısık ateşte çok iyi kavrulması da çok önemlidir. Aksi takdirde helvanın kokusu hoş olmaz. İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, çam fıstığı, fıstık ilave edilebilir. Yöresel olarak peynirli, pekmezli ve tahinli çeşitleri de yapılmaktadır. Üzerine tarçın ilave edilip servis ılık olarak servis edilir (Tahıl Tatlıları, 2006).

34. Şeker-bûre/ Şeker-pâre/ Şeker-bûze/ Şeker-bîze شکر بوره (Divan-i Et'ime):

Şeker börek denilen bilinen börektir. Şeker, badem ve fıstık ile yapılır (Kahraman, Işın, 2006).

Şeker Börek (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Badem, şeker, kuyruk yağı, tereyağı, un, yağ, su, tuz, gül suyu, safran

Tarif:

Badem kabuğu soyulduktan sonra havanda dövülür, ondan sonra merdane ile tahta üzerinde yumuşatılır, şeker un hâline getirilir, fakat çok fazla un yapılmaz, bademle şeker miktarının bir olması gerekir. Eğer şeker fazla olursa daha iyi olur. Sonra iki ölçek kuyruk yağı ve bir ölçek iyi tereyağı karıştırılır; ufak elenmiş un, yağ ile karıştırılır ve yağla beraber su koyup hamur yapılır. Azcık sıcak suyla tuz katılır, tuzlu olmaması için tadına bakılır. Eğer hamuruna azcık maya katılırsa iyi olur. Misk gül suyuyla ezilir, o dövülmüş bademe katılır, karıştırılır, eğer hamura bir parça safran katılırsa safranla boyanmış olur. Safranlı veya safransız hamur kıvrılıp parça parça kesilir, sonra merdane ile yuvarlak hâle getirilir, o şekerle badem her birinin orta yerine konur, bir miktar hamur şeker börek şeklinde dürülür, üzerine tarak şeklinde demirle şekiller yapılır ve tava içine yeteri miktar yağ dökülür, fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine şeker ekilir, gül suyu saçılır ve ondan sonra yenir. Tahminen iki okka şeker, bir buçuk okka badem, bir buçuk okka yağ kullanılır, yanmaması için çok pişirilmez, yüzü karartılmadan kızarana kadar pişirilir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca Şeker-börek 12. yüzyılda olaylarını anlatan Darişmendnâme'de geçer. 1490 tarihinde saray muhasebelerinde de geçtiği gibi, 1539 şenliklerinde sunulan tatlıların arasında da vardır. 1680 tarihli Meninski Sözlüğü'nde un, şeker ve bademden yapılmış bir tatlı olarak tarif edilir (Yerasimos, 2002).

Şeker-bûra شکر بورا (Günümüz İran):

Malzemeler:

Toz şeker, ılık süt, ekşi hamur mayası, noodle unu, tereyağı, yumurta sarısı, tuz, vanilya, ekşi kaymak, badem tozu, pudra şekeri, tarçın, yeşil toz kakule.

Tarif:

Hamuru için iki çay kaşığı toz şekeri, 60 ml ılık sütü ve 5 gram ekşi hamur mayasını bir kaba alarak karıştırılın. Sonra 5 dakika dinlendirelim. 600 gram elekten geçirilmiş noodle ununu ve 240 gram küp şeklinde doğranmış tereyağını parmak uçlarımızla ekmek kırıntıları şekline geldiği kadar karıştırılın. 3 yumurta sarısını, 1.8 çay kaşığı tuzu, 1.4 çay kaşığı vanilyayı ve 150 gram ekşi kaymağını çırpıcı makinesiyle çırpalım. Sonra kenara aldığımız kabarmış hamuru ona ekleyip karıştırılın. Şimdi unlu karışımı ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar parmak uçlarımızla yoğuralım. Hamur ele yapışıyor ise biraz un ekleyelim. Hamurun üzerini streç ile örtüp sıcak bir yerde yarım saat dinlendirelim. İç harcı için 100 gram badem tozu, 100 gram pudra şekeri, bir çay kaşığı tarçını ve bir çay kaşığı yeşil toz kakuleyi iyice karıştırılın. Şeker-bûranın hazırlanışı için hamuru merdaneyle açıp yuvarlak maket bıçağı ile 8 santimetrelik çaplarda keselim. Bir çay kaşığı kadar harçtan alıp yuvarlak hamurun ortasına koyalım. Sonra hamurun kenarlarını yukarı kaldırarak üstünü kapatalım. Pense ile üzerine desenler oluşturalım. Sonra fırın tepsisine dizelim. Tepsiyi ısıtılmış fırının orta katına 15-20 dakika atalım. Piştikten sonra çıkarıp oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyip servis edelim (Minaie, 2020).

Şeker Böreği (Un Kurabiyesi- Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Tereyağı, pudra şekeri, un.

Tarif:

Yağ eritilir biraz soğuduktan sonra pudra şekeri ilave edilip çırpılarak yağ beyazlatılır. Azar azar un ilavesi ile kıvamı gelinceye kadar yoğrulur. (Elin içerisinde yuvarlandıktan

sonra ortasına hafifçe bastırılınca kenarlarından biraz çatlarsa kıvamı gelmiş demektir.) Hamuru yuvarlak bezeler ve küçük fındık kadar yuvarlıklar yapıp papatya şekli verilerek fırına koyup 150 °C’de 15 dakika pişirilir. Pişirildikten sonra fırın kapatılır ve soğuyuncaya kadar fırında bekletilir. Fırından çıkartılınca üzerlerine 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpilerek servis yapılır. Uzun süre dayanan tatlılar gurubundan olduğu içi yolluk olarak idealdir. Bu tatlıya un kurabiyesi de denilmektedir (Amasya Mutfağı, 2010).

35. Şeker-i bâdem شکر بادام (Divan-i Et‘ime):

Zerdali kakıdır ki badem ile karıştırılır. Ve bademli şekerlemeye ve dilberdudağına da denir (Kahraman, Işın, 2006).

Şeker Badem (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Yumurta akı, şeker, badem, safran veya nişasta unu.

Tarif:

İki tane yumurta akı tencerede karıştırılır, ondan sonra üzerine bir okka şeker konur, kıvama gelinceye kadar köpüğü alınır, ondan sonra bir okka bademin kabuğu soyulur, kepek içinde rutubeti gidene ve kepek kızarana kadar tencerede kavrulur, ondan sonra kıvama gelmiş şeker tencere içine azcık konur ve tekrar asılır, şeker bademe yapışana kadar çabuk çabuk karıştırılır, istenildiği gibi az veya çok şeker katılır, eğer kıvamlı şekere safran katılırsa şeker ve badem sarı olur, eğer bademe bir parça nişasta unu katılırsa beyaz olur ve şekere de yardımcı olur (Argunşah, Çakır, 2018).

Osmanlı döneminde diğer kaynaklarda şeker badem ismi geçmemektedir. Fakat badem şekeri sık sık göze çarpmaktadır.

Sühân-ı Aseli Badem (Bademli ballı Sühan) / Badem-ı Suhte (Yanık Badem)

سوهان عسلی بادام، بادام سوخته (Günümüz İran):

Malzemeler:

Badem, şeker.

Tarifi:

Bir kapta badem ve şekeri karıştırıp 2-3 çorba kaşığı su ekleyip ateşe alıyoruz. Eriyen şekerler biraz altın rengine dönüşene kadar ara sıra karıştırılır. Sonra ateşten alıp elekten geçirip soğumaya bırakılır. Ellerimizle şekeri bademden ayırılır. Sonra şekeri bir daha ateşe alıp eriyip karamel gibi olmasını sağlayalım. Bademleri karamela ekleyip iyice karıştırılır. Sonraki adımda bir bakır tepsisini biraz yağlayıp karışımı içine alalım. Kaşıkla birbirine yapışmış bademleri ayırılır. Tamamen soğumasını bekleyelim (Montazemi, 1997).

Badem Ktır (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Kabukları çıkarılmış ve fırında kırılaştırılmış badem, toz şeker, su.

Tarif:

Ön hazırlık olarak düz bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım. Kabuğu çıkarılmış ve fırında kırılaştırılmış bademleri fırın tepsisine eşit olarak yayalım. Şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştırılır. Kısık ateşte kaynatmadan, ara sıra kabın kenarlarına yapışan şekerlerden kurtarmak için fırçayla temizleyerek, karıştırılır. Şeker eriyince karışımı kaynatalım. 10-15 dakika karışım karamel rengi alana dek pişirmeye devam edelim. Hazırladığımız karameli hemen bademlerin üzerine dökerek katılaşmaya bırakılır. Kırıtları küçük küçük veya küçük parçalara kırılır. Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim (Şekerlemeler, 2013).

36. Zelibyâ/ Zülbiye/ Zülbiyâ/ Halkacı زولبياء، حلقجى (Divan-i Et'ime):

Zelibyâ, helvanın çeşitlerindendir. Halkacı da derler. Başka bir deyişte “Zelîb” diye adlandırılır (İsfahani, 1884). Halkacı ise bir çeşit zülbiyedir (İsfahani, 1884). Ahmed Cavid'e

göre; “Arapçada zülâbiye ve Türkçede zülbiye dedikleri helvadır.” (Kahraman, Işın, 2006).
Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

در انتظار حلقه زنجیر حلقی اصحاب را دو دیده چو مسمار بر در است

*Halkaçı zencirinin halka bekleyişinde sahabelerin iki gözü
kapı kolu gibi asılmıştır.*

Zülbiye (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Nişasta unu, sığır yoğurdu, kuyruk yağı, su, susam yağı, bal.

Tarif:

Nişasta unu sığır yoğurduyla iyice karıştırılır, ondan sonra az kuyruk yağı katılır ve tatlı suyla dökülebilecek şekilde yumuşak hâle getirilir, daha sonra susam yağında pişirilir. Sonra enlik temizlenir, üzerine rengi çıkana kadar susam yağı konur. Zülbiye pişirilir, enliğin rengiyle renklenir, sonra kaynamış bala batırılır, dışarı çıkarılır, tatlı olur. Kaf denilen aletle zülbiye dökülür. Sonra hamur kafa konur, zülbiyeyi kabartması için bir parça maya katılır, dikkatlice çevrilerek dökülür (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 1576’da Kanuni’nin torunu III. Murad’a sunulan “Hurşîd ü Hâver” isimli mesnevîde düğün sahnelerinde yiyeceklere yer verilirken zülbiye tatlısından da söz etmiştir. Aşağıda görüldüğü gibi şiiirde zülbiye tatlısı ile pirinç pilavı kafesli ve renkli bir cama benzetilir. Pirinç pilavı beyaz, kızartılmış hamur tatlısı ise sarı renkte olup renkli bir görünüm arz eder:

“Dürlü reng-âmîzile câm-ı müşebbekler ider

Kubbe-i billûrına zülbiyyeden ekser pilav” (Eren-Kaya, 2018)

Zülbiye aynı zamanda kuzu etiyle yapılan bir yemeğin ismidir. Fakat bu beyitte şekerden bahsettiği için tatlı olmalıdır.

Diğer yandan “halkaçini helvası” adı da narh listelerinde geçmektedir (Bilgin, 2010).

Zülbiyâ زولبيہ (Günümüz İran):

Malzemeler:

Nişasta tozu, süzme yoğurt, un, ezilmiş safran, susam yağı veya sıvı yağ Şerbeti için: şeker, gülsuyu, bal, taze limon suyu.

Tarifi:

Zülbiyâ harcı için nişasta, yoğurt ile unu, yarım bardak suyla tencereye alıp karıştırılalım (veya blenderden çekelim). Yumuşak bir hamur elde edelim. Sonra biraz safranı bir kaşık sıcak suyla karıştırarak istediğimiz renge kavuşana kadar yavaş yavaş hamura ekleyelim. Sıcak bir yerde hamuru yarım saat dinlendirelim.

Zülbiyâ şerbeti için sayılan tüm malzemelerini üç bardak suyla tencereye alıp ateşte kaynatalım. Sonra soğumaya bırakalım.

Zülbiyâ harcını sıkma torbaya veya krema şırıngasına alalım. Tencereye 3-4 santimetre sıvı yağ döküp orta ateşte ısıtalım. Bir kaşıkla harçtan küçük bir parçayı yağa koyalım. Hemen yukarı çıkarsa yağ hazırdır. Torbayı yağa sıkarak bardak altlığı büyüklüğü kadar halka şeklinde bir çember oluşturalım. İçine daha küçük çemberler de ekleyelim. Zülbiyâ yukarı çıktığında kevgirle çevirelim. Sonra çıkarıp rengi koyulaşmadan şerbetin içine koyalım (Daryabandari, 2005).

Zülbiye Tatlısı (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Un, nişasta, şeker, maya, bitkisel boya, şerbet.

Tarif:

Un, nişasta, şeker ve maya ile geceden hazırladığımız hamuru sahur vaktine kadar kabarması için kazanda bekletiyoruz. Daha sonra halka şeklinde biçim verilen hamurları kızgın yağda kızartıyoruz. Kızartma işlemi bittikten sonra bu halkalar demir bir çubuğa geçirilerek bitkisel boyanın içine atılıyor. Kırmızı bir renge kavuşan tatlıyı daha sonra şerbet kazanına atıp tüketime hazır hale getiriyoruz (Vatan Gazete, 2021).

Soğanlı Et (Zülbiye- Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Arpacık soğan, haşlanmış kuzu eti veya tavuk eti, domates salçası, biber salçası, tereyağı, karabiber, tuz, su.

Tarif:

Arpacık soğanlar, soyulduktan sonra, bütün halde tencerenin içine konulur ve üzerine bir parmak geçecek kadar su dökülerek kaynatılır. Ayrı bir kap içinde kuzu eti haşlanır. Haşlanmış soğanın suyu süzülmeden haşlanmış kuzu eti eklenerek karıştırılır. Bir kaşık tereyağında biber ve domates salçası kavrularak karışıma dökülür. 10 dakika kadar tencerede kaynadıktan sonra ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen yemeğin üzerine karabiber ekilerek servis yapılır (Isparta Mutfağı, 2014).

37. Pâlûde/Pâlûze/ Pelte (Divan-i Et'ime):

Arapça söylenişi falûzectir (Kahraman, Işın, 2006). Pişmiş nişastayı süzüp onu tatlı haline getirirler. Bu tatlıya Pâlûde adı verilir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

برو پالوده قندی! گرانجانی مکن چندی که در پهلوی لوزینه، بجز شکر نمی گنجد

“Git ey şekerli palûde! Böyle direnme. Çünkü Levzinenin yanında şeker dışında başka hiçbir şey gitmez”

Paluze (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Nişasta, bal, su, badem, gül suyu.

Tarif:

Bir nuki balla elli dirhem nişasta alınır. Nişasta suyla ezilir, temiz bir astardan süzülür, şerbetinin köpüğü alınır. Ezilmiş ve süzülmüş nişasta gereğince kaynatılır. Pişinceye kadar dibinin yanmaması için yumuşak ateşte karıştırılır. Piştikten sonra indirilir, kaplara aktarılır. Soğuduktan sonra üzerine bir miktar haşlanmış, ufakça dilimlenmiş badem ekilir. Sonra gül suyu karıştırılmış şerbet dökülür, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

15. Yüzyılın mesnevî şairlerinden Abdî'nin “Camasbnâme”sinde de pâluze geçen beyitler bulunmaktadır. Mesela;

Baklavalar yağı balı bol-ıdı İşde ni'metler yiyecek ol-ıdı

Sükkerî helvâlar ü pâlûzeler Bâdemî bol yağa gar idi bular (Çakır, 1999).

Şair Abdi, baklavayı anlatırken, bademi bol yağ ile karıştırıp üzerine bolca şeker katıp helva ve paluzeler yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca “sade paluze”nin adı narh listelerinde geçmektedir (Bilgin, 2010).

Pâlûde/ Fâlûde پالوده، فالوده (Günümüz İran):

Malzemeler:

Su, şeker, hazır tel nişasta şehriyesi, gül suyu, limon suyu veya vişne şerbeti.

Tarif:

Pâlûdenin şerbeti için bir bardak su ve bir bardağın dörtte biri şekerdir. Bu karışımı dondurma makinesine alıp dondurmamız lazım.

Pâlûde'nin hazır tel nişasta şehriyelerini suda kaynatarak yumuşatacağız. Soğuduktan sonra onu dondurulmuş şerbeti ile karıştıracağız. Son olarak üzerine gül suyu veya yaban gülü yağı, ya da taze limon suyu veya vişne şerbeti serpererek servis edelim (Daryabandari, 2005).

Pelte (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Nişasta, su, şeker veya pekmez, gülsuyu, dövülmüş ceviz.

Tarif:

Üç çay bardağı suyla bir çay bardağı nişasta iyice karıştırıldıktan sonra iki çay bardağı şeker ilave edilir ve kısık ateşte sararana kadar pişirilir. Sakız gibi olduğu zaman içine gülsuyu veya pekmez konulur. Pekmez kullanıldığı zaman şeker konulmaz. Sıcakken bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Dövülmüş cevizle süslenip kare veya baklava biçiminde kesilir.

Pelte veya pelizenin bir başka tarifi şöyledir: Kaynayan şekerli suya ayrı yerde soğuk suda ezilen nişasta karıştırılarak ilave edilir. Pişen pelteler kâselere dökülür ve üzerlerine dövülmüş ceviz serpilerek soğumaya bırakılır. Yemeklerden sonra yenildiği gibi çayın yanında misafirlere ikram edilir. Yeni doğum yapmış loğusa kadınlara, altı ayını geçmiş bebeklere mama olarak yedirilir. Ilıkken içilirse, boğaz ağrısına iyi geldiği söylenir (Kazan, 2012).

38. Kûlâc/ Laberla کلاج، لابرلا (Divan-i Et'ime):

Kûlâc; nişastadan yapılan geniş yapraklar birbirine sarılıp sonra şeker, badem veya fındıkla pişirilir. Bu tatlıya laberla da denir (İsfahanî, 1884). Ahmed Cavid ise Lâberlâ için

böyle bir açıklama yapar; “Lâberlâ, yani kat kat ve katmer demek olur. Bu ilgi ile baklavaya alem olmuştur, ismidir ki baklava denir” (Kahraman, Işın, 2006). Divan-i Et‘ime’de bu tatlı aşağıdaki gibi geçmektedir:

خوش نویسان قطایف با قلمهای شکر جمله عاجز گشته اند از خط تعلیق کلاج

*“Kadayıf hattatları şeker kalemleriyle birlikte hepsi kulâcın
hoş ta’lik hattından aciz olmuşlar” (Bushak)*

Güllaç (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Nişasta, yumurta akı, su, yumurta sarısı, yağ.

Tarifi:

Nişasta yumurta akıyla katıca yoğrulur, sonra bol suyla ezilip ayran gibi yapılır. Yumurtanın sarıları iyice pişirilip tava onunla yağlanır, yufkasını pişirmenin yolu budur (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 1539 yılındaki Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir’in ziyafet defterinde güllaç tatlısı bulunmaktadır (Kutlar-Oğuz, Eren-Kaya, 2020).

İçi Dolu Kulâç کلاج میان پر (Günümüz İran):

Aşağıdaki Tarif İran’daki Gilan eyaletine aittir:

Malzemeler:

Un, süt, toz şeker, hamur mayası, erimiş safran, yumurta, yağ/ İçi için: şeker pudrası, ceviz, tarçın, dövülmüş kakule, vanilya.

Tarif:

Öncelikle sütü ısıtıp ona hamur mayası ile şeker ekleyerek soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra süt, yumurta ile yağı ekleyip iyice karıştırarak yumuşak bir hamur elde edilene kadar eleklenmiş unu yavaşça ilave ediyoruz. Hamurun üstünü kapatıp iki saat dinlendiriyoruz. Sonraki adımda hamurdan küçük toplar alarak merdaneyle açıyoruz. İç harç için sayılan malzemeleri içine koyarak hamurlarımızı kapatıyoruz. Ardından kızgın yağda kızartıp soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serperek fıstık tozuyla süslüyoruz (Cookpad, E.T. 2021).

Güllaç (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Bir paket Güllaç, süt, toz şeker/ Kesmik İçin: Süt, yoğurt suyu.

Tarif:

Kesmiği hazırlamak için 5 litre süt kaynatılır. Sütün içine limon suyu ve yoğurt suyu ilave edilir. Kaynamış süte limon sıkıldığı anda süt kesilecektir (yani, bir kısmı katı, bir kısmı da sıvı olacaktır). Bu karışım tel süzgece dökülür. En az 1 saat burada bekletilip, suyunun iyice süzülmesi beklenir. Suyu süzülen kesmik bir kâseye konulup, içine 6 çorba kaşığı şekeri eklenir. Kesmikle şeker iyice karıştırılır.

Her bir güllaç yaprağı makasla üçgen şeklinde sekiz parçaya kesilir. Bir tepsinin içinde ılık süt ile ıslatılır. Temiz bir bez üzerine alınarak üzerine kesmik konulur. Sigara böreği gibi sarılır, bir tepsiye yerleştirilir. İki litre süt ve üç su bardağı toz şeker ile hazırlanan şerbetin bir kısmı üzerine dökülür. Ocak üzerinde tepsiyi çevirerek 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir. Ocaktan alınır, kalan şerbet üzerine dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır (İsparta Mutfağı, 2014).

39. Biryân بریان (Divan-i Et‘ime):

Önce suda haşlanıp sonra yağda veya ateşte kızartılan ete denir (İsfahanî, 1884). Biryân-ı Muhella, yaprak soğanı, yarpuz otu, tarhun, ekmek ve soğanla yapılan bir biryandır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu “Biryân-ı Muhella” ismi aşağıdaki gibi geçmektedir:

وصف بریان محلا چه بگویم با تو در زمانی که بود سبزی و ناناش به کنار

“Sana Biryani-ı Muhella’dan ne anlatabilirim. Özellikle yanında sebze ile ekmek bulunduğu zaman”

Biryân (Osmanlı Tarifi):

Et kebabı, kavrulmuş et, kavurma (Argunşah, Çakır, 2018).

Biryân kalyesi, donmuş biryani ufak ufak doğrayıp tavada susam yağıyla kavurup üzerine kimyon ve tarçın ekerek yapılan bir yemek (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 1469 yılında Fatih Sultan Mehmed döneminde sarayın mutfak muhasebelerinde bulunan yemek alım ayrıntılarında yemek isimleri arasında tâbe-biryani geçmektedir (Yerasimos, 2002).

Biryân (Günümüz İran):

Biryân etmek, ızgara yapmaktır. Ancak biryani eti önceden birazcık pişirilip ateşin üzerinde değil, yanında veya altında konulur. Biryani pişirmenin ünlü bir çeşidi İsfahan şehrine ait olmaktadır. İsfahan’da pişmiş kıyma tandıra girilir (Daryabandari, 2005). Aşağıda bu yemeğin tarifi verilecektir:

Biryânî- yi İsfahan بریانی اصفهان (Günümüz İran):

Malzemeler:

Kemikli et, koyun akciğeri, koyun böbreği, soğan, keşk (kurut), karabiber, safran, tarçın, sengek ekmeği, tuz.

Tarif:

Et, akciğer ile böbreği temizleyip yıkayarak soğan ve suyla birlikte yüksek ateşe alalım. Üzerindeki köpükleri alıp ateşi kısıalım. Kapağını kapatıp iki saat pişirelim. Pişirirken tuz ile biberi ekleyelim. Sonra et, akciğer ve böbreği sudan çıkartarak süzgece koyalım. Safranı 2-3 kaşık sıcak suyla karıştırıp yarısını et suyuna ekleyelim. Etin kemiklerini ayırarak akciğerle birlikte doğrayıp et kıyma makinesinden geçirelim. Safran suyunun kalan kısmını kıymalanmış etle karıştıralım. Fırını 220 derecede ayarlayarak açalım. Karışımı yanmaz bir kaba alıp üstünü düz hale getirelim. Üzerine biraz et suyu döküp tarçın ve karabiber gezdirelim. Kabı 10-15 dakika için fırına atalım. Et suyunu ısıtarak kurut ile bir kâseye alalım. Böbreği ince katmanlara keselim.

Biryânî kabını böbrek katmanlarıyla süsleyerek yanına et suyu kâsesi, sengek ekmeği, reyhan sebzesi ve buzlu ayran ile sofraya koyalım (Önce et suyu ve kurut ekmek tiritleriyle yenir, sonra sıra biryânî ile ekmeğe gelir); (Daryabandari, 2005).

Büryan Kebabı (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

İskeletli oğlak eti veya erkek koyun eti, su, tuz, biber.

Tarif:

Büryan eti bir gün önceden hazırlanır. Bir bütün hayvanın etleri, kopmayacak şekilde hayvanın yanlarına sarkıtılır ve bolca tuzlanarak dinlendirmeye bırakılır. Gece yarısı, saat iki civarlarında tandır yakılır (meşe ağacının dalları kullanılır). Ateş kor halini aldıktan sonra su dolu büyük bir kap, tandırın içine konur. Daha sonra pişirilecek et, çengellerle suya değmeyecek şekilde tandıra sarkıtılır ve tandırın hava almaması için ağzı kapatılır. Et bir yandan ateşte pişerken, diğer yandan tandırın içindeki suyun buharında yumuşatılır. Tandırın

içine daha önce bırakılan su, tandırdan çıkarılır. Büryandan akan yağlar bu kabın içinde birikir. Bu suyun içine pişirilmiş yağsız et atılarak ‘Avşor’ – ‘tuzlu su’ yemeği yapılır. Bolca biber dökülen bu yemek, sabahları tüketilir (Bitlis İl Kültür Müdürlüğü, E.T. 2021).

40. Fetîr فطیر (Divan-i Et‘ime):

Hamuru kabarmamış veya mayasız yapılan ekmektir. Nân-ı muşevveş, Fetîrin çeşitlerindendir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et‘ime’de bu ekmek aşağıdaki gibi geçmektedir:

مشتها خوردم به هنگام خمیر تا نهادم پای بیرون از فطیر

*“Hamur yapılırken fetîr halinden çıkana kadar yumruklar
yedim”*

Fetayir (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Un, su, susam yağı, şerbet, dövülmüş şeker.

Tarif:

Simit unu suyla yoğrulur, hamurundan yufkalar yapılır, ondan istenildiği gibi yuvarlaklar kesilir, tavada susam yağıyla biraz kavrulur, yağdan çıkarılır, şerbete bandırılır, şerbetten çıkarıldıktan sonra üzerine biraz dövülmüş şeker ufağı ekilir, yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 1283’te Muhammed Hüseyin bin Halef tarafından kaleme alınan “Tibyan-ı Nafi der Tercüme-i Burhan-ı Katı” eserinde Nân-ı müşevveş ile ilgili şöyle açıklama yapmıştır:

“Nân-ı müşevveş nûmayende-yi yufka⁸ ve rakik⁹ ekmektir ki piştikten sonra pekmez ve yumurta akını gereği gibi kıvama getirip yüzüne sürerler. Ekser¹⁰-i bayramlarda pişirirler.”

Nan-ı Fefîr (Fefîr Ekmeği) نان فطير (Günümüz İran):

Malzemeler:

Sıcak su, ekşi hamur tozu, şeker, tuz, un, sıvı yağ, susam, doğranmış ceviz, tarçın.

Tarif:

Yarım bardak sıcak su, ekşi hamur tozu ve şekerin yarısını bir kapta karıştırıp sıcak bir yerde 5-10 dakika dinlendirelim. Şeker, tuz ve sıcak suyun kalan yarısını unla karıştırıp önceki karışıma ekleyerek 10 dakika daha dinlendirelim. Sonra sıvı yağı ilave edip unun kalanını yavaş yavaş ekleyerek iyice yoğuralım. Elde edilen hamurun üzerini bezle örterek sıcak bir yerde iki saat dinlendirelim.

Fırını 175 derecede ayarlayalım. Sonra düz bir yerde biraz un serpip hamurdan yuvarlak bir parça alarak merdane ile açalım. Ceviz, tarçın ve şekeri karıştırıp hamurun ortasına koyup yanlardan katlanalım. Diğer ekmekleri de aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Hamurlara yağ sürüp biraz susam serpelim. Yaklaşık yarım saat orta katta pişirelim (Minaie, 2020).

-Günümüz Türk mutfağında Fetayir veya Fetir ekmeği bilinmemektedir.

41. Âb-kâme آبکامه (Divan-i Et‘ime):

Ahmed Cavid Âb-kâme için bu şekilde açıklama yapar; “Bir tür katıktır. İsfahan’da bilinir. Yoğurt, süt, kuru ekmek, üzerlik tohumu ve sirke ile yaparlar. Arapça’da mürrî derler. Bağdad’da ve Kürtlerde birkaç türü olur, bir türüne yalnız kâme derler. Arapça söylenişi

⁸Yufkanın temsilcisidir

⁹Hafif

¹⁰Daha çok

kâmuhtur. Dere otundan, yarpuz ve fesleğenden yaparlar. Türkler reybaz derler, bunsuz yemek yemezler. Ve bir tür ekşi ayran ve meneviş ağacının taze yapraklarından (sürgünlerinden), tarhun ve diğer hoş kokulu otlardan karıştırırlar. Sanki sofralarında, yemeklerinde salata, salamura ve turşu yerindedir, yardımcı yemektir, derler. İstanbul’da mizaçları uygun otlarla, kuzu, kabak, patlıcan ve koruk ile yaptıkları türlü dedikleri güveçtir. Ancak ekşi yoğurt, nar ve otları karıştırarak yiyenlere âfiyet olsun. Bu yazılan türlü güveci bizlere yeter” (Kahraman, Işın, 2006).

نان گفت چندانکه نگاه می کنم دو هندوی لالا در این کریاس می بینم بغایت و تربیت
یافته یکی قلیه بادمجان و یکی آبکامه.

*Ekmek, “Böyle bakınca bu sarayda iki iyice terbiye edilmiş
(yetiştirilmiş) köle görüyorum. Biri Patlıcan Kalyesi, diğeri
Abkâme”.*

Abkâme (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Ekmek, sirke, karanfil, biber, karabiber, tarçın, küçük Hindistan cevizi, Hindistan cevizi, Hindistan cevizi çiçeği

Tarif:

Sıcak ekmek küçük bir sırça küpe konur, küflenene kadar birkaç gün bekletilir, sonra çıkarılıp güneşe serilip kurtulur. Kuruduktan sonra dövülüp un hâline getirilir. Bu un bir sırça kazana konur ve üzerine kap dolana kadar iyi sirke dökülür. Biraz karanfil, biber, karabiber, tarçın, bir miktar küçük Hindistan cevizi ve bir miktar Hindistan cevizi ve bir miktar Hindistan cevizi çiçeği dövülür, karanfilin biraz fazla olmasına dikkat edilir. On dirhem una, bu dövülmüş malzemeden bir dirhem eklenir. Malzeme, aslan burcundayken kırk gün, kırk gece güneşte bekletilir. İçine toz girmemesi için üzerine astar örtülür. Her sabah ve akşam

elle karıştırılır, sirkesi eksildikçe sirke konur. Kırk gün sonunda bu karışım büyük bir küpe aktarılır, küp sirkeyle doldurulur. Üç gün beklenir, sonra sirkesi alınıp şişelere doldurulur, yenir. Dipte kalan un çörek yapılır, kurutulur ve dövülüp yemeklere katılır, çok faydalıdır (Argunşah, Çakır, 2018).

-Günümüz İran ve Türk mutfaklarında Abkâme bilinmemektedir.

42. Kak/ Ka’k/ Huşknan/ Peksimat Ekmek (Divan-i Et’ime):

Peksimet, yol azığı olarak alınan kuru ekmeğe denir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et’ime’de bu ekmek aşağıdaki gibi geçmektedir:

رخ کاک گشته درخشان چو ماه ز مشکوفیش بود بر سر کلاه

“Kak’ın yüzü ay gibi parlak olmuş, Meşkufî’den başına
şapka takmış”

Huşknan (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Un, susam yağı, badem, miskli gül suyu.

Tarif:

Yüz elli dirhem yumuşak ve temiz has una otuz sekiz dirhem susam yağı katılır, yoğrulur, hamur kıvamına gelince beklemeye bırakılır, hamur gereğince kıvama gelince ondan uzun uzun yuvarlaklar yapılır, her yuvarlağın içine o yuvarlak kadar dövülmüş badem ve miskli gül suyuyla yoğrulmuş şeker konulur, dilendiği gibi dürülüp kenarları sağlamlaştırılır, fırında pişirilir ve yenilir (Argunşah, Çakır, 2018).

Begsimed (Osmanlı Döneminde):

15. Yüzyılın mesnevî şairlerinden Abdî'nin Camesbnâme'sinde de begsimec geçen beyitler bulunmaktadır. Mesela;

“Hem yumurtalı hatab samsa börek
Begsimec ü hem bile yoğlu çörek” (Çakır,1999)

Nan-ı Kak/ Nan-ı Yuha نان کاک، نان یوخه (Günümüz İran):

Malzemeler:

Un, ılık su, ekmek mayası, yumurta, hayvan yağı, tuz, şeker pudrası, badem pudrası, kakule pudrası.

Tarif:

Ilık suyu, şeker pudrası ile ekmek mayasını bir kâsede iyice karıştıralım. Hava almaması için üstünü kapatalım. Hamur şişince hazırdır. Bir tavayı ateşe alıp içine hayvan yağı ekleyerek eritem. Sonra altını kapatıp soğumaya bırakalım. Yumurtayı kâseye kırıp biraz tuz ekleyelim. İyice karıştırarak eritilmiş yağa dökelim. Sonraki aşamada kabarmış hamuru tavaya alıp yağ ve yumurtayla karıştıralım. Şimdi unu ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edelim. Masaya un serpip üzerine hamuru koyalım. İyice yoğurup bir kaba alıp üstünü örterek dinlendirelim. Sonraki aşamada hamuru çıkarıp un ekleyelim. Hamuru yuvarlayarak lüle şekline alıp eşit parçalara bölelim. Merdaneyle hamurları açıp ince katmanlar oluşturalım. Büyük bir tavayı ateşe alıp hamur katmanları içine koyalım. Birkaç dakika sonra etrafları kahverengiye değişince döndürelim. Bir kâsede şeker, kakule ve badem pudralarını karıştıralım. Ekmekler sıcakken üzerine serpelim. Şimdi katmanları yavaşça rulo haline getirelim. Sonra bıçakla 3-4 santimetre aralıklarla keselim. Bu lezzetli geleneksel tatlıyı çay gibi sıcak içeceklerle servis edebiliriz (www.yjc.news, E.T, 2021).

Peksimet Ekmeği (Günümüz Türkiye):

Ekmek hamurundan yapılan peksimet, 2 ay süre ile saklanabilen, tadı değişmeyen kuru ekmektir. Genellikle sabahları çay ile birlikte yenir (İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü). Türkiye'de genellikle İzmir başta olmak üzere Ege Bölgesi'nde sıkça tüketilir. Ayrıca Akdeniz Bölgesinde ve Erzincan gibi Doğu yörelerinde de farklı şekilleri bulunmaktadır. Aşağıda Burdur Yöresindeki tarif sunulmaktadır:

Malzemeler:

Maya, su, şeker, süt, yağ, un, damla sakızı, karanfil, çörekotu, tuz, yumurta, susam, haşhaş.

Tarif:

Maya, ılık su içinde eritilir. İçine bir kaşık şeker konur. Hazırlanan mayaya iki ölçü süt, bir ölçü yağ, aldığı kadar un, bir tatlı kaşığı damla sakızı, bir tatlı kaşığı karanfil yeterince çörekotu ve tuz katılır; güzelce yoğrulur. Gerekirse su da katılabilir. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğrulur. Hamurun üstü örtülür ve bir köşede bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamurdan bezeler yapılır ve rulo şeklinde yuvarlanır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam veya haşhaş ekilir. Fırında iyice kabarıp üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. (Burdur Yemekleri ve Kültürü; www.kulturportali.gov.tr, E.T. 2021).

43. Kumâç کماج (Divan-i Et'ime):

Kûmâc; Kömür ateşinde pişirilen ekmektir. Özel unla yapılan harir dokunuşlu bir ekmektir. Üzerine farklı tohumlar ovalanır (İsfahanî, 1884). Divan-i Et'ime'de bu ekmek aşağıdaki gibi geçmektedir:

بهر کاجی وعدس در خانه ای باشم مقیم با کماج گرم و یخنی من که باشم در سفر

“Kâçi ve mercimek aşısı ile sanki bir evdeyim. Sıcak kömeç ve
Yahni ile sanki seyahate çıkmışım”

Kömeç (Osmanlı Tarifi):

Divan-ü Lûgat-it- Türk'te “çörek” karşılığında “kömeç” kelimesinden bahsedilmektedir. Kömeç, Çağatay Türkçesinde külde pişirilen ekmek anlamındadır (Ögel, 2000).

Kûmâç کماچ (Günümüz İran):

Malzemeler:

Un, tuz, ılık su, ekşi kuru hamur mayası.

Tarif:

Un, tuz ve ekşi hamur maya tozunu karıştırıp elekten geçirelim. Yavaş yavaş su ekleyerek yoğurarak sert bir hamur elde edelim. Düz bir yerde un serpip hamuru on dakika yoğurduktan sonra 12 saat dinlendirelim.

Eskiden çöl kumu üzerine odun koyup ateş yakıyorlardı. Kumlar ısıtınca ekmek tavasını altına koyarlardı. Sonra 500 gramlık hamuru yarım santimetre kalınlığında serpip ısıtılmış tavayı üzerine bastırıyorlardı. Sonra üstünü sıcak kum ve odun ile kaplayarak ekmeği pişiriyorlardı. Bugünlerde ise 175 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika içerisinde pişirilmektedir (Pourdayaeinejad, 2008).

Kömeç (Günümüz Türkiye):

Aşağıdaki tarif Zonguldak yöresindendir:

Malzemeler:

Yaş maya, ılık su, toz şeker, süt, Ayçiçek yağı, tuz, ceviz içi, yumurta sarısı, susam veya çörek otu

Tarif:

Derin bir kaba un, yağ, sütü, su ve az suda eritilmiş mayayı koyunuz ve yoğurunuz. Elde ettiğiniz hamuru yaklaşık 45 dakika üstünü bir bez ile örterek dinlendiriniz. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp açınız. Açtığınız hamurları önce yağlayıp üzerine ince kıyılmış ceviz serpiştiriniz. Rulo şeklinde sarınız ve yuvarlak yağlanmış tepsiye içten dışa doğru dönecek şekilde yerleştiriniz.

Üzerine yumurta sarısı ve susam serpiştirip 160 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. Dilimleyerek servis ediniz (www.bakka.gov.tr., E.T, 2021).

44. Efşüre افشوره (Divan-i Et'ime):

Efşüre, şekerli bir şerbettir ki ona limon ve ağaç kavunu dökülür, Usâre-yı Cûlab (Gûlab), Şurup (İsfahanî, 1884).

Efşüre/ Cûlab (Osmanlı Döneminde):

Bir nesnenin sıkılıp posası, ayrılan şey yani mayi özü, Şire, Usare. Cülab, Mu'arrab¹¹ kelimedir. Aslı Farsî Gülabdır. Gül suyu. Teşdîd¹² ile de kullanılmıştır. Müshil¹³ şerbet demektir. Hoşab, aslında su manasındadır. İstilahı manası bazı meyvelerin taze veya kurusundan pişirilen sulu tatlı demektir. Beyn el-avâm¹⁴ ahırındaki (ba)=(fa) ya tebdilen telaffuz olunur (Misal: Hoşabın yağı kesildi, Kamus-i Osmani, 1889). Efsüre-i Engür ise üzüm suyudur (www.luggat.com, E.T:2021). Ayrıca 11. Yüzyılda yaşamış Yusuf Has Hacib Ziyafet sofralarının hazırlanmasından bahsederken cülab şerbetinin ikram edilmesine de değinmiştir:

“Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Yine, gelen misafirlerin arzu ile yiyebilme-leri için, yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdırlar. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olmalıdırlar. Misafirin içeceği asla eksik tutulmamalı ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulundurulmalıdır. Çeşitli içeceklerden ister fuka, ister mizab, istersen cülengbin (gül balı, reçel) ve cülab (gül şerbeti) ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş de bulunmalıdır. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise diş kirası da ver ki gelenlerin ağzı kapansın” (Burhanidinova, 2009). Aşağıda Efsüre ve Hoşab’ın farklı tarifleri verilecektir:

Efsüre/ Efsüre-i Engür/ Şerbet-i Cülab (Gülab)/ Hoşab

افشوره انگور، شربت جُلاب (گلاب)، خوشاب (Günümüz İran):

Efsüre veya meyve suyu, sulu meyvelerin sıkmasından şeker ve buz katarak içilen içeceklerdir (Daryabandari, 2005).

Efsüre-i Engür (Üzüm Şerbeti) (شربت انگور) (Günümüz İran):

¹¹Araplaşmış, ta'rib olunmuş

¹²Şiddetlendirme

¹³Müşhil: Bağırsakları çalıştırıp temizleyen, dışkının kolaylıkla dışarı atılmasını sağlayan ilaç (TDK, E.T:2021)

¹⁴Halk tabakası

Tatlı üzümü sıkıp suyunu çıkartalım. Tortusu dibe çökünce tel süzgeçten geçirelim. Sonra berrak suyunu buzlu bardağa dökerek servis edelim (Daryabandari, 2005).

Hoşab خوشاب (Günümüz İran):

İncir, şeftali, kayısı vb. kuruyemişleri suda ıslatıp birkaç dakika kaynatıp soğumaya bırakırsak suyunu şerbet gibi içebileceğimiz bir tür hoşab veya komposto elde edilir. Suyu daha çok olup şekerli olursa hoşab olur. Bu şerbet taze meyvenin hoşabı ile de yapılabilir (Daryabandari, 2005).

Kuru Kayısı Hoşafı (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Kuru kayısı, su, toz şeker, kavrulmuş badem.

Tarifi:

Kayısıları ayıklayıp bol suda yıkayınız (Ayıklama işlemi sırasında ekonomik olmaya özen gösteriniz.). Kayısıları dilerseniz iki parçaya ayırabilirsiniz. Kayısı hoşafı için önceden kuru kayısıları su ile kabartınız (daha çok kabarması için kayısıları akşamdan suya koyabilirsiniz). Suda bekletmeye vaktiniz yoksa, su miktarını 2 lt'ye çıkarıp bir taşım kaynatabilirsiniz. Şekerli suda pişiriniz. Bademleri kabuklarının soyulması için kaynar suda bekletiniz. Bademlerin kabuklarını soyunuz. Soyduğunuz bademleri enine ikiye ayırıp bir kâseye alınız. Süsleme için nane yaprakları da kullanabilirsiniz (Türk Mutfağında Özgü Komposto ve Hoşafı, 2011).

45. Terîf, Terîd, Tirit, Peples ترید (Divan-i Et'ime):

Et suyuna kırılan ekmektir. Terîf, ekmek doğramaktır. İster et suyuna, isteniyorsa yoğurt ayranına veya süt, şerbet veya çorbaya olsun, ancak et suyuna olanı daha bilinir.

Arapça’da sürid denir. Peples, yağlı pekmezli tirittir (İsfahanî, 1884). Divan-i Et’ime’de bu ekmek aşağıdaki gibi geçmektedir:

کشکبا گرچه غلیظ است تریدش باید پند ما گوش کن و در عمل آور زنهار

“Gerçi Keşk-bâ (Kurut aş) çok koyu ve kıvamlıdır, yine de içine tirit yapılmalı (ekmek kırılmalı). Nasihatime kulak ver ve dediğimi yap”

Tirit (Osmanlı Döneminde):

Tirîd, yemek suyu, yemeği sulandırmak için yapılan sos. Tirit, yemeğin suyu (Argunşah, Çakır, 2018). Ayrıca 13. yüzyılda Mevlânâ’nın Divan-ı Kebir’de tiritten bahsettiğini görmekteyiz: “Sofranın nimetlerini görelî tiritten kurtuldum varlığını gördüm de o andan beri varlığımdan kaçıyorum” sözleriyle Mevlânâ, tiridin sıklıkla tüketilen bir yemek olduğuna işaret eder.” (Samancı, 2018).

Terîd ترید (Günümüz İran):

İran mutfağında sulu yemeklere ekmek parçalayıp atmak işlemine terid denilir.

Tirit (Günümüz Türkiye):

Bu yemeğin tarifi aşağıdaki gibidir;

Malzemeler:

Evde kalan bayat ekmekler (Kepekli, beyaz karıştırın gitsin), tavuk suyu (et suyu veya kemik suyu da olabilir), haşlanmış et, tulum peyniri (kelle peyniri de olabilir), tereyağı.

Tarif:

Ekmekler küp küp kesilerek fırında kızartılır. Kızartılan ekmek küpleri bir tepsiye konur. Sonra daha önceden hazırlanmış olan tavuk veya et suyu ekmeğin üzerine bolca gezdirilir. Varsa haşlanmış et parçacıkları ekmeklerin üzerine konur ve bunların üzerine rendelenmiş tulum veya kelle peyniri eklenir. Tepsimiz bu halde kızgın fırına atılır ve peynirler eriyene kadar yemek pişirilir. Peynirler eriyince tepsi fırından alınır. 100 gr tereyağı cezvede eritilerek, tepsinin üzerindeki yemeğimize gezdirilir (Akbaykal, 2011).

46. Rişte/ Reşîdiyye/ Itriyye/ Pulânî رشتہ (Divan-i Et'ime):

Uzun uzun kesilen hamura rişte/ erişte/ yufka denir (İsfahanî, 1884). “Reşîdiyye”, nişasta ve şekerle yapılan bir çeşit tatlıdır. Arapçada süt ve şekerle pişirilen buğday unlarına “Itriyye” denir (Gıyas-ul Lugat, 1973). Erişte pilavına da Pulânî denir.

Erişte (Osmanlı Döneminde):

(Far. Rişte). Erişte, ev makarnası (Argunşah, Çakır, 2018).

Erişte Yemeği (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Yumurta akı, un, tavuk, kıyma, biber, soğan, badem, dolmuş bumbar, köfte, nohut, tereyağı, su, tarçın, badem

Tarif:

Kırk yumurta akı, altı yüz dirhem elenmiş has unla yoğrulup ince erişte kesilir, güneşte kurutulur. Diğer taraftan bir tavuk pişirilir, suyunda da içi kıyma, bol biber, soğan ve kıyılmış bademle dolmuş bir bumbar pişirilir. Malzemeye biraz ufak köfte, kabuğu çıkmış nohut, iki yüz dirhem tereyağı da eklenir ve kor üstünde bırakılır. Erişte suya konulur, biraz kaynatılır, indirilip suyu süzülür, erişte kazan içine konur, tastaki iki yüz dirhem yağ üzerine eklenir.

Yemek kıvama gelince üzerine biraz tarçın, dövülmüş ve kıyılmış biraz badem saçılıp, bumar ve tavuk eti ilave edilerek süslenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Ayrıca 15. Yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'ın manzum eserinde adlandırılan yemekler arasında erişte yemeği de bulunmaktadır (Kolay vd. 2016. s. 180).

Rişte رشته (Günümüz İran):

İnce ince kesilip kurutulan hamurdur. Eskide evlerde yapılırdı. Hâlâ da bazı aşçılar evde yapılan erişteyi tercih ederler. Fakat genelde hazır alınıp tüketilir. Bazen yağda kavurulur. Böylece kızartılıp hoş bir renk alır (Daryabandari, 2005).

Erişte (Günümüz Türkiye):

İnce şeritler hâlinde kesilip kurutulmuş hamur (TDK, E.T:2021).

47. Piyaz پیاز (Divan-i Et'ime):

Soğana denir.

Nan u Piyaz

Ekmek ile soğana denir.

Piyaziye (Soğan Dolması- Osmanlı Tarifi):

Tarifi:

Bir miktar et kalye gibi pişirilir, birkaç baş soğan içine yağlı kıyma, et, pirinç ve limon suyu doldurulur. Bolca kıyılmış soğan hazırlanır, bir kazanın altına bu kıyılmış soğan döşenir, üzerine doldurulmuş soğanlar ve kalye dizilir, yine kıyılmış soğan döşenir, pişirilir, biraz limon suyu konur (Argunşah, Çakır, 2018).

Dolma-yı Piyaz دلمه پیاز (Günümüz İran):

Malzemeleri:

Kırık bezelye, tuz, dövülmüş karabiber, pirinç, doğranmış soğan, sıvı yağ, kıyma (dana-koyun karışımı), domates salçası, zerdeçal, köri, doğranmış sebze, safran, beyaz sirke, şeker, arpacık soğan, dana et suyu.

Tarifi:

Islatılmış kırık bezelyenin üzerindeki suyu boşaltıp kaynar suya ekleyerek orta ateşte üç saat pişirelim. Pişirirken tuz ekleyip süzelim. Pirincin üzerindeki suyu boşaltıp kaynar suya ekleyerek yüksek ateşte 10-12 dakika pişirelim. Doğranmış soğanları sıcak yağ içeren tavaya alıp altın renge dönüşünce kıymayı ekleyerek kavuralım. Etin suyunu tamamen çekmesini sağlayarak ahşap kepçeyle açalım. Domates salçayı ayrı bir tavada yağda kızartıp yarısını zerdeçal, köri, tuz ve biberle birlikte kıymaya ekleyip kavuralım.

Süzülmüş pirinci, pişmiş kırık bezelyeyi, sebzeyi, safranı, sirkenin yarısını ve şekerin yarısını tavaya ilave ederek iyice karıştıralım. Sonraki adımda soğanların kabuklarını soyup köklerini keselim. Soğanın çapından kesip kaynar suya ekleyerek 15-20 dakika pişirip katmanlarının ayırmasını sağlayalım. İç harcımızdan soğanın katmanına koyup rulo haline getirerek tencereye dizelim. Et suyunu ayrı bir tencerede kaynatıp domates salçasının diğer yarısı ile yavaşça soğan dolmalarımızın üzerine dökelim. Bu şekilde orta ateşte pişmesini bekleyelim. Pişerken sirke ve şekerin kalan kısımlarını tencereye ekleyelim. Piştikten sonra istediğimiz kapta servis edelim (Minaie, 2020).

Soğan Dolması (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Soğan, maydanoz, dereotu, yağ, soğan, salça, su, tuz, kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydanoz, dereotu.

Tarif:

İç harcı için soğanlar ayıklanır, yıkanır ve ince doğranır. Maydanoz ve dereotu ayıklanıp yıkandıktan sonra ince doğranır. Bir tencerede yağ ve soğan sararınca kadar kavrulur. Salça eklenerek birkaç kez daha çevirilir. Suyu ve tuzu ilave edilerek hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınarak tuz, kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydanoz ve dereotu pişen içe ilave edilerek iyice karıştırılır. Kapak örtülerek 10-15 dakika dinlendirilir. Orta büyüklükteki soğanların kabukları bütün olarak soyulur. Dip ve uç kısımları çok derin olmayacak şekilde kesilerek düzleştirilir. Ortasındaki katlar alınarak dış kısmında bir ya da iki kat bırakıldıktan sonra, iç, doldurularak tencerede pişirilir (Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar, 2018).

Piyaz (Günümüz Türkiye):

Malzemeler:

Çandır fasulye/ Sos: Tahin, sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz, su/ Üst Malzemeler: Haşlanmış yumurta, domates, yeşilbiber, kuru soğan, maydanoz, kırmızı pulbiber, karabiber, tuz.

Tarif:

Haşlanmış fasulyeleri yayvan servis tabağına koyunuz, üzerine yukarıda belirtilen sos malzemelerini karıştırarak dökünüz. Salatayı, kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri haşlanmış ve dörde bölünmüş yumurtaları ayıklanmış ve yıkanıp ince kıyılmış yeşilliği ve baharatları ekleyerek süsleyiniz (Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, E.T. 2021).

48. Nergisî نرگسی (Divan-i Et'ime)

Nergis çiçeği şeklinde olan arasına yumurta kırılan sebze boranisi (İsfahanî, 1884).

Nergis Kalyesi (Osmanlı Tarifi):

Malzemeler:

Et, Kuyruk yağı, sıcak su, kimyon, kişniş, tarçın, tuz.

Tarif:

Ufak doğranmış et alınır, kuyruk yağında kızarana kadar kavrulur. Sonra üzerine yeteri kadar sıcak su dökülür, kaynatılır, köpüğü alınır. Biraz dövülmüş ve elenmiş kimyon, kişniş, tarçın, tuz eklenir. Suyu hiç kalmayana veya az kalana kadar kaynatılır. Daha sonra gereğince çalkanmış ağız bırakılır, bir kez karıştırılır. Kor üstünde kıvama gelene kadar bekletildikten sonra, biraz dövülmüş kimyon ve tarçın ekilip yenir (Argunşah, Çakır, 2018).

Nergisi نرگسی (Günümüz İran):

Malzemeler:

İspanak, tereyağı, yumurta, tuz, biber.

Tarif:

Kazana ıspanak koyalım, orta ateşte biraz kavuralım. İspanağın rengi değişmeden ateşten alalım. Bir tavada tereyağı biraz ısıtıp ıspanağı da ekleyelim. Biraz kavurup tavada açalım. Tavanın ortasında bir boşluk açarak yumurtaları ortada kuralım. Ateşi kısıp biraz tuzla biber ekleyelim (Daryabandari, 2005).