

**MELCEÜ'T- TABBÂHÎN**

Aşçuların Sığınağı

MEHMED KÂMİL

TÜRKİYE YAZMA ESERLER KURUMU BAŞKANLIĞI YAYINLARI: 57

*Tarih ve Toplumbilimleri Serisi* : 4

*Kitabın Adı* : MELCEÜ'T- TABBÂHÎN  
Aşçıların Sığınağı

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

*Özgün Dili* : Osmanlı Türkçesi

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

*Son Okuma* : Yazma Eser Uzman Yrd. İsmet İpek

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

*Kapak Görseli* : 19. Asırdan Bir Aşçı Gravürü

*Kitap Tasarım* : Yüksel Yücel

*Yemek Fotoğrafları* : Necdet Kaygın

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

*Baskı Yeri ve Yılı* : İstanbul 2015

*Baskı Miktarı* : 1. Baskı, 2000 adet

## KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI

### Library of Congress A CIP Catalog Record

Mehmed Kâmil  
Aşçıların Sığınağı, *Melceü't-Tabbâhîn*

1. Yemek Kültürü, 2. Yemek Tarifleri, 3. Mehmed Kâmil, 4. Günay Kut, 5. Turgut Kut

ISBN: 978-975-17-3805-9

**Copyright © Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı. Her hakkı mahfuzdur.**

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

**T.C. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı**

Süleymaniye Mh. Kanuni Medresesi Sk. No: 5 34116 Fatih / İstanbul

Tel.: +90 (212) 511 36 37

Faks: +90 (212) 511 37 00

info@yek.gov.tr

www.yek.gov.tr

# MELCEÜ'T- TABBÂHÎN

AŞÇI arIn SİĞİnaĞI

(İNCELEME - METİN - TIPKIBASIM)

MEHMED KÂMİL  
(ö.1844'den sonra)

Hazırlayanlar

**Günay Kut - Turgut Kut**



TÜRKİYE  
YAZMA  
ESERLER  
KURUMU  
BAŞKANLIĞI

## TAKDİM

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

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

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

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

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

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

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

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

**Recep Tayyip Erdoğan**

**T. C.**

**Cumhurbaşkanı**

## SUNUŞ

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

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

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

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

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

**Yalçın Topçu**

**T. C.**

**Kültür ve Turizm Bakanı**





## İÇİNDEKİLER

<b>TAKDİM</b>	4
<b>SUNUŞ</b>	6
<b>KISALTMALAR</b>	17
<b>ÖNSÖZ</b>	18

### GİRİŞ

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

<b>KAYNAKÇA</b>	50
Metin Yazımında Takip Edilen Yöntem	54

### METİN

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

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

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

7- Tertib-i diğer	96
8- Kadın Göbeği (Kadı Boğan)	97
9- Süngeriyi	97
10- Kurabiye	97
11- Nev'-i diğer	97
12- Nev'-i diğer	98
13- Âdi Tel Kadayıf	98
14- Kadife, Kenife	98
15- Saray Tel Kadayıfı	98
16- Beyaz Kadayıf	99
17- Kaymaklı Kadayıf	99
18- Nev'-i diğer	99
19- Âdi Yassı Kadayıf	99
20- Nev'-i diğer	99
21- Yağsız Kadayıf	100
22- Yufkalı Kadayıf	100
23- Nuriye	100
24- Ekmek Kadayıfı (Şam Kahki)	100
25- Fodula Kadayıfı	101
26- Saray Lokması	101
27- Gaziler Helvası	101
28- Sabuniye Helvası	101
29- Nev'-i diğer (Râhatü'l-hulkûm)	102
30- Reşidiye Helvası	102
31- Nev'-i diğer	102
32- Asude Helvası	102
33- Helvâ-yı Hâkânî	102
34- Nev'-i diğer	103
35- Pirinç Unu Helvası	103
36- Lamunya Helvası	103
37- Gülabiye	103
38- İshakiye	103
39- İrmik Helvası (Gaziler helvası)	104
40- Hurma	104
41- Vişne ekmeği	104
42- Nev'-i diğer	104
43- Yumurta Lokması	105
44- Cızlama	105
<b>Yedinci Fasl</b>	107
<b>Soğuk tatlılar envan beyan eder</b>	107
1- Tavuk Göğsü	107
2- Aşure	107
3- Süzme Saray Aşuresi	108
4- Elmasiye	108
5- İncik Elmasiyesi	108
6- Muhallebi	108

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

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

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

28- Biber Turşusu	146
29- Urus Turşusu	146
30- Pancar Turşusu Tariki	146
31- Kabak Turşusu	146
32- Diğer Kabak Turşusu	146
33- Balık Turşusu	146
34- Üzüm Turşusu	147
35- Şalgam Turşusu	147
36- Tertîb-i Hardal	147
37- Kuyruk yağının sağyağından farkı olmaz derecelerde terbiyesinin tariki	147
38- Yoğurt Yapmasının Tariki	148
39- Karadut Peltesi	148
40- Ekseriyâ hoşaf tanelerinin üzerinde durmasının tariki	148
41- Bir kâsede üç renk hoşaf yapma	148
42- Kar bulunup buz bulunmadığı halde buz dondurmanın tariki	148
44- Bamya Salamurası	149
45- Badem Harîresi	149
46- Pelteşîn	149
<b>SÖZLÜK</b>	151
<b>DİZİN</b>	161
<b>TANITILAN NÜSHALARDAN ÖRNEK YAPRAKLAR</b>	170
<b>TIPKIBASIM</b>	187



## KISALTMALAR

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

## KİTAPTA GEÇEN ÖLÇÜ BİRİMLERİ

- Çekirdek** : kırat, tane, bir dirhem in onaltıda biri= 0.2 gr.  
**Dirhem** : 0,003207 kg.  
**Kabza** : 1 tutam  
**Kantar** : 56,449 kg.  
**Kıyye** : 1,282 kg.  
**Kile** : 0,037 m<sup>3</sup>=37 lt.  
**Okka** : 1,282 kg.  
**Vakiyye** : 1,282 kg.



Nusretnâme, TSMK, H. 1365, 34b

## ÖNSÖZ

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

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

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

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

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

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

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

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

**Günay Kut - Turgut Kut**  
Fatih - 2015

## GİRİŞ

### *Melceü't-Tabbâhîn Üzerine*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Muhammed bin Mahmud Şîrvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfuğı*, haz.: Mustafa Argunşah - haz. Müjgân Çakır, (İstanbul: Gökkuşbu Yayınları, 2005)



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

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

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

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

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

11 Bkz. 1. not.

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

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

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

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

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

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

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

Baştaki fihristte verilen fasıl başlıkları metinde çoğu zaman unutulmuştur.

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

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

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

### ***Melceü't-Tabbâhîn*'in Kaynakları**

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

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

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

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

Şimdi önce aslını göremediğimiz ve Süheyl Ünver'in Tarihte 50 Türk Yemeği adı ile tanıttığı yazma ile yukarıda kütüphanelerde olduğu bildirilen yemek kitaplarının sırasıyla özellikleri anlatıldıktan sonra Mehmed Kâmil'in *Melceüt-Tabbâhîn*'i ve kaynakları ile ilgili daha geniş bilgi verilecektir.

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

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

16 Mehmet İpsirli, “Paşmakçızâde Abdullah Efendi”, *TDVİA*, c. 34, (İstanbul, 2007), s. 185.

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

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



Topkapı Sarayı Müzesi

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

## YAZMA YEMEK KİTAPLARI VE MECMUALARDA RASTLANAN YEMEK TARİFLERİ

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

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

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

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

Eser yedi fasıl üzerinde düzenlenmiş olup içinde 171 tarif vardır.

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

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

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

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

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

**Altıncı fasıl:** Salata ve turşular envainı ve sanat ve tarîk-i terbiye ve tabhların beyan eder (s. 34-40). *Marul salatası* ile başlar *balık turşusu* ile sona erer. (12 tarif)

**Yedinci fasıl:** Hoşafaların envainı sanat ve tarîk-i tabhlarını beyan eder (s. 40-45). *Vişne hoşafı* ile başlar *incir hoşafı* ile sona erer. (18 tarif)

Bu yazmada hemen hemen her sayfada der-kenârda tamamlayıcı bilgiler olduğu gibi tarifler de bulunmaktadır. Meselâ s. 7-9'da kenarda yer alan terkîb-i nûriye, s. 10'da yumurta tavası, s. 12'de mülûkî gaziler helvası, s. 17-18'de güllaç paluzesi, s. 18-19'da çarşıda yapılan revani terkibi, s. 19'da hoşmeri, s. 19-20'de badem kırmısı, s. 21'de gelin unu, s. 21'de Özbek helvası, s. 24'de sucuk ahvali, s. 27'de badıncan kebabı, s. 27'de badıncan paçası, s. 28'de badıncan dolması, s. 28'de tarla balığı, s. 29'da Çevgânî. Mücmer dahi derler, s. 29'da susuz pilav, s. 29'da böğrölce (börölce) pilavı, s. 30'da baş pilavı, s. 30'da badıncanlı pilav, s. 31'de Nev'-i âher yalancı keşkek, s. 35'de keşkek, s. 31'de çılıbr, s. 32 kavurma, s. 32 ciğer mücmeri, s. 41'de suyu buz dondurmak tariki, s. 42 meyveyi buz dondurmanın tariki, s. 42 erik hoşafı gibi.

## 2. [Yemek Risalesi] Aynı Eser, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü (İAE) ŞR No. 493

215x128 (145x70) mm., I + 34 + I yk, 19 st., rik'a. Ib, 1a, 34b ile son-daki Ia-b yaprakları boş. Başlıklar ve yiyecek içecek isimleri kırmızı mürekkeple yazılmış, cetvelsiz. Kenarlarda diğer yazmalarda da derkenarda mevcut olan yemek ve tatlı tarifleri ve tamamlayıcı ekler bulunmakta. Baştan 11 yaprak krem, orta kalın ve aharlı, diğer yapraklar nohudî renkte, ince, aharlı, mıstarlı kâğıt. Eser reddâdelidir. Battal ebru kâğıt kaplı karton kapaklı cilt. Ia'da latin harfleriyle eserin ismi ve "18. yüzyılda Türk Yemekleri h. 1178 / m.1764" sol altta ise "Ş. Rado 1970" kaydı ve İAE kaşesi bulunmaktadır.

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

Sonu: (34a) Taflan Hoşafı: Şeker ile maan tabh olunmağla taneleri yüzüne çıkmayıp dibine çöker amma leziz ve latif olur.

Bu nüshada 169 tarif bulunmaktadır ve bir önce anlatılan nüshanın ter-tibiyle aynı olup yedi fasıldan oluşmaktadır. Bu nüsha daha sonra ele alınacağı için burada sadece nüshanın fiziki özellikleri ile başı ve sonu verilmiştir.



### 3. Aynı Eser, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi. Yazma Başlıklar No. 4991.

238x173 (161x80) mm., I + 37 + III boş, 22- 23 st, cetvelsiz, nesih yazı. Başlıklar ve tarif başlıkları kırmızı mürekkeple. Krem renkli, filigranlı kâğıt, açık yeşil renkte miklepli cilt. İa'da kütüphane kaşesi var, 1a ise boş. Yazmanın alt kısmında hafif kurt yenikleri görülmekte. Yaprak kenarlarında tamamlayıcı ek bilgiler var. Sadece *Yumurta Helvası* tarifi 11a'da kenara yazılmıştır. Bu yazma yemek kitabının istinsah tarihi 37a'da 11 Rebiülevvel 1267/14 Ocak 1851 olarak verilmektedir. Diğer bir deyişle *Melceût-Tabbâhîn*'in hazırlayıcısı Mehmed Kâmil bu yazmayı görmemiştir ama bu nüshanın istinsah edildiği nüshayı görmüş olabilir. Bu yemek kitabı da yedi fasıldan oluşan yazmalar sınıfındadır. Ne yazık ki bu nüshada altıncı fasıl olan *salata ve turşular* faslı bulunmamaktadır. Bu nüshada 162 tarif bulunmaktadır. Başu daha evvelki iki nüsha ile aynıdır. Sonu farklıdır.

Başu: (1b) Evvelki fasıl: Çorbaların envain ve terbiye ve tarık-i tabhların beyan eder. Nohutâb. Nohuttan mamul çorbadır. Gayet latif ve mukavvidir.

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

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

### 4. Aynı Eser, Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi 11/1<sup>18</sup>

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

18 Baskısıyla ilgili bilgi için bkz. not 7.

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

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

### 5. Aynı Eser, Aşçı Kitabı<sup>20</sup>, Macar Bilimler Akademisi Kütüphanesi Török o.14<sup>21</sup>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Yazmanın sonunda iki bitiş notu vardır 58a’da biten ve temmeti (ر) konduktan sonra Teşrifâtî Na’ım Efendi’nin “lahm-ı ganem” tarifi verilir. Bu tarif 58b’de sonlanır. Yazı aynıdır. Burada da mim (ر) harfi konulmuştur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 9. Mecmûa-i Fevâid, Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet K 224<sup>25</sup>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bu defter içinde 46 adet tarif bulunmaktadır. İlk tarif *koyun külbastısı* son tarif ise çarşıda yapılan *râhatü’l-hulkûm*<sup>26</sup> terkididir.

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

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

26 Lokum

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

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

### ***Melceü't-Tabbâhîn* 1260 / 1844**

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

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

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

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



### ***Melceü't-Tabbâhîn'deki Düzenleme***

Fihrist: s. 2-7

Dîbâce: s. 8-9

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

29 Anadolu'da cızlama ve Rumili'nde akıtma, birkaç türlü olur. Ana dahi Anadolu'da taş etmeği derler. (4b)

30 Metinde pür-hâssa yazılı. (5b)

31 Mora Cezire'sinde bir ahbabının yediğini ve onun tarifine göre yazdığı kayıtlı (6a)

32 Midilli adasına mahsus olduğu belirtilmiştir. (6a)

33 Sakız adasında yapıldığı için bu adla anıldığı kayıtlıdır. (6b)

34 Çobanlar telmuş, yörükler sündürme derler. (7b)

35 Arabistan'da buna *kenife* ve yassı *kadayıf* derler. Şâm-ı şerifde pişirip ismine *kadife* derler. Galiba *kenife*-den galattır. (7b)

36 Bu tatlıyla ilgili s.29-30'da "Tarihte 50 Türk Yemeği I"e bakınız.

37 Bu kadayıf için "saraya mahsus idi, ba'dehu taşrada dahi bazı yerlerde tabh olındı." Kaydı bulunmakta ve devamla Sultan Mahmud'un "et'ime ve eşriheye" düşkünlüğü ile devam eder. Sonra "sanatı" anlatılır (8b-9a)

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

**Dördüncü fasıl:** Kebapların envayı koyun ve kuzu ve balık ve tavuk ve tavşan etlerinden mamul külbastıların dahi envaın beyan eder.

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

38 Tarife geçmeden önce bu etmek (ekmek) hakkında bilgi vardır: “Sarây-ı hümayûnda nefis-i nefis-i hümayûn için hâs fırında tabh olunan hâs etmek ki enderün ağaları ona fodula tabir ederler. Egerçi fodula dedikleri etmek dahi üç türlüdür. Tabh olunan etmek birkaç nevidir. Bir nev’e dahi mirahor etmeği derler ki taşrada Tophane somunu dedikleri etmeğe müşâbihdir. (11a)

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

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

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

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

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

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

45 Bu kebab gayet’ül-gaye bi-nazır ve belki mahrûsa-i Edirne’ye mahsus belki anda dahi suyoçular ket-hûdası merhum Mîrzâ’ya münhasır idi. (18b) Bu kebabın tarifine geçmeden Mîrzâ’nın güzel bağından ve kasından söz edilmekte ve bu “bâğ-ı behişt - âbadi” dolanması ve tamaşa etmesi için merhum ve mağfur Sultan Ahmed Hân-ı Sâlis’in oraya geldiğini ve bu yemeği çok beğendiği için birkaç defa sarây-ı hümayûna gönderildiği anlatıldıktan sonra yemeğin sanatına geçilmiştir.

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

Külbastuların envainı ve terbiye ve sanatını beyan eder.

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

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

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

47 Badıncandan mamul bir hoş taamdır. (25a)

48 Mücmer derler (25a)

49 Diyarbakır taamlarından ve badıncandan mamul olup bu isimle meşhurdur. (25b)

50 Cezire-i Mora taamdır. (26a)

51 Meşhurdur. Ekseriya Mevlevihanelerde ramazan-ı şerifte tabh ederler. (26a)

52 Halebiler meyânında bu isimle meşhur dolma envaindandır. (27a) "mahşi" stuffed, farced. Yani doldurulmuş ve dolma anlamındadır. F. Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, London, 1930, p.1187. krş. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri* (Ankara: AKM, 1985), s.61, Not 33.'de bu kelimeyi *mubşi* olarak önermektedir. Kelime nasılsa "müşî"ye dönüşmüştür.

**Altıncı fasıl:** Salata ve turşuların envai ve sanat ve tarihini beyan eder.

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

**Yedinci fasıl:** Hoşafaların envai ve sanat ve tarîk-i tabhı beyan olunur.

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

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

### ***Melceü't-Tabbâhîn*'in Takipçileri**

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

“İşbu mecmû'a-i matbû'a Tûrâbî Efendi'nin mârifet-i âcizânesiyle tasnîfât-ı nefise-i Türkiyye'den cem' ve tertib olunup târîh-i milâdın bin sekizyüz alt-

53 Lahanadan mamul bir turşudur. Bosnavice *Kombosto* derler. (30a)

54 Eğer kar bulunup buz bulunmadığı halde. (32a)

55 Trabzon'da karayemiş, Fârsî,'de lûker, Yunani'de taflan, Türki'de Gürcü Kirazı derler. (34a)

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

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

Tûrâbî Efendi, *Melce'üt-Tabbâhîn*'in on iki ve derkenarlarla toplam on üç olan faslını on dokuza çıkarmıştır:

- 1) Ènvâ“ı Chòrbâlar – Soups (11 tarif)
- 2) Ènvâ“ı Kèbâblar – Kebabs, or Roast meats (16 tarif)
- 3) Ènvâ“ı Kyül-bâsstılar- Broil meats (8 tarif)
- 4) Ènvâ“ı Yâhnilèr ve pùlâkılèr- Fricasseed or Stewed Meats, etc. (22 tarif)
- 5) Ènvâ“ı Kyüftèlèr- Balls of Minced meats etc. (11 tarif)
- 6) Tâwâda Tıbkh Òlunân Taamlar- Fried Dishes (7 tarif)
- 7) Bùrèk Nèvindèn Òlân Taamlar- Pastry, with meat, etc. (15 tarif)
- 8) Ènvâ“ı Bâsstılar- Dishes made with meat and vegetables, etc. (16 tarif)
- 9) Ènvâ“ı Dòlmâlar- Stuffed dishes (14 tarif)
- 10) Ènvâ“ı Pilâwlèr- Pilâw, or rice cooked with meat, etc. In various ways (14 tarif)
- 11) Khâmırdan Mâmùl Sijâk Tâtlı Taamlar- Hot Sweet Pastry (43 tarif)
- 12) Ènvâ“ı Sòghuk Tâtlılar- Cold sweet dishes (16 tarif)
- 13) Ènvâ“ı Kâyghanalar- Omelets (9 tarif)
- 14) Ènvâ“ı Sâlatalar- Salads (11 tarif)
- 15) Ènvâ“ı Tûrshùlar (12 tarif)
- 16) Mèyvè Tâtluları- Stewed fruits (3 tarif)
- 17) Ènvâ“ı Khòshâblar- Various kinds of sherbets (9 tarif)
- 18) Ènvâ“ı şùrùblar- Syrups (10 tarif)
- 19) Ènvâ“ı rèchèllèr- Jam sor preserves (6 tarif)

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

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

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

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

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

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

Bu yazmada toplam 213 tarif bulunmaktadır.

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

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

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

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



## SONUÇ

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

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

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

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

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

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

Büryân kılup bütün bütün gâv  
Kıpkırmızı sanki âteşî kav

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

Esnâf-ı tuyûr u cins-i asfûr  
Olmışdı nezâket ile mestûr<sup>59</sup>

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

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

59 Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmiü'l-buhûr der-mecâlis-i sûr*. haz. Ali Öztekin, Edisyon kritik ve tahlil (Ankara: TTK.1996) s. 250.

60 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn*, s.53-54.

61 Bu börek bütün yazma yemek kitaplarında *kabak* olarak yazılıdır.

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

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

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

Afiyet olsun efendim.



## KAYNAKÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## METİN YAZIMINDA TAKİP EDİLEN YÖNTEM

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

**bağçe** → bahçe

**hoş-âb** → hoşaf

**kefçe** → kepe

**emrud** → armut

**kefgir** → kevgir

**şar'riye** → şehriye

**tâbe** → tava

**gurabiye** → kurabiye

**badencan** → patlıcan

**şar'riye** → şehriye

**kangı** → hangi

**za'ferân** → safran

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

**adet** → âdet gibi

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

**ba'dehu** → badehu

**vaz' etmek** → vaz etmek

**ra'nâ** → rânâ

**a'lâ** → âlâ

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

**murâd** → murat

**usûl** → usul

**tertîb** → tertip

**ta'âm** → taam

**mikdâr** → miktar

**tevzî'** → tevzi

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

nîm, vâfir, tergîn... gibi

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

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

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

murat, tertip, münasip gibi.

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





**MELCEÛ'T- TABBÂHÎN**

METİN

### Melceü't- Tabbâhîn

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

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

Ancak tahrîr olunan et'ime ehl-i zevk hakkına olup yoksa *hayrû't-ta'âm mâ-bazar*<sup>62</sup> diyerek bir iki çiroz balığıyla küşe-i harâbâtta süvâr-ı zevrakçe-i neş'e olup ferdâsı

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

Yahnî kebâb u mâst-bâ<sup>63</sup> hergiz neyâyed pîş-i mâ  
 Ey tâli'-i bed-baht-ı mâ hep şûrbâ hep şûrbâ<sup>64</sup>

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi

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

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



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

## FASL-I EVVEL

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

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



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

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

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

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



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

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



Aşıq



## İKİNCİ FASIL

Kebapların envainı ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envain beyan eder.

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

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

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

**4-Süt Kebabı:** Birkaç türlü olur. Bir nevinin tarîk-i

tabhı: Kuzu yahut koyun etinden mikdâr-ı

kifâye doğrayıp tuz ve biberleyip

bir iki saat miktarı terk oluna.

Badehu bir tencereye vaz edip

üzerine çıkınca halis süt koyup

köpüğü gelince birkaç taşım

kaynadıktan sonra mezkûr et

parelerini tencereden ba'de'l-

ihrâc soğutup kaide üzere şişe

geçirip hafif ateşte aheste çevirir iken

yine [s. 17] bir miktar süt âmâde edip ve ateş

kenarında sıcak dura. Kızarmaya başladıkta mezkûr süttten tavuk yeleşiyile

gâh bî-gâh ondan tılâ edeler. Damlası ziyade oldukta cüzi dakîk-i hâs ekeler.

Bu usul üzere hareket olunup tamam kızardıkta ateşten indirip bir tabak

içine vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar. Pek hafif ve latif olur.

**5-Kuş Kebabı:** Bu dahi latif olup tarîk-i tabhı: Evvela koyun veya kuzu

etini ceviz miktarı birbirine muvafık doğrayıp badehu iki fincan soğan su-

yuna mikdâr-ı vâfi tuz ve biber koyup badehu onun üzerine vaz birle iyice

oğuşturup bir-iki saat terk ettikten sonra şişlere geçirip mutedil ateşte mut-

tasılan çevirir iken kızarıp damlamaya başladıkta yavaş yavaş bir miktar

dakîk-i hâs ekip tamam pişikte lengere vaz ve üzerine tarçın ve bir miktar

kimyon ekip sıcak iken tenâvül buyuralar. Pek letafetlidir.

**6-Muhzır Kebabı:** Tarîk-i tabhı: Evvela ko-

yun veya kuzu etinden mikdâr-ı kifâye te-

darik yumurta miktarı kebaba layık olan

mahallinden doğrayıp üzerine bir-iki

baş soğan çentip itidal üzere tuz ve

biber ve tarçın ekip karıştırıp bir-iki

saat miktarı terk edeler. Badehu şiş-

lere dizip üzerine incerek içyağı sarıp

ateşi yan tarafından [s. 18] gösterip



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Külbastılar dahi kebaba mülhak olduklarından bu mahalde zikri münasip görüldü.**

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b



## ÜÇÜNCÜ FASIL

Luhûmâtдан yahniler ve püryân ve köfteler envain beyan eder.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

65 Sehven "temiz" yazılmıştır.

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

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

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

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

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

67 Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü.

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

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

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

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

68 Burada "sadece" anlamında kullanılmıştır.

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

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

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

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

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

### **Köfteler envayı beyan olunur:**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

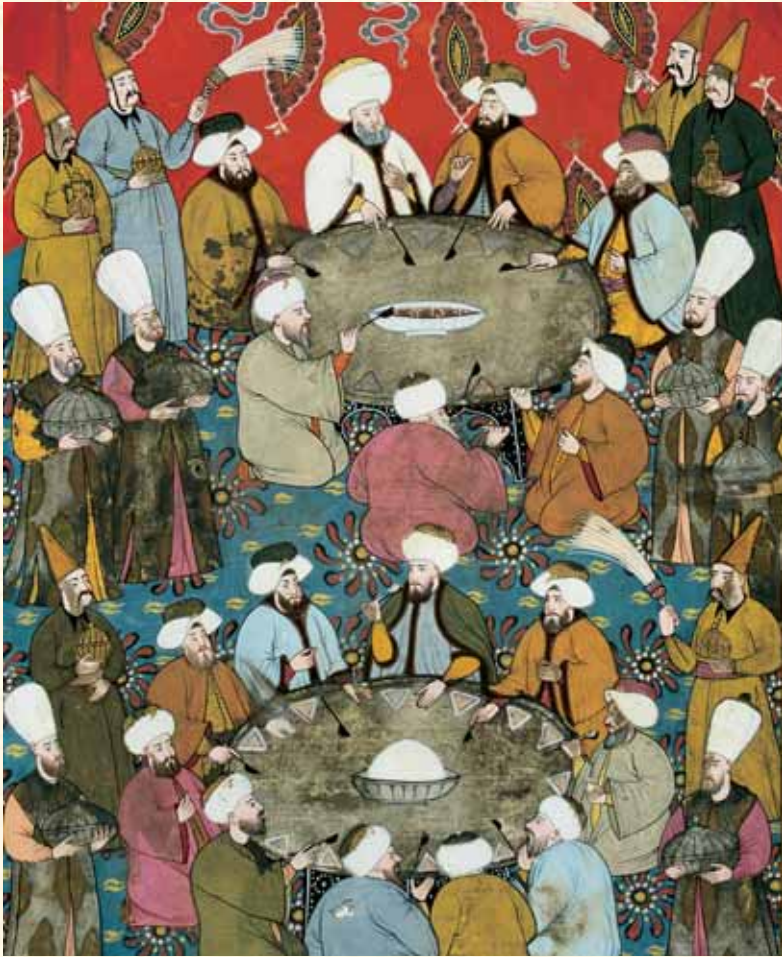


ğan ile iyice ince kıyıp kendi misli kadar pişmiş pilav ile havanda gereği gibi döğüp pirinç halloldukta içine üç beş yumurta kırıp ve maydanoz ve tuz ile hamur gibi yoğurup üzerini örtüp yarım saat terk edeler. Badehu birer kaşık kızgın yağ içine vaz birle kızartalar. Gayet kabarır. En âlâsı budur.

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

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

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



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 86a

## DÖRDÜNCÜ FASIL

Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar ve pilakiler beyanındadır.

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

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

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

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

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

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

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

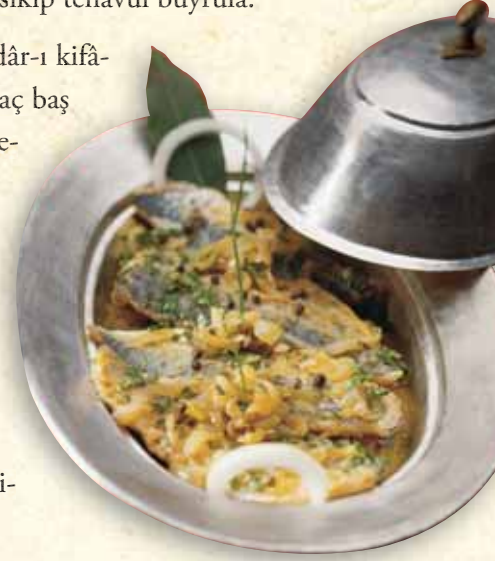
**7- [s. 46] Dana Pilakisi:** Tarik-i tabhı: Dana etinin gerdan tarafından tedarik edip ufarak pareleyip ba'de't-tathîr tencereye vaz birle üzerine çıkınca su koyup tuz ile kaynadıkta köpüğünü alıp pişmeye karip oldukça bir miktar maydanoz koyup bir iki taşım daha kaynadıkta indirmeye iki dakika kalarak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

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

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

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

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





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

## BEŞİNCİ FASIL

Hamurdan mamul börek nevinden olan eti' me beyanındadır.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Pirinç Havan, Topkapı Sarayı Müzesi 25/3056



Surnâme-i Hümayun, TSMK, H. 1344, 51a

## ALTINCI FASIL

Hamurdan mamul sıcak tatlı nevinden olan et'ime beyanındadır.

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

**23-Nuriye:** San'at-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr elenmiş dakîk-i hâsî beş-on yumurta akı ve süzölmüş limon suyu ile yoğurur iken ellerini rûgan-ı zeyt ile tergîn edip tekrar gereği gibi yoğrula. Badehu ufak ufak pareleyip oklava ile börek yufkası gibi açıp ve dörde<sup>70</sup> büküp tava içinde kızgın yağda kızarıldıkta çıkarıp delikli kevgire vazoluna ki yağı süzöle. Badehu kıvamlı kaynar şeker atıp tekrar çıkardıkta nısfını bir tepsiyeye döşeyip üzerine kaymak ve nısf-ı diğeri dahi üzerine koyup bir miktar süt ile kaynatıp tamam yumuşadıktan üzerine gülâb ve tarçın ekip tenâvül buyrula. Nefis olur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**35-Pirinç Unu Helvası:** Tarîk-i tabhı: Yüz dirhem rûgan-ı sâdeyi bir tencerede yakıp cüzi soğudukta yarım kıyye pirinç ununu yavaş yavaş koyup kor üstünde karıştırırlar. Yirmi veya yirmi beş dakika geçtikte sulanmaya başlarlar. Kaşığın tersiyle alınıp bakıldıkta darı gibi küçük küçük kabarıp. Ol vakit yarım kıyye şeker veya aseli kaynatıp yarım kıyye sıcak süt ile meyanenin üzerine döküp der-akap kapağını kapayıp üç-beş dakika meks olunduktan sonra, ezerek karıştırıp kaşık ile keserek tane tane tabağa istif edip yine üzerine bol şeker ekerek tenâvül buyurula. Meyane gelmeğe başladıkta kabuğu çıkmış badem dahi atılır. Eğer süt bulunmaz ise şekerini tatlıca şerbet edip haşlana. Latîfüt- ta'âm ve'l-manzar ve hafif bir helva olur.

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

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

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

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

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

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

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

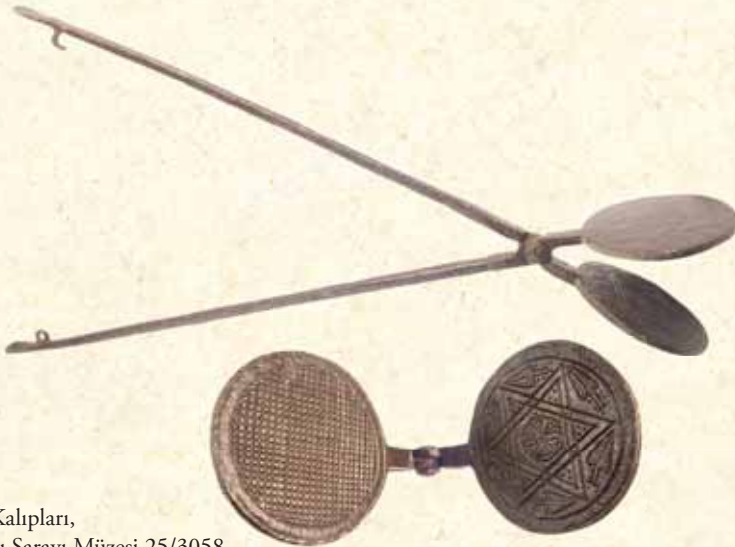
**42- Nev'-i dîğer:** Tariki: Ânifen zikr olunduğu vech üzre vişneyi pişirip badehu dilinmiş has francalayı ızgara veya maşa üzerinde kızartıp bir tencere içine istif ve üzerine vişneyi usulü ile koyup üzerine çıkınca dahi bayağı su koyup kaynayıp ekmekler gereği gibi yumuşadıktan indirip sıcakıyla bir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



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

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

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



Helva Kalıpları,  
Topkapı Sarayı Müzesi 25/3058



Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

## YEDİNCİ FASIL

Soğuk Tatlılar Envain Beyan Eder.

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



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



Âdisi budur.

**3-Süzme Saray Aşuresi:** Ânifen zikir olunduğu üzre buğdayı bolca su ile kaynatıp çatlamaya başladıkta üzerinden kepçe ile helmesini alıp yine su izafe oluna. Bu usule riayet olunarak tamam helmesi tekmil olunca kayna-



ya. Badehu bakiye buğdayı dahi süzdükten sonra işbu cemolmuş helmeyi tencere ile ateşe koyup içine k u ş üzümü ve mikdâr-ı vâfi kesilmiş şeker dahi ilave edip kaynadıkta bir miktar miski gülâb ile ezip [s. 80] anı dahi ba'de'l-izâfe indirip tabaklara taksim ve üzerine badem ve fındık ve fıstık dizilip tenâvül buyrula.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



İbrik, Dolmabahçe Sarayı Müzesi



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



## SEKİZİNCİ FASIL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

72 Sehven "medkûne" olarak yazılmıştır.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Cezve



## [S. 100] DOKUZUNCU FASIL

Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar envainı beyan eder.

### 1-Mülebbes Dolma: Tarık-i tabhı: Matlû-

bü'l-mikdâr patlıcanların başlarını kesip oyup içini çıkardıkta tuzlu suya ilkâ olunduktan sonra yağlıca etten kıyılmış kıymanın içine bir miktar yıkanmış pirinç, tuz ve biber ve birkaç soğan çentip iyice yoğurulduktan işbu oyulmuş patlıcanların içini mutedilce doldurup ve kesilmiş başlarını aksine kapayıp badehu beş-on çalkanmış yumurtaya bulayıp bolca kızgın



sade yağda kızartıldıkta büyücek tencerenin altına kamışlar koyup üzerine işbu dolmaları nizam üzre dizip üstü örtülünce su ve bir miktar ekşi erik yahut koruk koyup kor üstünde tıkr tıkr suyunu çektiirdikte sahanlara ba'de'l-vaz tenâvül buyrula yahut tencerenin altına eti soyulmuş kemikler vazolunur ise bayağı su konulur ve bu dolmaları tence-reye hîn-i vazda üç-beş yerinden bıçak ile delinse daha güzel olur yahut bu usûl üzre doldurulup tencerede piştikten sonra yağda kızartılır ise bu dahi başka çeşni peyda eder; daha latif olur veyahut işbu dolmalar, indirdikte ve suyuyla birkaç yumurtayı âdeta terbiye yapıp üzerine dökülse bu dahi leziz olur. Asma kabağı ve hıyar dahi bu vechile tabh olunabilir.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Topkapı Sarayı Yemiş Odasında yer alan tablo

## ONUNCU FASIL

### Pilavların envainı ve tarîk-i tabhların beyan eder

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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



Karlık,  
Dolmabahçe Sarayı Müzesi

## [S. 116 ] ON BİRİNCİ FASIL

Hoşafaların envanını beyan eder.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Bakır Tepsi,  
Topkapı Sarayı Müzesi

## ON İKİNCİ FASIL

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

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

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

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

**4-Râhatü'l-hulkûm:** Tarîk-i tabhı: Bir kıyye âlâ şekeri üç kıyye su ile şerbet edip bir kalaylı tencere içine ba'de'l-vaz mutedil ateş üzerine kodukta der-akap yetmiş beş dirhem âlâ ezilmiş mermer nişastasını yavaş yavaş karıştırarak ilave ederler ki top top olmaya ve altına yapışmak ihtimali olduğundan bilâ-fâsıla karıştırırlar. Vâfir



piştikte bir-iki damlasını toz şekeri üzerine koyalar eğer şekeri ıslatıp kendine çeker ise kıvama gelmemiştir ve eğer öylece toplanıp durur ise kıvamıdır. Ol vakit yirmi beş dirhem miktarı gül suyu ile bir çekirdek miski ezip onu dahi izafe ettikte birkaç kere dahi karıştırıp ateşten indireler. Ondan sonra bir tepsiyi badem yağı ile yağlayıp işbu matbûhı içine döküp soğudukta

matlûbü'l-mikdâr kesip nısf elenmiş nişasta ve nısf şeker içine bırakıp karıştırırla tâ ki birbirine yapışmaya. Nefis olur. Bazıları bir kıyye şekeri [s. 125] beş kıyye su ile tabh ederler ve piştiğin şöyle bilirler ki kaynar iken kaşıktan akıttıkda kesilen ucu sivri kalır ise çiğdir. Eğer düğme gibi olur ise pişmiştir. Ol vakit yağlı tepsiye dökerler ve mikrâsı dahi yağlayıp lokum gibi keserler ve toz şekerini elekten geçirip bir-iki çekirdek misk ilave ile lokumları ol şekere bularlar. Bu daha pişkin olur.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Bi-hamdihi sübhâne bekâ-yı ebdân-ı insân ve muhâfaza-i ecsâm-ı sâir âdemiyân ve müteğaddiyânın kıvam ve devamı ağdiye-i latife ve et'ime-i nâfia-i hafifeye menût ve merbut olup tabh-ı ta'âm ve terkib-i gidâ-yı enâm bâbında kaleme alıp hân-ı sahîfeye ifrâğ ve keşide olunan **Melceü't-Tabbâhin** nâm risale-i nefisenin tab' ve temsili sâye-i hü mâ-vâye-i şâhânedede bin iki yüz altmışıncı senesi Şaban-ı şerîfi evâhirinde hitâm-pezîr olmuştur.

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

**1-Yeşil Salata:** Cümlelerin malumu ise de nefisçe yapılmasının tarîki: Evvela salatanın göbek yapraklarını üçer dörder pare edip cüzi nane ve maydanoz eğer bulunur ise tere ve kereviz cümlesini ince doğrayıp salata ile bir yere karıştırırlar. Badehu mikdâr-ı kifâye limon yahut

sirke ve tuz koyup iyice karıştırıp süzeler. Ol mahlût salatanın üzerine rûgan-ı zeyt koyup badehu mezkûr süzülmüş sirkeyi üzerine üzerine koyup süzeler. Böyle üç dört defa edeler tâ ki sirke ve rûgan her yaprağına sirayet ede. Eğer bulunur ise erguvan çiçeği dahi zammedeler, latif olur. [s.15]



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Aşı Usta

## SÖZLÜK

### A

**abd-i hakîr** : Değersiz kul. Müellif kendinden böyle bahsediyor.

**ademiyan**: İnsanlar

**âdeta**: Her vakitki gibi, bayağı

**âdetası**: Her vakitki gibisi

**agavât**: Ağalar

**âgâze-gûne**: Bağırarak

**ağaç çileği**: Ahu dudu (Rubus idaeus)

**aheste**: Yavaş, ağır

**ahrâ**: en uygun

**akça armudu**: Armut çeşidi

**âl** : Evlât, sülâle

**ale'l-husûs**: Özellikle

**ale'l-umûm**: Genellikle

**ali fakih eriği**: Erik çeşidi

**amade**: Hazır

**amel**: İş

**anda** : Orada

**ânifen** : Demincek, az yukarda

**armut**: Meyve (Pyrus communis)

**arz**: En

**âsân**: Kolay

**asel**: Bal

**ashâb**:Hz. Muhammedin sohpetine ermek ve onu görmek şerefine nail olanlar.

**'asi**: İsyankar

**asîr**: Zor

**Âsitân-ı sa'âdet-âşiyân**: İstanbul

**asma kabağı**: Sebze (Lagenaria siceraria var. longissima)

**asma yaprağı**: Sebze (Vitis vinifera)

**astar**: Sıvı maddeleri süzmek için kullanılan ince dokunmuş bez

**asude**: Aslı Arapça olup asîde'den bozulmuş, nişasta ile yapılan bir tür helva

**atîka** : Eski

**ayıtlamak**: Ayıklamak

**ayva**: Meyve (Pyrus communis)

### B

**ba'de'l-ihrâc**: Çıkardıktan sonra

**ba'de'l-izâfe**: Kattıktan, karıştırdıktan sonra

**ba'de'l-kat'**: Kestikten sonra

**ba'de's-sahk**: Ezdikten sonra

**ba'de't-tathîr**: Temizledikten sonra

**ba'de't-teşekkür**: Teşekkürden sonra

**badehu**: Ondan sonra

**ba'dezîn**: Bundan sonra

**badem**: Meyve (Prunus amygdalus)

**badya**: Ağzı geniş yayvan büyükçe su kabı

**bais**: Sebep

**bâis-i dahk**: Gülme sebebi

**baki**: Kalan

**bakiye**: geride kalan, artan

**bakla**: Sebze (hibiscus esculanta)

**bal kabağı**: Sebze (Cucurbita maxima)

**balık tutkalı**: Jelatin

**bamya**: Sebze (Hibiscus esculenta)

**bardaşa eriği**: Erik çeşidi

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

## C

**cânib**: Yan, taraf, yön  
**cedîr**: Uygun, layık  
**cem'**: Toplama  
**cevânib-i erba'a**: Dört taraf  
**cevz-i bevva**: Küçük Hindistan cevizi, besbase (Myristica fragrans)  
**cey'ân**: Aç, tok olmayan

**cezire**: Ada  
**cism-i vâhid**: Bir parça halinde, yekpare  
**cümle**: Bütün, hep  
**cünd**: Asker  
**cüz-i a'zam**: En büyük parça  
**cüzi**: Az miktarda

## Ç

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

## D

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



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

## E

**ebdan:** Bedenler  
**ebegümecci:** Yaprakları sebze olarak kullanılan bitki (Malva sylvestris)  
**ecsâm:** Cisimler  
**ecza:** Cüzler, kimyasal madde (metinde sayılan maddeler)  
**edmiga-i ehl-i tabîat:** Zevk sahibi  
**efkâr:** Düşünce  
**Eflak tuzu:** Valakya (Romanya) dan gelen irice tuz. Ulah tuzu da denir.  
**efsun:** Büyü  
**efzûn:** Çok fazla  
**ehl-i işret:** İçki ehli  
**ekl:** Yeme  
**el kevgiri:** Delikli el kepçesi  
**elyak:** Daha uygun, en uygun  
**elma:** Meyve (Prunus domestica)  
**enginar:** Sebze (Cynara scolymus)  
**enseb:** En uygun  
**enva:** Çeşitler, neviler

**erbâb-ı zevk:** Zevk sahibi  
**erguvan:** Erguvan ağacı (Cercis siliquastrum)  
**erik:** Meyve (Prunus domestica)  
**eser-i dil-nişîn:** Hoşa giden eser  
**etbâ:** Birine uyanlar  
**eti’me:** Yemekler  
**eti’me-i atîka:** Eski yemekler  
**evân:** Vakit, zaman  
**evlâd ü âl:** Peygamber ve soyunun çocukları  
**evrâk:** Yapraklar  
**eyyâm-ı hârre:** Sıcak günler

## F

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

## G

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

**H**

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

**I-İ**

- ıspanak:** Sebze (Spinacia oleracea)  
**ihsan:** Bağışlama, lutuf

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

**K**

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

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

**kuş üzümü:** Siyah, çok ufak taneli çekirdeksiz üzüm  
**kuvvet-i bâh:** Cinsel güç

## L

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

## M

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

**makis:** Kıyas edilebilir, benzetilebilir  
**mamul:** Yapılmış, imal edilmiş  
**marifet-i tabh:** Pişirme marifeti  
**marul:** Sebze (Lactuca sativa)  
**masteki:** Sakız (Pistacia lentiscus)  
**matbûh:** Pişmiş, pişirilmiş  
**mathûr:** Temizlenmiş  
**matlûbü'l-mikdâr:** İstenen ölçü  
**maydanoz:** Kokulu bitki (Petroselinum sativum)  
**mepsût:** Açılmış, yayılmış, açık  
**mecmu:** Toplanmış, bütün, hepsi  
**medar:** Sebep, vasıta  
**meks:** Durma, bekleme  
**melce:** Sığınak  
**memalik:** Ülkeler  
**menekşe:** Çiçek (Viola tricolor)  
**menût:** Bağlı  
**menfes:** Nefes alacak yer  
**merbût:** Bağlanmış  
**mercanköşk:** Kokulu bitki (Origanum majorana)  
**mercu:** Rica edilen  
**merd ü zen:** Erkek ve kadın  
**mermer nişastası:** Mermerde inceltilmiş nişasta  
**mersin:** Beyaz çiçekli bir ağaç (Myrtus communis)  
**merzencuş:** Bak. Mercanköşk  
**mesâkîn:** Zavallılar  
**meshûk:** Döğülüp toz haline getirilmiş  
**mesmû':** İştirilmiş  
**mestur:** Örtülü, kapalı

**meşhûd:** Görülen, tanık olunan  
**meyân-ı ta'âm:** Yemek arasında  
**mezc:** Karıştırma  
**mezkûr:** Zikredilen, daha önce adı geçen  
**mikrâs:** Makas  
**miktâr:** Ölçü, parça, kısım  
**mikdâr-ı kifâye:** Yetiştir ölçüde  
**mikdâr-ı vâfi:** Yeterli ölçüde  
**minval:** Biçim, yol, tarz  
**misket elması:** Elma çeşidi  
**misk:** Bir tür ceylanın karın derisi altındaki bir bezeden çıkarılan güzel kokulu madde  
**misillü:** Benzer, benzeri  
**mit'âm:** Yemeği bol olan, ikram etmesini seven; mükrim  
**mizyâf:** Mükrim, konuksever  
**mugayir:** Uymaz  
**muhzir:** Eskiden şerî mahkemelerde mübaşir hizmetini gören kimse  
**mukaddem:** Önce  
**mukkavvi:** Güç katıcı, kuvvetlendirici  
**murâd-ı vech:** İstenilen şekilde, maksada uygun şekilde  
**murat:** İstek, dilek, amaç  
**musanna:** Sanatla yapılmış süslü  
**mutedil:** Orta halde  
**mutî':** İtaatkâr  
**muttasılan:** Bitişik olarak, aralıksız  
**mücerrep:** Denenmiş  
**mücmër:** Mücver  
**mürur:** Sona erme, geçme

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

## N

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

## O

**okka:** 1,282 kg.

## P

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

## R

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

## S

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

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

## Ş

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

## T

**ta'am (taam):** Yemek  
**tabbâh:** Aşçı  
**tabbâhîn:** Aşçılar  
**tabh:** Pişirme  
**tacil:** Hızlandırma  
**taflan:** Taflan ağacı (Laurocerasus difficalis)  
**tahlis:** Kurtarma

**tahrîr:** Yazmak  
**taşkiye:** Açıklayıcı yazı, taşkiye yazma  
**taht:** Alt  
**taksim:** Bölme  
**taksim birle:** Bölerek  
**taraf-ı âheri:** Diğer tarafı  
**taraf-ı dîğer:** Öteki tarafı  
**tarafeyn:** İki taraf  
**tarik:** Yol, tarz  
**tarîk-i amel:** Yapma yolu  
**tarîk-i tabh:** Pişirme yolu  
**tarz-ı tabh:** Pişirme tarzı  
**tathîr:** Temizlemek  
**tavr-ı tabh:** Pişirme usulü  
**tavr-ı tarik:** Pişirme tarzı  
**tavuk yeleşi:** Tavuk kanadı  
**tavzîh:** Açıklama  
**tebşir:** Müjdeleme  
**tedarik:** Bulmak, sağlamak  
**tedricen:** Yavaş yavaş  
**tefrih:** Ferahlandırma  
**tekellûf:** Güçlüğe katlanma  
**telvin:** Renk verme, boyama  
**temcîd makarnası:** Birçok defa tekrarlanan şeyler için kullanılır (temcit pilavı gibi)  
**tenâvül:** Yeme veya içme  
**tenkih:** Bir şeyin gereksiz kısımlarını çıkarıp düzeltme  
**tergîn:** Yağlama  
**terkîm:** Yazma  
**tesmiye:** Adlandırma  
**tevkif:** Durdurma, alıkoma  
**tevzi:** Dağıtma  
**tılâ:** Sürmek

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

## U

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

## V

**vâfi:** Tam, yeter  
**vâfir:** Çok, bol  
**vâkıü’l-hâl:** Ortaya çıkan  
**vakıyye:** Ağırlık ölçüsü  
**vâreste:** Kurtulmuş, rahat  
**vâsi:** Geniş  
**vaz birle:** Koyarak  
**vazolunmak:** Koymak  
**ve bihi’l-müsteân:** Tanrının yardımıyla

**ve’l-hâsıl:** Kısaca  
**vech-i münâsib:** Uygun biçimde  
**vech:** Tarz, üslûp  
**vişne:** Meyve (Cerasus vulgaris)

## Y

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

## Z

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



Kahveci



## DİZİN

### A

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

### B

badem 32, 36, 50, 90, 95, 102, 103, 104,  
107, 108, 110, 120, 123, 134,  
136, 138, 151, 152  
badem yağı 136, 157  
badya 146, 151  
baharat 19, 146  
bakır tepsi 135  
bakır sac 88, 89  
bakla 107, 143, 151  
baklava 36, 41, 95, 96, 97, 103  
balık 9, 31, 32, 40, 43, 62, 65, 70, 76, 83, 85,  
108, 118, 122, 125, 142, 146, 152

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

**C**

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

**Ç**

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

**D**

dakık 63, 65, 66, 67, 71, 81, 83, 84, 87,  
 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98,  
 100, 101, 102, 103, 104, 105,  
 115, 116, 117, 125, 152  
 dakık-i hâs 63, 65, 66, 67, 71, 81, 84, 87,  
 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98,  
 100, 101, 102, 103, 104, 105,  
 115, 116, 152  
 dana ayağı 75  
 dana eti 73, 75, 79, 84  
 dana pilâkisi 84

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

**E**

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

**F**

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

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

## G

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

güveç 123  
 güvercin 90, 118

## H

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

## I

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

**İ**

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

**K**

Kabak 13, 16, 41, 42, 44, 113, 119, 120,  
 146  
 Kaba koruk 15, 139  
 kaburga 69  
 kabza 34, 61, 70, 84, 88, 113, 130, 138,  
 154  
 kadayıf 31, 42, 43, 88, 89, 90, 99, 100,  
 101, 105, 114, 127, 128, 129, 130  
 kadayıf hamuru 89, 90, 105  
 kadayıf tepsisi 88, 100, 114, 127, 128,  
 129, 130  
 kadeh 139  
 Kadıboğan 12, 97  
 Kahve 135  
 kakule 68, 121, 125, 127, 130, 146, 154  
 kalay 27, 148, 149  
 kalaylı tencere 136  
 kalem tıraş 139, 140  
 kamış 84, 116, 121, 122  
 Kar 16, 47, 148  
 kara biber 116, 119  
 karaca 67  
 karaciğer 116  
 Karadut 16, 132, 148  
 kara lahana 141  
 karanfil 83, 124, 125, 127, 130, 136, 146,  
 147, 154

Karnıbahar 15, 141  
 karpuz 22, 123, 144, 155  
 kâse 50, 68, 132, 135, 138, 139, 140,  
 141, 142, 146, 148, 149  
 kaşar peyniri 71  
 kaşık 62, 65, 67, 68, 75, 80, 81, 88, 89,  
 90, 91, 92, 95, 96, 97, 98, 100,  
 102, 103, 104, 110, 114, 115,  
 118, 119, 123, 127, 128, 136,  
 142, 146, 148  
 kaşkaval peyniri 71, 87  
 Katolik aşçıları 118  
 kavanoz 144, 145, 146, 147, 148  
 kavata 76, 117, 155  
 kavrulmuş kıyım 80, 81, 87, 92, 117, 130  
 kavun 22, 123, 144, 155  
 kavurma 31, 32, 118, 120  
 kaya balığı 142, 146  
 Kayısı 14, 104, 131  
 kaymak 62, 95, 99, 100, 101, 105, 108,  
 109, 110  
 kaz 123  
 kefal 61, 70, 84  
 kehk 101, 155  
 kelle şekeri 98, 99, 110, 136, 137, 140,  
 155  
 kemer patlıcanı 84, 121, 155  
 kenarlı tepsisi 89, 101  
 Kenife 98  
 kepece 35, 54, 61, 62, 63, 95, 96, 98, 100,  
 101, 102, 103, 104, 107, 108,  
 109, 115, 116, 129, 135  
 kereviz 140, 144, 145, 155  
 keşkeklik buğday 62, 115  
 keşkek tokmağı 115  
 keskin sirke 61, 146  
 kevgir 54, 61, 84, 95, 97, 105, 115, 127,  
 128, 131, 138, 155  
 kırmızı şeker 101  
 kıvırcık eti 78  
 kıyım 36, 61, 62, 65, 73, 75, 76, 77, 78,  
 79, 84, 89, 93, 96, 97, 98, 101,  
 102, 103, 104, 107, 110, 113,  
 114, 115, 116, 117, 118, 122,  
 127, 130, 131, 135, 136, 137,  
 138, 139, 140, 146, 147, 148,  
 149, 155  
 kimyon 66, 70, 73, 74, 80, 115

kiraz 144  
 kişniş 34, 146  
 kıl elek 95, 155  
 Kılıç balığı 43, 69, 76, 146  
 kınnap 77  
 kırmızı 136  
 kırmızı biber 116, 142, 145  
 Kırmızı biber 145  
 kırmızı şeker 101  
 kıvrıcık eti 73, 78, 113, 114, 118, 124,  
 127, 130  
 kıvrıcık koyun kıyması 79  
 kıyma 51, 65, 68, 79, 80, 81, 87, 88, 90,  
 92, 93, 114, 117, 120, 124, 125,  
 130, 155  
 kıyma tahtası 79, 125, 155  
 Kızılçık 131  
 kor 35, 51, 67, 68, 70, 71, 73, 75, 76, 77,  
 80, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 97, 98,  
 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105,  
 109, 111, 113, 114, 115, 116,  
 117, 119, 120, 121, 122, 127,  
 128, 130  
 koruk 35, 36, 76, 113, 114, 121, 122,  
 143  
 koruk cacığı 143  
 koruk suyu 35, 76, 113, 114, 122, 143  
 koyun 9, 31, 37, 39, 43, 50, 62, 63, 65,  
 66, 67, 68, 75, 78, 79, 80, 90,  
 114, 119, 122, 123, 127, 128  
 koyun eti 43, 67, 68, 80, 122, 123  
 koyun eti kıyması 123  
 köfte 31, 44, 79, 80, 81  
 kömür tozu 107, 119  
 koyun akciğeri 62  
 koyun ayağı 75  
 koyun ciğeri 69, 84  
 koyun eti 63, 65, 66, 67, 68, 74, 79, 80,  
 83, 114, 122, 123  
 koyun incikleri 75, 108  
 koyun kıyması 90, 123  
 kum-patates 10, 77  
 küp 145  
 kurabiye 54, 97  
 kurs 98  
 kurşun 148, 149  
 kuru bamyâ 116

kuru francala 142  
 kuru incir 134  
 kuru nane 122  
 Kuş yumurtası 132  
 kuru üzüm 134  
 kuru vişne 134  
 kuş üzümü 108, 134, 155  
 kuyruk yağı 97, 116  
 kuzu 9, 21, 23, 24, 31, 37, 40, 43, 51, 62,  
 65, 66, 68, 69, 74, 84, 90, 119,  
 127, 128  
 kuzu ciğeri 68, 69, 74, 84, 90  
 kuzu eti 66  
 Kuzu eti 66, 74  
 kuzu kapama 74  
 kuzu yüreği 68, 74  
 külbastı 70, 83  
 küllü su 96, 97, 104, 119, 133  
 kütük 69

## L

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

## M

macorana 138  
 macun 79  
 marmarina 13, 44, 114

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

## N

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

## O

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

## P

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

## R

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

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

## S

sac 51, 78, 87, 88, 89, 90, 91, 98, 105,  
118  
sacayak 68, 88, 98  
sadeyağ 77, 101  
safran 54, 62, 118, 122, 129  
sağyağ 21, 26, 41, 71, 75, 77, 120, 121,  
147, 148  
sahan 51, 69, 70, 73, 76, 80, 84, 87, 99,  
100, 101, 104, 110, 115, 117,  
119, 120, 121, 122, 123, 124  
sakız 42, 85, 89, 107, 120, 128, 129, 136,  
145  
Sakız böreği 42, 91  
sakız kabağı 145  
sakız kabakları 120  
salep 43, 149  
salkım kuruğu 76, 113  
sanat 4, 5, 7, 29, 31, 32, 44  
saray fodulası 101  
Sardalya 15, 44, 142  
sardalya balığı 142  
sarımsak 67, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 77,  
84, 113, 117, 119, 120, 141, 142,  
143, 144, 145, 146  
sarımsaklı yoğurt 84, 115  
sarımsak taratoru 142  
sarımsak 34, 73, 74, 76, 77, 113, 119,  
141, 142, 143, 144, 146  
Sarımsak turşusu 44  
semizotu 141, 158  
sepet 104, 144, 145, 146  
siyah biber 92, 146, 158  
siyah dut 148  
sığır eti 77, 80  
Sığır eti 155  
sirke 15, 62, 63, 67, 69, 70, 71, 73, 74,  
75, 76, 77, 79, 80, 84, 117, 118,  
119, 123, 140, 141, 142, 143,  
144, 145, 146, 147  
Sikencebin 15, 138

sirke şurubu 138  
soğan 21, 61, 62, 65, 66, 67, 68, 70, 73,  
74, 75, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85,  
87, 89, 91, 113, 114, 115, 117,  
118, 119, 120, 121, 122, 123,  
124, 125, 127, 129, 141, 142,  
157, 158  
soğan suyu 65, 66, 68, 78, 79  
Somon balığı 46  
somada 138  
su böreği 91  
sübye 138  
sumak 114, 115, 158  
südüreme 42, 116  
süpürge çöpü 137  
süpürge teli 97  
süt 39, 62, 66, 89, 93, 95, 96, 97, 100,  
101, 102, 103, 104, 107, 108,  
109, 110, 141, 148

## Ş

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

## T

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



**U**

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

**Ü**

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

**V**

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

**Y**

yağ 35, 37, 38, 50, 62, 70, 74, 78, 79, 80,  
 81, 83, 87, 88, 90, 91, 92, 97,  
 102, 105, 115, 118, 125, 128, 157  
 Yağsız pilav 44  
 Yahni 59  
 yarma şeftali 109  
 yassı kadayıf 42, 99  
 Yengem duymasın helvâsı 38  
 yenibahar 83, 85, 121, 124, 159  
 Yenişehir Fener 132  
 yer elması 28, 77

yeşil biber 141  
 yeşil çalı fasulyesi 81  
 yeşil fasulye 141  
 yeşil kavata 117  
 yeşil limon 146  
 yeşil tere 143  
 Yılan balığı 43, 69  
 yoğurt 59, 74, 84, 92, 114, 115, 116,  
 128, 142, 148  
 yoğurtlu patlıcan 84  
 yufka 50, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 95, 96,  
 100  
 yufka böreği 88  
 yumurta 32, 42, 50, 61, 62, 65, 66, 74,  
 80, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 90, 91,  
 92, 93, 95, 96, 99, 100, 101, 105,  
 114, 115, 117, 119, 120, 121,  
 136, 137, 138  
 yumurta akı 95, 96, 100, 101, 135, 136,  
 137, 138  
 yumurta sarısı 62, 89  
 yürek 123, 125

**Z**

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



**Tanıtılan Nüshalardan  
Örnek Yapraklar**

۲

**اصول طبیبی سوزبارک انوشیروانی و صنعت و طریقی برین و دیگران بیان ایر**

نخود آب نخود در معده سوزد و غایت لطیف و زیاده مضرب و صفت اول نخود در صوبه  
 نفع ایروب قشری ازاله ایلد که صکره نفع اولی صوابله طیزه و تمام برمشاچیزه  
 و صوبی سوزوب کفویله کرکی کس صکره ایروب کفویله کوره لر بعد طاول صوب  
 یا ضواریت صوب ایله تکماد اعتدال کفویله سوزه لر برضول مجر قشری ازاله اولدق صکره  
 نخودی قور یوریا بعد هفتاده وق ایروب اردو که نصکره وض کجرا اولدقن وجه اوزره  
 طبع اولنر اولور ایجه بوظول وقه محتاج اولکن اسامه دفعه اولور اولای ایکی اوج وقه  
 نوزک یا ضو کفای با لغنه الوی قاعده اوزره قطره ایروب طوزله بعد بروقیه مضط  
 صوغا ز ایجه طوز غریب الما نشه در هم پاک روغن زیت ایله بر پیخته در مقدار کفای طبع  
 ایله بر مقدار طوزوب بعد بر قیغه ناز و بر قیغه معدوس دش بعد الطهر ایی طوز غریب  
 اندریض صوغان ایله معا پیخته در مقدار دش فاوردق صکره بروقیه کسکیم سرکیم  
 اوزرینه قویوب قیاده لر بعد پاک استارون سوزوب و صوب تکماد بر بویک طیزه  
 ایله اشه قویوب و بالقه برض ایجه بر عوب تمام بر فوجی شد که با لغنی جقادوب  
 اول صوبی تکماد استارون سوزله و بالقه بر فوجی اولور اوزرینه اولور اوزرینه  
 ایروب پاک استار ایله هر بار بزرک با شری الوی طبافده قویوب ویزه لر بعد  
 یوزالی بلکه ایلیز کورم نیک صاودنی بر طرفه کرکی کس چالضوب و کراض سوزسه  
 صوب قویوب نرم اشده بوردنیک دایس کده جیک مضط طبع اولدق و بکری اولدق  
 لیونیک نصیفه اولسه صوبی وض ایضا فریله و سسه لن در هم ضالعی ز غرض نیک  
 لونی قویوب بعد اشته اندیروب بالقه اوزرینه قویولر و ایجه دکولسه و ایضی  
 وض اوزرینه بوجی قویوب سسه اوله ساعت مضاری مروا یلیمن کالی مرتبه تیزه  
 اولی شرطدر اوج بعد بروض طرز و طورد و پنج و حمله اتقا بیان اولنری و اوزره  
 اولی شرطدر که جز اعظم بوردل اولضله بعضه نازک مزاج اولدق جنده حفظ ایچین  
 عملی لخصوص بوردلده نصیه ایروب طبع و مزاج کوره وض نفس الامر نقان ارضین  
 ضاهر و نمایانه اولنله بر نازک طبع وض افذاع اولنوب تجر او نشد  
 پاک قیوش بیقبسه کسکلان بضایب بقیوب مضار کفایله متعاقبا فارد شریک  
 اوج درده وقه صوابله قیادوب چانمنه باشد قد کفویله سوزوب اوج سسه کفویله  
 تا کوزینه یا شریه بعد قویولط یا ستاد قوه اوزرک ضایق سوزوب اوج سسه کفویله  
 یه برینه صواضا فریله که هم کوزل بره در هم هلیس زیاده اولدق اولی اصل بویله  
 اوج درده در هم نصکره ترک اولدق اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله  
 اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله اوله

*مخصوص بر طاول ایله طبع او  
 دهن زیاده لطیف اولدق*

*اگر سر کوی قویوب اشده بزرکی  
 در هم مضاری یا کوی باره دار صوبه  
 قویوب اشده ایندروب سوزوب  
 صوبی بر کسار وض اعلا ه  
 اولدق*

*اگر سه اولدق صوبه در بعضه  
 سکه ایضا ذالغز ابر کوز طیبیا  
 دکورک طینا سرک و لوب نیک  
 صوبی کیدوب ولدن حقیقه  
 و بر وجه سس ارضی مضرت  
 دهن دفع ایله*

*اگر برینج اوفی ایله یا بیلون  
 عملی صفتن ایله یا ایله کمنده  
 و بیک وض اعلا اولدق اما سرک  
 برینج بریره کلمی شریعا و طیبیا  
 سرک شاوله اولدق اما بعد ایله  
 اولدق کلام کبار در دهن و اوزره  
 اولدق*

اولكى فصل شور بارك النوعين و صنعت  
 و طريقتى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور و دره معقول بعضه نو ظهوره الطورين  
 صنعت و طريقتى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور بارك النوعين و قطايع و قريه  
 سزى نكتهى مشهوره سار شور بارك صنعت  
 و طريقتى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور بارك النوعين و نيمه و قورق  
 و ياق و طقار و طوشان اندر نه معقول  
 قطايع سزى و هن نوعه دى و صنعت  
 و طريقتى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور بارك النوعين و طول و دير ياندر و قاوره  
 و ظهوره كوشه و نو ظهوره يلا و لر و سيد و ازه مشهور  
 اوليكه سزى و هن نوعه دى و طريقتى بزيه  
 و جليله و بعضه نو ظهوره الطورين  
 سزى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور بارك النوعين و صنعت  
 و طريقتى بزيه و جليله

دوئيمى فصل شور بارك النوعين و صنعت  
 و طريقتى بزيه و جليله

۲۵

۲۶

۲۷

۲۸

۲۹

۳۰

۳۱

۳۲

۳۳

۳۴

۳۵

۳۶

۳۷

۳۸

۳۹

۴۰

۴۱

۴۲

۴۳

۴۴

۴۵

۴۶

۴۷

۴۸

۴۹

۵۰

۵۱

۵۲

۵۳

۵۴

۵۵

۵۶

۵۷

۵۸

۵۹

۶۰

۶۱

۶۲

۶۳

۶۴

۶۵

۶۶

۶۷

۶۸

۶۹

۷۰

۷۱

۷۲

۷۳

۷۴

۷۵

۷۶

۷۷

۷۸

۷۹

۸۰

۸۱

۸۲

۸۳

۸۴

۸۵

۸۶

۸۷

۸۸

۸۹

۹۰

۹۱

۹۲

۹۳

۹۴

۹۵

۹۶

۹۷

۹۸

۹۹

۱۰۰

سوزلش صوبه قیوب نرم آتشک بمورطه نیک رلیحه سی کیه چک  
 مقدار ی طبع اولسه ویکرمی اونوز لیمونک تصفیه اولمش  
 صوبیدن دخی اضافه اولسه ویشل الی دیرهم خالص زعفران لونی  
 قیوب بعد آتشک اندیروب بالفارک اوزرینه قویه لر ونج  
 دوکشل دارجینی دخی اوزرینه قیوب لیشل اون ساعت مرور  
 ایله یعنی کمال مرتبه صووق اولوق شرط در نوع دیگر  
 بودخی طرطوره و طبع و عذک انفابیا اولدیغی وجه اوزر  
 اولوب لکن جزوا عظمی بمورطه اولغله بعض نازک مزاج اول  
 حیدلندک شخط ایتیموب علی الخصوص بمورطه دن تفرت ایدک طبعی  
 و مزاجه کوره و فی نفس لامر ثقلتی اولدیغی ظاهر و تمایان اولغله  
 بر نازک طبع و فی اختراع اولوب تجربه اولمشد صفتی پاک  
 قوی چغش کشف ککک بغدانی یا قیوب مقدار کفایه مثلاً  
 ایکه و نیمه بغدانی اوج دورت و قیه صوابه قایمه دوپ جا تلفه  
 باشلدق کجه ایله متعاقباً قویشدیره لرتا که یا بشمیه بعد  
 قویولغنه بشادقک اوزرته صافشدن اوج بش کجه لندقک  
 برینه یینه صواضه اولونه که هم کوزک بشدرهم هیلرسی زیاده  
 اولور و کحاصل یولجه اوج دورت دفعه دن صکره ترک اولنر بویه  
 اول لنان هیلر کفایت ایتمز ایسه باقی تجره دن اخذ اولنوب آلکدن  
 یا خود بر سرک اسطاردن سوزدو کدن صکره آتسه قیوب تکرار  
 قویولجه قاریشدیرر یکین بالیق لیشدوکی صوغالی سرکه کی  
 صوی ازار ازار قویه لر تمام قویولندقک بشل ون عیرطه صابرویی  
 ویشل اون مصفی لیمون صوی ویشل الی دیرهم زعفران لونی اضافه  
 اولنوب تکرار عیرطه رلیحه سی کید بجه طبع اولشدقک صکره

آبونه برنج اونی اوله بایلدن عملی صغیریله  
 بالیق مکندر ویکه دخی اعلال اولور  
 سکره بجه برنج سکره شفا اولوب  
 منوعاندر اولور اما بیلدی  
 ایلر سکره ناولدک نازه  
 قوت حاصل اولدوکنه  
 کله کار دخی وارد  
 ایتمک  
 ایتمک

بکدر اوزرته طبع اظمان تشک کوزدنک اوج دورت  
 سکره بار کوزدنک اوج دورت زیاده طرطوره  
 نوع نما آتک و طبعه  
 مناسب کوزور  
 ایتمک

اوکی فصل جو رہ لڑا انواعین و تریبہ و طریق  
 طبعقرین **بک ایدر**  
 نخود آب نخود دن معمول جو رہ بر رغایت لطیف و زیادہ مقویہ  
 صنعتی اولاً نخودی نفع ایدوب قابضین ازالہ آیلدکن صکرہ نفع  
 اولشان صوابله تخرده تمام یومشایخہ بشروب و صوبونے  
 سوزوب کچھ ایله کرای کبی سحقی ایدوب کفکیردن کچورہ لر بعدہ  
 طاویق صوبونے یا خود ات صوبونے ایله تکرار اعتدال کلینہ بشورہ لدر  
 برسوال محرز قابضی ازالہ اولدکن صکرہ نخودی قویردوب بعدہ  
 هولنہ دوکوب آلدکن صکرہ دخی تخیر اولدینبی وجہ اوزره طلیخ  
 اولونہ اولور ایجق بو طور وقتہ محتاج اولکی ایلماد فعتنا  
 اولور بالی جو رہ سی اولایکی اوج وقتہ کویلدی یا خود کفالی  
 بالغندن الوب قاعده اوزره نظیر ایدوب طولیله **توبعده**  
 بروقیہ مقداری صوغاتی ایخہ طوغوہ یوب الی التمش دیرم بالی  
 روغن نیت ایله برتخردہ مقدار کفایہ طوز ایله بر مقدار قاضی  
 بعدہ برقیضه نانه و برقیضه معده نوس دخی بعد الظہیر ایخہ  
 طغز یوبیا نلری دخی صوغان ایله معاً تجزیه بر مقدار دخی قاورود  
 صکرہ بروقیہ سرکہ اوزریہ قویوب کرای کبی قیته ده لر بعدہ  
 باله استاردن سوزوب و صقوب تکرار بر سوبک تجزیه  
 ایله آتسه قویوب و بالقلری دخی ایخہ براغوب تمام برخوشجه  
 یشد کک بالقلری چقاروب اول صوبی تکرار استاردن سوزو لر  
 و بالقلری کلچقرین و اوزرنک اولان زار لرین ایروب باله  
 استار ایله هر یارجه لڑک یا ش لرین طاق لره دیزه لر بعدہ یوز الی  
 بلکه لیکوز بمورطه صاروسین بر قابک کرای کبی القیوب ذکر لحن

غصون جاوردی ایله بلج اولت  
 دخی زیادہ لطیف اولور

اگر سرکه خود دخی ازانده برکی دیرمه مقدار  
 یارجه یا رجه زارین قویوب آتشدن اولور  
 سوزوب متخیزه بلج فیناسه دخی اولور

و اگر حس ایلمه جوق مرتبه ده بر مقدار کک  
 اضافه اولور ایسه کک طبع کک ایلی  
 سرکه و صوبون صورتی کیدوب اولدن  
 فقیه و یوب صغالی و ایقده  
 نفع ایدوب صغالی  
 سوزوب دخی  
**ایدر**

سوزولش





## بیمه عقده

کتابی غیر دو ستم رکن ملکین بدو برتدا  
آنسبه بر مجموعده

## بارنجانده مجبری

در لطیف طعمه . مقدار کفایه بارنجانده طولانی پاروب و اینجی  
وزن جیناروب اول ایچده خفیف کوزلی صوابده جری قینادوبنه  
صوبنی سوز کلامه عکله بر مقدار صوبنی رضی بر پاسبه خورده نسمه  
صوغانی یاغله قادر رقده صوبنی جری معدده دبور و ایچده  
قویوب و ادج بسه میور طری رضی بر خوشکجه حالقیوب مجبورینی  
بیره کتوروب خوشده رقده صوبنی با لاده زکاد کلامه اولیسه  
بارنجانده مذکور معمول ایچ قویوب به کلامه تیسیمی جری  
یاغلیوب بارنجانده برینه مناسبه دیزوب خوردنه لطیف ایچده  
غایتی لطیف اولور .

## قیامه بقلواسی

اولا صوبنی عاداتا بقلوا صوبنی کی بقلوروب ایچده آچوب اده قات  
یغیه تیسیمی وضع اولوب اوزنه قیامتی قونید دتیامک اوزنه  
بر مقدار شکر سربله . بعده اده قات یغیه رضی اوزنه  
قونید دتیامک کلامه اوزنه قورید که طعمه قیامتی  
آقمنوبه . بعده خوردنه کوزلی طبع اولوب محضه بیخانه  
بسه اده خوردنه صوبنی دلوب سرتی حاشنه . غایتی لطیف

8  
 پیچ کوبالبا صدیسی بر چاروبه کاغذینی تابه شکلنده بوکوب بر مقدار بیخ المیه ایچینی تماماً  
 یا غلیب اینجه دینمش قنقد اوقاشد پیچینی دیزوب اسقره اوزرینه قویوب نصف  
 اشد تمام قوروقده کاغذیه طباعه قویوب کل اوزن بر پنج بقولوسر بر اوکجو کوبالبا  
 مال بر اوکجو ایشنه بیخ بر اوکجو صو بر اوکجو طو بر اوکجو برنج اونی برنجینی شکلده کولده صو جلدس  
 بو ایشنه به وضع داند کفجه قاشد روق تمام حلوا کبر قویوب اولده قده برتسی به کفجه المیه یا یوب  
 فرونده کوزنج قوروقده بقولاسمند قطع اولوب اوزرینه شکل کوب اکلارنه رشید بر صولس  
 بر اوکجو ایشنه رغن ساح یی طغجه به وضع بر اوکجو طو قنوش بر ایلی اوکجو صو اولد اوزب  
 ایلی اوکجو شکل روحی باغله ایچنه قویوب قوراشمده قاشد روق قوراشمده بر مقدار روحی  
 قاشد روق راچی سر قالد قده اشدن ایدر اوب طباعه وضع اولد

مقدار کفیه ایوانک قوغنی دچلدکنی دوزده قو طری کوز لجه اولد ایدوب ما صافیه مذکور ایوالر  
 حمیر کی اولنجه طبع اولد بعد ایوالر بر طغجه کبرجه بر ناسق بستیل از کبی ازوب حمیر اولده بعد  
 اول حمیر غایت قو الملو کس بر لمل شکر المیه ایدوب قویوبه بستیل قو اندج اولده بعد طغجه سبیل  
 اشد وضع دچر بیجه قیاب اول قویوبه اجزایه باروق قنقد قنقد برتسی نوکوب  
 اوج بیلو کولشد حارست شمده قویوبله بعد بقولاسمند قطع اولوب کاسه روح حفظ  
 اولد بر لطیف ایوا کوزر و بوزع راحه اکل قده شیه کوزر شینی اولور اغاج قورن و الما سار  
 بولده شیه اولنجه بده ل بد صورتی اعجاز اشدن لطیف اولسید  
 با ترفیع حاجی طبع کوزر  
 در شتابت

عا در بلاد کوه دانه نو و اعلاسی ایکی اولچو صوتی م قیادده بر اولچو پاک مهر برنجینی  
 اوج صوتی اید سوزوب اشوتی اید صوتی ایکنه وضع و طوز دخی قویوب صوتی جلد کده  
 اگر برنج برقیه ایسه دیرم رغن سام بی با قوب برنج اوزرینه حاشلوب طبخه نیک  
 قباغی قباوب که لکاشده یارم ساعت قدر ترک اولنه بعدد نکه الله دو مائز بلادی  
 ایکی باشر ایکنه چشلمه صوغانی تابه یارم قاشق ~~مغز~~ یاغده کرکه کی قزاق قوب بجه به  
 وضع اولنه بر اولچو اصطلاح سوزوش دو مائز لعابله و بر اولچو ات صوتی یا خود مار  
 صاغی دانی طوز ایله قیادده بر اولچو بقاشق اعلا برنج صالوب اصول اوزره  
 صوتی جلد کده قزغن رغن سام حاشلیه لر راز کشته نصله دارین اوب طباغله لر  
 حاجی عننه کبابی قیون انک یاغله لر نه جوز مقدار طوز اوبوب تر و خه صوتی  
 انوب و حیقا روب اوزرینه صوغنی چشوب طوز بوبر دارین قاقوله قوب  
 قباغی تخم زنج بر طبخه به وضع ایله اشته قویوب مقدار اشده درت ساعت مقدار  
 طوز روب تمام قزاردده اکل اولنه بیج و طوق و هندر طواغی توخه اوله رش  
 بویله چه طبخ اولدنی تاکده بک کوز کباب ارلور قیون و قوز کولبا صدیسی حکم  
 قبورغه لاندن اوج قبورغه دبل کورکه دایله برابر کوب بر چشیر طوقن دیا هله ایله  
 کونک اوزرینه مذکور اتی دو کوب اینجلمه کده دانی طوز بوبر زرعه اوب بوجه  
 اوغوشدیره لر بده اسقره اوزرینه خفیفه اشده چور رش قرار دده طباغ  
 وضع سماق الحن اکل اولنه دو مائز یعنی اوج قبه یعنی بوجک قطع ایدوب  
 بعد نظیر یاغده قرار دوب و اول یاغده بر قاع باشر طواغی صوغانی دخی  
 قور روب طبخه به ات پاره لینی و صوغانی وضع ایدوب برقیه مقدار قزاق قزاق  
 صغیر لعابنی اصطلاح یا اکلدن سوزوب و بشد اوزرینه سنی دخی بشد بشد پاره  
 ایدوب مذکور لعاب ایله انک اوزرینه چفیفه قدر صو و بوبر قیوب تمام قزاق  
 و صوتی چکنه طبخ اولنوب طباغه وضع اوزرینه دارین اوب اکل اولنه

2

اوزون قویوب لرکی کبی قشاده لر بعد پان استارک سوزوب و سقود  
 نکلار بریوچله کبجه اوانته قویوب **و بانقلدی** دخی ایچنه بزقوب  
 تمام بزخوشجه بشلهج **بانقلدی** چیقاروب اول صولور نکلار استارک  
 سوزور **و بانقلدی** قیچقارنیک واوزنیک اولور زلارنیک ایریک پان  
 استار ایره بارچیرینه باشلیریشی آلوب طبقلره قویوب دیزه لر بعد  
 یوز ایلا بکله اییوز میورله صاروشی بزطرهوه لرکی کبی چاقیوب ذلر  
 اولنک سوزلش صوب قیوب نرم آتشد میورله نیک رایجی کبی کبجه  
 مقداری طبع اولنه ویرکی اولور لیم نیک تصفیه اولمش صوبدش  
 دخی انشاه اولنه ویشی ادرهم خالص زعفرانیک لونی قویوب  
 بعد آتشد **ایندیوب بانقلدی** اوزون قویوب وایچه دوکلش  
 داچینی دخی اوزون چوقجه قویوب بش اوله ساعت مرور ایله  
 یعنی کمال مرتبه تیزیله اولق ششرد **نوع دیگر** بودخی طرز طوره حاصل اولدینه ملام کبار وار  
 و طبع وکمدج انقاییان اولدینی اوزنه اولوب لمن جز اعظمی  
 میورله بعض نازک مزاج حیدان مظه ایتمیوب عا الخفوص  
 میورله نفرت ایله طبع و مزاجه کویج **و فی نفس الامر** نقلی  
 اولدینی ظاهر و نمایان اولملا برنازان طبع دخی احتراع اولوب  
 تجریر اولمشدر **صفتی** پانک قویوب چیمش کشلک **بندلیه**  
 یا قویوب مقدار کفایه **شلا** ایک وقیه **بندلیه** اوج دت وقیه صوابلم  
 قشاده چانقله باشد کبجه ایله متعاقباً فریشدیره لر

اولی فصل جو ریازت انواع و تربیه و طریق طبخه بر بیان اید  
 نخود آب نخود معمول جو ریازت غایت لطیف و زیاده مقوی  
 صنعتی اولاً نخوی نفع ایدوب نشیننی ازاله ایدوب نفع  
 اولدک صوابه شجره ده تمام یوشا نیجه بشوروب کعبه ایدوب کبی  
 سحق ایدوب کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه  
 ایدوب کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه  
**نخوی قوریدوب** بعد «اونجوق ایدوب» اولدک نفعده دخی تحریه  
 اولدنی کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه  
 دفته اولوب **بالق جو ریازی** اولدوب اوج وقیه **لورک** یاخود **کفال**  
**پانزده** آلوب قاعده اوزده تطریه ایدوب طوزیلر بعد بروقه متدکی  
 صوغان اینجه طوزیلوب الی الشمس درهم پانزده روغن زیت ایدوب  
 مقدار کفای طوزیلر بر مقدار قوریدوب بعد بروقبضه نفع و بروقبضه  
 معدنفسی دخی بعد تطریه اینجه طوزیلوب اندر دخی صوغان ایدوب  
 معاً شجره ده بر مقدار دخی قوریدوب نفعده بروقبضه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه کعبه

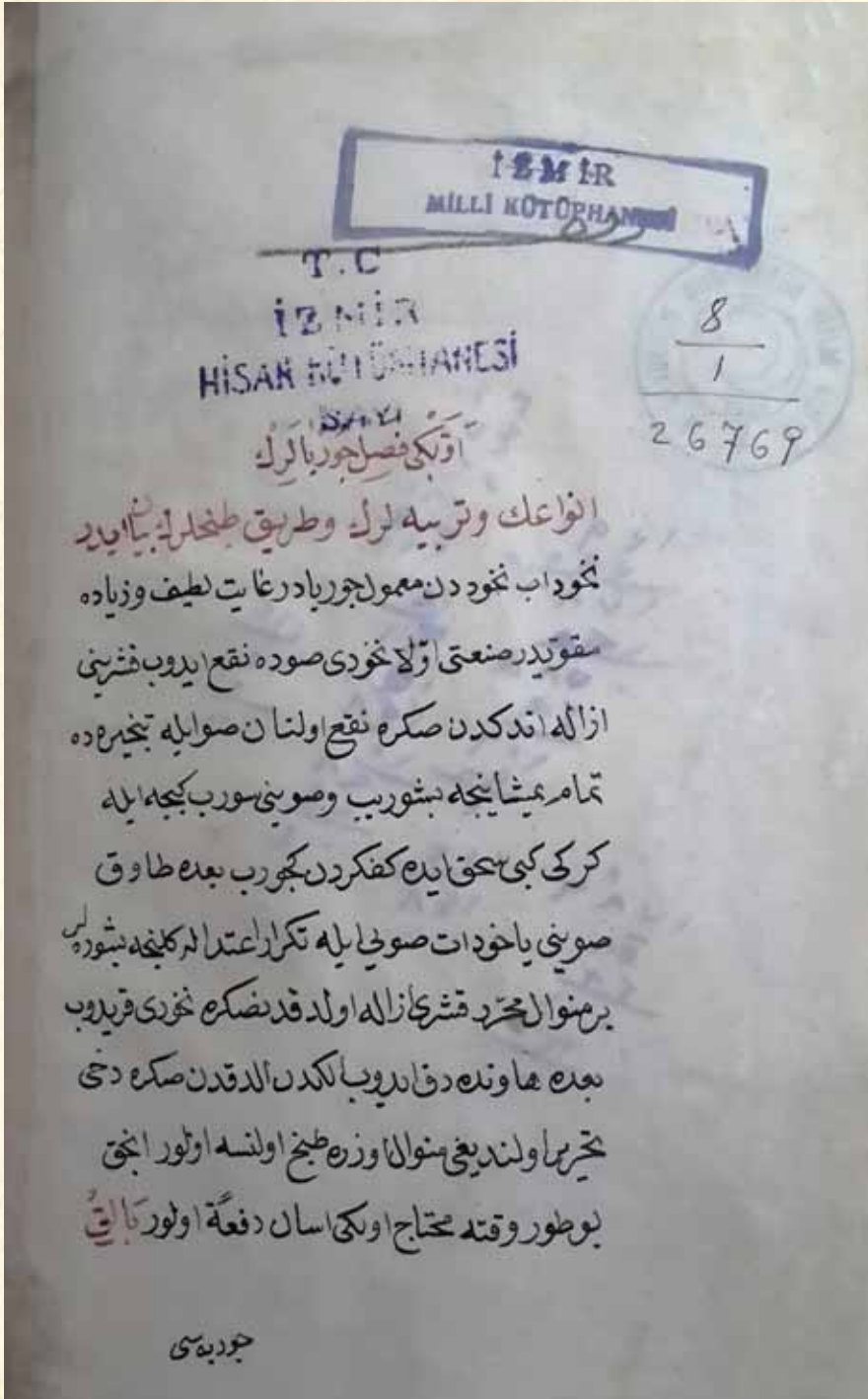
مخصوص بر طوق ایدوب اولدک  
 دخی زیاده لطیف اولوب

اولدک نفعده دخی  
 ایدوب نفعده دخی  
 اولدک نفعده دخی

اولدک

2

جُوْبا سِیْ وِلا اِیْکِ اِوْجِ وِقِیْهْ لَوْرْکْ یَاخُوْدْ کِفَالْ بَالْغَنْدِکْ  
 الوب فاعده اوزره تطهیر ایدوب طوز لیه لر بعد  
 بروقیه مقدار صوغانی انجه صفر قیوبالی التمش  
 درهم روغن زیت ایله برنجیره یه مقدار کفایه طوز  
 ایله بر مقدار فاوروب **بعده** بر قبضه نعتنه وبر قبضه  
 معد نفوس دخی بعد تطهیر انجه طغر یویا بلری دخی  
 صوغان ایله معا تجیره ده بر مقدار دخی فاوردون  
 صکره بروقیه کسکین سرکه اوزرینه قیوب کرکی کی  
 قینا دلر **بعده** باک استاردن سوزب تکرار برسوجن  
 تجیره ایله آتسه قیوب وبالقلری دخی ایچینه بر اغوب  
 تمام بر خوشبجه بنشدکد نصکره بالقلری جبقاروب  
 اول صوبی تکرار اصداردن سوزه لروبالقلری قلمبقارند  
 واوزرنده اولان زاد لرندن ایروب باک استارا ایله  
 هر بارجه لره باشلری الوب طباقله قیوب دیزم لر  
 بعد بوزانی وبلکه ایکبوز بمرطه صاروسنی بر طوزه







**TIPKIBASIM**

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



۱۳۲

بعده ملر لو وکوجکری بی بوز درم صوایله برطاشم قینا توب  
 مقدده حاصل اولان موینی بشبوز درم انمش کله شکر به  
 تجر به قیوب ارید کده ایرلش کل پیرا قریب دخی انوب  
 قوامه کلجه قیناته لر بعده قیاقلی بللور کاسه لره بعد التوزیع  
 حفظ اولنه لکن دقت لازمدر

ویشنه طنلوسی طریقی بوز درم علا ویشنه نلش  
 صاپارندن آیروب بعد التظهر چوب طرفندن قلمتراش  
 ایله چیزوب چکر دکنی بعد الاخراج حاضر ایده لر بعده  
 برقیه شکر ی عادتاً اصول اوزره کسدیزوب قوامه کلکه  
 قریب اولد قده ایچنه حاضر لنان ویشنه لری انوبینه  
 قوامد کرکی صبی کلجه قینا توب ایندیره لر بعده  
 صوغومغه قریب کاسه لره بعد التوزیع حفظ ایدوب  
 حیزما جتده تناول بیور به

بجه سببانه بقای بدن انسان و محافظه اجسام سائر  
 آرمیان و متغذیانک قوام و دوامی غدیه لطیفه و اطعمه  
 نافعه خفیفه به منوط و مربوط اولوب طبع طعام و ترکیب  
 غذای نام با بنده قله الوب خوان صحیفه به افراغ و کشید  
 اولسان ملحاً الطباخین نام رساله نفیسه تک طبع  
 و تمثیلی سایه ها و ای شاهانه ده بیک ایکوز  
 التمشیحی سنه سی شعبان شریفی  
 اوخرنده ختام پذیرا و نمشدر

کولبشکر قاشقی یدہ تناول یوز جکرد کسز ازومک قوروغی  
دخی یوز درهم اولد یغی حالده بویله طبخ اولتوب  
صوغودیلور

قونک ازومی نلوس طریق طبعی اصول سابق اوزره شکری  
کسد یروب وقوامه کتوروب ایچنه یوز درهم جکردکی  
چیتش قونک ازومنی توب قوامه کلدکده یارم قلدح مذکور  
ازومک صقلش مویندن علاوه ایدوب برکه دخی  
قینادقده ایندیروب کاسه ره توزیع اولنه بودخی  
لذیل اولور

کل شروبی طریق ترتیبی یارم قیه اعلا تمیز کول ورقی حاضر ایدله  
برنجیه ایچنه یارم قیه صوقوب ایش اوزرنده قینامغه  
باشلدقده ایچنه اوراقی توب برکه قینارکبی  
اولدقده ایندیروب واغزینی قیابوب صوغونجه ترک  
اولنه بعده سوزوب پوصه سنی ندقده حاصل اولان  
صوبی برقیه اعلاشکر و بریمورطه نک کوپرمش قبله  
تجربه قیوب برکه قباردقده ایندیروب اوزرینه  
کلان کوپچکنی توب سوزدکده اغزنی وفق شیشنه ره  
وضع برله اغزینی بوجه قیابوب حفظ اولنه هیچ هوالد رنا  
لازمدر زبرابوزولور

کلبه شکر طریق طبعی یوز درهم اعلا کل ورتنک طرسز  
تمیز لینی آیروب بیاض برلرینی کسوب حاضر ایدله

بسته شین طریق برقیان اعلا  
مرمرنشسته سنی اوتوز  
قینان سوبله ازوب قیر  
اکلدن کچیرد کد نفسکه  
قوخوسی کید نجه برقاب  
ایچنده قینا توب ملتلا اولد  
مقداری شکو دخی مشافه  
اولند قد نسکه بریک لیمون  
صقوب عصاره سنی سطاروز  
سوزوب ایندیخی بر مقدار  
کلابایده علاوه ایدوب  
اشندن ایندیروب بیچق  
ایکن قینا ندره توزیع ایدوب  
شراب اولنه یاخو کل صوب  
برینه بیچن صوب علاوه اولد  
دها الطیفا ولور سله

۱۳۰

قبا یو سبکی ساعت ترک اولند قد نصکره اشبو شروبی  
اولاد لکلی کفکیردک کچیروب دانه لرینی ابرد قدہ تکرار  
اصطاردن سوزوب شیشه لره بعد الوضع حفظ  
اولنه پک راجحه سی تحف شربت اولور اغاج جلکی دخی  
بونک عینی نفع اولنور

تیمور هندی شروبی طریق طبعی الی درهم تیمور هندی  
برطریق نخجری ده اوج بوزدرم صوایله یارم قیه قالنجہ  
قینا توب سوزد کده حاصل اولان لعابنی برقیه شکر ایله عادتاً  
دیگر شروبلر کبی برطاشم قینا توب ایندیرد کده صوغوغنه  
قریبا ولد قدہ ینه اصطاردن سوزوب شیشه یه وضع  
اولنوب حفظ اولنه شربتی غایت حموضتلی اولور باخصوص  
یاز کونلرنده استعمالی لطیف وقاطع الحارره علاج  
نوعند ندر

قبا قوروق طنلوسی طریق برقیه شکری اصول اوزره  
کس دیروب کوپکنی الد قدہ برطاشم دخی قینا توب  
قوامه کلکه باشلا قدہ یوز عدد قبا قوروغک  
صاب طرفنی قلمتراش ویا جاقی ایله یاروب حللا ایله  
چکر دکنی چیقاروب ایچنه براغه لر ینه قینا یوب  
قوامه کلد کده ایندیروب بللور و قبا قلی کاسه لره تقیم  
ایدوب در عقب صوغوق صویه او تورتله لر انده  
چاپک صوغویه که رنگی بوزلمیه کوزلا ولور بده

کولیشکر

کرکی بکی دق ایدوب حل اولدقده ایچنه یوز درهم صو  
 قیوب ایویجه قزیشدیروب مقده اصطاردن سوزر کده  
 پوصه سنی بنه هوانده تکرار دق ایدوب سینه یوز درهم  
 صوعلاوه سیده قاریشدیروب اصطاردن سوزره سر  
 حاصلی بادمین از پوصه فالورانی ترک ایده لر بعده برنجین  
 ایچنه برقیه شکر و صغلوب حاصل اولان سو بیله لری دخی  
 اوزرینه اضافه ایدوب قاریشدیروب برطاشم قینا دقده  
 ایندیروب اصطاردن سوزوب بوقاللد بعد الوضغ اغزی  
 قیایوب حفظ اولنه حین افضاده صولندیروب شرب  
 اولنه پک معدوی ولطیفدراشبوشروبه پونجی دکالند  
 صومادا تغییر ایدرل  
 لیمون شرربی طریقی برقیه شکری تجزیه عادت اوزره  
 بمورطه اتی و بیانی صوایله کسدیروب کوپکنی لدقده  
 بر قاج طاشم دها قینا توب قواسنور ایکن ایچنه صقلمش  
 یوز درهم لیمون عصاره سنی اضافه ایدوب برطاشم  
 دخی قینا دقده ایندیروب صوغوسفه قیبا صطاردن  
 سوزوب شیشه یه بعد الوضغ اغزینی بغلیوب  
 حفظ اولنه لطیفدر  
 چاک شرربی طریقی برقیه شکری تجزیه عادت اوزره  
 کسدیروب کوپکنی لدقده ایندیروب در عقب ایچنه  
 چوپنی آتلنمش یوز الی درهم چلکی اتوب تجزیه نک قیاعفی

بادم حریره سی طریقی بادی  
 ایچ قوغندن مولی ایده ایروب  
 طاشم هوانده کرکی بکی سنی ایدوب  
 و صولندیروب قیل الکدن  
 کور بیه بده بر مقدار صودخی  
 اضافه ایدوب بر قیبا ایچنه  
 قینا ایکن ایچنه مقدار اولف  
 شکر و کلاب قیوب برطاشم  
 دخی قینا دقده ایندیروب  
 قینا لده بعد الوضغ اوزرینه  
 دککش اریچین اکوب سالی  
 کچی پیلوریک لطیف و ممدار  
 اوله جفته شیشه یوقدر  
 سله

کاغذ دو کوب او زرینه یوزدرهم منکشته و رقی قبوب  
 ال ایله بربر ایله اوغوشدیره لر شولدرجه یه واره که  
 منکشته ورقینک شکلی هائی زکنده شکر اوله اندنصفه  
 اشبوشکری قیاقلی کاسه له بصدیروب حفظ اولنه حین  
 اقتضاده از یلوب شربت یاپیلوب ترتیبی قولای و طعمی  
 لذید شربتدر

سکنجین سرکه شروبی دخی دیر لر طریق یوزدرهم اعلا  
 بیاض سرکه دن یا خود عادی سرکه نک تقطیر اولمنشد  
 یا خود اود و پادن بو قال ایله کلان سرکه دن تدارک  
 ایدوب برتخه ایچنه بریمورطه نک کو پریشاتی و برقیه  
 شکر و بو حاضر لنان سرکه بی بردن وضع ایدوب برک  
 قاریشدیروب باش او زرینه قویه لر برطاشم قینایوب  
 قبارد قده اشندن ایندیروب او زرینه کلان کو پکینی  
 مالوب در عقب برقبضه ماجولفاتعبیر اولنان مرزنجوش  
 یعنی ترکیده مرجان کوشک دید کلری اوتدن براسلاره  
 چمن ایدوب ایچنه اتوب قباغنی قیایوب صوغو یخه  
 ترک ایده لر بعده اصول سابق اوزره سوزوب شیشه  
 بعدا لوضع حفظ اولنه یاز کونلرنده شربتیک شربی لطیف اولور  
 پک مشهوردر

بادم شرو بی طریق ترتیبی یوزدرهم طنلی بادم و اوج درهم  
 اجمی بادمی حاشلیوب ایچ قبوغنی چقار د قده مر سهولده

چو پی بیلنمش و نظهر اولمش ویشنه بی توپ بر قاج طاشم  
 قناد قدده ایندیروب موغومغه قریب اولد قدده ایچندن  
 ویشنه لری ال کفگیر یله الوب شروینی اصطاردن  
 سوزوب شیشنه بعد الوضع حفظ اولنه مقدم ذکر  
 اولنان کبی حوضتلی اولماز لکن رنگی اعدلا و طعمی  
 پک لطیف و نور قرنگ ازومی دخی بو اصول و وزده  
 یاپیلور  
 منکشه شروینی صنعت طنجی بوز درهم منکشه ورقنی بر قاب  
 ایچنه قیوب و زرینه اوج بوز درهم بیاغی قینار صوشلیق  
 اوستنی اورنوب اون ایکی یاخود اون بش ساعت ترک  
 ایتد نضکره اصطاردن سوزوب صوبینی اله لر بعده بر تجره  
 ایچنه بر قیه تمیز کله شکرینک قرمه سندن قیوب اشبو  
 سوزیلان صوبی دخی علاوه ایتد کده ابوجه قارینش دیر  
 اتش و زرینه قویه لر اولوقنه قدر که همان قینامه  
 علامتی اولان تجره نك اطراف قبارمغه باشلد قدده بیاغی  
 قینا مقسزین اتشدن ایندیروب موغومغه بوز طوند  
 اصطاردن سوزوب شیشنه له بعد الوضع حین  
 حاجتده قوللانیلور چونکه بیاغی قبارسه قوقوسی  
 کیدر دقت اولنه  
 منکشه شربتیی طریق ترتیبی ایکی قیه کله شکرینی  
 و کوب الکلدن انه دکده برنپسی و یاخود بر بیوک

بایسه ماله مورد سی طریقی  
 مطلوب المقدار بایسه لری  
 بر چومک و یا فوجی ایچند ستو  
 ایدوب او زرینه بیقیغه غای  
 طونلی صوقوب او زرینه بر تجره  
 شنی صدیروب اغزینی قیایه ز  
 کئی بوی غزه العاز درجه لوز  
 اولق لازمدر مینا قناده  
 چقاردر بایلا قدده یکوی دیر  
 ساعت مقداری صوده ترک  
 ایتمک لازمدر بعد بر ایکی  
 کوه بیغایوب عادت نانه بایسه  
 پیشور بیله یاخود طوز لجه بایسه  
 اون ایکی ساعت صوبینی دکشلد  
 لازمدر بر صوبینی دخی شو بیله  
 در که نانه بایسه لری بر اصطاره  
 بنلیوب اصطار ایله قینار صوبه  
 صوقوب چقاره لر بعد حیر  
 اوستنده قورود بیله بر زینله  
 دخی مقنور  
 مهله



۱۲۶

تجزیه به بعد الوضع اوزرینه اکیورالی درهم بیاعی  
 صوغودقه بریمورطه اقنی بشاون سپورکه چوپنی  
 دبله کوپرتوب ایندخی بعد العلاوه هپسینی بردن  
 قاریشدیروب اتش اوزرینه قونیده قینایوب  
 قباردقه ایندیروب و اوزرینه کلان کوبکنی  
 الوب اصطاردن سوزوب حفظ اولنه بعده مناسب  
 محله قوللانلور

ویشنه شروبی منعت طبعی مطلوب المقدار ویشنه بی  
 صقوب اصطاردن سوزوب یکرمی درت ساعت  
 ترک ایتدکد نیکرکه سهولتله دیکر قابه سوزوب  
 دینده کلان پوصه سی اتلدقه صافی صوی هرته  
 مقدار ایسه ایکی قاتی طوز وکله شکری علاوه اولنوب  
 برتجزیه ایچنه بعد الوضع ایوجه قاریشدیربلدقه  
 اتشه قیوب همان قینایوب قباردقه اتشدن  
 ایندیروب اوزرینه کلان کوبکنی اتلدقه بینه  
 اصطاردن سوزوب حفظ اولنه بعده صوغودقه  
 شیشه لره بعد الوضع اتقرلین حفظ ایدوب جین حاجده  
 شربت یا بیلوب شرب اولنه قرنک ازومی و نار شروبی و پرتقا  
 دخی پویله طخ و تنظیم اولنور

دیکر ویشنه شروبی پیری برقیه شکری امول اوزره  
 تجزیه کسدروب کوبکنی لدقه ایچنه یوز درهم

بش قیه سوايله طخ ايدرلر وپشد بکن شويله بيلورلر که  
 قينار ايکن قاشقندن اقد قدده کسيلان اوحي سوري  
 قالور ايسه جيکدر اکر دوکه کبی اولور ايسه  
 پشمشدر اولوقت ياغلی تبيسه دوکرلر و مقراصی دخی  
 ياغلیوب لوقم کبی کسرلر و طوزشکرینی الکنن کچوروب  
 براکی جکر دک سسک علاوه ايله لوقلری اولشکوه بولارلر  
 بودهاپشکن اولور

بادم غرابیه سی طریق طنجی برقیه ماشلنوب قبوغی جیقتش باذکی  
 طاش هوانده ایوجه دقايد و با ایچنه برقیه دخی کله  
 شکری اضافه ايله ینه کوی کبی حل اولنجه دوکوب  
 ازیلوب قاریشد قدده ایچنه درت ییمورطه نک اقی دخی  
 علاوه ایدوب برقاج دخی دقا ایدله ر بعده مناسب  
 تپی اوزرینه چارجوبه کاغذ لری دوشیوب اوزرینه  
 اشبو معمولی یوارلق دیزوب ینه اوستنه کاغذ اورنوب  
 الت و اوست کاغذینک اوچلرینی بر برینه ایلشدیروب  
 فرونده بر ساعت طوره بعده جیقاروب مناسب محله  
 استفایده لر بعضیلری ایچنه دارچین و قونفل و ساقز  
 و لیون قبوغی علاوه ایدرلر بعضا ییمورطه اتی برینه  
 مسک ايله کل صوبی قورلر بعضا بر مقدار قومزدخی  
 علاوه ایدرلر

عادی ساره شرو ب طریق طنجی شلا برقیه شکری

۱۲۴

اوزرینه دیزوب کونش قزد قده قباقر بی اجوب تپسی یله  
 کونز کوبان محله وضع اولنه اخشام اولد قده قباقرینی  
 قبا یوب یله ایرتسی کونی کونشه وضع اولنه بو اصول  
 اوزره برای قدر حرکت اولنه واقعه اوزری  
 قیماقلو بطونار و لطیفاً ولور منکشه دخی بوله در  
 راحت الحلقوم طریق طبیحی برقیه اعلا شکر ی اوج قیه مو  
 ایله شربت ایدوب برقلانی تیخه ایچنه بعدالوضع مستدل  
 آتش اوزرینه قود قده در عقب یمش پش درهم اعلا  
 ازلمش بر مر نشسته سنی یواش یواش قاریش دیره رق  
 علاوه ایده لکه طوپ طوپ اولیه والتنه یا پشمق  
 احتمالی ولد بفندن بلا فاصله قاریش دیره لروا فیشد که  
 برایکی لمده سنی طوزش کوی و زرینه قویه لرد  
 اگر شکر ی صلا توب کندینه جکرایسه قوامه کلمشد  
 و اگر ایچله طوپنوب طوور ایسه قوامدر اولوقت  
 یکرمی پش درهم مقداری کل صوی یله برچ کوردک  
 سکی ازوب ایندخی اضافه ایتد کده بر قاج کره دخی  
 قاریش دیروب اتشدن ایندیره ل اندن سکوره برنپسی  
 بادم یاغنی یله یاغلیوب اشبو مطبوخی ایچنه دوکوب  
 صوغود قده مطلوب المقدار کسوب نصف الممش نشسته  
 و نصف شکر ایچنه براغوب قاریش دیره یله ناکه  
 بر برینه یا پشمیه نفیس ولور بعضی لری برقیه شکر ی

تکرار صیغه اصطاردن سوزنه ل اندنضکره ینه کالاول آتش  
اوزرینه قیوب و ایچنه یارم درهم ازمش و بر ساعت مقداری  
برفجان سیجاق صوره طورمش قرمزک لوتنی دخی اضافه  
ایدوب و افرقینایه شولدرجه یه واصل وله که کفجه  
ایله صا و بردقه نه ایندمه پرایلیچیک حاصل وله که قوامه کلش  
اولور اولوقت آتشدن ایندیروب و سوزوب کاسه لره  
وضع ایده لر مجر بدر بوندن لطیفی اولماز و طونار عشیق کبی  
براق اولور  
نوع دیگر برقیه عبوانک قبوشیموید قده درت شق یدوب  
تخمر ایچنده اوج قیه مقدارنی صوایله کوکی کبی حل اولججه  
قیناد قده ایندیروب اصطاردن سوزوب پومه سنی  
اند قده حاصل اولان لعابه برقیه شکر علاوه ایدوب  
ینه آتش اوزرینه وضع برله قوامه کلججه قیناته لر بعده  
آتشدن ایندیروب صوغود قده ینه اصول سابق اوزره  
اصطاردن سوزوب کاسه لره وضع اولنه الک قولای  
طریق بودر لکن اول تحریر اولنانک نفیس اوله جفنه  
شبهه یوقدر  
کلبه شکر سمسته سی طریق ترتیبی یارم قیه کل ورقنک  
بیاض برلرینی مقراض ایله کسوب برقاب ایچنده برقیه شکر  
ایله کرکی کبی حل اولججه یوشور و بسایجی صرلی و قیاقلی  
کاسه لره ال ایله برلشدره لر بعده بوکاسه لر یاقوتیسی

بوز دقار بوندنی خالده یارم  
قیه کو هرجه یارم قیه دخی  
افلاق طوزینخی بومه سنی  
ایند کدنضکره برقاب ایچینه  
صوطلولدیروب بوندنی  
وضع ایده لر تمام قیما قند قده  
اورته سنه ینه قور شوش  
قایدن سول قاب ایچینه صو  
طولدیروب قیاشنی قیاد قده  
شبو سمولک ایچنه وضع و اوور  
هوادن منع ایدوب بر قاج  
ساعت مرورنده طونار ایشر  
بهرده مشهور در دیونقل  
ایدوز  
سلا

۱۲۲

محتاج اولور یا خود انجیر لری بعد التظہیر او فہ رق کسوب بر منوال  
محرر اساتذ قد نصکرہ صوبینی اصطار دن سوزوب اصلانیدلوان  
دانه لری بعد الوضغ تناول بیوریدہ

چکر دکنہ اوزم خوشابی صنعت طبعی مطلوب المقدار از و منک  
چوبدرینی ایتلیوب بعد التظہیر بمقدار صوابہ قبارنجہ قینا توب  
ایندر کدہ صوبینی سوزوب اشبو صوبینی مقدار و اقی شکر ایبہ  
برطاشم قینا توب صوغود قدہ اعتدال اوزرہ صولند یروب  
قینان اوزم دانه لرینی اوزرینہ بعد الوضغ تناول بیوریدہ  
قوش ازومی و سائر قوری اوزم و بورق و قور و ویشنہ  
دخی بویلہ در

اون ایکنی فصل قہوہ دن اول تناول اولنہ جق حلویات  
و مشهور اولان شروبلر و بونلرہ متعلق بعض نسنہ لری بیان ایدہ  
عیو امرینی صنعت طبعی بش قیہ عیوانک قوغنی و جکر دکنہ اولان  
قتی لرینی کیدروب حاضر ایدہ لر بعدہ حلوا خانہ تجزہ ایجنہ  
بریمورطہ نک اقی الایدہ چالقیوبا و زرینہ برقیہ شکر ایکی قیہ  
بیاغی صوقیوبا ایشرا و ستنہ وضع برلہ قینامغہ باشد قدہ  
اوزرینہ کلان کوپکنی لوب حاضر اولان عیو امرینی بعد الامشا  
حل اولنجہ کرکی قینا قدہ ایشدن ایندرو بل اصطار ایدز  
سوزوب برصہ سنی ایلہ لر بعدہ اشبو حاصل اولان لعاب  
ینہ ایشہ قیوبا چنہ یارم خود مقدار ی شابا توب  
برقاج طاشہ قینا قدہ اوزرینہ کوپکنی لوب و ایند یروب

تکرار

سر و باوج کون کون نشده طور د قد نضکره کولی صوایله  
بریکجه ترک ایدوب ایرنشی کونی چقاروب بر قاج کره ماء صافی  
ایله بیقایله بعده صولوجه کسلش شکر ایله رچل قوامنه کلمبه  
اشبودانه لر سی فینا توب حفظ ایله زمین اقتضاده مولد پروپ  
تا اول بیوریله نکن شکر ایله قینا دیندن دانه لر بوزلوب  
دیننه چور کرایسه طعمی لطیف و کوزل خوشاب  
اولور

شام فستق خوشابی صنعت ترتیبی مطلوب فستقون اصولیده  
ایچ زار لرندن ایلیوب بتونجه ایروب خرد لغم شربی طاش  
هوانده کلاب یا خود بر مقدار صوایله کرکی کبی دق وصل  
ایندکد نضکره سیره جک اصطاردن سوزوب اشبولعابی  
مقدار کهایه شکر و یا شروب و صوایله شربت ایدوب  
مقدم حاضرلن فستق دانه لرینی اوزرینه بعد الوض متناول  
بیوریله چام فستق و بادم دخی بونک عینیدر بعضیلرک  
تازه جوزک دخی ایچ قشرینی ازاله ایدوب بویله ترتیب ایدوب  
استعمال ایدر لر لطیف اولور

انجیر خوشابی طریق ترتیبی مطلوب مقدار قور و انجیری بعد  
التطهر صابرنی کسوب طوغرامق سرین اوج بش برندن  
هلا لایله دلوب تجلی سرد اولور ایسه سیجاق صو و یا خود بیغ  
صوغوق صوایله برایکی کون ترک اولندقد نضکره تناول بیوریله  
ملکوا ضافه سندن مستغنی در بعض کره صوعلاوه سنه دخی

۱۲۰

پر طقال خوشابی طریق ترتیبی وافی پر طقالی صویوب د پلمرینی دخی  
 زار لوندن آروبا یکیش پاره ایدوب حاضر ایدوب لو بعد دیگر  
 بر قاج پر طقالی صقوب عصاره سنی بر مقدار شکر ایدوب بر طاشم  
 قینا توب صوغود قدہ اعتدال اوزره مولند یروب اشبو  
 حاضر لنان پاره لری اوزرینه بعد الوضع چچک صویوب علاوہ  
 تناول بیوریلہ بعضیلری عصاره قینا را یکن صویوبش د پلمری  
 ایچنه اتوب در عقب چقار لر بودخی بشقه چاشنی پدا ایدر  
 عادیسی پر طقالی مقدقد نکره طوز شکر ی علاوہ سیله  
 شربت ایدوب اوزرینه زار لوندن صویوبش د پلمری قور لر  
 بودخی لطیفاً ولور

نار خوشابی طریق ترتیبی مطلوب بمقدار نار لری آیتلیوب  
 ایچدن دانه دار لرنی سچوب و قفلرنی زوب اصطار دن  
 سوزد کد نکره برا ولقد ر شکر و بنه اولمقدار بیاغی صویوبه  
 بر طاشم قینا توب صوغود قدہ عادتاً مولند یروب اوزرینه  
 سچیلان نار دانه لرنی قیوب تناول بیوریلہ با خود پر طقال  
 خوشابنده ذکر اولند یعنی وزره صقیلان صویوب شکر ایدوب  
 عادتاً شربت ایدوب اوزرینه نار دانه لری قونور بودخی  
 تکلفنر ولطیفاً ولور

طفلان یمشی خوشابی ترکیه کورجی کرازی دیر لر طفلان  
 اغاجنک مبهو سیدر طریق ترتیبی طفلان یمشینک اغاجنده  
 اولمش و قرار مشلرندن تدارک ایدوب بر چارشب اوزرینه

بعد الوضغ تناول بیوربله حموضتی جدا اعتدالده ونغیسر خوشابا ولور

ر زاقی ازومی خوشابی بر بقولجنی مطلوب المقدار ازومی چوپلرند  
 ایروب بعد انظہیر قیاقلی تجرہ ایچنه قیوب قبارنجہ قیناندقد  
 ایندیروب صوغودقدہ مذکور ازوملرک قبوقلرینی صولیدہ  
 صویوب چکوکلرینی علال ایله چقارہ ر بعدہ قینال صوی  
 ایله عادتاپوز شکرینی کسدیروب اول شروب ایله طیلوجه  
 شربت یاپیلوب اوزرینہ عربان ازوم دانہ لرینی براغوب  
 چچک صوی علاوہ سیدہ تناول بیوربله نکلن ولردہ عادتا  
 صوایله قینانوب قباردقدہ بر مقدار شکر علاوہ ایدوب  
 رایکی طاشم دخی قیناندہ ایندیروب و صوغودوب تناول  
 ایدر لر بعضیلری بر آوج مقدارینی هواندہ دوکوب  
 بر اصطارہ چیقن ایدوب برابر قینازلر بو اصول اوزرہ اولور  
 ایسه طیلوجه علاوہ سندن مستغنی اولور

اسرود قوربسی خوشابی طریق ترتیبی مطلوب المقدار اسرود  
 قوربسی تطہیر نضکرہ یا یقنوب بر قاج پارہ کسوب بر طبراق  
 قاب ایچنه بعد الوضغ اوزرینہ قینار صود و کوب اول صولہ  
 بر کبجہ ترک اولنه بعدہ صوینی سوزوب اشبو صوی وافی  
 بشکر ایله قوایلیجہ قیناند قد نضکرہ جدا اعتدالده مولندیر  
 اوزرینہ اسرود پارہ لرینی قیوب تناول بیوربله بک نفیس  
 ونخیف خوشابدر

قار بولنوب بوز بولندیر  
 حالده بوز طوندیرمه نکلن  
 طبرق بر قاب ایچنه وانجیہ قاد  
 جستوب بر قاج آوج طوز ایله  
 قاریشدیرہ ر بعدہ طوندیرمه  
 نطوسی کبی قورشون و قلایدر  
 سولن قاب ایچنه طولدیروب  
 اشبو معلوط قارین ایچنه بو قاج  
 قدر کوموب اوزرینی ور قوب  
 بر چقور محله قیوبینه اوزرینی  
 هواندن حفظ ایدہ ر بر قاج  
 ساعت اسرورنده عارنلوانار  
 اسکی معدن کاسه ایچندہ دخی  
 طونار دیرلی مہجہ



بویجه صوابله برطاشم قینا توب موغو بنجه ترك اولنه بعده  
 صوبنی سوزوب ینه بویجه بشقه صوابله قینا توب موغو بنجه  
 ترك اولنه ینه سوزوبا وچنیده وافیجه صوابله پشبنجه  
 قینا قدده ایندیروب اریکلری چیقاروب موغو ق موایچنیده  
 حفظ ایده لر بعده اوچنچی ایچنیده بشان صوبی مقدار وافی  
 شکر ایله قینا توب حاضر ایده گر حین اقتضاده اشبو  
 شرویدن شربت یاپوب اوزرینه اریکلری وضع برله  
 تناول بیور بیله قوش بیور طه سی قدر بیور  
 لطیفه و نور

بوکردن خوشابی طریقی مطلوب المقدار بوکردن جمع ایدوب  
 نصفی طوز شکر ایله بتون بتون حل و لجه ازوب حد  
 اعتدال اوزره مولندیروب اصطاردن سوزد کد نسکره  
 کاسه یه بعد الوضع اوزرینه بوکردنک نصق دیکرینی  
 قیوب چیمک صوبی علاوه سیله تناول بیور بیله قره طودوخ  
 بو اصول اوزره یاپیلور ایسه نفیس اولور

بارداشه اریکی خوشابی بواریک جزیره ساقزدن چوملکلر  
 ایله کلور طریقی مذکور اریکی بعد التطهر طبراق تجره ایچنه  
 قیوب اوزرینه قینا صوحا شلیوب برکیجه ترك اولندقدنمکر  
 اول صوابله بردفعه قینا توب وسوزوب ینه اول صوبی اول  
 سابق اوزره شکر ایله شدوب کبی قینا توب  
 حد اعتدالده مولندیروب اوزرینه قینا اریکلری

بعد الوضع

بنسیری برکاسه ایچنه اوج  
 رنگدن خوشاب قوردر بوک  
 شربت کبری ازطلی دیکر  
 دهازیاده و دیکری دهاکری  
 ضلوی یاپیلوب هربری اری  
 دنک ایله تقوین دنسکره کانتک  
 ایچنی قالیجه کاغذ ایله و یاخود  
 کاسه یه موافق تنگه دن پاپلر  
 ات بیله بو لوب اوج طوقدن  
 همیسی بردن شربت قوندقد  
 برورینه بر زمان قارینیموب  
 اویلیجه طورور حین اکلده  
 قاشق کیرد کده بو زینلر کون  
 مهارته محتاجدر قولای  
 اولماز  
 ملاح

اصطاردن سوزله بعده حاصل اولان عصاره بی بارم قیده یاخود  
 اوج یوزدرهم شکر ایله برطاشم قینا توبینه سوزد کده  
 حفظ اولنه بعده ذکرا اولان ویشنه کبی قیصی دانه لر نیک  
 بیوج کلرینی بیاغنی صوده قوغنی جاتلا نیجه قینا توب د لکلی  
 کفگیر ده یاخود قیل کده کرکی صوبی سوزلد کده مقلم  
 حاضر لمان شرویدن طلوجه شربت یا یوباشبو قیصی دانه تر  
 اوزرینه وضع و چچیک صوبی علاوه سبیله تناول بیوریله  
 بونک دخی دانه لری اوزرنده طوروب لطیف الطعم  
 والمنظر اولور

سکت الماسی واجه امرودی خوشابی طریق طبعی مقدار وافی  
 الما و امرودی صاپلرندن تمیز لیوب تطهیردن صکره اوزرینه  
 قینا صوحاشلا بوب یکیمی درت ساعت ترک اولند کده  
 چیتاروب زمقدار صوابله دخی برطاشم قینا توبینه اول  
 قینا یان صوده صوغونجه ترک اولنه بعده اوکی طور دینی  
 صوبی بیاغنی شکر شرویدله طلوجه شربت یا یوب  
 اشبو دانه لری اوزرینه وضع برله تناول بیوریله یاخود  
 عادتاً برطاشم قینا دقه اوزرینه شکرینی قیوبینه برایی  
 طاشم قینا دقه ایندیروب صوغود قده تناول بیوریله  
 بودخی ممکندر لطیف اولور

علی فقیهه اریکی خوشابی اکثر یا یکی شهر قنار طرفندن کلور  
 طریق طبعی مقدار وافی مذکور اریکی برایی کره بیقاد قده نصکر

اکثر یا خوشاب دانه لر نیک  
 اوزرنده طورمه سنک طریق  
 بعضی لری کرک قوری و کرک  
 تازه سیجاق صوابله ماشلا یوب  
 یوشا رده شربت اوزرینه  
 وضع ایله اولور یاخود طاقچه  
 شربت ایله قینا یوب کرکی کبی  
 سوزد کده عادتاً زیاد  
 طلو شربت اوزرینه قونقله  
 اولور یاخود بیاغنی صوده  
 قینا توب شربت اوزرینه بیغ  
 ایله اولور

او ن برنجی فصل خوشا بدر انواعی بیان ایدر  
 تازه ویشنه خوشابی طریق طبخی برقیه مقداری ویشنه ناک  
 ایریلرینی سچوب آرد قده او فقلرینی ازوب اسطاردن کچوروب  
 حاصل اولان عصاره بی یارم قیه شکرایده قینا توب حاندر  
 ایده لر بوجک ویشنه ریدخی بر مقدار بیاغی صوابله  
 قینا توب از لکسزین جیقاره لر بعده اشبو مطبوح شروید  
 طلوچه شربت یا پوب بشمش ویشنه دانه لرینی دخی وزینه  
 وضع برله بر مقدار چچک صوبی و بوز علاوه سیله تناول  
 بیوریده بو وجه ایله عمل و لنور ایسه ویشنه لراوزرنده  
 طور ووب التنه چوکسز لکن عادیسی بودر کده ویشنه بی  
 بولجه صوده قوغنی چتلا پنجه قینا توب بعده اوزرینه طلو  
 اوله جوق مقداری مشکور علاوه ایدوب بر طاشم دخی  
 قینا قده ایندیریده یا خود شکری نصف مقداری صوابله  
 قینا توب ایچنه ویشنه دانه لرینی قیوب برایکی طاشم دخی  
 قینا قده ایندیروب حفظ ایده لر تاکه حین اقتضاده  
 مولند پروب تناول بیوریده اولرده یا پیلان بونلدر  
 لکن مقدم تخیر اولنان مصنع و لطیف اوله جفته شبیه  
 یوقدر قزلق دخی بو اصولرا وزره طبع اولنور  
 قیصی واریک خوشابی طریق طبخی برقیه مقداری قیصی  
 یا خود اریک بوجک لرینی ایروب او فقلرینی بر مقدار  
 صوابله حل اولوب چکر دکتری ایریلنجه قینا توب

صوقیوب دها اوزرینه برنکر و یا طباق قیوب تجزه نك  
 قباغنی قباد قدہ معتدل قوراوستنده اہستہ اہستہ بشوریلر  
 صوبنی جبکدکده صوغوق و یا خود سیجاق ایمن طباقدره نك تک  
 استفایدوب تناول یوریده اشو طرفلره نفا ذکر اولندیغی  
 مدیه سالمه سی کبیده طنج ایدر لر نکن بودر لوسنک لمعیم  
 نفیس اولور  
 اوزنک پلاوی شهورد درلودر لوعسرتایله طنج ایدر لر  
 ایسه ده انک قولاینک صنعت طنجی برقیه اعلامصر پرنجی اوج درت  
 دفعه تطهیر د نکره صوبایله بر اصطاره بغلیو بآ صهل بعده  
 برنجی قیه قورجق اتنی وفه رق پاره یوب بعد التطهیر بولجه  
 صوابله تجزه ده قینا توب کوپکنی لد قدہ طوزایله بر مقدار خج  
 قینا توب صوبنی کرکی کبی سوز دکده اشبولم پاره لرینک اوزینه  
 یوز درهم مقداری رغن ساده اضافه ایدوب بر مقدار قاوروب  
 پشدکده اوزرینه مقدم ذکر اولنان ایکی لوبرلی حسابی  
 اوزره برنجک برنجی مثالی سوزیلون ات صونیدن قیوب  
 و ایجه طوز و فصدق ازوم و دو کلش دارچین و قونفل و قاقوله  
 و برایکی قبضه قاوریش فیه علاوه ایدوب قینا قدہ حاضر ل  
 سوزلش پرنجی صالوب بر طاشم دخی قینا قدہ او جا غلک  
 اتنی چکوب بر مقدار قنللی کول ایله بر ساعت مقداری  
 ترک ایله ر بعده بندر یوب قطائف تپی سی اوزرینه  
 دو کوب تناول یوریده

قوه طود پلنه سی برقی ایکی قبضه  
 مقداری سیاه طودی ال ایله  
 ازوب پاکه اسطاردن کپور کده  
 بر اولقد درخی صوقیوب تجزه به  
 وضع اولند قدہ ایجه طنوزده  
 مقدار لشکر قیوب همان قیناسنه  
 باشلد قدہ القش درهم مقدار  
 علامر مرشسته سی و یا خود  
 بیاغی نشسته یی بر مقدار  
 صوابله ازوب و قیل انکدن  
 کپروب قاریشد برنجی تجزه نك  
 ایجه وضع دشکوه متصل  
 قاریشد یروب نشسته  
 کندکده بندر یوب طباقدره  
 وضع برله صوغود قد پلاویله  
 شان یوریله قاریشدره  
 هتکانه اگر قیو ایسه بر مقدار  
 موانانه اولنه چونکه هر  
 نشسته نك قوی برد کلدر  
 وقت اولتی لازمد  
 مصله

۱۱۶

برله ایندخی صوغان ایله بر مقدار قاپروب اوزرینه  
 حساب اوزره موینی قیوب طوزوبور و ما قمراد اولور ایسه  
 بر مقدار دخی زعفران علاوه سیله قینا دقه برنجی مالوب  
 عادتاً چکدیره زلفیس اولوب اوصول اوزره رغن زیت  
 ایله یاپیلور ایسه صوغوق تناول بیور یله بودخی  
 بشقه چاشنی پیدا ایدر

مدیه ساله سی طریق طبعی نجره ده مقدار وافی رغن زیت  
 ایله بر قاج باش صوغان قاپروب ایچنه دو ماتر بولنور ایسه  
 کوکرینی کسوب در در پاره ایدوب ایچنه وضع تمیزلنمش  
 وقارنمش مدیه لری موینی وطه زینی دخی قیوب وافرجه  
 قینا دقه اصول اوزره برنجی مالوب چکدیره لر بعد  
 ایندیروب صوغو دقه طباعه وضع و اوزرینه بو برکوب  
 تناول بیور یله دو ماتر بولنماز ایسه لمابی وضع اولنور  
 انجولعاب طوزلیجه اولدیندن طوز قومق اقتصا ایتمز  
 دقت لازمدر

طریق پلاوی طریق طبعی بر قاج باش چتیش صوغانی تابه ده جز  
 رغن ساده ایله قاپروب ایچنه بیقائمش برنجی دخی  
 طوزوبور یله قیوب آتش اوزرنده وافی قاریشدیره لر  
 بعد کوکری قازینوب تمیزلنمش طراقلری بچاق ایله اچوب  
 اشوبرنجی ایچنه طولدیروب تمام اولد قده بر و اسجه نجره  
 نکامینه دیروب بر مقدار رغن زیت و اوزرینه چیقنجه

وساقو علاوه سیه قیناقوب ینه ایکی لی برلی حسابی اوزره  
 پرخی یقیا یوب سالد قدده موینی چکدیروب ایند بر دکد نمکره  
 اشبو پلاوی قطائف تپسی سنه دوکوب و کجه نک ترسیله  
 قبه لند یروب بصدیرد قدده حاضرلنان بینی اوزرینه  
 نظامیجه صوایه لر بعدده اول تپسی بی فزونه مالوب  
 اوزری قرار د قدده چیقاروب اول قراران بینی  
 چاک برله تناول بیوریده پک بی نظیر اولور و قوه با هده  
 دخی بی بدلدر دیر لر  
 لوف پلاوی طریق طبعی مقدار وافی لوف بالنی تدارک برله  
 اصول اوزره ایچنی چیقاروب بعد الطهیر طوز لیوب حاضر ایده لر  
 بعدده تجر یه اعلا رغن زیت قیوب یا قد قدده ایکی لی برلی  
 حسابیله مو قیوب قینامغه باشلد قدده تطهیر اولمش  
 برنجی مالوب در عقب حاضرلنان بالقلری اوزرینه  
 یا تیروب تجر نک قباغنی قبا یار تمام چکد کده ایند یروب  
 بر مقدار کشد نمکره پلاوینی طباغه وضع بالقلری دخی نظامیله  
 اوزرینه قیوب دارچین کلد کده تناول بیوریده  
 بادنجانی پلاو طریق طبعی تجر یه یوز درهم مقداری  
 رغن ساده قیوب ایچنه برایکی باش صوغان چنتوب  
 ایوجه قرار ته لر بعدده اوج بش چکرد کسر بادنجانی  
 لقمه کبی طوغرا یوب طوز لی صوایله حاشلد قدده  
 موینی سوروب اشبو حاضرلنان صوغانک ایچنه علاوه

یوغورت یا بده سنگل طریقی  
 مطلوب مقدار مو سوسونق  
 فلاحتی تجر خجده برطاشم  
 قیناقوب ایندیوه اربیده اشبو  
 سونق برچو منگه و یا خود کاشنه  
 تقسیم ایدوب حرارتنی بوقیه لر  
 تمام بر مویغانه مرتبه سنه  
 کلا کده چومنگه برایکی قاشق  
 اسکی یوغورت و یا خود هر بر  
 کاشنه بر قاشق یوغورت  
 قیوب قاشق صالی قاشق  
 انسه بر مقدار صمان و یا خود  
 بر شنی اوزرینه ینه قالیجه  
 بر اورتی ایله بش اوند ساعت  
 ترکه اولند قدده پک نفس  
 وقتی یوغورت اولور  
 سلا

کفکیردن سوزوب واتنی دخی سطار دن مقوب پومته  
 اتد قده بینه اول سوی تجره به قیوب ایکی چچی اولجو صویه  
 براولچویقا نمش پرنج علاوه سیله قیناته لر تاکه سوینی توغجه  
 چکدیر میوب اوزرنده ایکی اوج پرمق قالد قده ایندیروب  
 قغلی کول اوزرنده برچار یک مکشد نصکره لنگره وضع برله  
 اوزرینه دارچین اکوب تناول بیور بده سا قو کبی  
 لذ و جلی لذ ید اولور

د و ما ز پلاوی طر بقطنی برایکی باش اینجه چنلس موغانی  
 تابه ده یارم قاشق یاغ کرکی کبی قزار توب تجره به وضع  
 ایده لواند نصکره براولچو مقیلوب سطار دن سوز لشر  
 د و ما ز لعابی و براولچوات سوی و یاخورد بیاغی موقیوب  
 وافی طوز ایله قینا د قده براولچویقا نمش علاوه برنج مالوب  
 اصول وزره سوینی چکد کده قرغن رغن ساد ه حاشلیه لر  
 برا ز م کشد نصکره بو برا کوب تناول بیور بده رنگی غایت  
 لطیف طعمی ده ا لذ ید اولور

باش پلاوی اصول ططنی ایکی اوج قوزی و یا قیون باشنی  
 بعد التظهر تجره ده چو قچه سوو وافی طوز ایله حل اولجه  
 پشور دکد نصکره باشلری قیروب ایچدن بینلرینی  
 بر قابه قیوب بر مقدار سوا بده ازوب بو غورت کبی  
 اولد قده ترک ایده لر بعد ه اول باشلرین سوینی  
 بینه تجره به قیوب بر مقدار رغن ساد ه دارچین و بو بر

ایچنه براز صوقود قده اطرافنه باش اصطار صاروب  
 معتدلجه قوراوستنه قویه لر التنده اتشی زالده  
 بشقه محله یا نمش فور پاره لر قیوب دلخواه اوزره  
 درت ساعت مقداری پشوره لر بعده ایندیروب  
 قباغنی چوب قظائف تیبسی سنه تجزیه باش  
 اشاغی ایدوب اندامبله سلکه لرغایه الغایه  
 لطیف ولدید اولور

یاغسز بلا و طریقی ایکی اوج عدد اعلا یاغلی طاوغک  
 قاعده اوزره ایچنی جیقاروب بعد نظهر وافی طوزوبولبه  
 صوابله بوجک تجزیه ایچنده قینانه لر شول درجه پشوره  
 بتون کوکلری اتلرندن ایربله بعده ایندیروب تمیز  
 اصطاردن اوغوشدیره رق و مقه رق سوزوب  
 پومه سنیته لر اندنصره بوصوی بینه تجزیه قیوب  
 وفا ایدجک مقداری بیقائمش برنج سالوب و برقاج پاره  
 دارچین و صافز اید عادتا صوی چکجه پشوره لر غایت  
 لطیف و استمالی خفیف بلا و اولور بو اصول اوزره  
 بد رجین بلا و وی دخی طنج ایدر لر نفیس اولور

نوع دیگر برقی تطهیر و نمش ایکی طاوق و اوج قیوبرجق  
 قیون و باقوزی قیوروغی و برقوزی باشنی تجزیه قیوب  
 اوزرینه چیقجه بلکه ده ازیاده صو وافی طوز اید قینانه  
 کوکئی لوب بینه اصول سابق اوزره پشوره لر بعده صوی



۱۱۰

اولند قدہ اشبو تجرہ نک قباغنی قبا یوب اغزینی ایوجہ چمیر  
 قورا وستندہ یواش یواش قینا توب صوینی چکد کده اغزینی  
 اچوب بر قطاقف تبسی سنه تجرہ بی باشی اشاغی ایدہ لر  
 پلاواند امیلہ بوز میہ رق چقار غایت کوزل ولد یذ  
 واطیف المنظر پلا و اولور

کوسه پلاوی طریق طبعی برقیه اعلا صر پرنجی ایلہ رق  
 تطہیر اید کده نصکرہ بیوجک تجرہ ده اوج بش قیہ مووافی  
 طوز ایلہ قینا توب یوشاد قدہ صوینی کفکیر و باخود  
 اصطار دن سوزوب ینہ اول تجرہ یه وضع برلہ قبا قسر  
 قورا وستنه قویہ لر بقیہ نمی چکد کده وافجیہ یا نمش  
 قرغن رغن سادہ حاشلیوب بش اون دقیہ مکنڈ نصکرہ  
 سرپہ رک لنکرہ قیوب دارچین و بو بر ایلہ تناول بیوریلہ  
 بووادیدہ ایشان پلا وک پرنجلی اوز و نجہ و لطیف  
 اولور

صوسز پلا و صنعت طبعی بایم قیہ یا خود او جیوز درهم  
 مقداری قیون و افوزی اتنی اوفہ رق طوغرا یوب بصد  
 التطہیر طوز و بو بر لد کده قباغنی او بیون بر تجرہ نک دینہ  
 دوشیہ لر بعدہ برقیہ مقداری اعلا پرنجی بر قاج صویقیا یوب  
 اشبو استفا و لنان لم پاره لر نیک اوزرینہ دوشیوب  
 وافی یا نمش رغن سادہ و بر قاج صاق و بر قاج پاره بو نجہ  
 دارچین قاریشد بروب تجرہ نک قباغنی عکسنہ قبا یوب

قاوریلش صوغان و پرخ ایله ده طولد بر لر هر برینک  
چاشنیسی بشقه درلو اولور

اوننجی فصل پلاور انواعی و طریق طبخاری بیان ایدر  
عادی پرخ پلاوی طریق طبخاری هر کسک معاوی ایسه ده  
دانه دانه اولسی طلب ایسه تجره به ایکی و لچو صوقوب  
تمام قینا قده بر اولچو اعلام برنجینل طاشنی ایلوب  
اوج صویقا قده سوزوب اشبو قینا صوبن ایچنه وضع  
و مقدار وافی طوز ایله قینا یوب صوبنی چکد کده  
برقیه مقداری پرخ ایسه یوز درهم مقداری رغن سادده  
تابه ده یا قوب تجره ن ایچنه بردن بره دو کوب قباغنی  
قبا قده کوللی اتشه یارم ساعت ترک اولنه بعده قباغنی  
اچوب لنگره وضع برله ناول بیور بله

عجم پلاوی طریق طبخاری برقیه علا قور جق اتنی و فوق طوغراب  
تجره ایچنده یاغلیجه دکل ایسه برایکی قاشق رغن ساده دخی  
علاوه ایدوب قاویرد قده تجره دن قاویرمه لری ال  
کفکیری ایله سوزوب باقی قلان یاغنه اوج درت باش  
صوغان چنتوب ایندجی قاویرد قده اوزرینه قاویرلر  
قاویرمه بی استغدها اوزرینه بول فستق زوم و دانه  
وقونفل و قاقوله قونیه اندن صکره اصول سابق اوزره  
بر اولچو یبقا نمش مهر پرخ ایکی و لچو دخی صوغوق صوبنی  
پرخنی بوز سیه رقا هسته قیوب مقدار وافی طوز علاوه

قوروق یاغنیک ساع یاغند  
فرق اولاز درجه لده تریبه  
سنگ طریق اوج بشر قوروم  
اوقنی اوقنی طوغراب یوب هر کسک  
بیلدیکی کجی ایوجه قاویرد  
قتر داغنی ایوجه سوزد کده  
برطاشم دخی قینا یوب  
اشندن ایند بره لر برماق  
لبانور درجه صوغود قده  
ایکی قیه مقداری علاطو بره  
بوغور دینی یارم قیه سوبله  
ایجه نیرجه قاریشدره رقبو  
بوغور دسی دو کوب کوی کوی  
منج اولد قده ترک اولنه  
کوی کوی صوغود قده یاغنی  
اوستنه چیقوب بوغوروی  
اشنده قالور یاغنی و سندن  
الوب برقا و نوسه وضع برله  
بوغور دتی انه لر پیش  
ساع یاغنه شبیه اولور

۱۰۸

مومبار و شردان طریق طبخاری مطلوب اعداد مومبار و شردان  
 ایچنی دیشنه چو پروب بجا قایله کرکی صبی قاز میوب  
 تطهیر ایدله لر یا خود چو پروب با حشامدن براوج طوز ایدله  
 بوخده طوز لیوب فرداسی چوقده صو ایچنده کوچی کسبلنجه  
 چرپه چرپه نیقابه لر بودر لو تطهیر ایدله دهاکوزل اولور  
 هر نوجهله اولور ایسه حاضر ایدله لر بعده وافی قچکری  
 و بر قاج یورکی قیمه تخته سنده بر قاج باش صوغان ایله  
 کرکی صبی ایچنه قیوب بر قاج آوج بیتماش برنج و طوز و پروب  
 و دارچین علاوه ایوجه یوغور و ب بر مقدار صوبله دخی  
 لغمه حمیری کوی مولندرد قدده حاضر لنان مومبار لر  
 بر طرفی غلیوب طرف دیگر ندان حونی ایله اشبو قیلش  
 معمولی معتدلجه طولدی پروب اغر طرفی دخی غلیوب هر طرفی  
 ایکنه ایله دلدکده واسجه تجرده طولو صوقنار ایگر  
 مومبار و شردان لری اتوب بر مقدار پشد کده چقار و ب  
 رتجسی اوزرینه مومبار لری چور کلتنه رک وضع ایدله لر  
 موغود قدده اوچور کی اندامیله قرغن باغ ایچنده قوزار توب  
 نکره بعد الوضع تناول بیور یله شردن و کوردن لری  
 موغود قدده کسکین بجا قایله ایچنه رک و تکولک کسوب  
 بولجه چالقمش میورطه به باتیروب رغن سازه ایچنده  
 قزار تلقدده پک نفیس اولور ذکر اولنان مومبار لری  
 اعلا قیلش قیمه و برنج ایله ده اسلا ایدر لر بالکر

بر مقدار پشور د کده ییفا تمش پرخ و طوز و بوبر و نفع و دها  
 مطلوب اولان اجزای قیوب اشبو حاضرلن ان باد بخانلرک  
 ایچنی عتد لجه طولد یروب کسیلان پارچه سنی قیاد قده یب  
 طرفدن سورسی بجا ق ایله بر قاج کره دلوب تجره به است  
 و اوزرینه چقار مرتبه صوقیوب تجره نک قیاعنی قیاد قده  
 صوبنی چکجه بعد الطبخ ایند یروب صوغویجه طباقره بعد  
 الوضع تناول بیوریده  
 بالقی طولمه سی صنعت لجنی مطلوب المقدار بیوجک استقری  
 بالغنی بعد الظهیر آوج ایچنده برار یوار لیوب قولقلرینک  
 ایچدن قیلچنی قیروب طولنه طوغری بر ایجه بتسی  
 تنکه و یا هلال و یا د بکالت ایله درسیله اتی اره سنی  
 یروب و قور و غنک کموکنی دخی قیروب اتنی بونجه  
 چکه رک چقاروب قیلقلرندن ایرد قده اتی حاضر ایله ر  
 بعده برتابه به رغن زیت قیوب بر قاج صوفائی ایچنه  
 چنوب قرار د قده اشبو حاضرلن انی و فصد ق  
 ازوم و طوز و بوبر و دوکلش دارچین و قرنفل و قافوله  
 دخی قیوب قاریشد بره رق پشد کده ایند یروب  
 بالقی دریلرینک ایچنه طولد یروب دقیق خاصه  
 بصد یروب رغن ربنده ایکی طرفی قرار د قده چقاروب  
 طباقره تنظیم بره تناول بیوریده اکثر یا وستنی بهارلی و زکلی شکر  
 ایله تلوین ایدر لر لطیف المظر و نفیس اولور

رتیب خردل طریقی یوز دریم  
 خردلی طاش موونه وضع ایند کده  
 دوکله ز بده برقیه اعلا ازبیر  
 سیاهلی زومی نلک تک تک  
 بگردکنی چقاروب ایند سخی  
 خردل ایله برار کرکی کبی دوکوب  
 مزج ایند کده دوکلش دارچین  
 و قرنفل دخی علاوه ایدوب  
 سرکه ایله سولند یروب لکدر  
 کپوره لر پل نفیس اولور  
 بودر یا خردلی لکدر لکدر  
 بر مقدار شکر و برار سرکه ایله  
 الشد یروب بویله سوز لر  
 بودخی سر تجده و بشقه پاشنیده  
 اولور طولمه و سوسار ایله  
 تناول بیوریده اولکی رتبه  
 ازومک چکر دکی چقار ایسه  
 دل بور شد برر دقا و نه  
 ۴

۱۰۶

و یا اسفناح پراغیده اوفق اوفق ماروب مضبوطجه تجزیه  
استغایند کده هیچ صوقومیه رقی اشته قونیه قینا یوب  
صوبنی مایو یروب چکد کده بر مقدار ات صوبنی و یا خود بیغ  
صوقوب صوبنی قرارجه قالد قدده صحنه وضع برله دارچین  
اکوب تناول بیوریه

دوماتز و فرنک بادنجانی طولمه سی چونکه دوماتز کیشیلنه  
فرنک بادنجانی دیر لر ایکسینک دخی طجلیری مساویدر طریق  
طجلیری مطلوب المقدار دوماتزی دیب طرفدن کسوب  
بتون بتون ایریمه رقی چکر دکنی و چکر دکمحنی چقاروب  
عادتا قیلش قیمه و بر مقدار پنج و چنتلمش صوغان و طوزو بو  
ایله یا بلش مخلوطدن طولد یروب تجزیه به سره سیده استغ  
واوستنه چقار چقازات صوبنی و یا خود بیاغنی صوایله  
پشوره لر صوبنی معتدلجه قالد قدده ایند یروب صولیده صحنه  
دیزوب تناول بیوریه

بادنجان یلانجی طولمه سی طریق طبعنی بادنجان لری اصول سابق  
اوزر تبه لرینی کسوب ایوجه اوید قدده طوزلی صوبیه  
ایتله بعده تابه به رغغ زیت قیوب و افراطوغرا نمش  
صوغان ایله اشته قوی لر صوغان لر پنه لشد کده او بولد قدده  
چقار بلان ایچی طوز ایله قاریشد یروب و ایوجه صقوب  
تا اجمی صوبی چقد قدده تابه نکا چینه علاوه ایدوب ایندخی

چقاروب تناول بیوریلد اگر هندی و یا قاز اولور ایسه  
بعضی ایسجد التظہیر بر ایکی طاشم حاشلر اند نکره طولدیرون  
قرارتد قده ینه حاشلن سوایله پشورور زرد هایوشق  
اولماسنه سبب اولور

مدیه طولمه سی نعمت طبعی مطلوب المدد مذیدنی سوا ایچنده  
ایوجه هر طرفنی قازیوب بر قاج کره الدن پکیروب تطہیر  
دنکره کسکین بچاق ایله انلی طرفدن اچوب باخق سوری  
طرفک یاغنی قویاریمه رق حاضر ایده لر بده ایچمه صوغان  
چنوب رغن زینده قرارتد قده مقدار رانی بیقائمش  
پرخی فستق ازوم ایله دخی برابر قاوروب بر قاج فنجان  
سوایله یلا بخی طولمه نک ایچی کبی بر مقدار پشور ذکده  
ایند یروب کی بهار دار چین و قرفل و بو بر ایله ایوجه قاریندی  
اشبو حاضرلن ان مدید لک ایچنه معتدلجه قیوب اغر لرینی  
قیایه لر بده تجریمه دیزوب اوستنه چیقار جقماز صوقوب  
اوزینه صحن و یا کوجک تجره قیاغیله بصدرد قده تجره نک  
قیاغنی قیا یوب موینی چکجه علولی اتشه بعد الطبخ صوغود قذ  
طباقره دیزوب تناول بیوریلد

عادی یپراق طولمه سی طبعی مطاوب المقدار یاغلیجه قویرو  
انلی ایچمه قید قده ایچمه صرغان چنوب بیقائمش برغ طوزوب  
و بر فنجان سوایله کرکی کبکی بو شوروب حاشلنمش  
اممه پراغنی و یا فندق و یا عیویا پراغنی یا خود ابه کو بخی

۱۰۴

اعلا: اینجه قیوش قیون قیهد سنه بر قاج باش موغان چنتوب  
 بر آوج دخی قیاشمش پرخ طوز و بو بر ایله بو غور و باشبو  
 شاملاک ایچنه معتدلجه طولدیروب کسیدان قیاغنی  
 اوزرینه قیایوب تجزیه دزد کده اوستنه چقار چقار  
 ات صوبی و یاخود یاغنی صو و بر مقدار طوز قیوب قیناته لر  
 بر مقدار یوشایوب پشمکه قویب ولد قده بر ایکی فنجان  
 هرکه و بر قاشق غسل و یا شکر علاوه ایدوب بر ایکی دخی قینانو  
 صوبی قدرجه قالد قده ایندیروب صخره بعد التقسیم  
 تناول یوریده

بلج و باطوق طولمه سی علاوه باغلیجه بر قاج بلج و یا طاق و غلث  
 قارنی یاروب بعد النظهر کسکین اینجه چاق ایله کوکلرینی  
 چقاروب طوز و بو بر یوب ترک یاخود کولک چقارمه تکلیفی  
 بر طرف اوله رق عادی تمیزلنوب طوزلنه بعده طاوغک  
 جگرینی و یورکنی اینجه قیوب تابه ایچنده رغن ساره ایله  
 قایروب ایچنه بیتاشمش پرخ و طوز و بو بر و دارچین و فصد  
 ازوم قیوب بر مقدار دخی قاریشدی رلد قده بر ایکی فنجان  
 صوابله بر قاج دخی قاریشدیروب صوبی جکدیریده بعده  
 اشبو حاضرلنن بلج و یا طاوغه معتدلجه طولدیروب بایلاک  
 ابکنه ایله دیکد کده ینه بول رغن ساره ایچنده قزارتوب  
 تجزیه ایچنه بعد الوض اوزرینه ینه طاوق صوبی و یا ات  
 صوبی بولنماز ایسه یاغنی صوبی کالیله بشد کده کنک

چقاروب

ویشنه یلابخی طولمه سی طریق طبعی انفاذ کرا اولنان یلابخی

طولمه عینله اولوب ایچقا به ده پرچ قاریشیدر بلور ایکن

برقاج فنجان صوبرینه ویشنه صوبی علاوه ایدوب طولمه

طولم قدده نخره یه استفا ایدر ایکن اره لرینه اریک یرینه

خابجه ویشنه دیزوب اصول اوزره طبخ اولنه پک

نفیس ولور

قاون طولمه سی طریق طبعی برطلو قاونی کونک طرفندن

کسوب چکر دکنی و ایچنک چکر دک محلنی چیقاروب

حاضریده لر بعده برایی باش صوغانی ایجه چنتوب برقاشق

رغن ساده ایله بر مقدار دخی قیون اتی قیمه سیدله

اصول اوزره قاور قدده بر فنجان تطهیر اولمش پرچ

مقدار کتایه طوز و بوبر و بادم و فصدق ازوم دخی علاوه

ایدوب برقاج کره قاریشیدر قدده اشدن ایند بروب

اشبو حاضر لنان قاونک ایچنه طولدیروب کسیلان

پارچه سنی دخی یرینه برقاج چوب ایله پرکیدوب

برکوج ویا صنی ایله فزونده کمال اوزره پشوره لرغایت

لذیذ اولور اشبو مخلوط ایچی بال قباغنه دخی طولدیرور

اکو بال قباغنی طانسز ایسه بر فنجان دخی بکر علاوه ایدر لر

بودخی بشقه چاشنی پیدا ایدر

شلم طولمه سی طور طبعی مطلوب المقدار شلمی ایچجه صوبوب

صاب طرفندن قارپوز واری کسوب ایچنی وید قدده

شلم و شلمی صوبوبی مقدار  
وجه اوزره طوعرا یوب بخر  
ایچنده بوبجه صوابده بومش  
بمد الطبخ شله هاری سوروب  
صوبنه حدا غنله ده دکوش  
برقاج ساعفت نرک اولنه بعده  
اولور اولنماز مرته غسل  
و یا شکر و یا بکر دخی علاوه اولنه  
بوسری قاور نوسه طولدیروب  
و نصف خرید چیغجه نسفی سرکه  
اولق اوزره وضع اولنه برقاج  
کون مرورنده تناوله ویشنه  
اولور و بکناطیف ترشیدر  
سلا



۱۰۶

التنه قامش ویا کمولک دیزلش تجره نک اوزرینه استنف  
 واوستنه چقنبه قوروق صوبی قیوب قوراوستنده صوبی  
 چکوب قرارقالنجه طبع اولنه لطیف وجموشلی  
 اولور لکن بادجانبری سیاه قبوغنه یقین بوجه  
 اویق لازمدر

یلاخی طومله طریق طبعی یوزدرهم مقداری اعداوغن زیت  
 تابه ده یاندقده برقیه مقداری صوغانی اینجه طوغرا یوب  
 پیشوره لر تمام قزارمغه یوزطوتد قده برقیه مقداری  
 دخی یقینمشر مصر پر بنجی وضع ایدوب قاریشدریره لر  
 جزئی لونی دونوب صرارد قده اینجه ایکی اوج فنجان  
 صوقیوب بر قاج کره طغردا قده ایندیروب اینجه طوزوب  
 ودارچین و دوکلش قوری نفع علاوه ایندکده بوجه  
 قاریشدیروب تازه حاشلمش اصماپراغنه اینجه واوزنجه  
 صاروبالتنه اصماچوقلری دیزلش تجره نک اینجه اولنه  
 چقال ایکی ایله ترتیب اوزره استفاایدوب اوزرینه  
 تجره نک اغزندن کوچوک صحن ویا انکرالیه بصدیروب  
 واوستنه چقارچقماز صوقیوب قباغنی قپار قده طبع اولنه  
 صوبی چکدکده بر کره یوقلمق لازمدر اکدر  
 دیر بجه ایسه بر مقدار دخی صوقونیه چونبکه  
 هو پر بنجک قوتی بشنقه درجه ده اولور شهوری  
 بودر

ویشنه

یلابخی بالقی طولمه سی صنعت طبعی مطلوب العدد ایچنه واوزون  
 کربادخانلرینی تبه لرندن کسوب لاجه صویوب وکوکلی  
 ایچنه اویوب طوزلی صویه براغیده بعده تابه ایچنه برمقدار  
 اعلا رغن زیت قیوب یاندقده اوج بشر صوغانی ایچنه چنتوب  
 پشدکده مقدار وافیقانمش برنج قیوب قاریشدیر لر  
 تمام برنجک رنگی صرار دقده رضجان سو قیوب <sup>له</sup> قاریشدیر  
 چکدکده <sup>له</sup> صوعلاوه اولنه نیم پشدکده ایچنه  
 دوکلمش کورک طوزو بوبر و درچین و یکی بهار و قاقوله  
 و فصدق ازوم قیوب قاریشدیر دقده ایندیروب  
 اشبو بادخانلرک ایچنه طولدیروب و اغزلرینی طقا یوب  
 تجره نک دینه قاسلر وضع و اوزرینه طه لیه لرینی نظا ایلیجه  
 قیوب بر مقدار صوابله اغزینی قیا یوب نیم پشدکده  
 چقاروب ترغن رغن زیتده قرار توب تناول بیوربله  
 پک بالقی طولما سنه شیبیه اولور و اوزرینی دخی زکیلی  
 دوکلمش شکر لرایله ترین ایدر لر  
 حلب طولمه سی طریق طبعی اول سابق وزره بادخانلری  
 اویوب طوزلی صویه اندقده اعلا یا علی قیون اتقیه سنک  
 ایچنه صوغان چنتوب طور و بوبر و نفع و زعفران و تظیر  
 اولنشر چیک برنج و چقاریلان ایچی دخی قیوب اندن  
 دخی بر مقدار قیوب بوغور دقده اشبو بادخانلری مشدله  
 طولدیروب کسپیلان پته لرینی دخی اغزلرینه قیا یوب

ازوم ترشیس طریقی لایروب  
 المقدار ازوم ندارد ایدروب  
 ایچندن اعلا صا القلری  
 سچوب باقیسی ایوجه مقوب  
 سوزدکده بوجک تجره ایچنه  
 قیوب برایک لاشم قیناته لدر  
 بعده اشبو ازوم صا القلری  
 بعدا تظیر برقی و باقا ونسه  
 برقات دوشیوب اوزرینه  
 خردل وینه ازوم حاصلی نهایته  
 قدر ترتیب ایتدکده قینا مختصر  
 شیره یا اوزرینه دوکوب  
 و اغزینی محکجه قیا یوب برای  
 باقروگون مقدار می ترک  
 اولنه پک نفیس و همونتی  
 اولور مهلا

۱۰۰

طقوزنجی فصل زیتون یاغلی و ساغ یاغلی طولمه لری  
انواعنی بیان ایدر

ملیس طولمه طریق طبیعی مطلوب بمقدار باریجانلرک باشلری  
کسوبا و یوبا یعنی چقار دقده طوزلی صوبه القا اولدو<sup>نیکه</sup>  
یاغلیجه اتدن قیلش قیبه نك ایچنه بر مقدار سیتانمش برنج  
طوز و بوبر و بر قاج <sup>سوغا</sup> چنوب ایوجه یوغور لدقده اشبو  
او بولش یاد بجانلرک ایچنی معتدلجه طولد یروب و کسلش  
باشلری عکسنه قیایوب بعده بش اون چالقمش  
یمورطه یه بولا یوب بولجه قرغن ساره یاغده قرار<sup>لده</sup>  
بیوجک تجره نك التنه قاشلریوب اوزرینه اشبو  
طولمه لری نظام اوزره دیزوب اوستی اورتلمه صو  
وبر مقدار کشی اریک یاخود قورق قیوب قوراوستنده  
طفر طر صوبینی جکد بردکده صحنده بعد الوضع تناول  
بیوربله یاخود تجره نك التنه ان صوبلش گموکلر وضع  
اونورایسه یاغنی صوقونیلور و بو طولمه لری تجره یه  
حین وضعه اوج بش یرندن بجا قایله دلنسه دهاکوز  
اولور یاخود بواصول اوزره طولدیریلوب تجره ده  
پشد کد نکره یاغده قرار تیلورایسه بودخی بشقد چاشنی  
پیدا ایدر دهالطفا ولور و یاخود اشبو طولمه لریند بردکده  
ومویله بر قاج یمورطه فی عادت ابرید یا بوبا اوزرینه دوکله  
بودخی لیدن ولور صماقبا و خیارخی بو جمله طبع اولنه بیلور

زیتده طوز ایله قاویردقه اوزرینه دوکوب وافی صولیه  
 طبخ ایدر لر اکثری ماغ یاغلی اولنله صوغان ایله برابر  
 بر مقدار قیمه و یاخود بر قاج پاره قاویرمه وات صوی  
 علاوه ایدر لر و علی العموم صولرینی کوکی کبی چکدیر لر  
 ایسه البته طعلوی دهالذید اوله جفته مشبهه یوقدر  
 بعضیلرینه زیتون یاغلی پر حصه کبی بر قاج بمورطه ایله  
 تربیه اولنور ایسه یا قشور بعضیلرینه ایه کو بی کبی  
 حین طبخده پریخ دخی علاوه ایدر لر هر برینک  
 طبخنی بر برینه مشابه اولدیغند ن تفصیللرینک ترکی  
 مناسب کورلدی اشوسبزه لک اکثر یسینه ات صوی  
 محله دو ماتر صوی و یاخود درد رپاره اولنه رق  
 دو ماتر فونیلور ایسه پک لذید اولور رغن زیتلی یه  
 دخی قونلسه فنا اولمز

پینرلی قباق طر بق طبخنی وفق ساقز قباقرینی اینجه قازیبو  
 ایکی طرفند ن بجا ق ایله دیلوب انجق او بر طرفنه بجا ق  
 کجیه بعده اول محله معدنوسلی دره اولی رنده نمنش  
 تازه پینر مشد بروب چالقمش بمورطه یه بولایه رق  
 تابه ایچنده رغن ساره ایله قرار تد قده صحنه  
 دیزوب اوزرینه چیقنجه صوقیوب قوراوستند  
 صوینی چککجه طبخ اولند قده تناول  
 بیور یله

اکثین باد بجان و قباق طریق طبعی مقدار وانی باد بجان طولنه  
 ایچنه رنک طوغرا یوب و طولوز یوب سیاه صوبی چیقده  
 رغن زیتده قزار توب بر صحنه استفا و لنه بعده صوغانی  
 نکرلک نکرلک طوغرا یوب بر مقدار طولوز ایله ایندخی رغن  
 زیتده قزمیجه قاویروب اشبو باد بجانلرک اوزرینه دوشوب  
 ایکی نجان سرکه و بر مقدار صو و بر قاشق غسل و یا بشکر  
 علاوه سیده قور او مستنده صوبی جکجه طبع اولنه قباق  
 دخی بونک کبیر

امام بایلدی طریق مطلوب المقدار باد بجانلری طولنه دردر  
 یاره ایدوب کوکندن ایرمه رق اصول اوزره طولوز یوب  
 ترک اولنه بعده قباچه صوغان طوغرا یوب بولجه رغن  
 زیت ایله بر مقدار بشوروب نصفی بر تجره یه وضع برله  
 اوزرینه باد بجانلری قیوب نصف اخرینی دخی اوزرینه  
 دوشوب و ایچنه صوبیده طبع اولنه ایچنه بر قاج باش  
 صر مساعک صوبیش دیشلرینی دخی علاوه ایدر لر صوغون<sup>دقه</sup>  
 طباقلره وضع برله تناول بیور بده قباق دخی بوسوال اوزره  
 بشرایسه نفیس ولور

سبز اوت طریق طبعی اگر چیکلکنده انکار و هند باکی  
 طبعی ایچ و یا خود چاغده بادی کبی کشتی ایسه ماشلیوب  
 دکل ایسه عادتاً طوغرا موقاضا ایدنلری طوغرا یوب  
 تجره یه بعدالوضع بولجه صوغانی رغن ساده و یا خود رغن

اسلکه رکچقاروب اوفق اوفق پاره لیه ل بعده مطلوب  
 المقدار مساق صوبوب طوز ایله هوانده ازوب وافی  
 سرکه ایله ویا لیمون صوبیلده قاریشدیروب اشبو تجزیه  
 وضع اولندقدده ایندخی وافی طوز ایله قاریشدیروب  
 تکرار ایکی اوج طاشم قینادقدده ایندیروب مساوات اوزره  
 صوبی ایله طباقله تقسیم برله سر بنجه برده طونجه ترک  
 اولنوب تناول بیوریلده یا خود بر صحنه خاص تمکدن  
 اینجه تربد دوشیوب و زرینه پاچه پاره لرینی و بولجه  
 صوبیندخی قیوب قورا و ستنده صوبی چکد برلده  
 ینه کند صوبی و بر مقدار لیمون صوبی ایله ایکی اوج  
 بمورطه بی خفیف انشده چالقیوب قبولغه باشلده  
 اوزرینه تربیه اولنه بعده قوه بو پرو دارچین کیلوب  
 تناول بیوریلده بعضیلر چوقچه تربیه یا پوب تربد سزور  
 دوکوب پچاقا کل ایدر لر اگر پاچه قوندقدده طوز  
 دخی برابر قورلر ایسه هیچ پشمز غفلت اولمیه اشبو  
 پاچه نک طبعی جیلی انش صرفه محتاج اولند بندن شویله  
 قولایینی بولشدر که پاچه لری تجزیه قیوب صوبی  
 قودقدده اخشامدن او چاغئا یچنه کور طوزی دوکوب  
 اوزرینه بر قاج کور ایله اودنلری طوشدیروب بر قاج طاشم قینا  
 اودنلری چکوب ترک اولندقدده صباحلین ینه بر قاج طاشم  
 قینادقدده کرکی کبی پشپور

تکړک طوغرایوب و طوزلیوب آجی صوی چیقده اشبو  
سوزیلان یاغده ایکی طرفلرینی قرار توب حاضرلنات  
قاویرمه نک اوزرینه دیزلیوب بو براکلده کده  
تناول بیوریله

قاویرمه لی بادنجان صنعت طبعنی انفا ذکر اولندیغنی اوزره  
لم قاویریلده بر قاج بیوجک بادنجانلری قغلیلی کولده  
ویا اسقره اوزرنده پشوروب قوغنی صویدقه بیوجک  
ودریجه لنگره وضع و اوزرینه اشبو حاضرلنات قاویرمه یز  
یاغیده بعدالوضع اوزرینه برمقدارات صوی و پایاغنی  
صوقیوب قیاغنی قبادقه کوللی اتش اوزرنده بکرمی دقیقه  
مقداری قیناته لر بعده اوزرینه دارچین و بوسر  
اکوب تناول بیوریله اکثری فنولک اشجیلری بویجه  
طبخ ایدر لر لطیفاً ولور

پاچه اصول طبعنی مطلوب المقدار قیون و یا قوزی ایاقلرینی  
علوده اوتولیوب و یاخوردکوللی صوده تویلرینی کیدروب  
ینه دیکر کوللی صواچینه براغیلوب برایکی ساعت مکنده نکره  
بجاق ایله طرنقاره لرینی و اوستنده قالمش تویلرینی و سیاه  
یر لرینی یوجه قازیبوب تمیزلندکده اوزون کوکلرینک  
اوجلرینی قیروب بیوجک تخمیه بعدالوضع اوزرینه چوقچه  
صو طولدیروب وافر کوکلرندن ایرمه درجه سنه کلنجه  
طبخ اولنه بعده ایندروب ایچندن اوزون کوکلرینی

مراد اول نور ایسه بعد التظہیر بیوجک ایسه یکی باره یا خود  
بر قاج باره کوچک ایسه بتوجه اولدینج لده بر مقدار طوز لوب  
تک اولنه بعده بر قاج باش صوغانی اینجه طوغرا یوب  
بریک فنجان یاغ ایله تابه ده قاو بر دقه نصفی کو وجه  
دوشیوب اوزرینه بالقلمی ترتیب اوزره دیزوب  
نصفا خزینی دخی اوزرینه دوشیوب بریک فنجان  
سرکه و از مقدار صودخی علاوه ایند کد نصرکه  
فرونده طنج اولنه و یا خود کوچک اوزرینه ساج  
قیایوب فوق و تحتنه اش ویره رک طنج اولنه سرکه  
وصوبی بقدر از قونیلور ایسه اولقدر لذید اولور  
بعضیلر درهم زعفرانی بر فنجان صوره اصلا توب  
نونئی لوب ایندخی علاوه ایدر لر طبیعتہ منوطدر  
لطینا اولور

قوری سلکه طریقطنینی مثلا برقیه اعلا قوی بر جق  
اتنی اوقو اوقو طوغرا یوب بعد التظہیر ایوجه صوبی  
سوزلدکده بیوجک تابه اینجه قیوب شدتلی اش  
اوزرنده قارشیدیره لر بر مقدار صوبینی قیو و یروب  
ینه جک کده طوز و بوبرویکی قاشق رغن ساده  
ایله قارشیدیره رق قاو یروب یاغنی سوزره رک  
ال کفکیر بیده تابه دن چیقاروب لنگره وضع اولنوب  
اش کتارینه قونیده بعده اوقو اینجه رک باد بخال لری



پك سموز دكل ایسه یوز درهم اریدیش رغن ساده اکر سمو جز  
ایسه الی درهم کفایت ایدر اشبو جمله فی تجزیه به طولدی پروب  
وقباغنگ طرفنی رابطه بجه جبرلیوب حرارتی معتدل  
فزونده اوج ساعت مقداری ترك اولنوب بعد الاخراج  
قیاغنی اچوب صخره توزیعد نضکره دارچین اکوب تناول  
بیوریه پك لطیفاً ولور یاخود معتدلجه قوداوستند  
پشمی مکندر اولرده عادتاً بایسه کبی پشورور لر  
بودخی لطیفاً ولور

بتوجه قلقان بالفی اسول طبعی قلقان بالفنگ طرفانده کی  
قلچقرینی کسوپ وایچنی ایتلا بوب بعد انظهر طوزیه لر  
اند نضکره اوج بش درهم زعفرانی یوز درهم طوزلی ماسا  
ایله برقابا یچنده اصلا توب خلاصه سی لنه و بش لقی  
عدد لیمونی دخی غروش کبی کسوپ حاضر ایتد کده  
بتوجه بالقصغه جق برتپسی یچنه لیمون نکر لکریک نصفی  
دی زوب بالفی یکپاره اوزرینه قیوب لیمونک نصفاً خزینی  
اوزرینه اور توب ذکر اولنان زعفران خلاصه سفی  
دخی اوزرینه دو کسوپ دها اوستنه برتپسی ویاخود  
لنکر ویا طباق ایله برکجه بصدیروب ایرتشی کون بتوجه  
رغن زیت ویاخود رغن ساده اچنده قرار تیله اهل تجرید  
منقولدر پك لطیفاً ولور ایشر  
کوج بالفی هر دور لو بالقدن مکندر طوبق طبعی قیوب بالقدر

بیراثری حاصلی برقات بالف  
وبرقات پرفا استفا ولسه  
تکس ولسه قدم حاضر لانه  
قیناغش سرکه دن اوزرینه  
چینجه طولدی پروب دها اوزرینه  
برخه و براغطاش کونلنده  
اوج کون مورنده تناول  
بناشرت ولسه قیش کونلنده  
برای باز کونلنده اون بش  
کون بوزلاز پك نفیس ولور  
ملا

دیزلمش بادنجانلرك اوزرینه دوکوب قورا وستنده قینا بو  
 چکدکده ایندیروب تناول بوریله اکر بادنجانلر تیزجه زیتون  
 یاغنده قزرتیلور ایسه ده اولور فنا اولماز  
 بادنجان قایغنه سی طریقی مطلوب المقدار بادنجانی صویوب  
 ورنده دن کچوروب خفیفه طوزلی صوره برطاشم جاشلا دقه  
 اسطاردن سوزوب و صوبنی مقوب ایچنه برقاچ بمورطه  
 و فصدق ازوم و بوبر و دارچین قیوب ایوجه یوغوروب  
 قاریشدیره ل بعده تابه ده رغن ساده بی کرکی کچی  
 قیزیر و باشبو معمولی ایچنه دوکوب الی قزاردقه چوروب  
 طرف دیگرینی دخی قزرتوب باغنی سوزدکده لنگره قلمقنیزین  
 چیقاروب بیچاق ایکن تناول بوریله اکر بمورطه ایله  
 قاریشدی برلدقه قاوریش قیبه دخی علاوه اولور ایسه  
 ده اعلا اولور  
 دور لواصول طبعی شلا برقیه اعلا لم تدارک اولنوب اوفه رق  
 طوغز ایوب بعدا لظہیر برقاغنی و بغون طیراق نخجره ایچنه قولد  
 برایکی بادنجانی طوغز ایوب و طوز سرپوب اجی صوبی چیققدقه  
 اوزرینه وضع والی درهم مقداری آبتلمش تازه فصولیه و التمش  
 قدر باسیه و براز قازنمش اصحابقاغی و بش اون قدر طوغز  
 بیشیل قوطه و یارم قیبه مقداری صویوب در در پاره کسلمش  
 سوغان و مقدار کفایه طوز و بوبر و برصا لقم قوروغک  
 صقلمش صوبی و یارم قیبه دو ماترک سوزلمش لعابانی ککرات

باقی ترتیب طریقی اوج بشرقیه  
 لورک باغنی و یا خود قلیج بالغی  
 بعدا نظم بر طوزلد قده اعلا  
 رغن زیتونه قزرتنه ل حاضر  
 طوره بعده برقاچ قیبه سرکوب  
 بر درهم زعفرانک نفع اولمش  
 صوبی و برایکی فاشق سوسونگر  
 ایله جزئی قینا قوب ایندی خیا مشر  
 ایله ل وینه اول درهم دارچین  
 بر درهم قزانیل و بر درهم قاقولوب  
 بعدا استحقق قاریشدر لور و برقا  
 باش صراحی دیش  
 ایندایوب فصدق کچی برقاچ پاره  
 ایروب بوندلر دخی حاضر لردقه  
 بر سوجک نخج و یا خود سرف  
 بادیه تدارک ایروب دینه  
 دغه و مرسین و بوبر به برقا  
 اکر بونور ایسه تازه بیشیل  
 لیمون و ترنج پزاق برقیه ایشق  
 دو مشیوب و وستنه مطبوخ  
 باقی پاره لرینک بر ازینی و ماتر  
 مسحوق باه ااددن اکوب  
 و جام فصدقنی و بیقا تمش  
 سیاه بوبر دخی قیوب ایند اوزرینه

اهسته اشده پشوروب ایندردکده قاشقی اریدنش  
 رغن ساده به بولا یوب بوجک کسوب صحنه و یا خود قره<sup>نه</sup>  
 استغایدوب اوزرینه حاضرلنان بامیه معمولند  
 بولجه دو کوب تناول بیوریه تخف طعام اولور  
 بعض محله حمیری بنونجه قیوب اورته سنی چقونوب  
 بامیه معمولنی ایچنه طولدر لر برده بعض عرب شیمیلر  
 تازه بامیه وقتنده ایتد قلی بامیه پنه لرینی قوریدور  
 اشکله طبع ایدر لر

خوشم سوند رمه دخی دیر لر طریق طبعنی برقیه مقداری  
 طوز سز نازه پیز و یا خود تله دید کیری پیز دن تدارک ایدوب  
 ال ایله برتخره ایچنه اوقا قلیوب قورا وستنه و طبع برله  
 قاریشدر مغه باشلیه لر تاکه قینا یوب ارید کده ایچنه اورن  
 درهم مقداری دقیق خاصضم ایدوب سینه قاریشدر لرد کده  
 یاغنی قیو و پروب پیز شکر کیجی و زامغه باشد کده ایندیره لر  
 طبعی لطیف برضامدر تناول بیوریه بعضی لرشکرو یا عسل دخی  
 حینت اولده وضع ایدر لر لطیف اولور

بادنجان پاچه سی طریق مقدار وافی بادنجان تکرک و ایجه رک  
 طوغرایوب طوزنی صوده بر مقدار توقیفد نکره دقیق خاصه  
 بولا یوب قزغن رغن ساده به اتوب قرار توب صحنه دیزوز  
 بعده بر قاج دیش صرمساعنی طوز ایله کرکی کبی دو کوب  
 یکی وچ فغان سرکه علاوه ایتد کده قاریشدر پروب اشبو

اور تلخه ات صوبی و یا خود بر قاج پاره کو کلی ات ایله بیانغ  
 صوقوب تجره نك قیا غنی قیا دقده خفیف قورا و ستنده  
 اوج ساعت مقداری پشد کد نضکره بر صحنه قاشلری  
 سل کوب و زرینه ینه دار چین ایلوب تناول بیور یله  
 واقعه لطیف و ابکله مشابه اولور

کسوب  
 بو غورتلی شلم طریق مقدار وافی شلغنی قیوغنی صوبوب و تکرک  
 بر مقدار طوز ایله صوده یوشا پنجه پشوروب صوبی  
 سوز دکه دققی خاصه بصد پروب رغن ساده  
 ایچنده قرارته لر بعده بر صحنه دزوب و زرینه بر مقدار  
 ات صوبی و یا کندی صوبیدن قیوب قورا و ستنده  
 برایکی طقد دقده و زرینه یوغورت دوکوب و بر مقدار <sup>حاشیته</sup> پلاو  
 رغن حاشیلوب صوغو مقسرتناول بیور یله

اسیده عرب بیکی دخی دبر لر طریق طجنی اولابرقاج باش  
 صوغانی رغن ساده ایله بر تجره ده عادی قا و پروب ایچنه  
 ابوچه ها ونده دوککش قوری بامیه و اوفق پاره نمشر  
 قرمزی بو برا کر مضر در دینلور ایسه چو قچه قاره بو بر قیوب  
 برایکی قاریشن در دقده او زرینه چو قچه صو و بر مقدار  
 طوز قیوب پشوروب آماده ایده لر بعده دیگر بر تجره به  
 طوز لیجه صوقیوب قورا و ستنده قینامغه باشلرایکن  
 ایچنه المنش دققی خاصدن قارشدیره رق وضع ایدوب  
 قیول دقده کجه نك ترسیله ازه رک حیر قوقوسی کیدنجه

دیگر قیاق تریشیسی مقدار وافی  
 صبه قباغی رها بیومکسیرین  
 حیار قدر ایکن تدارک ایدوب  
 عادتاً تخیر اولنان حیار زینکر  
 کبی حرکت اولنه پنک لطیف  
 و حیار دن اعلا اولور  
 سرکه لی یا بلتی مراد اولنور  
 ایسه ینه اصول اوزره اولن  
 بش کونله بر کره سرکه سفی  
 دکشدن مک لازمدر اوج  
 دفته دکشدن بر بلور ایسه  
 بر سنه طیانده بیلور مه

۹۰

سوده ایوجه طبع اولمش هموز اتدن مقدار وافی علاوه ورمقدماً  
ات صوبی دخی ضمیده تکرار پشور ووب تمام بر برینه مزج اولدقه  
اشدن ایندروب ترکی صکی دوکوب سوزلمش  
درجه سنه کلا کده صخلره بعد التوزیع بر مقدار اشته دخی  
قیوب تناول یوریله

پهلور طریق طبیی بر قاج باش صوغانی بر قاشق رغن ساده ایله  
قاوروب بر صحنه وضع ایده لر بعده بر بیوجک تابه یه صو  
طولدیروب باوجود قینا دقه ایچنه بشاون بمورطه قیروب  
بر قاج دقیقه قینا یوب بمورطه لک صاریسی بیاضی ایله  
اورتلدکده صوبی سوزوب باشبو حاضر لنان صوغانک  
اوزرینه دیزوب قوراوستنه قونلدقه بر مقدار قزغن  
رغن ساده حاشلیوب اوزرینه دارچین و بوبرا کوب  
تناول یوریله صوبعض کره بو بمورطه لر صا رساقلی  
بو غورت ایچنه وضع ایدوب بر مقدار باغ حاشلا لر  
بودخی لطیف اولور

یلاخی ایلهک طریق طبیی یوز درهم مقداری قوروق یاغی  
ویوز درهم دخی قره جکر تدارک ایدوب جکری بعد  
التطهیر بر مقدار صوده حاشلیوب قوروق یاغیله برابر طاش  
هوانده ایوجه دق ایدوب مقدار کفایه طوز و دارچین  
و بوبرا یله مزج ایتدکده قلم یعنی قاشق پاره لر یجه  
طولدیروب تجرّه به نظاملیجه دیزه لر بعده اوزری

اورتلیجه

قاشق ایله فصله فصله وضع ایتدکده فرونده طبخ اولنه لطف  
وخوشخور اولور

هر بیه طریقی طبعی قوغغچ قیشک کشکک بغدادی بکرمی درت  
ساعت صوره ترک ایتدکده نصکره زیاده جه صوابله قیناق  
کرکی کبی چاتلیوب یوشادقده کفکیردن سوزه لر بعده تجیره  
قیوب و کولکندن چیشک کرکی کبی شمش لم بقر و باغتم  
پاره لری و بر مقدار طوز علاوه ایدوب بیوک کچمه ایله و یاخونانچ  
هوان الی و یاکشکک طوقاغیله دوکوب ایوجه حل اولدقده  
تجیره بی انشه قیوبات صویبله قارینه کلنجه طبخ اولندقده  
صحنه بعد التوزیع اوزرینه بر مقدار دغن ساده کزدیروب  
و کیون و یا صماق اکیلوب تناول بیوربله مقوی طعامدر  
دیرلر

نوع دیگر بر قیه قوغغچ قیشک بغدادی ذکر اولنان وجهله صوره  
ترک ایدوب حاشلدقده نصکره یوز الی درهم مقداری  
لمی بغدادی ایله و بر مقدار صوابله پشوروب کرکی کبی یوشادقده  
سابق وجهله ایوجه دوکوب کفکیردن سوزوب یینه اشتر  
اوزرینه قیوب بر مقدار دخی ات صویبله قاریشدیره  
طبخ اولدقده نصکره صحنه تقسیم و اوزرینه بر مقدار یاغ سرپوب  
صماق و یا بوبراکوب تناول بیوربله

یلاخی کشکک اصول طبعی بر مقدار دغن ساده ایله رفیق  
خاصی تجیره خلوا میانه سی کبی بر مقدار پشور دکده

قیاق تریس طریقی مقدار  
وانی اصمه قیاقنی قایر سوخمنه  
طوغز ایوب و طولنه دخی رود  
پاره ایدوب بکره کعلی ایتدقده  
طوز لیمه صوابله یوشا پیچ  
مرتبه پشور دکده قیاقنی  
سوزوب بر پست پیچنه وضع  
واوزرینه براغجه شی قیوب  
بکرمی درت ساعت ترک اولنه  
بعد بر مقدار مند نوس و نغنی  
ایچمه طوغز ایوب دوکوب  
کشیش ایله قایشدیریلد یاخود  
ساده جه اشبو سوزولش قیاق  
پاره لیمه سرلی قانوسه قیاق  
قات استغایدوب اوزری  
اور تلخه کسکین سرکه قویه  
واوستی براغجه طاش ایله  
بسدیره لر بر قیاق کون سرورنده  
تناوله شایسته اولور اگر  
چوقهورمه سی مطلوب ایسه  
سرکه سنیاون بش کوبنده  
دکشدرمک لازمدر  
ملا

و جزئی بوبر و طوز قیوب با بوجه قاریشد یرد قده اشبو باد بجزلک  
 بچنه طولدیروب و معدنوس سابلریله باغلیوب برواسع تحری  
 التنه سویش معدنوس کوکلری دیزوب اوزرینه طولش با بجاناری  
 استف و اوستنه جیفه ات صوی و یا خود بولنماز ایسه  
 بیاغی صوابله قور اوستنه قینا ته لر تمام صوینی جکوب  
 یاغی قالد قده ایندیروب اصولی ایله صخلره دیزوب اوزرینه  
 صارسا قلی اعلا یوغورت دوکوب تناول بیوریله  
 مدقونه طریق طبخی مقدم اوج بشن باد بجانک تبوغنی صویوب طوقه  
 تکرک کسد کده بر مقدار طوزلی صوابله حاشلد قد نصره  
 برقیه قویر جق تنی جوز قدر و برایک باش موغانیدخی خرده جه  
 طوغرایوب لجه قاریشد بریلوب بر مقدار طوز ایله اوغوشدی  
 بعده بر تجره ایچنه مذکور باد بجانلریله قات قات دوشیوب  
 اوزر سیا ورتلیجه نصف قوروق صوی نصف اخری بیاغی صوقونلد  
 قباغنی قیایوب تمام پیشد کده اوزرینه دلرچین اکوب  
 تناول بیوریله بعض سال کده نار صوی و صوماق ایله  
 طبخ ایدر لر ایشر

مار مارینه اسفناخی بعد الطهیر بر طاشم قینا د قده حاشلنوب  
 اینجه قد قد نصره بر قطائف پیسی سنی یاغلیوب بر قاج بورک  
 یوقه سی دوشیوب و زرینه بر مقدار رغن ساده سرپوب  
 بعده اشبو اسفناخی یا یوب دها اوزرینه رنده لشمش  
 تازه پییزی بر قاج بمورطه ایله قاریشد یروب ایندیخی

طوغرا بوب بعد التظهير او ستنه جقمجه صوقوب كوپكى  
 الدقه بر مقدار طوز ايله نيم طنج اولنه بعده عادتاً صوغان  
 قاووروب حاضر ايدكده برايى يوز باسه نك باشلرينى  
 صوبوب اشبو حاضر لنان لم و صوغان ايله تخم يه قات  
 قات ديزوب و او زرينه لحك صوينى و فائتمز ايسه بر مقدار  
 بياغى صونيلدقه افش او زرينه وضع اولنه قباغنى قيا يوب  
 بر مقدار پشدكده برايى صالقم قوروغى بعد التظهير صابرندن  
 ايرميه رق او زرينه قيوب قباغنى قايه يه لر بش اون دقيقه  
 قينادقه تخم يي اچوب اشبو قوروق صالقم يي صول ايله الوب  
 آته لر چوق طوز رايسه ايزلوب چكردكلوى طاغيلور بعده  
 صوينى قزاجه قالدقه ايند يروب صخلره بعد التقيم او زرينه  
 دارچين و بوبرا كوب تناول بيوريله ياخود كوچك قوشخانه نك  
 ديبنه براق پاره مذكور لخدم دن قيوب او زرينه نظام ايله  
 باسيه لرى ديزوب قاويلش صوغان و طوز او ستنه ات صوك  
 وضع ايله قزاجه پشوروب بعده اندا سيله صخه چويروب  
 دارچين ايله تناول بيوريله

شيخ الموشى مقدار و افى چكردكسز بادنجان تدارك ايدكده دردر  
 پاره ايدوب لكن كوكلوندن ايرميه لر و بر مقدار چكردك بخلنى  
 چاق ابله كسوب كسكين طوزلى صويه براغه لر بعده اعلا  
 قيون اسندن قيلمش قيمه يي چنلش صوغان ايله تابه ده برقا  
 رغن ساره ايله قاووردقند نكوه ايچنه معدنوس و نفع

بچار تر شيسى طوزنى مطلوب  
 المقدار بخاراكه پيشلر با بدي  
 كسوب ايچنه او جزيه برابر  
 بعد التظهير صوايچده پشوره لر  
 يوشاد قده ايند يروب بخاراكه  
 قيوكلوندن ايروب ايچنه  
 طوغرا قده ايند كندى صوينه  
 قيوب او زرينه طوز ايله و گلش  
 صرساق و سرکه و بر مقدار  
 كيز و يا شكر قيوب اوجه قازيش  
 بعده كاسه له قيوب تناول  
 بيوريله چونكه نمقدار كنى  
 و صرساق قيراد اونور ايسه  
 اولمقدار قومق لازمدر هر  
 كسك مزاجه منوطدر



پشجه قینانه لر اکر ات صوبی وفا ایتمز ایسه بر مقدار بیاعنی  
 صوفونور اندنصکره یارم قیه قور و غک صوبی مقوب  
 سوزد کده اشبو قینان تجره اوزرینه دو کوب  
 بر مقدار دخی نفع سر بوب بر طاشم قینا دقه ایندیروب صحنله  
 بمدا تقسیم تناول بیور یله اکر قوروق بولنمار ایسه اوج  
 لی مونک صوبی کفایت ایدر اکثری حین تناوله دار چین  
 دخی اکر لاعلا اولور

نوع دیگر صنعت طبعی یکی قیه مقداری سموز قور جق اتنی کوکلرند  
 اربوب اوق طوغرابوب یقار دقه بر قیه مقداری صوغانی  
 دخی اینجه طوغرابوب طوز و بوبر قویه رقلم پاره لرین  
 قاریشدیروب اوغوشدیره لر بعده بر قاج اصما قباغنی  
 قازیوب ایچنی دخی چقار دقه برواس تجره یه ابتدا لحمک  
 کوکلرینی وضع و اوزرینه قباق پاره لرینی انفاذ کراولندی  
 اوزره قات قات قیوب تکیل اولدقده اوسته جیججه  
 صقلش و سوزلش قوروق صوبی یله اهسته قور اوستند  
 پشوره لر یوشادقده یارم قیه مقداری مقیلوب و سوزلش  
 تازه ازوم صوبی و باخود شکر و یا عسل و بر باش اوجه  
 ازیش صرساق و برای قیضه نفع علاوه ایله برای طاشم  
 دخی قینا دقه ایندیروب صحنله وضع و اوزرینه یله نفع  
 اکوب تناول بیور یله

بایسه طور طبعی بر قیه اعلا یا غلیجه قور جق اتنی اوق و ق

الما و امرود طریق طبعی الما و باخود امرودك بقولرینی صویوب  
 در عقب صویبه براغه ل اجتی المانك کسکین کوچك بجاق ایله  
 جکودك بحلی او یوب چیقارمق لازمدر اگر بوجك ولور ایسه  
 ایکشر پاره ایدوب آکشی ایسه برطاشم صوده حاشلیه لدر  
 طنلوا ایسه حاشلیق لازم دکلدر بعده صولوجه  
 کسلش شکر ی او زرینه دوکوب قورا وستنده اهسته  
 قینانه لر قوا یلجه اولمق راد اولنور ایسه زیاده جه قینانو  
 لازمدر بعده طباقله بالتوزیع تناول بیوریه  
 سکرنجی فصل بصدی تعبیر اولنور سبزه طعاسری و بعض  
 پراکنده اطعمه انواعی بیان ادر  
 قباق بصدی صول طبعی شلایارم قیه اعلا قوی رجق اتنی  
 کوچک رک طوغرایوب برنجی ایچنده اوستنه چقجه صومقد  
 وافی طوز قویه رق قینا توب کوچکی لدقده یومشاینجه  
 پشوره لر بعده بر قاج باش صوغانی صویوب و تکرلش  
 طوغرایوب رغن ساده ایچنده نیم قرار توب حاضر ایدکده  
 بر بوجك اصها قباغنگ اوستی قازیبوب طوغرایوب ایچنی  
 دخی چیقارد قد نصیره اشبو حاضر لشان لحم پاره لرندن  
 بر مقدارینی تجره یه دیزوب اوستنه قباق پاره لرینی  
 و صوغانک بر مقدارینی و حاشلمش خود قونیده حاصلی  
 برقات لحم و برقات قباق بواصول اوزره تکمیل اولدقده  
 لحم صویبی بر مقدار طوز ایله اوزرینه وضع برله قباقلر

اوروس نریشسی طریق  
 مقدار وافی لحنه بی اینجه  
 قیوب بر قباک دینه اعلا  
 دوککش فلاق طوزی سرپوب  
 اوزرینه قیش لینه نلش  
 بر مقدارینی وضع وینه طوز  
 و لحنه قویه رق بواصول اوزره  
 قباک اغرنه کلجه طولیدر دقده  
 اصها جوقلرندن تکرلک یا یوب  
 اوزرینه قیوب دها اوزرینه  
 مذکور قباک اغرنه موافق  
 براغ طاش قونیده الحاصل  
 لینه سند بکه اول طاش  
 دخی اشاغی اینک لازمدر  
 قوی ویردکی صواوزرینه  
 جیقسوننده اوستی فاسد  
 اولسون اگر چاپک اولسی  
 مطلوب ایسه و جاق باشنه  
 و یا خود بر سیجاق حمله وضع  
 اولنه بر قاج کونده بر صکه  
 قاریشد بر لسه دها اولور  
 اون بش کونده اوله بیلور  
 غایت لطیف و صاری ولور

حرکت اولنه نفیس اولور

نازلی اشطور طبعی مطلوب المقدار پر بنجی هوانده قباچه دو کون  
بولغور کبی اولد قده تجره ایچنه صو طولد یروب  
اتش اوزرنده ایکن اشبو پر بنجی اوزرینه صالحوب قاریشدیر  
نمقدار قیولغنی مراد اولنور ایسه اولمقدار پر بنج علاوه اولند  
پشوروب ایندیر یله جکنه قریب کسملش قواملی شکر  
ویا خود طوز شکر ایله طنلوبوب بر مقدار دخی قیناند قده  
ایندیروب طباقله توزیع برله صوغود قده اوزرینه دو کشر  
جوزویا بادم اکوب تناول بیور یله

پالونج پالوده دخی دیرل صنعت طبعی برقیه اعلا کله شکرینی  
بیوجک تجره ایچنده ازوب طنلوبوب نمر تبه مراد اولنور  
ایسه اکاکوره صوقیوب وایچنه فرق درم مقداری  
اعلامر شسته سنی دخی علاوه برله ایوجه قاریشوب  
بیاض صوا ولد قده اشبو تجری قور او ستنه قیوب  
بلا فاصله قاریشدیره لکه التنه صاریه بویله  
اوج ساعت مقداری طبع اولند قده ایندیروب طباقله  
توزیع ایدوب بعد الطعام ویا خود میان طعامده  
تناول بیور یله الماسیه شککنده لطیف  
وخفیف برطعمدر اکر مراد اولنور ایسه  
شربتیه سردر لوشرو بدن یاپیلور و بر بشقه چاشنی  
پیدا ایدر

فندق و یا فستق و یا قیماق قیوب جمایی و یا خود درت گوشه  
 بوسه کده بمورطه یه بولا یوب یا خود ساده جه قرغن  
 رغن ساده ایچنده و حار اتش و زر زره طرفینی قرار د قده  
 ال کفکیری یله چیقاروب قوا میله قینار شکر ایچنه  
 براغه ل تمام بر مقدار طور و با یچد کده قاشق یله چیقاروب  
 طباقاره توزیع برله تناول بیور یله

کلاج بالوده سی طریق طبعی مقدار وافی شکر ی کسید یروب موغود  
 نپسی یه وضع برله قینار ایکن ایچنه بر ورق کلاج قیوب قاشق  
 ترسی یله ازله بو اصول و زره تمام قاج کلاج قبول ایدر ایسه  
 الشد یروب قیول قده اتشدن ایند یروب و زرینه کل صوبی  
 سر یوب ترک اولنه موغود قده و زرینه قوغی چیقش بادم  
 و یا خود شام فستق دیزوب کل بیور یله

سوتلی اش اصول طبعی ایکی قیه سوتدن طبع مراد اولند قده  
 بو زده پر بنجی بعد التظہیر بر طاشم صوده حاشلا یوب د کلکی  
 کفکیردن سوزوب حاضر ایدله بعده سوتی تخمه ایچنه قیوب  
 همان قینار قده اش و حاضر لنان بر بنجی ایچنه صالوب بر بنجی ککری  
 یومشا بنجه طبع ایدله بعده ایند یروب معن و با طباقاره توزیع  
 ایند کده بر چاریک مقداری کولی اتش و سستنده توقیف  
 ایدله زکه اوله نکامده و زرینه قیماق کلور موغود قده بول  
 طوز شکر ی کرب تناول بیور یله یا خود اتشده قینار ایکن  
 طتلوا وله جو مقداری شکر قونیلوب یله بو اصول و زره

رنکی بوز ولور بعده اشبو صوايله انشه وضع ایدو بر جاشلانند  
 برد بکوقا با یچنه دیزوب اوز زینه قوا بلجه شکر و بر مقدار  
 حاشلانلان عیوا صویندن و جکر دکلی بنی دخی دو کوب  
 بر کوجک قابا یچنده قینا توب سوزد کده اول هله بی  
 دخی بر برجه اوز زینه وضع برله قورا و ستنده اهسته  
 پشوروب صوغود قده طبا قله بعد التوزیع اکل بیور یله بعضیگر  
 شکرچی بویه سیله قینا را یکین تلویزین ایدر لر

کلاج بقلوه سی طرز طبخی قاج عد دکلا جدن یا بلیق مراد اول نور  
 ایسه بر موافق تپسی ایچنه تک تک قیوب هر برینک اره سنه  
 بر مقدار کلاب و سوت سر په رک نصفی اولد قده قیماق دوشیوب  
 اوز زینه ایچنه طوزش کدی سر پوب ینه کلا جک نصف  
 اخرنی دخی اصول سابق اوزره یا یوب تمام اولد قده طلوجه  
 شربتی قینا را یکین اوز زینه چیقجه دو کوب بر قیا و ابله قیا یوب  
 ترک ایدر بعده اچوب صوغود قده تناول بیور یله اگر قیماق  
 بولماز ایسه دو کلش فندق و یا فستق سر پرل و یا خود بوتک  
 کلا چری کلاب و صولوجه شربت ایله اصلا توب ایکی قات  
 بو کوبا یچنه قیماق و یا دو کلش فندق قیوب بوماق  
 کبی بو کوب طباغه دیزد کده اصول سابق اوزره اوستنه  
 شکر شربتی حاشلان لر بودخی مشهور در

تزار تمه کلاج طریق طبخی انفا ذکر اولندیغی اوزره کلاج دانه کر  
 اکل صوبی سر په رک اصلا توب ایکی قات ایند کده دو کلش

وضع اولنوب قینا دقده وافی پرنج اوننی بر مقدار صوابله  
ویا خودینه سود ایله بولا ماچ ایدوب قاریشدیره رف  
ایچنه قویه اکر صولوجه اولور ایسه براز پرنج اوننی دخی  
ضم ایدوب طتلوا و لجه دخی شکر علاوه ایله لر تاکه بشوب  
اون قوقوسی زائلا و لجه قاریشد ر مقدرن خالی اولمیه لر  
پشد کده ایندیروب کبجه ایله طباقله توزیع برله صوغو  
تناول بیور یله اکر حین طبخده شکر علاوه اولنما ایسه آوان  
تناولده اوزرینه وافی طوز شکر کیلور و یا خود  
بیانغی صوابله طبخ اولنوبده اوزرینه سوت و شکر و قیماق و یا علاوه  
یکم قونیلور ایسه عادی چاریشورده مایتلان محللی بمک و لور

شفتا الوملتی سی اصول طبعی مطلوب امد دیارمه شفتا لونک خامجه ارنده  
تدارک برله ایکی شق ایدوب قبوغنی کوچک چاقی و باجقا ق ایله  
صوبوب چکردک محلینک دخی قرمز یلرینی ایتلا دقده واسجه  
برقاب ایچنه دیزوب اوزرینه کسلش قوا سیلجه شکر وضع  
برله بر مقدار قینانه لر تمام ازلده درجه سنه کلد کده اتشدن  
ایندیروب صولیلله طباقله دیزوب باقی شکرینی دخی اوزرینه  
قیوب صوغو دقده تناول بیور یله پک نفیس اولور بعض  
کوه فیماقی دخی وضع ایدر لر

عیوا طلوسی طریق طبعی مقدار وافی عیوانک چکردک محللی ایوبوب  
وقبوغنی صوبوب و یاالت واسطه سیده ششخانه لی ایدوب  
در عقب صوابجه اته لر چونکه صوبولد قده وقت کجرا ایسه

۸۰

ایندخی بعد الاضافه ایندیروب طباقله تقسیم واوزینه بادم  
و قدق و فستق دیزیلوب تناول بیوریده

الماسیه صنعتی اوج بش درهم بالقو طوقالی ایلجق  
صوده اصلاته لر بعد کسلسر شکر و یا مطلوب اولان شروید  
طولوجه شربت یا یوب تمیز تجز ایچنه قیوبا ایچنه اشبو طاقله  
طوقالی دخی علاوه ایدوب طوقال محو اولنجه قینا توب  
طباقله وضع ایده لر اندنص کیره بو طباقله صوا ایچنه  
ویا خود قارا وستنه قیوب طوند قده تناول بیوریده اگر  
هنکام صیفده اولور ایسه طوقالی زیاده قومق لازمدر  
بشقه صنعتی بو قدر اشبو الماسیه بی درلودر نوزین  
ایدر لر شربت طباغه قونه جق و قنده بر مقدارینی فجانله  
قیوبا ایچنه درلو بویه علاوه سیله طوندیروب بیاض  
طونمش الماسیه اوزرینه اوبک اوبک وضع و یا خود  
اوزرینه پاره پاره قیمق قور لرینه ماده طوقالی ایده  
طونمش شربتدر

ایچنک الماسیه سی طریقون ایچکلرندن جمع ایدوب بعد  
التطهیر کرکی کبی قینا توب حل اولد قده پاک اصطاردن  
سوزوب طوقال محله اشبو مطبوخ استعمال ایده لرینه  
اصول و زره برطاشم قینا توب طباقله تقسیم ایده لر طوقالی  
الماسیه دن فرق اولماز  
محل طریق طنجی مطلوب المقدار سوتی تجره ایلله اتشه

پشوریده تمام او زلوب ساقرکی اولدقه ایندیروب برانجه  
 قاریشدیروب طباقله توزیع واورزینه دارچین اکوب  
 تناول بیوریده مشهوری بودر مذکور طاوق تفتکنی  
 صوغوق صوده بریکی کره یبقامق لازمدر زیر طاوق  
 قوقوسی چقار غلغلانیه

عاشوره طریق طبعی مقلوب مقدار قوغچ قیش بعد ای بعد الطهیر  
 تجر بیجه قیوب بولجه صوابه بر طاشم قینا توب التله کور کور  
 دکوب از اتش ایله بش اون ساعت ترک ایتد کد نسکو  
 ینه التله اودون یاقوب قینا دقه ایچنه قاینا مش فصولیه  
 وبقله وپرخ وهرنه مراد اولور ایسه علاوه وطلو اوله  
 مقداری عسل ویا شکر قیوب بر طاشم رخی قینا توب  
 ایندیره ل اگر یک قویوا اولور ایسه بر مقدار سچاق صوابه  
 الشدیروب طباقله وضع برله اوزرینه قاوریلش یادم دیر  
 تناول بیوریده عادیمی بودر

سوزمه سرای عاشوره سی انفا ذکر اولندیغی اوزره بغدادی  
 بولجه صوابله قینا توب چاتلمغه باشد قده اوزرندن کچجه  
 ایله هلمه سنی الوب ینه صوا صافه اولنه بو اصوله رعایت  
 اولنه رق تمام هلمه سنی کیل اولنجه قینایه بعده بقیه بغدادی  
 دخی سوزد کد نسکوه اشبو جم اولش هلمه یی تجر ایله اتله  
 قیوب ایچنه قوش زومی ومقدار وافی کسلش شکر  
 رخی علاوه ایدوب قینا دقه بر مقدار مسکی کلاب ایله ایدوب

بو بر زرشکی لاری قونری بودر  
 بیشیل زده رنده جمع ایدوب  
 صابری کسوب بعد الطهیر  
 قینا رصوده ماشلوب پسته  
 ایچنه وضع برله اوزرینه برغم  
 وانخرجه طاش قیوب برکیجه  
 صوب سوزیله بعده بر مقدار  
 نفع وعودنوس ایله بر ایسر  
 بو برزی بر سرلی قانوز  
 ایچنه استفایدوب اوزری  
 اورتلیجه سرکه قیوب بر محض  
 عجله بشراون کون ترک  
 ایدوب بعده تناول بیوریده  
 اگر طیانسی مراد ایسه بر قاج  
 دغه سرکه سنی بندیل  
 ایله ل



جزله طریقی اعلیٰ دقیق خاصدن جزئی طوز ایله و مایه ایله حمیر  
 یو غوروب تبسی قطنانف حمیری کبی صولوجه ایدوب اوزرینی اورته  
 مایه سی کلاکده کل لشم قرغش طپراق ساج اوزرینه لنگر  
 مقداری بیوجک دوکوبالتی قراردقه چوبروب کوز کوز اولان  
 طرفنی دخی بر مقدار پشوروب لنگر اوزرینه قوبنده بشرالتی قدر  
 اولدغه هر برینک اره سنه ایجه قیمت دو شیبوب و اوزرینه  
 طوز شکری اکیله تمام اولدغه یوز درهم مقداری شکری  
 عادتاً از صوابله اریدوب ایچنه یکر می پش درهم مقدار بدخی  
 اعلیٰ باغ علاوه اولنه اریدکده اشو حاضر نش جزیله  
 اوزرینه حاشلیوب بر مقدار دخی قخلجلی کول اوزرنده طور <sup>نکته</sup> یوز  
 تناول بیوریله

بدخی فصل صوغوق طائلی لرا نواعنی بیان ایدر

ملاوق کوسکی صنعت طبعنی ایکی اوج طاوغی صوده بشوروب یا لکز  
 کوسلرینی الوب ایپلک کبی ایجه اچوب تفتک کبی اوله  
 یا خود طاش هو انده کرکی کبی دو کیله بعده ایکی قیه مقداری  
 سون بر تخره ایچنده قینار ایکن یوز درهم مقداری برنج اوننی  
 بر قاس ایچنه قوبوب اشو قینیان سوتدن کفجه ایله الوب  
 و بر مقدار بیاغی صوابله اوزرینه قیوب بر لاماچ پاییلوب  
 سوتک ایچنه دوکوب قبولدغه حاضر لشم طاوق تفتک کبی  
 واکله شایان اوله جوق قدر شکری دخی بر قینان یا ان سوتک  
 ایچنه قیوب نادر حقیفده دوکه دوکه قارلیشدیره اقا یوجه

بیاغی صوقیوب صحنک قباغنی قبا یوب قورا و سنده صویخی  
چکنجه قینا دقده ایندیروب تناول بیوریلده

نوع دیگر طریقی انفا ذکر اولندیغی وجه اوزره ویشنه بی پشوروب  
بعده دیلمش خاص فریجیله بی اسقره ویا سا اوزرنده قزارتوب  
برتخمه ایچنه استف واوزرینه ویشنه بی اصولیله قیوب ووزرینه  
چیتقجه دخی بیاغی صوقیوب قینا یوب اتمکر کرکی کبی یوشا دقده  
ایندیروب سیجاغیلده برطباغه آره سنه ویشنه دانه لری و طوز  
شکری که رکه قبه لوجه ترنیبا اولند قده صوغوقا یکن تناول  
بیوریلده پک حنیفا ولور قیمی واریک قوروسی دخی بوکایا س  
اولنه لکن بونلری شکره آتمزدن مقدم بر قاج ساعت سیجاغ صوده  
اصلا تعلق لازمد رزیرا سرتا ولور

بورطه لقمه سی صنعت طبعی مقدار وافی دقیق خاصدن ایوب  
برتخمه ایچنده بر مقدار طوز ایله صولوجه حمیر یا یوب قورا ووزرنده  
قاریشدیره رق طبع اولنوب قاتلد قده ایندیروب صوغویه  
بعده لقمه حمیری قوامنه کلنجه یا لکزیمورطه ایله یوغوروب  
یا نمش قرغن رغن ساده ایچنه اوفه رق عادتالقمه دوکوب  
حاراشده قزارد قده ال کنگیری ایله چیتقاروب بیوک کنگیر  
ایچنه وضع برله ایوجه یاغی سوزلد کده طباقله توزیع  
ایدوب اوزرینه قوا ایله کسلش شکر و قیق قونیلده رق  
تناول بیوریلده لطیف ولور

حاج ترشیسی طریقی صوقیوب لقمه  
کوردیده حاج تدارک ایدوب  
اوزرینی قازیلد قده نکره طونه  
در در باره ایدوب و عرضنه  
برای دخی کس کده صوا ایچنده  
یوشا ایچنه پشوره لوبنده مقدار  
وا فی صر ساعی طوز ایله دوکوب  
اکشی اولمجت قدر سرکه ایله  
قاریشدرد قده سلوچ حاج طرا  
اوزرینه دوکده لچونرکی  
حاجون دخی طبع اولنان موی  
قارجه اولق لازمد بر مقدار  
دخی حاشا نمش کروز امانه  
ایدوب حکام تناولده اوزرینه  
بر مقدار رغن زیت کوزدروب  
تناول بیوریلده

بادم دخی علاوه ایله بادملمر قزارنجه قدر پشورلد کده بادم قیه  
صوابله قینا نمش یاریم شکر و بادم قیه دخی سوت یکسیدخ  
قینارا ولدینی حالده اشبوسیا نه نک اوزرینه دفعه قیوب  
ناریشدیروب قیاغنی قیایه لر بر چاریک سکتد نص کوه  
اوزرینه کل صوبی سرپوب طباعه وضع و اوزرینه بول طوز  
شکری کوب تناول بیوریله

حرماطریق طبعی بادم قیه مقداری دقیقاً صدن ایوب وسط  
کجه ایله برکجه ارمیش رغن ساده و قبول ایتدیکی قدر طوز  
کولی صو و از طوز ایله کرکی کی بو غوروب ال ایله اوقلا  
کی اوزا توب حرمه مقداری بجاق ایله کسد کد نص کوه تک تک  
ایجه جو قلی سبتا و ستنده بو اریوب قرغن یا غده قزار دقه  
کجه ایله چیقاروب قوا ایله قینا رعل و یا شکر ایچنه اتوب  
بر مقدار طوز دقه ینه چیقاروب طباعه نظامله استف  
ایله تناول بیوریله

ویشنه اتمکی طریق طبعی مطلوب المقدار شکری بر مقدار صوابله  
عادت اوزره کسدیروب کوپکنی الدقه صابرندن برلمش  
و تطهیر و نمش ویشنه لری ایچنه اتوب پشورلر تمام دانه  
کندینی چکوب او فلدقه آمشدن ایندی ره لر بعد خاص اتمکی  
ایجه دیلوب رغن ساده ده ایوجه قزار دقه بر چقور صحن  
ایچنه استفایدوب اوزرینه کجه ایله اشبو ویشنه دن  
قونیله ککر قوا ایله پشدی ایسه بر قاج قاشق دخی

رغن ساده بی تخمه ده اریدوب برقیه دقوی برنجی دخی و زرینه  
 اصولا وزره علاوه ایدوب بیاعی حلوا لربکی یاغی ظاهر و نیمه قارشد  
 اتشدن ایندیره لر صوغود قده اشبو حاضرلنا ن عسل و یا اشکری  
 او زرینه وضع برله بنه اتشه قیوب فاندل قده ایندیروب بر  
 قاشق کسه رک قوغن رغن ساده ده قرار توب طباقله ترتیب  
 اورره وضع اولنه یا خود برتپسی به یا یوب فرونده نکو اطمح اولند  
 او زرینه کلاب بر یوب تناول بوریله  
 کلابیه طریق طبعی بر اولچو عسل و یا اشکری از صوابله تخمه اینجه  
 قینا توب او زرینه یارم اولچی رغن ساده و بر اولچی صوابله از لشر  
 بر اولچی نشسته بی وضع و بر مقدار بادم و کل سوی و مسک  
 دخی صافه ایدوب قارشدیره رق پشد کده تپسی اینجه قیوب  
 کجه ترسی یله یا یوب با صدیره لر بعده بقلوا شکلنده کسوی  
 طباقله تقسیم یله لر  
 اسحاقیه صنعت طبعی بوز لالی در هم رغن ساده بر تخمه ده ارید  
 برقیه برنج اولی یارم قیه دو ککش یارم ایله عادتا میانه کبی  
 پشوروب او زرینه یارم قیه سوت و برقیه شکری  
 قینا رایکن عادت او زره حاشیلوب قارشدیره لر بعده فینجان اینجه  
 با صدیروب و اینجه طباقله دیزه لر پک اطفیا ولور  
 ایرمک حلوا سی طریق طبعی بوز در هم مقداری رغن ساده بی تخمه ده  
 یا قیوب بیاعی غازی لر حلوا سی میانه سی کبی یارم قیه ایرمکی ازار ازر  
 قویه رق قارشدیرا یکن گرمی بش در هم قدر اچ قوغنی صوبلشر

یاغی خنه ترشیبسی بر کور  
 و یا دستنی اینجه قورینور طریقی  
 دستیک دینه بر مقدار مایه  
 قیوب او زرینه دیش بر اقرور  
 صوبلشر نه بی اوج بش پارایدو  
 اوسته بر لشدیروب او زرینه  
 چیغنه چیغنه طوزنی موقیوب  
 اوج بش کونده بر کوه شبو صوب  
 صا و یوب بنه دستنی پشه و من  
 ایله لرتام اکشید کده طلسو  
 طاسلاره سنله تناول بوریله  
 لخنه لردا اینجه اینجه طوزن لشر  
 قورمزی بوز دخی قور ل غف  
 ولور  
 ملا

۷۴

اغزینی قایوب بر چاریک ترکدانسکره آچوب کفنه نك ترسیله  
ایوجه ازوب طباقره وضع برله اکل بیوریده  
نوع دیگر طریقی یارم قیه رغن ساده دقو خاص نشسته برنج اونی  
هر برندن اوتوز اوچر درم برقیه غسل وایکی یوز درم سوت  
الی درم قوغی چیمش یادم بوجله ینه اولکی تحریرا ولنان کبی  
طنج اولنور چون صکه دقیقلر ازا ولمضله دهافیس اولور  
تجر به اولمشدر

برنج اونی حلوا سی طریقی طینی یوز درم رغن ساده بی برنجره ده  
یا قوب جزئی صوغود قده یارم قیه برنج اونی یواش یواش قوب  
قور او ستنده قاریشدره لر بکری ویا بکری شش دقیقه کجدا که  
صولا نغه باشلوقاشنک ترسیله انوب باقلد قنطاری کبی  
کوچک کوچک قنار اراول وقت یارم قیه شکر ویا غسل قینا قوب  
یارم قیه سیچاق سوت ایله میانه نك اوزرینه دو کوب  
در عقب قباغنی قایوب وچ بش دقیقه مکشا ولندقدنسکره ازلرک  
قاریشدر ووب قاشق ایله کسه رک دانه دانه طباغده استف  
ایدوب ینه اوزرینه بول شکر که رک تناول بیوریله میانه  
ککه باشلقد قده قوغی چیمش یارم دخی آتیلور اگر سوت  
بولماز ایسه شکری ملالوجه شربت ایدوب حاشلند لطیف الیم  
والمنظر و خفیف بر حلا اولور

لامونبه حلوا سی صنعت طینی پیشیوز درم غسل ویا شکر  
بر مقدار صوابله ارب حاضر ایدله لر بعده اوج یوز درم

رغن

باغک ایچنه وضع برله تجره بی قوراوستنه قیوب قاریشدیرمه  
باشلیه لر حده لندکده بر مقدار دخی قاریشدیروب  
نشسته قوقوسی کندکده اتشدن ایندیروب طباعه وضع  
ایله تناول بیوریله

نوع دیگر برقیه نشسته بی ینه برقیه سوايله الشدیروب  
بر بختی قیه غسل ویا شکر و یارم قیه رغن ساده ایله بوجله بی  
بر تجره یه قیوب متصلا قاریشدرلده اکر خرده نمر ایسه بر مقدار  
دخی نشسته سرپوب قوقوسی کیدنجه بشوروب اوزرینه دارچین  
و کلاب سرپوب تناول بیوریله

آسوده حلواسی صنعت طبعی بر اولچون نشسته و بر اولچو غسل و بر  
صو و یارم اولچو اریدلش رغن ساده اشبو جمله بی دفعه  
تجره ایچنه وضع ایدوب قوراوستنه کچنه ایله متصلا قاریشدر  
پشمه سنک علامتی بودرله قونیلایغ ظاهره چیقغه باشلر برارنج  
التنی اوستنه چوپروب وازه رنک قاریشدرلده اتشدن  
ایندیروب طباعه وضع اولنه تناولی لطیف حلوا در

حلواسی قاقانی صنعت طبعی یارم قیه التمش دقیق خاص یارم قیه  
نشسته یارم قیه پرخ اوئی حاضر ایده لر بعده یارم قیه رغن  
ساده بی بر حلوا خانه تجره ایچنه اریدوب اشبو مجموع دقیق  
الشدی ره رق یاغک ایچنه قیوب عادتایمانه سی کلنجه قاریشدر  
لده  
اوج قیه غسل ویا کسدر نششکر وایکی قیه سود همان  
قینار ایکن سیانه نک اوزرینه بتون بتون دوکوب در عقب

چاغله ترشیشی بازگون نرنده  
بولنان سیوه لکچاغله تعبیر  
اولنور حاملرندن تدارک  
یعنی بر مقدار حام شفتالو بر مقدار  
حام کوز بر مقدار حام الما هر نه  
دور لوی سیوه اولور ایسه و پریق  
قدر ایسه قباغی و حیار و ساق  
قیباغی جمله سنی بر شیشه ایچنه  
طولایروب اوزرینه غایت  
کسکین شراب سرکه سی  
اوزری اورننجیه وضع اولنور  
اغزینی محکمشین ایله باغلیور  
او توفرقی کون مکتاونه  
بعده اغزینی چوب تناول  
بیوریله  
سه

۷۲

ایچنه وضع استدکده قیاغنی قبا یوب اوج بش دقیقه مکندنکر  
 اچوب ایوجه قاریشدیروب طباقله وضع واوزرینه نوزشکری  
 اکوب تناول بیوریله

صابونیه حلواسی طرزطبعی ایکی اولچواریدلش رغن ساده  
 وایکی اولچوشکر ویا عسل ایله برابر تنجیه ایچنه قیوب قینامنه  
 باشد قده بر اولچو طور وقلجه نشسته بیینه ایکی اولچو صو  
 ایله بولاماج ایدوب قاریشدییره رقاشبو تنجیه نلکا ایچنه وضع  
 ایدوب متصل کفجه ایله قاریشدیروب تمام دیشه یا پشما ایچنه  
 قدر بشوره لر نفیس اولور

نوع دیگر طریقی سکان درهم نشسته بییکی بیچوقیه صو ایله  
 ازوب الکن کچوره لر بعده برقیه عسلی ویا شکرئی تنجیه ده ایدوب  
 اشبو سوزلش نشسته بی دخی علاوه ایله قور او ستنده  
 اهسته قاریشدییره لر قیولوب قاریشدییره مدسی عسیر  
 اولد قده یوز درهم اریدلش رغن ساده دن بررقاشق  
 علاوه و بر مقدار قبوغنی چیتش بادم دخی ضم ایدوب ایوجه  
 پشجیه قاریشدییره لر پشدکده برکارلی تپسی یه دوکوب  
 صوغود قده بجاق ایله قطع ایدوب طباقله استف ایده لر  
 راخت الحلقوم کوی اولور

رشبده حلواسی اصول طبعی بر اولچو اریدلش رغن ساده بی  
 تنجیه قود قده یینه بر اولچو طور وقلی نشسته بییکی اولچو  
 صو ایله ازوب وینه ایکی اولچو عسلی ویا شکریدخی برابر

سیجاق و کراک صوغوق تناول بیوریله اشبو فودوله پاره لرینی  
یاغده قرار تمسزین دخی طبع ایدر لر تکلفسنر اولور  
سرای لقمه سی صنعت طبعی شلا یکر می عدد یهور طه نک آقنی  
برقاب ایچنه جمع ایدوب با یوجه چالقد قده التمش در هم کلک  
ویا خود فرخله یکسما دینی هوانده کرکی کبی دقا ایدوب  
الیوب اشبو یهور طه اقلک ایچنه الشدیره رق علاوه اولنوب  
حیل چالقیه لر حل اولوب لقمه حمیری کبی اولد قده قرغن ساده  
یاغ ایچنه آوج ایله لقمه لر دو کوب حار اتشده قرمز یجه قرار قده  
ال کلکیری یله چیقاروب بر تخره ایچنه وضع اولنوب قینار صو  
حاشلیوب و افرا تشده قینا ته لر بعده صوبینی سوزوب و وزینه  
یازم قیه قرمزی شکر یا خود بیاغنی شکر بر ایکی فنجان صو ایله  
وضع اولنه تاکه لقمه لر ک او زرینه چیق قده شکرینی  
چیقنه قورا و ستنده بشوره لر بعده طباغه وضع برله سیجاق  
ویا صوغوق تناول بیوریله لکن یهور طه آقیده یکسما دا یوجه چالقه  
زیرا با عده پاتلار دقت اولنه

غازیلره بلواسی طریق طبعی برقیه رغن ساده پی برملوا خانه تخره  
ایچنده باقد قده بر مقدار صوغودوب ایچنه بر بیجوقیه رغن  
خاص لیوب یواش یواش الشدیره رق قیوب قورا و ستنده  
متصل و قاریشدیره لر تمام میانه سی کلوب قوقغه باشلد قده  
آتشدن ایندیروب مقدم حاضرلن ان قینا نمش ایکی قیه عسل  
ویا شکر ی و برقیه دخی قینا نمش سیجاق اعلا سوتی میانه نک



۷۰

دانه لردن قیوب با بوجه قینا توب یومشاد قدہ اوزرینہ  
 موافق تنخہ قیاغی و یا خود مخصوص یا بلش تنکہ قباق ایله  
 قبا یوب صوبنی کرکی کبی سوزد کده تکرار اشته قیوب  
 اوزرینہ صولجہ کسلش شکردن کجہ ایله قیوب قینا یه  
 چکد کده یینه قونیلہ تمام قوامہ کلد کده یینه مذکور قیاق  
 ایله الوب طباعه وضع اولند قدہ اوزرینہ قیماق دوشوب  
 دیگر پاره سنی دخی بواصوله رعایت اولنه رق طبع اولند قدہ  
 دوشمش قیماق اوزرینہ وضع برله صوغود قدہ تناول بوریلہ  
 حاصلی مقدم حاشلا نیلان صوبجا ایله کیدوب برینہ شکر  
 طولق لازمدر اگر یک قواملی اغده کبی اولوبده پشدیکی پیسیدن  
 چیماز ایسه اوزرینہ برایکی قاشق سیجا ق صود و کیده دقت  
 لازمدر بواصوله رعایت اولنه رق شام کخی دخی یا پلسه  
 پنا علا اولور

فدوله قطنی طریق طبعی خاص سراسی فدوله سنی یکی شق ایدوب  
 ایچلرینی قویا روب فقط قبوقلری قالد قدہ قطناف کبی بول  
 یاغده قزارته لر بعدہ سیجا ق صوایله بیقا بوب یاغنی کتد کده  
 برقلعه سنی کتاری پیسی و یا خود برصحن ایچنه وضع ایدوب  
 غایت طلو شربت ایله قینا ته لر تاکه طنلوی کرکی کبی  
 چکه اندنصره اوزرینہ قیماق دوشد کده نصف دیکرینی  
 دخی بواصول اوزره طبع ایدوب سندی قیماغک اوزرینہ وضع  
 برله اوزرینہ برکجه قواملی شکرد و کوب جزئی دخی قینا توب

سیجا ق

یوفقه لی قطائف طریق طبعی عادتاً اچیش اینجه رلك یوفقه لردن  
یا غلمش تپسی اوزرینه یا یوب اوستنه اینجه دوکمش خاص  
قطائف دن بمقدار دوشیو بینه اوزری یکی یوفقه ایله اورتیب  
وبرقاج قاشق یا نمش رغن ساده وضع اولنه بعد اوزرین  
اوج بش یرندن بچاق ایله دلوب فرونده ویا خود قور اوزرنده  
طرفینی قرار دقده عادت اوزره طلوسی حاشلوب تناول  
بیور یله لکن قطائفی ازجه اولمیدر زیر اطراف اولور ایسه  
پشکن اولماز

نوریه صنعت طبعی مطلوب المقدار النمش دقیق خاصی بشر  
اون پمورطه اقی و سوزنش لیمون صوبیله یوغور بر ایکن  
المرینی رغن زیت ایله ترغین ایدوب تکرار کرکی کبی  
یوغور یله بعد اوفق و فوق پاره لیوب اوقلاوه ایله بورک  
یوفقه سی کبی آچوب و دوزجه بوکوب تابه ایچنده قرغن یاغده  
قرار تلد قده چیقاروب دلکی کفکیره وضع اولنه که یاغی  
سوزیله بعد قواملی قینار شکوه اتوب تکرار چیقاروقده  
نصفی بر تپسی به دوشیوب اوزرینه قیماق و نصف دیکوی  
دخی اوزرینه قیوب بر مقدار سوت ایله قینا توب شمام  
یوسشار قده اوزرینه کلاب و دارچین اکوب تناول  
بیور یله نفیس ولور

اکک قطائفی صنعت طبعی بیوجک کنار لی قطائف تپسی سی  
ایچنه صوقیوب قینا دقده حاضر یا پلس مشهور اکک قطائف

نوشی غلوما طریق کوبک و کوب  
بیار و اصمه قباغی و اوفق قلوب  
قارپوز مطلوب المقدار وضع ایدوب  
اداما شلیوب صوبی سوزدکه  
هر برینی اوج بش یرندن هلال  
ایله دلوب بر سر لی قانومه  
وضع ایدوب او اوزری اورتیفه  
سرکه قیوب بش اون کوندن کوب  
تناول بیوره نو اکر چوق وقت  
طلورمه سی ملتزم ایله اون کوب  
سوزنده سرکه سی دکندر  
اوج بش دهه اولسون دکند  
لازمدر چوق وقت بوزلماز  
سه

عادی یتسی قطائف طور طبعی مقدار وافی یتسی قطائف تدارک  
 و جمع ایتلاکد نضکره برقا با یچنده بشاون یمورطه  
 چالقیوب قطائفغری بولا یوب یا نمش قرغن رغن ساره یچند  
 و حارانش اوزرنده قرار نوب چیقار یلد قده قواسیلجه عسل  
 و یا شکر قینار ایکن ایچنه اتوب یند در عقب چیقاروب  
 طباعه استفایده لر سیجاغیده تناول بیور یلد یا خود مجز  
 ایچنه استفاید رایکن آره لرینه فندق سرپوب  
 و برایکی فنجان صوقیوب بشاون دقیقه قینادسه  
 یومشق و نفیس ولور

نوع دیگر طریقی قطائفغری حارانش اوزرنده یمورطه یه  
 بولا یوب قرار تلد قده چیقاروب سیجاغیده طباعه استف  
 اید رایکن آره لرینه بول طوزشکری سرپوب برامتراجلی  
 قبا قیلده قبا یوب بر مقدار طور د قده تناول بیور یلد یا خود  
 یمورطه یه بولا مقسزین قرار تلسه دها حقیف ولور آرینه  
 دوکلهشندق و یا استفده سرپر نفیس ولور

یا عنسر قطائف طریق طبعی صحن ایچنه یتسی قطائفی د بزوب  
 اوزرنده برایکی فنجان سوت و بر مقدار شکر و بر مقدار قیماق  
 و ینه فطائف و ینه بوا موله رعایتله تمام اولد قده سوتی  
 از کلدیسه برایکی فنجان دها قیوب قور اوزرنده بر مقدار قینایه  
 عمان قیماغی اریمکسزین اشندن ایند بزوب بر مقدار صوغوتد  
 اوزرنده ینه طوزشکری کوب تناول بیور یلد

بر طرفی قرار دقه آتشدن ایندیروب مخرفا بر محله وضع ایدوب  
 یواش یواش کورکی کبی یاغنی سوزولد کده اوزرینه قوامیلجه  
 شکر قونیلوب قوراوستنده بر اذخنی پشد کده ایندیروب  
 بر مقدار صوغود قده تناول بیوریلده  
 یااض قطائف طور طبعی غایت اینجه دوککش خاصر قطنفندن مقدار  
 وافی تپسی یه یا یوب اریمش رغن سادین اوزرینه چیقمه قیوب  
 نار حقیقه آهسته پیشوروب یاغنی کدی کبی سوزه لکه آقه  
 چق یاغنی قالمیه بعده قوامیلجه نبات شکری و یاخود پیز شکری  
 و یا اعلا کله شکری وضع ایدوب بر مقدار دخی آتشد سکنسکر  
 ایندیروب تناول بیوریلده  
 قیماقی قطائف طریق طبعی مقدار وافی اینجه قطنفندن تدارن ایدوب  
 یکی تپسی بی اصول اوزره یاغلیوب قطنانی اینجه رله یا یوب کیستکده  
 طرفینی قرار دقه یاغنی سوزوب یاخود سیماق صوابله  
 یقیا یوب برینک اوزرینه قیماغی دوشوب بعده دیکرینی  
 دخی اوزرینه وضع ایتد کدنسکره دیکر قطنانلر کبی قوامیلجه شکر  
 حاشیلوب طئوسنی بجد کده تناول بیوریلده  
 نوع دیکر اینجه قطنانی تپسی یه دوشرا یکن نصف اولد قده یوزدرهم  
 مقدار ی قیماغی الی درهم مقداری برنج اونی ایله بوغوروب  
 یا ایلتش قطنانک اوزرینه دوشیوب نصفاً خزیندخی اوزرینه  
 اورتوب اصول اوزره طرفینی قرار دقه طائوسنی حاشیلوب  
 تناول بیوریلده

عادی خیار تریشینی طریق مطلوب  
 المقدار خیار ی بعد التظهر بر پی  
 و یاخود بر قانوسرا چند استند  
 ایدوب اوزرینه جقوب بر قانوسرا  
 زیاد و یاخود عادتاً طوزنوسرا  
 قیوب اوزرینه تخمه ودها آتشد  
 بر ارضه اش قیوب طوره اوج درف  
 کون یک کده اوزرینک قیماغی  
 اقلربا سوله رعایت اولنه اگر  
 اوغلا ایسه چور دراکشید کده  
 تناول بیوریلده بعضیلر کماج بشر  
 کوننده بر کوه صا و بر در د هیلانک  
 و نورد  
 مهله

بیاغی و زرینه چیتغیه بومطبوخه ماشلیوب کورک اولسی مراد  
 اولنورایسه ایبله ترک اولنه یومشاق مراد اولنورایسه دوعقب  
 بوغوسی چیتغه دن اورتوله حین طبخده آتشک اورته سنه  
 برطوغله و یا تیمورساج پاره سی قونیده چونکه دامما حرارتک  
 هجومی فبجه اورته سنه دریاخود بواجه قطایفی قالیق ایلیکی  
 بوکوب چورک کی اوج بش دانه یانگود بزه لر اوصول وزره  
 پشد کده قوامیجه بول شکر ماشلیوب صوغوق تناول اولنه  
 پک تحفا و نور

قطیفه کنبه دخی دیر لر عربستانده مشهور در طرز طبخی مقدار طوف  
 اینجه دوکلش قطایفی برنج و یا تپسی ایچنه قیوب مقدار وانی  
 رغن ساده ایله قور اوستنده ال ایله پاره پاره ایده رک بر مقدار  
 پشد کده او زرینه اکل شایان اوله جق قدر غسل و یا شکر  
 قیوب بر مقدار دخی قاشق ایله قارشدی ره رق بویله پشیکده  
 طباق و یا لنگره شرابه پلاوی شکلنده وضع ایله تناول بیوریله  
 ایچنه شام فستی قونلسه ده اعلوا و نور

سرای تل قطاننی اصول طبخی اینجه مخصوصیه دوکلش قطاننی  
 تپسی به دو شیوب او زرینه چیتغیه یا نمش رغن ساده قیوب  
 ایکی طرفی کرکی کبی قرار دقه یا غنی سوزوب بعده سیجا  
 صوابله باغی کیدنجه یقایوب او زرینه قوامیجه شکر دکوب  
 بر مقدار دخی قور اوستنده قیناته لر ایندیروب صوغوقده  
 تناول بیوریله یاخود تپسی به قطایفی اینجه رک دو شیوب

تا که بر برینه غایت مزج اوله بعده النمش دقیق خاصی زر از زر  
قیوب حمیر کبی اولد قده اسلوب سابق وزره غرابیه لیا پو بطخ  
اوله بودر لوسنک دهالطیف وله جنی بدیدر

نوع دیگر نصف قیه رغن ساده بی تخیره ایچنده قورا وستنده  
اریدوب ایکی یوزالی در عهدن زیاده جه النمش دقیق خاصی  
اوزرینه قویه رق قارشیدر یوب پشد کد نکوه سوغو  
کجه ایله کرکی کبی چالقیوب کو پر دکده رقیه کله شکر بی برعد  
جوز بوا ایله ایچنه سختی ایدوب بوممولک ایچنه هسته قیوب  
قارشیدیره لر حمیر قوامنه کله اکر طاعیده جق کبی اولوب  
بر مقدار شکر قالور ایسه مانع دکل ترک اولنه اشبو حمیری  
مطلوب المقدار قور صلیا یوب یا غلنش تپسی وزرینه دیزوب  
فرو نه صانه جزئی طوره بشمه سنک علامتی اولدر که اوستی  
شکره اولور چونکه ذاتی بشکن اولدیندن دهان زیاد  
یا نمه سی محتملدر برسنه طور سه بوزما ز لانظیر اولور

عادی تر قطایف طریق طبعی ایچنه مخصوصیه دو کلش تن قطایف  
الوب رغن ساده ایله یا غلنش تپسی وزرینه نظا ایله یا یوب  
الته بر مقدار دخی یا نمش رغن ساده سو قوشدیر یوب  
صاج ایاق ایله قورا وستنده بر طریقی قرار دده اوزرینه  
پو جک تخیره قباغنی قبا یوب اصول ایله یا غنی سوزوب  
چویر دیکده بینه طرف دیکری دخی قزار تیله بعده شکر  
یا غسل ایچنه بر مقدار سو قیوب قینا د قده کو بکنی الوب

حیار تر میشی طریق معذوفی  
حیار لاکو بکنیدن تدارک  
ایدوب برقی ویا خود قانوس  
ایچنه جلیجه رازبانده قیوب  
اوزرینه حیار زری استغ  
وینه اوزرینه رازبانده اوسته  
جیقجه طوزنی سو قیوب اوستی  
بر اغز ماش ایله باسدیر یوب  
بر قاج کون کونشده نلور د قده  
سرین محله قیوب بر قاج کون  
انده نلور د قده اکلده تباسته  
اولور  
مسله

سوکریه صفت طبعی قرق عدد یمورطه نک یا لکزاقنی بر قابه  
جمع ایدوب بش او ن سپر که تلنی بریره با غلیوب فرجه کبی  
اولد قده انک ایله اولاقی چالقیوب کو پر دکده کو پکنی  
دیگر قابه اله لر بو امولا وزره هجاق قالمیوب بتون کو پک اوله  
بعده یوز درهم مقداری پرغ او ننی تدریجده قاتوب ینه  
وافر جالقه اندن صکره یکی قیه سوتی تجره ده قینا توب  
اول اشاده اشبو معمولی بر قاشق ایله تک تک ایجنه براغه لر  
بر مقدار طور د قده ال کفکیری ایله چیقاروب تو املیجه قینار  
شکره اتوب ینه کفکیر ایله چیقاره لر هله سوت ایچنده تک تک  
بشور لسه ده ا یوا ولور پک نازک برطعامدر

غزایه طرز طبعی بر قیه عسلی نیم فغان صوایله اشده اریدوب  
کو پکنی لد قده بر قیه اریدلش رض ساد ایله قارشیدوب  
قبولایتدیکی قدر دقیق خاص ایله یوغوروب مطلوب المقدار  
یوا رلیوب یا غلنش تپسی اوزرینه دیزوب فرونده بشور یله  
اگر بیاض و لمسی را ایسه اوزرینه کاغذ اورتیلوب او بیله  
فرونده صالنه عسل مقامنه شکر قونیده حق ایسه شکر  
ایجه دو کو بار یمنش یاغ ایله قارنشدیروب بعله  
یوغور یله کوزل اولور

نوع دیگر یوز درهم مقداری اریدیلوب فقر داغی المنش  
قورق یاغنی بر قاب ایچنده ال ایله چالقیوب روانی یاغنی  
کبی کو پر دکده یوز درهم شکر و با عسل قیوب ینه قارشیدوب لر

## تاول بیوریلہ

ترتیب دیگر طریقی انفاً ذکر اولند یعنی وجهله یارم قیه رغن سادیه  
 اوغوشد بروب کوپرد کده التی عددیمورطه قیروب چالقدقه  
 بروقیه عسلی یاخود بشکری زارقیوب تکرار چالقدقه بروقیه  
 مقداری ایرمکی دخی آهسته یدبره لر نغمه تجبرکی اوله اگر ایرمک  
 زیاده کلورایسه بر مقداری ترک اولنه حاصل بر کارلی یاغلمش  
 تبسی وزرینه دوکلد کده کنزی کندینه یایبله بعده فرونه  
 صالوب قرار دقه الی درهم مقداری عسلی طاتسزجه شربت  
 ایدوب ایلیج اولد یعنی حالدہ تپسی پی چیقاروب وزرینه  
 اشبوشربت دوکلد کده تکرار فرونه صالوب صوینی جکد کده  
 چیقاروب بعدالقطع شکر اکیلوب اکل اولنه

قادین کو بی روم ایلینک بعض نوا حیسنده قاضی بوغان دیر لر  
 طریق طبعی یارم قیه مقداری رغن سادیه بر تخره ایچنده  
 ایدوب ایکی قیه مقداری دقیق حاصی وزرینه دوکلد رک  
 قاریشید بروب بر مقدار قاورلد قده آتشدن ایندیروب  
 طورلمش کولی موویک ازطوز ایله یوغوروب غزایسه  
 یواریوب واورته سنی باصدیره رق یاغلمش تپسی وزرینه  
 هوار دیره لر یاخود بتونجه تپسی یه یایوب بقلوا شکلنده  
 کسوب فرونده ایوجه قرار دقه وزرینه کسک شکر و عسل  
 حاضریدوب تپسی سیجا قیکن ویاخورد قورا ویتنده ماشلیوب  
 اکل بیوریله طبعی آسان برطعامدر



۶۲

پرخ بقلوه سی روم ایلنده فله وپازار جوق جوانبده مشهور در  
 طریق طبخی بر اولچو اریمش وکویکی المشر عمل و برا اولچو  
 اریمش رغن ساره و برا اولچو صو و برا اولچو طور و قلبجه پرخ  
 اونی و بزفتمان طور لمش کسکینه کولی صوجلده سنی بر نخوره به  
 وضع برله آتش و سنده کفجه ایله قاریشدیره رق تمام حلوا کبی  
 قیوا ولد قده بر تپسی ایچنه کفجه ایله بایوب فرونده طنج اولنه  
 ایوجه قزار دقده چیتاروب بقلوا شکلنده کسوبا و زرنیه  
 شکر اکوب تناول بیوریده عمل بولنماز ایسه قوامیلجه شکر  
 استعمال اولنه

روانی صنعت طبخی بام قیه اعلا رغن ساده بی برکن ایچنه قیوب  
 ال آیه سی ایله و افرا زیده آوج سیجاغیده یوشایوب  
 کوپک کبی بیاض اولد قده اون ایکی قدر بمورطه قیروب  
 برابر چالقد قده آهسته یارم قیه شکر دیدیره رک  
 قاریشد بر رایکن اوج یوز درهم مقداری ایرسی دخی علاوه  
 ایدوب الشدیره لر بعده برکناری تپسی بی یاغلیوب بوشکوی  
 اوزرنه دوکوب فرونه صالند قده یوز درهم شکری  
 ایکی ایکی چق قیه مقداری صوایله طاتسزجه شربت یا پوب  
 ایلیقی ولدینی حالدده حاضر ایدوب تمام فرونده قزار دقده  
 بوشربتدن کفجه ایله بر زینی کزدیره لر فرونه صالوب  
 جکد کده ینه بواصوله رعایت ایدرک تمام شربت  
 بتدکده چیتاروب بقلوا شکلنده کسوبا شکر اکلد کده

تناول

ایچند ایکی اوج یهورطه اتی و قیمنی دخی قیوب آهسته حل  
اولدقده یوقفه لرد ارسنه وضع اولنه بودخی نمکدردها  
چاره لری واریسه ده قولایی بونلردر

مصنع قیمو بولماسی ینه اصول سابق اوزره یوقفه لری ترتیب  
ایدوب قیمو بولماز ایسه مقدار وانی بیاض بوکرجه یل  
صوایده قینادوب یوشادقده صوینی سوزوب برنجره ایچند  
کچجه ایله کرکی زوب قیل لکدن ویا کف کبردن کچوره لر  
بعده بر مقدار سوت ایله نخره ایچنده صوینی چکجه قینا تو  
و برایکی یهورطه ایله کرکی کبی یوغریلوب وضع اولنه  
یا خود سوت ایله پرنجی کرکی کبی بشوروب حل اولدقده  
یهورطه اتی اضافه سیله یوغریلوب قونیده یا خود  
طوز سز لور پیزی ویا صوده طوزی انمش چار پیزی  
بر مقدار شکر ایله کرکی کبی یوغریلوب وضع اولنه جمله  
مکدر واقع الحال ین اکلده قیغه شبیه اولور

قاون بقلوه سی طریق باغلنمش تپسی اوزرینه ایجه اچلش بقلوه  
یوقفه لردن ارسنه رغن ساده سرپه رک اون بش کبری  
قدریوقفه یا یوب اوزرینه طتلوقاونی قاشق ایله ازوب بتون  
اوزلنجه نظا ایله قیوب ینه اوزرینه بریوقفه سروب و رغن  
سرپه لر فزونده طیح اولدقده سیچاق ایکن اوزرینه بولجه  
شکر اکوب تناون بوریلده قاونک اوزرینه یوقفه قونلده  
اولور لذت خوش برطعام اولور

٦٠

ساده سرپوب اون یوفقه اولدقده دوکلمش فندق و یا فصدق  
 و یا خود بادم سرپوب ینه اون بش اولدقده رغن بکرمی اولدقده  
 مذکور لک برندن سرپه رک یوفقه اینجه ایسه الی التمش طوبقه ایسه  
 او توز بش قرق اولدقده بقلوه شکلنده کسوب اوزرینه یا نمش  
 سیچاق رغن سادی کفجه ایله حاشلیوب فرونده بنماک  
 هنگامنده ایکن تبسی مقدار بنجه شکر و یا عسلی ایکی اوج فنجان  
 صوایزه کسدروب قوا سیلجه اولنجه قینا. وب حاضر ایدیه لر  
 تمام بقلوه فرونده قراروب جقار لدقده مذکور شکر و یا عسلی  
 ینه کفجه ایله آهسته اوزرینه کوزیره لر بعده طباق لره تنظیمه  
 وضع برله اوزرینه اینجه طوز شکر ی کسوب  
 تناول بیوریده

قیمق بقلوا سی صوز طنجی ذکر اولنان بقلوه مثللو یوفقه لر تنظیم  
 اولدقده اده لرینه رغنندن ماعدا برشی قوم یوب یوفقه لرک  
 نصفی اولدقده قیمق پاره لرینک التنه و او مستنه یورطه آفتی  
 طاوق بیکمیده و یا خود قاشق ترسیله سوره رک وضع اولنه  
 ینه مذکور اصول اوزره طنج و حرکت اولنه چونکه قیمق بشمک  
 هنگامنده ارسمک احتمالی اولدیفندن یورطه استمالی لازم کلور  
 یا خود یوفقه نک نصفی برتپسیده نصف دیکرینی بشقه تپسیده  
 کسمه دن بشوروب طتلوسی قونلدقده ریسنک اوزرینه  
 قیمق دیزوب دیکرینی دخی اوزرینه اصول ایله قیایه لر بعده  
 بورک کبی کسوب طباق لره وضع ولنه یا خود بر مقدار سوت

مقدار وافی دقیق خاصی یا نمش رغن ساده و طوز ایله یوغوریه  
 پنه قرغن یا غده قرار ته لر کورک اولور اکر ایچنه طتلو  
 اولنجه شکر قونلسه دهانفیس اولور یهورطه لی لوقم  
 طریق مقدار وافی دقیق خاصی طوز ساده یهورطه ایله  
 حیلجه یوغوروب قرغن یا غده قرار ته لر بعض کره بولوقم  
 حمیرینی قلم غلظتند یاپوب حاجی لوقمی کبی کسوب صوغوق عاشورا  
 و کجلی و سوت و ساژ طتلولر اوزرینه وضع ایدر لر  
 و رتیقه بودخی لوقم نوعند ندر طریق یوز درهم مقدار  
 رغن ساده بی تجره ده یا قوب یارم قیه انمش دقیق صافی  
 بواش یواش اوزرینه دوکوب حلوا میانه سی کبی قاوریلدق  
 یوز درهم مقداری صوقوب قارشدیره لر حمیر کبی اولدقده  
 ایندیروب صوغونجه مکت دنسکره اون قدر یهور  
 اضافه سیله یوغریلوب لقه حمیری کبی اوله بعد  
 برتپسی بی یا غلیوب بومعولی لقه دگر کبی دانه دانه وضع  
 برله پارمقی ایله اورته لرینی چقور ایده لر فزونده طبخ  
 اولدقده اورته سنه وشنه طتلوسی ویا دیکر طتلو ویا خود  
 پیزویا قیمه وضعله تناول بیوریده  
 الشی فضل حمیردن معمول سیجاق طتلو نوعند ن اولان  
 اطعمه بیاننده در  
 عادئ یقلوا صنعت طبخنی بشخی فصلده ذکر اولنان ایچنه بورک  
 کبی یوقفه لرا چوب تپسی یا غلند قده بش یوقفه ده رغن

هند با صلطه سی طریق مقدار  
 وافی تازه هند با پیدا ایدوب  
 بیواق بیواق آبروب یاره لکده  
 بعد انظیر طوز سر یوب  
 اولدر یکسزین لیمون و زنج  
 زیت ایله تناول بیوریده یا خود  
 طوز سرید کده ایوجسه  
 اوغوشدیروب بعد لیمون  
 و رغن زیت کزدر ایله بودخی  
 کوزلدر یا خود عادتاها شلیو  
 اندن فکوره مذکور اجزاسر  
 وضع اولور عده هر دولوسی  
 نفیدر کن اولکینک  
 خاصیتی زیاده در در لور  
 ملا

تاتار بورکی عادتاً دقیق خاصدن طوز ایله سادجه حمیر یوغور  
 و اچوب شطرنج واری کسدکده ایچنه بر مقدار قاوریشتر  
 قیمة قویه رق نسخه کبی بوکله بعده بر بوجک تخره ایچنده  
 صوقینا دوب ایچنه آته لر تمام پشدکده دلکی کفکیردن  
 سوزوب برلنکره وضع برله اوزرینه یا نمش رغن ساده  
 حاشلیوب اعلا طوره یوغور دی دخی دوکیله و سیاه  
 بو بر دخی اکیله اکثری خانه لره پشور لر نفیس اولور  
 اگر حمیرینه یورطه قرلسه ده اعلا اوله جنی بیدر سیدر  
 بو یوقه یاره لری بوجک کسلوب ایچنه دره اوق  
 و سعد نوسلی پیز قونیلور ایسه یوغور تسرتناول اولنه  
 بوکا دخی پرو هی دیر

عادی لوقه طریق طبیی مقدار وافی دقیق خاصه بایکی قاشق  
 رغن ساده و بر قاج یورطه اضافه سیله کرکی کبی  
 یوغور یلوب لوقه شککنده یا پلدقده یا غده قزارته لر  
 نوع دیگر تخره یه مقدار وافی صوقیوب قینامغه باشلدقده  
 دقیق خاص قویه رق قوامه کلنجه قایشدیره لر بعده ایندیرو  
 بر قاج قاشق یوغورت و طوز و اوج بش یورطه ایله بر مقدار  
 اون سربه رک لوقه حمیری اولنجه ایوجه یوغور و بر  
 بر قاج ساعت ترک ایدن صکره حمیر تحته سنده مطلوب  
 اولان شکله قوندقده بول یا غده قزارته لر قبارر  
 و جیلی وقت طیانونب هر در لوتناول و لنور نوع آخر

بعده اللربنی رغن ساده یه بولا شدیروب بر قاج دفعه بواصول  
ایله ده یوغوریلدقدنصکره جوز کچی قطع ایدوب آهسته  
آهسته اوقلاوه ایله التنه جزئی نشسته قویه رق اچیلده  
تمام اینجلاکده تپسی بی یا غلیوب اوزرینه بشن یوفقه قونلاقد  
رغن سربوب هر بشده بواصوله رعایت اولنه رق نصفی  
اولدقده عادتاً مطلوب اولان ایچی وضع برله ینه اوزرینه  
یوفقه لر قونیده رق کیلنده اوزرینی درت بلوک کسوب  
ینه بر مقدار رغن ساده حاشلنه بعده فرونده طبع اولنه لکن  
حمیر اچیلق ایچون تجر به یه محتاجدر بعض حمیره یوغوریلور ایکن  
الربنی رغن زیت ایله ترغین اولنمق لازم کور  
ورغن سربلاکده آزر سیه زیر یاغی چوق اولور ایسه  
سوزمکه محتاج اولور  
فنجان بورکی طریق آفاذ کرا اولنان یوفقه لر اچیلدقده  
اوج درت قانتی حمیر تحته سنه وضع واوبک اوبک ایچ  
قیوب ینه اوزرینه یوفقه لر ایله اورتلاکده اوزرینه  
فنجان ویا طرف ایله باصوب قطع ایله لر بعده تا به ده  
قرغن یاغ ایچنه اته رق وابه بی سالایه رق قزار تیله  
ویا خود تپسی ایچنه دیزیلوب اوزرینه یاغ حاشلنوب  
فرونده طبع اولندقدنصکره طیاغه دیزوب تناول بیوریله  
بوايچه یوفقه اصولی سلکده به محتاجدر ویا خود استادرن  
کورملک لازمدر

با وغان ترشیتی طریقی مقدار اولی  
اوشغور ادرخان تدارک ایدوب  
سایلرین کسوب در در یاره  
ایدردک ایوبمه حاشیلوب برست  
ایچده استغ برله اوزرینه  
تخته وواخرجه طاش ایله بشن  
اون ساعت زک اولنه که آبی  
صولری پیچده بعده بومقدار کور  
ومقد نوس ایچمه طوغرا یوب  
دخی ایچشر پاره ایدوب اشبر  
یادخان تدارک اوزرینه طویلده رور  
ینه کور فسلنا اوزوغمه مابلرله  
صاروب برسرلی قانونوس ایچده  
استغاید و با اوزرینه پیچده  
سرکه قونیلده سده اوستی بر اغرم  
طاش ایله باصوب رروب یومی کور  
مرورنده تناول بیوریله غایت  
اشناه کنور بی ترشیتی اولور  
سپه

طوغرایوب جزئی طوز ایله برایکی طاشم قینا توب سویخی  
سوزد کده برایکی قاشق یاغ ایله تکرار تا به ده سویی کید بجه  
پشد کد نضکره ایندیروب بر قاج بمورطه بی چالقوب  
ایچنه ایندخی الشدیرد قده جزئی دخی پشوروب فوق  
وتخته چلش یوققه لردن قونلوب اوزرینه یا نمش رغن  
ساده کزدیروب فرونده یا خود قور اوزرنده طبع اولنه  
ساج اوزرنده دخی پشمسی مکندر

پاچه بورکی طریق طبعی قیون پاچه سندن تدارک ایدوب  
عادتا سووره از کجه پشوروب حاضر ایدله بعد مذکور مو  
بورکی وادیسنده یوققه لری آچوب بر بولجه قابک ایچنه  
رغن ساده قیوب یا ندقده بو یوققه لری ایچنه اتوب برایکی  
قینا دقده آلوب دلکلی کفگیره وضع برله یاغی سوزلد کده  
تپسی اوزرینه یا یوب اره لرینه بجه صوبی سر یوب مقدار وانی  
اولد قده مطبوح پاچه بی پاره لیوب ارفق کوکلر یله برابر وضع  
ایتد نضکره یینه اصول سابق اوزره اوستنی اورتوب فرونده  
ویا خود اوستنه ساج قیایه رق قور ایله طبع اولنه بلنقیس اولور  
ساقز بورکی اره بسنه پاچه قونلسه ده اولور

ایچنه بورک معرفت طبعی اعلا دقیق خاصی له یوب عادتا کوجک  
تپسی ایسه درت بش بمورطه دها بیوکی بو کامقیس در  
مذکور دقیق ایچنه قورلد قده وانی طوز و صولیه یوغور یله  
شول درجه که بچاق ایله کسلد کده کوز کوز اوله

اقتیه ساقزبورکی طریقی مطلوب المقدار دقیق خاص ایوب عادتاً  
 ساده صوابله جمیری یا یوب فطائف همی رندان ده از نیاوه مولند قده  
 کل نمش ساجی ایوجه قز دیروب قبه لو طرفنی جزئی  
 یا غلیوب قاشق ایله معمول جمیری دو که لر قزار مقسزین اول  
 یوفقه بی قالدیروب برینی دخی دو که لر مراد اولندی قی قدر  
 اولد قده مناسب تبسی بی جزئی یا غلیوب بش اون دانه سنی  
 قود قده ایجه قیلوب رقیق صوغان ایله قاپرلمش قیبه دن  
 قیوب ینه اوزرینه معمول یوفقه لر دن دوشیوب واورز  
 یاع کوزیروب فرویده و باخود اوزرینه ساچ قیا یوب  
 التنه و اوستنه آتش دو کیله رک طبع اولنه عجایب چاشنی  
 پیدا ایدر بحر بدر  
 ساج بورکی طریقی عادتاً جمیریوغوروب یوفقه اچد قده  
 ایچنه چیک اوله رق ایجه قیلش و صوغان چنشلش طوز  
 و بولر و دارچین اکلمش قیبه بی ایجه دوشیوب اوزرینه  
 ینه بری یوفقه و بواج قونیله رق یوفقه درت اولد قده  
 اصول و زره اتی کل نمش و قبه طرفی یا غلمش قوزغ  
 ساچ اوزرینه قیوب قزار د قده چور یوب طرف دیکرینی  
 دخی قزار قوب ساچ دن ایندیرد کده تره یا غیله ایوجه  
 یا غلیوب برقیسی اوزرینه قاچ عد مراد اولنور ایسه یا پلوز  
 بریری اوزرینه استف اولنه اعلا اولور  
 صوغان بورکی اصول طبعی اوج بش بش صوغانی خرد وجه

قرنک تره سی صلحه سی  
 طریقی ایچنه لده اولور قرنک  
 تره سی نیر اولسان قورنی  
 لا نیر ایچکوندن جمع ایدوب  
 اعلا رغز زیت و لیون و قوز  
 بر قاب ایچنده قارشید یروب  
 اوزرینه دو که لر پک نفیسر  
 اولوب بوصول اوزره عادتاً  
 بستانی نیشیل تره دن دخی  
 اولور اما قرنک تره سندن  
 ده اعلا اوله جنی بدیدر  
 ملاح



دیحی وضع اول نور و بعض ضیا فترده لطیفه ایچون اول یوقفه لری  
 بر بوجک نخره اورتا سنه بر کبیر بوش طاسی منکاً قپایوب  
 اوزرینه بر منوال محرر وضع ایله پشد کده ایچندن طاسی آلوب  
 بر مناسبتسی یه بر جانلی کو کرجین و یا بیج قیوب اوزرینه طاس  
 کبی مذکور بور ک قپایوب و بر قاج اینجه منفصل ایچون بلور سوزر لوب  
 تمام صره سنده اکلده شروع اولدقده دیوانه حیوان اغاز  
 کونه سسس چیفارد قده باعث ضحک اولور لکن بودر لوسی  
 همان اوان اکلده قریب قپایوب کتوریر لر زیا  
 وقت کجسه بونا لمسی محتملدر  
 تورک بورکی طرز طبعی مقدار وافی دقیق خاص له یوب  
 عادت اوزره اوزلیجه بوغوروب ایکی پاره ایدوب  
 پشور یله جن تپسی مقداری اقل ووه ایله اچد قده یا منشر  
 رغس ساده ایله یا غلیوب جوانب اربعه سندن بوکوب  
 طویلند قده یینه بو اصول اوزره آچوب بوکله التي سکر ذمه  
 اولدقده تپسی بی یا غلیوب اوزرینه وضع وقونیلده جن  
 مطلوب اولان ایچنی دخی مذکور بور کتر مثللو قیوب  
 دیکر پاره حمیری دخی بو اصول اوزره یا پوب اوزرینه  
 یا پیلده و بچاق ایله اون اون بشکر دلوب فرونده و یا خود  
 قور اوزرنده ایکی طرفنی قرارته لر اگر حمیری بوغوریلور کتر  
 یهور طه ده قریلور ابسه ده اکوزل اولور بو بورکه ات  
 اوست بورک دخی دیر لر

ایدوب هر برینی تک تک برتخته اوزرینه سروب و برایکی  
 میورطه بی برمقدارات صوبی و یابیاغی صوایله چالقیوب  
 ال ایله یوققه یه سوروب یکی قات ایتدکده حاضرلنان  
 هر نه در لویج قونیله جوا یسه طولنه طوغری وضع اولنه  
 اولایکی طرفندن بعده ایج قونیلان طرفندن بوکیله مستطیل  
 الشکل اولدقده برتپسی یه وضع و دیگر لرنی دخی بویله ایدوب  
 تمام اولدقده برقاشق رغن ایله قوراوستنده قرار توب  
 و طرف دیگرینی دخی قرار تده تناول بیوریله قولاکوخرج عا  
 و خفیف بر بور کدر

قیاق بورکی صنعت طینی برمناسب تجره قیاغنی یاغلیوب اوزرینه  
 بوغورله هنکامنده ایچنه یاغ و میورطه قونلش حمیردت  
 ایچنه رک اچلش یوققه لردن بش اون عدد دیا یه لر بعده  
 ایچنه قیلش قیون قیبه سنی و بر قاج باش صوغالی ایچنه طوغری بو  
 بر مقدار طوز ایله برتابه ده جزئی قاویردقده ایچنه دارچین  
 و بور و قوغنی چیتش بادم و فسق ا صافه سیله بسبوط یوققه  
 لرد اوزرینه قیوب اوستنی باقی بش اون یوققه ایله دخی  
 اورتوب ودها اوزرینه برمناسب ساج ویا لنگر قیاقو  
 التنه و اوستنه قوردو که رک طبخ اولنه بر نازک بورک  
 اولور یا خود قیبه رینه بر مقدار قوزو و طاقو جگری  
 و برمقدارات صوینده پشمش پلا و علاوه اولنوب سایه  
 و جهیله حرکت اولنه و یا خود ذکر اولنان طاقو بورکیند

بروز باننی مسطه سنی طرفی  
 بر قاج چسروز باننی قیاقو  
 کوله صوقوب برایکی دقیقه  
 طور قده چیتقاروب اوزرینه  
 زار کجا اولار ددرسنی بو یوب  
 اتی ملاش کبی ایچنه تفکیک یوب  
 بر طاعنه وضع برله اوزرینه  
 دره اولی و معدنوس و سرکه  
 قیوب و اوزرینه رغن زیت  
 کوزد یوب تناول بیوریله  
 حله فنا اولار مسله

بعضی در حمیرینی قطایف حمیری کبی صولو یا پوب تپسی و یا ساج اوزرینه  
ال ایله چاپک چاپک اورور لرایمش وارا لقدمه یهورطه صاریسنه  
برعبا پاره سی بولاشدیروب ساجی سلر لرایمش هده تپمور  
ساجه یا پشمار غفلت و لنیمه

سوت بورکی اصول طبعی خالص برقیه سوتنه بش لقی یهورطه  
والی درهم مقداری دقیق خاص ضمیده ایوجه چالقدقه برکارلی  
تپسی به برایکی قاشی رغن ساده سوروب بوممولی وزرینه  
دوکه لر قوراوستنده اوزری نوعا قزارنجه طبع اولنه لطیف  
اولور یا خودالته اوج درت یوققه واره لری ترغین و اوزرینه  
کذلك یوققه وضع اولنور ایسه اولوقت فرونده طبع اولنور  
دها برکتلی و کوزل اولور

طاوق بورکی اصول طبعی برطاوغی بعد التظہیر مقدار کفایه صولیه  
یومشاینجه بشر دکنصکوه تلرینی ایوجه تفتک کبی پاره لیوب  
و برانکی باش صوغانی اینجه طوغراد قده یا غده قایروب مطبوح  
طاوق پاره لرینه قارشدیروب حاضر ایده لر بعده برتپسی  
یا غلیوب اینجه اچلش بش اون یونته وضع و اوزرینه مخلوط طاق  
وینه اوزری بش یوققه ایله اور تیلد کده حاج واری بجاق  
ایله کسلیوب بر مقدار یا نمش رغن خالص جاشلوب فرونده  
طبع و یا خود قیغجلی آتش اوزرینه قیوب و اوستنه ساج  
اورتوب یینه آتش قونلسه ده اولور

قول بورکی طرز طبعی مطلوب المقدار ساجده پشمش یوققه تدارک

ساقز بورکی اصول طبعی یکی آویج دقیقه خاصدن النوب برد بنجه قاب ایچنه الگدن کچوروب وضع اولنه و بریمورطه قریله دهان زیاده مراد ایسه یینه بواصوله رعایت اولنه یعنی یکی آویج دقیقه بریمورطه کھایت ایدر بعده یوغوروب حل اولدقده آزار از صوقیوب بر مقدار طوز ایله آشدیرلر حاصلی لقمه حمیرندن صولوجه اولوب ال ایله شولدرجه چالقیه لرکه آویج ایله قبض اولنوب قالدر لدقده بتون حمیر بر ابر قالقه نچیل لاندن دکدر صکره بر قطائف پیسی سنی کولی اتش اوزرینه ساج ایاق ایله باش اشاعی ترسنه قپایوب ایوجه قزد قده معمول حمیر دن برقبضه الوب تبسینک اوزرینه اوروب قالدیره لر چونکه بر مقدارینی طوتار دیکمکنه یینه بویله ایدوب چاپک چاپک الحاصل پوشر محلی قالموب بر برینه اولانه بر ایکی دقیقه سرورنده قاولوب کندوقالقار کبی اولدقده الوب بر طرفه قویه لر اولدقده تبسییی بر مقدار صاری بالومی ایله سیله لرکه قالقمه سی آسان اولنه اگر بافرساج اولور ایسه دهاقولای اولور آندن صکره بونلری ذکر اولنان یوقمه بورکی کبی ره لرینه طاوق صوبی ویات صوبی ورغن ساده سرپه رک پشورلر یاخود فقط ورغن ساده سرپه رک پشوریلور ایسه اوزرینه کسلش شکر حاشنور بودخی اعلا اولور هله هر نقدر زحمتی چوق ایسه ده لطافت طبعی دهان زیاده رنکار اولنماز

درونده مسطور ساقز بورکی  
یوقمه سی پشوریلان تبسی سنی  
اتشه کلان طرفنی اصول اوزره  
کولمک لازمد راکر بافرساج  
اولور ایسه اوده بویله دراکر  
بویوقمه لری ساقلقن راز اولنور  
ایسه ساجده ازا جوق زیاده  
توقیضا ونه چوق وقت کلاچ  
کی ساقنور حین حاجسته  
قوللا نیلور

منه

صوبور کی طریق طبعی مطلوب المقدار دقیق خاص الہ یوبصو قویہ  
 قبول ایتدی کی قدر بمورطه و بر مقدار طوز ایله یو غوروب  
 اون ایکی یا خود اون درت پاره ایدوب هر برینی وضع اولنه جو  
 تپسی مقدار آجدقه ایکسنی ترک ایدوب باقیسنی بریوجک  
 تجزه ایچنه صو طولدیروب بر مقدار طوز ایله کرکی کبی قینا دقه  
 ممول یوقه لری تک تک پشوروب دلکی کفگیره چیقاروب  
 صوی سوزلدکده تکرار تمیز اصطار ایله قوریلوب اصول ایله  
 بوروشق برینی اچله ر بعده رغن ساره یاقوب حاضر ایدوب  
 تپسی بی بو یاغ ایله یا غلدقه مقدم ترک اولنان چیک یوقه  
 سروب اوزرینه بر قاشق یا نمش یا غدن قویه رقیوقه تک  
 نصف اولدقه قیمه و یا پیز قنی مراد ایسه عادتاً سابق بور کلر کی  
 ایچ یا یوب قویه لری نه اوزرینه باقی یوقه بی بر قاشق یاغ  
 ایله دوشیوب تمام اولدقه اوزرینه ترک اولنان چیک  
 یوقه اشنی قیوب قورا اوزرنده آهسته پشوب التی  
 قزار دقه اصول ایله چوروب طرف دیگر دخی قزار دقه  
 ایندیروب بجا ق ایله کسه رک طباعه استف اولنه پک  
 خفیف بورک اولور یوقه لری سیجاق صودن چیقارلدقه  
 صوی سوزلمک ایچون دلکی کفگیره قونلدقه  
 کفگیره قبه لوطرفه قونلسه دها آسان اولور چونکه  
 طول بنور ایسه اچله سی کوچدر

اینجه چنوب رغن ساده ده قادر و بوقو نیله جوق قیبه ایله قارشیدیر  
 ایسه قیبه دخی تان اولوب او ایله قونلسه ده ااعلا اولور  
 یا خود پینزی مراد اولور ایسه اعلا نازه قشقوال پینزینی  
 رنده دن کچوروب اینجه طوغرا نمش نزه اوتی و بر ایگی  
 یهور طه ایله ایوجه یوغور یلوب قیبه یربنه قونیزوز  
 بودخی یاز کونلر نده پکنا اعلا اولور  
 پوف بورکی طریق طبعی مقدار وافی دقیق خاصی لکدن کچوروق  
 حمیرتخته سنده اولدیغی جالده اورته سنی اچوب بر مقدار  
 اریدلمش رغن ساده و طوز و صوایله قتی جه یوغور یکنز  
 ارالقده النی یا غلیوینه یوغوره اگر چو قجه ایسه ایکی پاره  
 ایدوب او قلاوه ایله قراجه اچلقده اگر مراد اولور  
 ایسه دره اوتی ایله قارشمش پینز و یا خود صوغان ایله  
 قاورلمش قیبه یی بود اثره کبی اچلمش یوفقه نک بر طرفندز  
 بدایله اوبک اوبک بواجی قراجه قیوب یوفقه یی  
 اوزرینه قیبره رق صحن قیاعی و یا خود بشقه آلت  
 ایله نصف بیضی کبی کسه لر جمله سی تمام اولدقده تابه  
 رغن ساده یی یا قوب قرغن ایکن معمول بورکلری دزدز  
 بشر آتوب حار اتشه تابه یی چالقیه رق قزارتقدده  
 ال کفکیری ایله الوب دکلکی بولک کفکیره قیوب یاعنی  
 سوزلنکده طباغه وضع برله سیجاق ایکن تناول بیوریلده مشهور  
 بورکدر اگر حمیرینه بر ایگی یهور طه قرلسه ده ااعلا اولور

مارول منطه سی طریق بر معقد  
 مارولک کوبکلی بی بر قاج پاره ایدوب  
 طباغه وضع اولدقدده بر قاج  
 اچنجه سرکه و یا لیمون و رغن  
 زیت و طوز ایله بو جمله یی  
 ایوجه قارشیدیروب بو جمله یی  
 طوغرا نمش مارولک و زربنه  
 دوکده لر عدیستان طرفده  
 بوسول ایله یا پارلر ایش  
 م

۴۸

طباغه وضع برله اوزرینه لیمون صفلوب تناول بیوریله. اگر  
کند و صوبیله برایکی میورطه چالقیوب عادتاً تریه اولنور ایسه  
دهار عنا اولور یا خودیا لکز معدنوس و صوایله قینایوب  
صوغود قده اوزرینه چیک زیت و لیمون قونیلور ایسه ده نوع  
دیگرا اولوردها حیف اولور دیومشهوردر

بشخی فضل حمیردن معول بورک نوعندن اولان اطمه بیاننده  
یوقه بورکی طریقطنجی دقو خاصدن عادتاً طوزایله حمیر  
یوغوروب قاج یوقه مراد اولنور ایسه تپسی قدر او قلاوه  
ایله اینجه رک اچوب ساچ اوستنده پشور کدند ~~ص~~  
برایکی میورطه چالقیوب و ایچنه طاوق صوی و یا خودات  
هیج بولنماز ایسه برایکی فنجان بیاغی صوقوب حاضر ایده لر  
بعده تپسی بی رغن ساده ایله یا غلیوب اوزرینه بر یوقه  
و حاضر لنان میورطه دن طاوق یلکیله سر پوب  
بر مقدار دخی یا نمش تره یا غی سر په لر بو اصوله رعایت  
اید رک بربری اوستنه ترتیب ایدوب یوقه رک نصفی  
اولد قده قاویرلش قیمه سر پوب ینه اوزرینه باقی قلان  
یوقه بی میورطه و یاع سر په رک تکمیل ایدوب فرونده طبخ  
اولنه و یا خود قور اوزرنده اهسته اهسته پشوب  
القی قرار دقده بر اصول ایله چو پروب طرف دیکری دخی  
قرار دقده ایندیروب و کسوب پاره پاره طبقه استف  
ایله سیجاق ایکن تناول بیوریله اگر بر مقدار صوغانی

وبرقات بالقی و بر مقدار دو کلمش ماستکی نینه بواصول  
 اوزره تکیل اولنجه بعده طوز و بوبر و دارچین قیوب  
 بر مقدار دخی صوایله اهسته اتشه تمام بشد کده  
 طباقله توزیع ولیمون صقوب تناول بیوریله  
 دیکر بالقی پلاکیسی طریق طبعی مقدار کهایه بالقی تدارک  
 ایدوب ایوجه یبقاقد نصکره بر قاج باش صوغانی  
 هوانده دو کوب حل اولنجه ایچنه دارچین یکی بهار لیمون  
 یهورطه طوز و بوبر بوجه یی صوغان ایله ایوجه قارشیدر  
 یبقا نمش بالقلک اوزرینه دو کوب ایکی ساعت مقدار  
 ترک ایدر بعده یبقا نمش معدنوسی طوغرایوب بر قاب  
 ایچنده رغن زیت ایله اتشه اولدیروب اوسته اققنا  
 قدر صوقیوب بر طاشم قیناقد نصکره بالقلری  
 بواجز الایله برابر وضع ایدوب تمام بشد کده طباقله  
 وضع ایله اققنا ایدر ایسه اوزرینه لیمون صقوب  
 تناول بیوریله اعلا اولور

نکه صلفه سی طریق  
 نکه دید کورد کونجر که سی  
 مقدار وافی تدارک ایدوب  
 و قینار صوره ماشیلوب  
 صوغود قده باش  
 طرفندان و قوبرق طرفان  
 طوته رق چکوب بیاض  
 ایچی فصولیه کبیچ قده  
 طوز لیب بر طباغه وضع  
 ایدوب استقوس کی  
 اوزرینه معدنوس  
 و رغن زیت ولیمون  
 مقبلور و یا خود سرد  
 اولنور ایسه توره تور وضع  
 اولنورینه رغن زیت  
 وضعیله تناول بیوریله

استردیه پلاکیسی طریق مقدار وافی استردیه بی اصولیه  
 اچوب قوغندن بعد الاخراج بر قاب ایچنه جمع اولندقد  
 بر تخمه ایچنه بر مقدار زیت یا غنی قیوب قور اوزرینه  
 وضع ایله ایوجه یاند قده اوزرینه طوغرا نمش معدنوس  
 و مذکور استردیه ایچلرینی و بر پارجه دخی صوقیور  
 بر ایکی طاشم یعنی بشاون دقیقه قیناقد ایدر روب



طنا پلاکیسی طریق طبخی طنا اتسک کردن طرفندن تدارک  
ایدوب اوفه رق پاره ایوب بعد التظہیر تجرہ یہ وضع برلہ  
اوزرینہ چیقہ صوقیوب طوزا یلہ قینا دقدہ کوکینی لوب  
پشمکہ قریب اولدقدہ بر مقدار معدنوس قیوب بر ایکی  
طاشم دها قینا دقدہ ایندر مکہ ایکی دیقہ قالہ رقمطوب  
المقدار لیمون صوی قونبلہ ایندر لکدہ طباقره توزیع  
اولنوب صوغودقدہ تناول بیوریلہ

کمال بالغی پلاکیسی طریق ایکی قیہ کمال تدارک ایدوب  
ایچی جیقارلدقدہ اور تہ سندن عرضہ ایکشر پاره ایدوب  
بعد التظہیر طوز لنوب بر ایکی ساعت ترک اولنہ بعدہ یوزدور  
مقداری صوغانی اینخه طوغرا یوب بر تجرہ یہ وضع برلہ ایچنہ  
جوز قدر رغن سادہ و بر فغان زیت یاغی و طوز قیوب  
یا ضجہ بشوروب اوزرینہ مذکور بالقری صرہ سیلہ  
استفایدوب اوزرینہ چیقہ صوایلہ طنج اولنہ اینہسی  
قریب اولدقدہ بر قبضہ معدنوس طوغرا یوب قونبلہ و بر  
ایمون صوی دخی وضعیلہ ایندیریلوب سیجاق ایکن  
تناول بیوریلہ یا خود انفاً ذکر اولنان طنا پلاکیسی کبی  
طنج اولنوب صوغودقدہ اوزرینہ چیک زیت یاغی  
کز دیریلوب تناول بیوریلہ اعلا اولور

یاغسزا سقری پلاکیسی طریق طبخی مقدار وافی اسقری  
تدارک ایدوب بعد التظہیر بر تجرہ نکا ایچنہ بر قات معدنوس

یابش بولماجه بولایوب قرارته لراکله شایان  
 طعامدر یاخود سادجه کورک قرارتوب اکل بیوره لر  
 اولکی تحریرو لنان قرار تلمش کرک بادنجانلری  
 بر مقدار صوابله صحنده قینا توب اوز رینه صارساقلی یوغورت  
 دوکولور ایسه یوغورتلی بادنجان دیر لرا علا اولور  
 چکروطاسی اکثر با چارشولرده ساتر لر طریق قیون ویا قوز  
 چکوندن تدارک ایدوب بعد التظہیر اوفه رق طوغرابوب  
 قانی وصونی کرکی سوزیله بعده بوپاره لری  
 دقیق خاصه بولایوب تابه یا نمش قزغن زیت ایچنه  
 اتوب خاراتشده ایوجه قرار دقده تابه دن کفکیر ایله  
 الوب بر طباعه وضع ایتدکد نضکوه بر قاج صوغان  
 ایله معدنوسی پیاز یا پوب اوز رینه قویه لر  
 کوزل اولور  
 خمسی بانغی طواسی طریق وافرجه خمسی تدارک ایدوب  
 تک تک ایچنه بجاق ایله قارنلری یاروب ایچلرینی  
 ایتلاقدن نضکوه تمیزجه بیقایوب ایچنه قامشر  
 پاره لرینه ویا کوجک کباب شیشدرینه باش طرفلرند  
 کچوروب دقیق خاصه بصدیروب قزغن رغن  
 زیتده خاراتش ایله قزار ته لرتام کوردکده  
 طباعه وضع واوز رینه بول لیمون صقوب تناول  
 بیوره لریک علا اولور

بقلمه هذی صلطه سی  
 اکثر یا بقلمه فلا کتور کورلاکلا  
 بنجوانیچر لر طریق ترتیبی  
 مذکور لردن براجع ایدوب  
 عارنا ماشیوب صوغوت  
 اوز رینه طوز و بوب  
 ومعدنوس و لیمون  
 ویاخود سرکه و رغن زیت  
 قویله رق تناول بیوره لر  
 اکفندق تره توری  
 قویلوب رغن زیت  
 کزدر یلور ایسه دها  
 اعلا اولور ملا

۶۴

قباغه اله رق یاغنی سوزه رك طباعه وضعینه لیمون  
 مقوب تناول بیوره لر پك نفیس ولوراکر بو تکلفن لر  
 اولنمازایسه بالفی دقیق خاصه باتیروب قرغن یاغ ایچنه وضع  
 چوبه رك قزارته لر مشهوری بودر  
 مدیه طواسی طریق مقدار وافی مدیه تدارک ایدوب  
 ایچنی اصولیه اچوب بر قابه جمع ایده لر بعده تابه ایچنده  
 رغن زیتی یا قوب بواچلری تک تک دقیق خاصه باتیروب  
 قرغن یاغده قزارتد قده بر طباق ایچنه وضع برله توزه  
 باتیره رق سیجا ق ایکن تناول بیوریله ده اعلاسی  
 مولوجه فندق تره توری یا پوب اوزرینه بولجه دوکوب  
 تناول بیوریله لذیذ اولور  
 بادنجنا طواسی طریق مقدار وافی طومبلاق بادنجان  
 تدارک ایدوب تکرک تکرک طوغرا یوب  
 طوزلیوب بر ساعت مقداری طور و باجی صوی  
 جیقد قده تابه ایچنده رغن زیتی یا قوب بوبادنجان  
 پاره لرینی ایچنه اتوب ایکی طرفی تمام قزار د قدنصره  
 بر طباعه چیقاروب تناول هنکامنده دوکلش صرماغی  
 سرکه ایده قارشدیروب اوزرینه دوکه لروتناول  
 بیوریله یاخود عادی کمر بادنجانی در درپاره شق  
 ایدوب فقط کوکلرینی کسمیوب بر بردن ایرمه رق  
 بانمش قزغک یاغه اتیله جفی وقده دقیق خاصدن

کوب بچاق ایله کولبا صدی کبی دیلوب شمشیرهاون ایله  
ایوجه پاره لوی قومیه رق دوکوب طوز بو رودارچین لیوب  
برقاج باش صوغان چتوب ترك ایده لر بعده تابه یه رغن  
ساده قیوب تمام یاندقده معمولات پاره لرینی قیوب قرار دقه  
برطباق ایچنه وضع برله تناول بوریله

استقری بالفی طواسی طریق اعمالی مقدار وافی بالق تدارک  
ایدوب ایچنی تمیز لیوب یقیا یوب بر مقدار طوز لیوب ترك  
ایتد کده برقاج باش صوغان صویوب هاونده ایوجه  
دوکوب و بر مقدار یکی بهار و دارچین و قرنفل و طوز  
و بو بر قونیله رق ایوجه قاریشدیروب و ایچنه میورطه  
قروب و لیمون صتوب بولاساج قوامنه کوره لر بعده  
مذکور بالقری بومعوله بولایوب ایکی ساعت مقداری  
توقیفد نص کده تابه ایچنه برینک باشی بر طرفه  
و ایکنجینک او بر طرفه اوله ایوجه استف ایدوب  
اوز رینه مقدمدن یا نمش اولان زیت یاغی دوکوب  
القی قزار دینی کور لاکده تابه یه مخصوص اولان  
تکه دن معمول قیاغنی اوز رینه قیا یوب تابه نک  
یاغنی سوزوب جویر دکده بالقری قیاغک او ز رینه  
الوب استغنی بوز میه رق اصول ایله تابه نک ایچنه  
جویروب قوید قده سوزلمش اولان یاغی اوز رینه  
وضع ایدهلر جانب دیکری قزار دقه ینه اصول اوزر

روسی صلفه طریقی خجاری  
درت پاره طوننه شتایدوب  
و عومنه دخی و فنی اوفق  
طوغز ایوب طونلد قد نص کده  
دککش بر مساق ایله سرکدین  
قارشدیروب اوز رینه  
دوکوب رغن زیت دخی  
کوزریله اکومعدنوس  
بولنوز ایسه اوز رینه  
طوغز انمش قونیله بعده  
سرکدسی و یاغی وضع اولنه  
یاخود قورق صوز و صارسق  
ازلمشی و یاغی قونیلوز ایسه  
قوروق جاغنی اولور بیک  
قولایدن مه

۴۲

چیک پرخ و طوز و بو بر ایله بوغوروب اوزونجه کوفته  
 کبی یا یوب قینار صو ایچنه آتوب ایوجه پشوره لر بعده  
 چیقاروب صوغود قده بر قاج یمورطه چالقیوب  
 بو یا پلش کوفته لری ایوجه بولا یوب قزغنیاغده  
 قزارته لر مشهور برطعامدر

بادنجان بجمری طریق مقدار وافی بادنجان التوب و طولانی  
 یاروب ایچنی چیقار د قده خفیفه طوزلی سوا یله بولایچی  
 بر مقدار قیناته لر بعده حرده صوغان طوغر یوب  
 یاغده کوز لجه قاو یروب ایچنه بر مقدار قاو یروش قیمه  
 و معدنوس و طوز و بو بر و مذکور ایچی دخی وضع برله  
 بوغوروب و بر قاج یمورطه دخی چالقیوب بواجز ایله  
 قاریشدره لر اندنض کره بر تپسی یا غلیوب او بولش  
 بادنجان لک نصفی دیزوب و معمول ایچی دخی بادنجان لک  
 ایچنه قیوب نصف دیکری قیاق کبی وزرینه قیا یوب  
 فرونده طبخ ایتدیر یله یا خود بر مناسب قیاق قیا یوب  
 فوق و تخندن اتش ویره رک پشوره لر کوزل  
 طعام اولور

در دنجی فصل طوائعیرا و لنور تا به طبخ اولنان  
 طعامدر و بولا کیلر بیاننده در ات طوائسی کولبا صدک  
 شکلنده اولور طریو طبخنی قیون اتنک کوکسز  
 بو ط طرفدن تدارک ایدوب بیوک یمورطه قدر

پشوب التي قرار دقه چو پروب طرف دیگرین  
دخی قزار ته لراک قولایین بودر

نوع دیگر طریق مقدار وافی لم تدارک ایدوب بر قاج  
باش صوغان ایله ایوجه ایچنه قیوب کند و مثلی قدر  
پشمش پلا و ایله ها ونده کورکی کبی دو کوب پر بنجی حل  
اولد قده ایچنه اوج بش بمورطه قیروب و معدنوسر  
وطوز ایله حمیر کبی بو غوروب او زربنی اورتوب  
یارم ساعت ترک ایده لر بعده برر قاشق قرغن یاغ  
ایچنه وضع برله قزار ته لر غایت قبارر اک  
اعلاسی بودر

فصولیه مجمری طریق تازه یشیل چالی فصولیه سنی  
بیاغی صوده طوز ایله ایوجه ارکنجه حاشلد قده قیمه  
تخته سنده ایوجه قیوب بر قاب ایچنه وضع برله قیق  
خاص سر پوب یواش یواش طوب اولدن اوغوشیدر  
ارشته کبی اولد قده بمورطه قیروب بر مقدار طوز  
قیوب و قاشق ایله چالقیوب قرغن یاغده برر قاشق  
دو که رک قرار ته لراکراستر لرایسه بمورطه ایله  
بر مقدار دخی قاورولمش قیمه قویه لر اعلا  
بر طعامدر

قادین بودی طریق طبعی مقدار وافی لم تدارک  
ایدوب ایوجه قیوب و صوغان چنوب بر مقدار

جایق طریق بر ایکی خناری  
ایچنه چنوب بر مقدار طوز  
سر پد کده صاور برله بودر  
دیش سر ساعی بر قاب ایچنه  
طوز ایله ایوجه ازوب  
حل اولد قده اعلا زلمش  
طوبره بو غوردی و یاخود  
جناق بو غوردی ایچنه  
مز بوری قیوب ایوجه  
جانقد قده چنشلش  
خنارک او زربنه دو کوب  
وبر قاج پاره بوز ملاوه  
تا اول بو ریله فصل  
سینه ده بک اعلا در  
مشره لوده بر فنجان سرکه  
علاوه ایدر لر واقعده  
طبعی بشقه لشور و فنا  
اولساز مه

٤٠

ایله یا ض قیوب تناول بیوریله  
 معدنوسلی صمه کوفته معدنوس طولمه سی دخی دیرلر  
 اصولی مقدار وافی قیون اتندن تدارک برله کرکی کبی  
 قیه لر بعده بر قاج باش صوغانی دوکوب و صقوب صونی  
 الدقه بوقیمه نک او زرینه قیوب مقدار وافی طوز ایله  
 و بر آوج پرنج پایوغوروب ایجه طوغرانمش معدنوس ایله  
 یواریلوب تیجه ایچنه استفا ایدوب و او زرینه بزاز  
 لیمون صوی قیوب بر مقدار خفیف اتش او زرینه  
 پشد کده تکرار او زرینه ات صوی و یا خوبیاغ  
 صوقیوب قوامیجه بشوره لر اعلا و خفیف  
 برطعام اولور

مجر ایکی نوع اولوب برلینک طریق طبعی صوغانی  
 ایجه چنتوب و معدنوسی دخی پیراق پیراق آبروب  
 طوز ایله بو معدنوسی و صوغانی اوغوشدوره لر  
 بعده ایچنه قاورولش قیمه و اصلنمش فرنجله ایچی  
 و بر قاج همورطه ایله کرکی کبی یوغوروب مجر تابه  
 ایچنده رغن سادهمیاندقه تابه کوز لرینه بومعولی  
 قاشق ایله دوکوب قزرتله لر اگر مجر تابه سی یوق  
 ایسه بیاغی تابه ایچنده ده اولور فقط یاغ قزغن  
 اولوق لازمدر یاخود برصحن ایچنده یاغی یا قوب  
 ایچنه بتون بتون بومذکور می دوکه لر قور اوستانده

طوز و بوبر ایله کرکی کبی قیلد قده یوارلق ایدوب  
 رغن ساده ایچنده قزار ته لر بعده بر قاج صوغانی  
 اینجه تکرک طوعرا بوب ینه کوفته لر قزار دینی یاغده  
 جزئی قاویروب ایچنه طوعرا نمش معدنوس قیوب بر قاج  
 کره دخی قارش د قده بو معمول صوغانی بر صحن ایچنه دوشیوب  
 کوفته لری ایچنه وضع برله اوزرینه ایکی فنجان سرکه  
 و ایکی فنجان صوایله آهسته قورا اوزرنده پشوره لر  
 اعلا اولور

اسفری بالخی شره توری  
 طریق بالخی عاد تاماشیوب  
 قیلدن و باشلر ندن  
 ایرد قده برطبا غنه  
 دوشیوب اوزرینه لیمون  
 و یاسرکه ایله سمول فندق  
 تره توری وزیت یاغی  
 در برله و برزد و ککشر  
 قرمز بوبردنخ  
 اکیله اعلا اولور

تریه لی کوفته اصول طبعی اعلاجه قیون اتدن تدارک  
 ایدوب مقدار وافی صوغان و طوز و بوبر ایله ایوجه  
 قیوب فندق مقداری یوارلیوب ساده جه صوا ایچنده  
 پشوروب صحنه قویه لر بعده بر قاج یهور طه لی قروب  
 مقدار وافی طوز و لیمون صویله چالقیوب اتش  
 اوزرنده قارشدیرر ایکن قیولمغه یوز طوتد قده بشمش  
 اولان کوفته نک صویدن بر قاشق قویه رق الشدیوب  
 مدکور کوفته لرله اوزرینه دوکه لرشه ور در  
 کییونلی کوفته طریق طبعی کرک قیون اتی و کرک صغری  
 هر قغینسندن اولور ایسه طوز و بوبر و صوغان  
 و کییون ایله کرکی کبی قیوب ایچلد کده مراد  
 اولور ایسه تابه ایچنده رغن ایله و یا خود اسقره  
 اوزرنده قزار توب اوزرینه چیک صوغان و معدنوس



۳۸

مثلاً برقیه طنا و قیون قبا اتدن تدارك ایدوب بعد  
 التطهیر قیمه تحته سنه وضع برله اوزرینه طوز و بوبر  
 و معدنوس و مقدار وافی یعنی عادت اوج درت باش صوغان  
 و بر مقدار مثلاً یکریلک فرجمله ایچی قیوب بالطه و یا  
 چفته بچاق ایله کرکی کبی قیلوب معجون کبی حل اولدقه  
 اوزونجه یوارلیوب تابه ایچنده رغن ساده ایله قرارته لر  
 مطلوب ایسه صوغانی ایجه تکرلک طوغرایوب و طوغرا  
 معدنوس و طوز ایله اوغوشدیروب اوزرینه پیاز  
 قونلنه اعلا اولور یا خود بومعول قیمه یی پاچه کموکلرینه  
 ماروب قزار دلسه دهاتخف اولور  
 سوسز کوفته صنعت طبعی ایجه قیلش قورجق قیون  
 قیمه سنی طوز و بوبر و دارچین و بر مقدار صوغان  
 سویله یوغوروب یوارلق ایده لر بعده برنجونه  
 ایچنه برطاس وضع ایله دروننه برز صو و برز  
 رغن ساده قیوب و اول طاسک اطرافنه بومعول  
 کوفته لری یرلشدیروب تجره نک قباغنی  
 قیادقدن صکره بوغوسی چیتماق ایچون خیرلیوب  
 حقیفا تشده برایکی ساعت پشوره اگر حمیرلنمز  
 ایسه قیاغک اطرافنه یا ش صطار صارلسه ده  
 مکندر اعلا و حقیفا اولور  
 معدنوسلی کوفته طریق مقدار وافی لم تدارك ایدوب

طوز

بوکلا اور سان کبابی دخی  
بیرلر  
ملا

وانته بر قاج قاب دیزوب حاصلی یاغ و صوننی ضایع ایتمه لر  
پشمکه بقلشد قده اوزرندن کاغذ لری لوب جاپلث  
چویره لر تمام قزارد قده صرفدن بر تپسی و زرینه سلکه لر  
طبیعی و کیلور دارچین کوب تناول بیوره لر

طاوق یخنسی طیرقی برعد طاوق و برقیه سمیز قیوجق  
اتی تدارک و لثوب بعد التظہیر یکی پاره ایدوب لحم ایله  
ایکینسی بردن برنجریه وضع و اوزری اور تلنجده س قود قده  
قیناد قده اصول اوزره کچوکنی لوب تمام طاوق پشمکه  
قریب اولد قده تجریمی ایندیروب صوغود قده اوسته  
کلان یاغنی لوب برتابه یه قویه لر و برقیه صوغانی  
ایجه طوغر ایوب بر مقدار طوز ایله بویاغده قار قده  
صوغانلری چیقاروب طاوغنی اول یاغده قزارته لر  
اکر یاغ و فایتمز ایسه بر مقدار رغن ساده علاوه  
اولنه صکره صوده اصلانمش و قبوغنی چقش خود دن  
یارد قیه مقداری و برفنخان سرکه ایله ایکینسی برنجریه  
قیوب و مقدم طبخ اولنان صوننی دخی اوسته وضع ایله  
آهسته آهسته طبخ اولنه اکر ترید مراد اولنور ایسه  
اصول اوزره ترتیب ایدوب اوزرینه لجرری قویه لر  
اعلا اولور مقدم برابر حاشلنان ات دخی حاشله  
تعبیر اولنان سوکیش اولور  
کوفته لر اشوعای بیان اولور کباب کوفته طریق طبخنی

باقی بیورطه سی نره نودی  
طریق مقدار وافی بقیورطه  
تدارک ایدوب ملا هاونده  
دقا اولد قده بر قاج طله  
رغن زیت و لیون سویل  
قیوبینه دقا اولنه بواصول  
اوزره ناکه بوغورت کبی  
بیاض اولوب قومه کلارکنه  
لبا قلده وضع و اوزرینه  
فندق دیزوب تناول  
بیریلر  
ملا

ایسه چیک زیت یاغی قولسه فنا اولماز هله لیموز  
صقیلور اھمال اولمیه

قیور یانی طریق برنجه ویا چایرده برتوخه قیونک بولی  
مقداری برقیو قازوب ایچنه کیتلواتش بقیه لر برایی  
ساعتدن تجاوز یانوب تمام قیوقزد قدر برتوخه قیونی  
بعد التطهیر طوز و بوبر لیوب آرد بجاقلرینک نجکلرندن  
برقویجه جوغنه کچوروب حاضر ایدله لر بعد قیونک  
آشتی برطرز و تقرب ایله چیقاروب حالی قالد قدسطهور  
قیونی ایچنه آصوب قیونک اغزنی برساچ ویا قیغان طشا  
وبادیکرتیسی ایله پرکشدیروب واطرافنی چامور ایله سواتو  
درت پش ساعت ترک ایدله لر اکراوزرینه  
مقدم چیقاریلان آتشدن وضع اولنور ایسه دهاجه  
تر پش مشهور در

پریان تعیر اولنور طشدر لده مشهور در طریق بتوخه  
قیونی تطهیر ایدوب طوز و بوبر و صوغان صویله  
اوغوشدر دقدضکره براوزونجه صرغه کچوروب  
واوزرینه کاغذ لرماره لر بعد اکر ممکن ایسه بر محله  
اصاچوغنی یغوب یا قه لر و بر آدم آتشدن اوزاق  
اوله رف قیونک طولنجه ایکی عد دچتال اودون پاره لر ی  
دیکوب قیونک مناقیلش و لا صرغنی باش و اشاغنی  
طرفندن مذکور چتالده ایلشدیروب آهسته چوپرینر

اراقده چوپره رك اوج درت ساعت پشدكده اوزرينه  
 طوما ترصوبيله بياعنى صوباخود فقط صوقوب ايوجه  
 پشدكده لم مذكوري تجره دن چيقاروب باقى قلان صوبي  
 پك اريسره برزدخى علاوه و اوزرينه برقيه مقدارى  
 دودك مقارنه سنك خاصندن قيوب صوبي قرارالنجه  
 قينا يه تمام پشدكده بر بيوك لنگرايچنه وضع برله اوزرينه  
 اينجه رنده لشم پيرسروپ و اورا سنه مطبوح اتى دخى  
 قيوب تناول بيوره لر  
 ياغسز باقى بخيمسى طريقي برقيه مرجان بالغنى تدارك  
 برله تظهير ايدوب بر مقدار طوزليه لر بعده برچيق قيه  
 صوابيله اوج درت باش صوغانك قبوغنى صيوب  
 در د رپاره ايدر ك و بش التى باش صرماغى دخى ديش  
 قبوغنى صيوب بر تجره يه وضع ايله قينا دوب كوكى كى  
 پشوب يارم قيه مقدارى صوقالده اينچدن صوغانك  
 و صرماغلورى بعد الاخراج صوغانلرى اتوب انجق  
 صرماغى صقوب لعافى چقد قده مذكور صوبه قارشديره  
 ديكر بر قاج باش صوغانى اينجه طوغرايوب و طوغرايوش  
 معدنوس و براز طوز ايله كوكى كى اوغوشد يروب  
 مطهور بالقر ك اينجه طوله كى طولديره لواند نصكره  
 مقدم حاضر لنان معمول صوبى اوزرينه دوكوب  
 بر قاب اينچنده قوا اينجه پشوره لر حين اكده استنور

قيا بالى تزه توري طريقي  
 مقدار كايه قيا بالى تدارك  
 اولوب بعد التظهير عادت  
 حاشيوب قيقارونى يردنك  
 برطباغه ديزوب و زرينه  
 صرماق تزه توري و زرينه  
 علاوه اولور كى صرماق  
 تزه تورينك طريقي بركايش  
 صرماغى ديش ديش  
 صيوب طاش هاوند  
 اغاخ ال ايله كوكى كى دوكوب  
 جسمى قالماد قده اينجه بر قاج  
 طله زيت و بر قاج طله ليون  
 و ياسر كه و بر پارچه قور  
 فرنجيله اينچله دوكوب  
 اوج بش دفعه بوا صوله  
 رعايت ايدوب يغورت  
 قوامنه كنجده زيت و سر كه  
 و يا ليون قويه لرا علاوه اولور  
 بو تزه تورا سفناخ كوك  
 اوزرينه قونسه ده  
 پك يا قشور  
 ملاح

۳۴

قبائتدن الوب اوزونجه طولنه طوغرابوب بعد  
الظهير بربرينه قونبجه ايبك وياقناب ايله بغليوب جسم  
واحدكبي اولدقه اون بش قدر محلندن بچاق ايله دلون  
صوبلش صرمساق ديشلريني صوقه لر بعده قباغني ايلله  
قپانور برتخره ايچنه يوز درهم مقداري ساده ياغ ايله  
وضع برله قباغني قپايوب خفيف اتشه اوج ساعت مقدار  
قنايه ابغني يارم ساعت ده برکوه حاصل اوج ساعتده درت  
بش ~~ص~~ مذكور لمحي چوپيرمك لازمدر اندنصكره مقدار  
كفايه پتاتر تعبير اولنان برنوع يرالماسني الوب قبوغني  
صوبوب مذكور تخره ايچنه برقيه مقدار كطوماترك  
صقلش صوبيله و بر مقدار بياغني صوقيو ب اغزيني  
قپايوب كر كي كبي پشد كده صخلره تقسيم اولنه پك  
لطيف اولور بين الافرنج مشهور طعامدر پتاتر  
طوغران دقه ياغده قزار ديلوب قونلسه  
دهار عنا اولور

استوفاتو قوم مقرونيا طريقه صغرا تنك بود طرفند  
يك پاره ايكي قيه لك كسد يروب اوزري اور تلنجه سرکه  
ايچنده يکومي درت ساعت تر ~~ص~~ نصكره بيقايوب  
وبچاق ايله درينجه دله رك صرمساق و بوبريه اوتی  
وترنج قبوغني صوقوشد يروب حاصلی حالی پیری قامیه  
بعده تخره ايچنه يوز درهم صاغ ياغني ايله قویوب

اسقمی بالعدن البوب بعد التطیر برطاشم صوده حاشیلو  
 صوغود قده ایچدن قبقلرینی چیقاره لر اندنصرکه بر قاج  
 باش صوغالی خلقه خلقه طوغرایوب مقدار وافی زیت  
 یاغنده جزئی قاوروب و بر صحنک ایچنه نصفی دوشیوب  
 اوزرینه حاشلمش بالق پاره لرینی دیزه و صوغانک  
 نصف احرینی دخی اوزرینه یا یوب بر مقدار سرکه و پراچه  
 صوابله قور او ستنده آهسته پشوره لر اکر استر لر  
 ایسه حین اکلده ایمون صقوب و دار چین دخی  
 اکه لر مشهوری بودر

نوع دیگر پاپاس چینیسی بواک قولاییدر طریق  
 مقدار وافی بالق تدارک و تطیر دنصرکه بر قاج باش صوغالی  
 ایچنه و تکر لک طوغرایوب نصفی بر صحنه دوشیوب  
 و اوزرینه تطهیر اولمش چک بالق لری بتون بتون  
 دیزوب و صوغانک نصف احرینی دخی اوزرینه دوشیوب  
 بر فنجان رغن زیت و ایکی فنجان سرکه و طوز ایله قور  
 او ستنده آهسته پشوره لر بودخی قنا اولماز  
 اشجو ایکی نوع پاپاس یخنیلرینک صوغانلرینه  
 بولجه معدنوس دخی علاوه اولنور ایسه  
 دها اعلا اولور

لسان افرنجی ده استوفاتوقو پستاز تغییر اولنان یخنی  
 اصول طبعی ایکی قیه مقداری اعلا صفراتنک کوکسز

استقوس صله سی طریق  
 براستقوس صوقینار ایکن  
 ایچنه اتوب بر ایکی طاشم  
 قینا یوب تمام حاشلند قده  
 چیقاروب صوغود قده  
 اصول اوزره قور غندن  
 چیقاروب بیاض تلرغی  
 اوقی پاره لیوب طباعه  
 قیوب طباق طرافلرینه  
 قمرسی ایچدی جافلرینی  
 دیزوب اوزرینه  
 معدنوس و زیت یاغی  
 و ایمون صقوب تناول  
 بیوره لر

۳۲

باش صرمساغی دیش دیش آیتلیوب و برصالم قوروغی  
 دخی دانه لیوب صرمساق ایله قارشدییره لر صکره  
 برصخنه بر مقدارینی دوشیوب اوزرینه باقی پاره لرینی  
 و باقی صرمساق ایله مخلوط قوروغی دخی اوزرینه قیوب  
 و بر فنجان قوروق صوینی و بر فنجان صواضافه سیله قور  
 اوستنده آهسته پشوره لر یومشایوب صویغی  
 چکدکده تناول پیوره لر

دوماتزی قرارتمه یجنی طور طریق اوج قیه تمیزجه لحم  
 تدارک ایدوب بیوجک قطع ایدوب بعد التظہیر یاغده  
 قرار دقده چیقاروب قرار دیلان یاغده بر قاج باش  
 طوغرا نمش صوغانی دخی قاویروب بر تجره یه لحم پاره لر  
 و مذکور قاویریش صوغانی وضع ایلدکد نصکره  
 بر قیه مقداری قرمزلی دوماتزی صقوب لمابنی  
 اصطار ویا الکدن سوزه لر و بشاون قوطه تعبیر  
 اولنان دانه لر دن الوب بشر التیش پاره طوغرایوب  
 مذکور سوزلمش عصاره یی و بو قوطه پاره لرینی دخی  
 لمایا اوزرینه و اوزرینه چیقنجه صوو طوز و بو بر قیوب  
 بشوره لو تمام قرارنجه صویغی چکوب پشدکده  
 صحنلره توزیع و اوزرینه دارچین اکوب تناول پیوره لر  
 پک لطیف بر طعام اولور

اسقمری بالفندان پاپاس یجینیسی طریق مقدار کهایه

اسقمری

صار دایه صلطه سی  
 طریقی فوجی ایچنده طوق  
 قمری اوق صار دایه  
 بانفذن الوب برکاسه  
 ایچنده بولجه سرکه ایله  
 برارم ناسعت ترک  
 ایدوب بعده اوزرینک  
 بولرینی یواش یواش  
 طریقی ایله قازنیوب تکوار  
 ینه تمیز سرکه ایله یقایدلر  
 و طباغنه دیزه لر بعده بر  
 آخر قاب ایچنه برفنجان  
 اعلازیت یاغنی قیوب ازار  
 ازار لیون صوی و یا سرکه  
 قیوب جلیجه بر قاشق ایله  
 الشدیره رق قارشیره لر  
 تمام یاغ و لدقه بولمالیک  
 اوزرینه دوکه لر آکر  
 استرالیسه معدنوس  
 و دره اوقی و صوغان  
 طوغرا یوب قویسه لر  
 لطیف اولور

حاشلنوب قوغنی حقمش خود ایله برابر مذکور چچه نی صویله  
 بر تجره یه وضع و کرکی کبی تکرار پشد کده موافق ترید ایله  
 بونک موکلرینی بره رق صوی ایله صحنه وضع اولنوب بر مقدار  
 دخی قوراوستنده طور دقه تناول بیوریله

طوشان یچینسی اصول طبعی بر طوشانی طوغرا یوب ایکی اوج  
 دفعه یقیا یوب و بر قاج ساعت صوده ترک ایدله تاکه  
 قانندن اثر قالمیه صکره بشلتی باش صوغانی ایچنه  
 طوغرا یوب و طوز و طوشان پاره لرینی تجره یه وضع  
 و اوزری اور تلجه صوقوب ینم بشد کده صوی سوزوب  
 صوغان پاره لرینی آروب و بر ایکی باش صر مساغی ایتلیوب  
 دیشلرینی بشلتی فنجان سرکه ایله سوزیلان صوی  
 تکرار تجره ده نصفی قالجه قیناده لر بعده سوزلش صوغا  
 خرده لرینی بر ایکی قاشق مساغ یاغی ایله قاویروب  
 یاغیله طوشان پاره لرینک اوزرینه و مطبوخ صوی  
 دخی وضع ایدوب مراد اوزره صوننی چکجه پشوره لر  
 بشقه درلو طبخ اولنور ایسه ده بونوعی  
 اعلا اولور

یقه یچینسی قچ بالفنک باشی ایله کوده سنک آره سی  
 غایت سمیز اولدیغدن بالفنک بینه یقه تعبیر اولنور  
 اول محلدن تدارک برله طوغرا یوب بعد الطهیر  
 طوزلیوب رغن ساده ایچنده قزارته لر بعده بر ایکی



۲۰

صوبندن و بر مقدار دخی بیاعی صوب قینا دقه پریخ  
 سالوب پلا و طرز نده پشد کده لنگره قرار جه وضع و اوورده  
 مقدم پشمش فوزونک پاره لرینی دیزوب گاه پلا و ندن و کله نند  
 تناول و لنه طبعی لذیذ و کوسترشلی بر طعام اولور  
 انجک یخنسی طریق بر مقدار قیون انجک لری و بر سمیز  
 طاوق و برقیه تمیز طنه اتی تدارک ایدوب جمله سنی بعد  
 التظہیر او زرینه چقوب و دها زیادہ اولنجه صوو طوز  
 ایله بر پنجه یه وضع و بر پنجه ساعت مقداری پشد کده  
 انجندن طاوق و طنه اتنی آیروب ساده انجک قالبوب  
 هله لنجه قینا توب بعده ایندی ره لر و فر نجه لی اینجه  
 دیلوب صباغ یا غنده قرار توب بر لنگره دیزوب  
 او زرینه مطبوخ انجک لری قیوب و صودخی او ستنه  
 دو کوب قور او ستندہ بر مقدار قینا توب صوبینی  
 چسکد کده مناسب احباب ایله اکل بیوره لر مقوی  
 طعامه مجبور اولنله بوندن اعلا شئی اولماز برابر طبع  
 اولنان طاوق و طنه اتی دخی سوکش دیمک اولور  
 چونکه مراد انک صوبینی المقدر  
 پچه یخنسی طریق طبعی مقدار کفایه قیون و یا طنه  
 ایاعنی لوب تمیز جه قازیب تظہیر ایلد کده حلیجه  
 صوایله تخم ده کرکی کبی بشور د کد ننگره مقدار  
 وافی صوتانی بر مقدار صباغ یا غنده قاویروب و مقدم

حاشیوب

اگر معدنوس قوند قدده  
بر مقدار دره اوق و بران  
تازه صوغان طوغرا یوب  
قونیلور ایسه اعلا اولور  
دبوکا قوزی قیامه سی  
دیر لر

سوزیلان صوبله قیناده لر تمام پشوب ایندر میه یقین  
اولد قدده مقدار وافی معدنوس قویوب بر ایکی طاشم دخی  
قینا قدده ایندییره لر اعلا اولور اگر بر ایکی میورطه ولیمون  
ایله برابر هر اصول اوزره تربیه یا سیلوب اوزرینه وضع  
اولنور ایسه ده ارعنا اولور

صار مساقلی یعنی طریق بر مقدارات طوغرا یوب بعد الظهر  
بر مقدارینی تجره یه دیزوب و صار مساغک کوکنی کوب  
واوست قوغنی صویوب برقات صار مساق برقات ات  
دیزوب تمام اولد قد بر قاج باش صوغانی مقدار وافی  
یا غده قرار دوب لجمک اوزرینه دوکه لر و اوزرینه بر قاج  
فنجان سرکه و براز صویوب طوز و بو بر و کیمون دخی  
اهمال اولمیه بعده قرار نجه پشوروب صحنه تقسیم  
برله تناول بیوره لر

قوزو قرار تمه سی طریق قوزواتنی بیوجک طوغرا یوب  
بعد الظهر بیغورته بولا یوب و یاغ ایجده قرار توب  
تجره یه وضع و بر قاج صوغانی دخی یا غده قاویروب  
ایندخی اوزرینه واوستنه چقنجه صو و طوز قیوب  
پشوره لر عادتاسی بودر اگر استر لر ایسه قوزونک جگرینی  
ویورکنی بر مقدار طوز ایله یا غده قاویروب تمام  
پشدکده فصدق و ازوم ایله دخی بر مقدار قارشدیره لر  
بعده بونلری تجره یه وضع و اوزرینه بشمش قوزونک

هیچ صوفیوب قباغنی قبایوب قباغک اطرافنی بول  
 حمیرا بله صوایوب واوزرینه کاغدیابشدره لر تاکه  
 هیچ بوغوسی چقیه فرونده یاخود خفیجه اتشده اوج درت  
 ساعت مقداری بشوره لر لکن اطرافنی ایوجه صواتولارند  
 اگر دقت اولنمیوب اتشی دخنی زیاده اولور ایسه  
 یا نمسی محتملدر

قزارتمه اکثریاد وکونلرده پیشوردر لر طریق طبخی یاغیلجه  
 اتدن تدارک ایدوب بیوجک بیوجک قضع برله اصول  
 اوزره طوز و صوقیوب تجره ده کویکنی الدقدا نضکره  
 ات پاره لرینی چیقاروب اوزرینه بر مقدار یوغورت  
 سوروب یاغده قزارته لر بعده یینه تجره یه وضع واول  
 ات قزارتیلان یاغده مقدار وافی تکرک اینجه طوغونمشر  
 صوغانی قب قرمزنی قزاردوب یاغیله لکم اوزرینه  
 واولکی حاشلندیخی صوی دخنی قیوب اغزینی قبایوب  
 صوی یاغ قالنجه جکدیره لر بعده لنگرله تقسیم ایله  
 تناول بیوره لر

سعد نوسلیخی طریق قیون اتنی طوغرایوب اصول  
 اوزره تجره ده برقاج طاشم قینادوب کویکنی  
 الدقدا نضکره سوزوب خدره کویک پاره لرند  
 آیره لرو صوغانی خلقه خلقه طوغرایوب بر مقدار یاغده  
 بورکدیروب لکم اوزرینه یاغیله وضع ایدوب

استقوسرتده توری  
 طریق اصول اوزره  
 استقوس حاشلیوب قوغند  
 بعد الاخراج بیاض تلخی  
 پاره لیوب طباعه وضع  
 واینجه قرمزنی بجای تلخی  
 اطراف طباعه دیروب  
 اوزرینه معمول تره طور  
 ولیمون ورغن زیت قیوب  
 تناول بیوره لر مشهوردر  
 هله

یا خود او کی تجزیه به وضع ایدوب ینه سوز یلان صوبنی  
 و صوره حاشلمش خود و مقدار وانی طوغرا نمش صوغان  
 اوزر ینه قیوب قورا و ستنده یاغلی صوبنی قالیجه پشوره لر  
 و مناسب فرنجله تریذی ایله صحنه قیوب ینه قورا و ستنده  
 بر مقدار قینا رایسه دهار عنا و لذیذ اولور

قرمزی بخنی طریق طبینی یاغلیجه قویرجق اتندن تدارک برله  
 و عادت اوزره طوغرایوب تجزیه ده اصول سابق اوزره  
 کوپکنی الوب بر قاج طاشم فینا دقدن صکوه التشدن ایندیروب  
 اوزر ینه کلان یاغنی الوب بر تابه ینه وضع و خورده  
 طوغرا نمش صوغانی اول یاغده کرکی کبی قاویروب  
 ایوجه قور دقدن حاشلمش خود ایله ات پاره لرینی  
 و قزارمش صوغانی یاغی ایله اخر تجزیه به وضع و ینه اولکی  
 صوبنی اوزر ینه قیوب قوامه کلنجه پشوره لر بعدده استقره  
 قزارمش خاص فرانجله بی بر صحنه دیزوب اوزر ینه مطبوح  
 یحنیدن وضع و قورا و ستنده براز قیناده لر اعلا  
 ولذیذ بخنی اولور

طنا اتندن پاپاس بخنیسی طریق طبینی یکی قیه مقداری  
 سیرجه طنا اتندن الوب و طوغرایوب یبقا دقدن صکوه  
 بر چقور طبراق تجزیه ایجنه وضع و ایجنه طوغرا نمش  
 بر قاج باش صوغان و سکز اون باش بتونجه صا رسقا  
 و طوز بوبر و کمیون و اوج فنجان سرکه قیوب دیگر

قونيله وليمون دخی صقق لازمدر الك مشهوری بودر اگر  
اسقره اوزرنده پشرايكن طاملمغه باشد قدده بر مقدار دقیق  
خاص اكلسه ویا خود اسقریه قونلزدن مقدم اونه باطرلسه  
ده اولور قنا اولماز

پیزر کولبا صلیبی طریق طبعی بر چارچوپه کاغذینی تابه  
شکلنده بوکوب بر مقدار صاع یاغی ایله ایچنی یاغیلوب  
تمام هیچ پرقالینجه قدر ایجه دلمش قاشقوال ویا قشپیزینی  
دیزه لر اول کاغذ ایله اسقره اوزرینه وضع ایدره لر خفیف  
اتش ایله تمام قزارد قدده ایندیروب کاغذیله بر مطباق  
اوزرینه قیوب تناولپوره لر اهل عشرته هنگام عشرته بک  
لطیف غذا دردیونقل ایدر لر

اوچینی فصل لحو ماتدن یخینر و پریان و کفته لر انواعن  
بیان ایدر یعنی جمله نك معلومی بر طعام ایسه ده طریق  
طبعی کثیرا و مغله طعم و لذتی دخی بر برینه مخالف و اسماری  
دخی مغایر اولوب طبعنده جزئی فرق ایله کینه بیاض یعنی  
و کیمینه نخود یعنی رها دیگر اسملر تسمیه ایدر لر

بیاض یعنی طریق طبعی مطلوب المقدار لحم تدارک اولنوب  
وجه مناسبیله کسوب و تطهیر دن صکره بر تخمه ایجه قیوب  
اوزرینه چقیقه صو و طوز ایله اتشه وضع و بر قاج طاشم  
قینا بوب کوبکی لند قدده انشدن ایندیره لر و جمله صوتی  
سوزوب خرده کوك پاره لر ندن ایره رقا خسر تخمه یه

ایسه سیز اونی پیراق  
پیراق ایزوب چیار عملنه  
وضع اونه

فرنه بهار ویا سفناح  
کوکنی صوده ایوجه  
حاشیلوب عاد تا پالش  
تره توری اوزرینه وضع  
ایدلسه ینه زیت یاغی  
دخی قونلسه بک لطیف  
تره تور اولور

لوفو بالغی کولبا صدیسی طریق طبعی مقدار کهایه تدارک ایدوب  
 بعدالتطهیر اوقایسه بتون بیوک ایسه ایکی اوج پاره ایدوب  
 طوز لدقدنصکره دقیق خاصه بصدیروب اسقره یه دیزه لر  
 صغحه چوبیروب بشد کده صوغانی اینجه طوغرایوب صغنه  
 وضع برله بالقلمی اوزرینه دیزه لر بعده اوزرینه بر مقدار  
 سرکه و بر مقدار صو و طوز قیوب قورا اوزرنده صوبنی  
 جکدیره لر ایندیروب مراد اولنور ایسه بر مقدار لیمون  
 صقوب تناول بیوره لر

طراق واستردیه کولبا صدیسی طریق طبعی بونلردن قغی ایسه  
 اصولیه ایچوب بوش قوغی آلدقده دیگر قوغند ایچلرینه  
 بر قاج طمله زیت یاغی و طوز و بوبرقونیله رق تک تک  
 اسقره اوزرینه دیزه لر تمام قوغنه یا پشورکی اولوب  
 قزاردقه اسقره دن ایندیروب قوغیله بر طباغنه دیزه  
 تناول هنکامنده اوزرینه لیمون صقوب پرون ایله قوغند  
 ایروب اکل ایده لر

اسقری بالغی کولبا صدیسی طریق طبعی اسقری بالغندن مقدار  
 کهایه تدارک اولنوب قارنلینی شقا ایدوب ایچی چیمار لدقده  
 تطهیر دنصکره طوز لنوب بر ساعت مکث اولنه بعده اسقری  
 بر مقدار رغن زیت ایله یاغلا دقه بالقلمی دیزوب تمام جه  
 پشد کده بر طبق اوزرینه وضع ایدوب اوزرینه بر مقدار صوغانی  
 اینجه طوغرایوب و معدنوس ایله قاریشدیره رق اوزرینه

خیار و سزاوت تره توری  
 طریقی قارنلش فدیسی بر طریقی  
 تابه ایجه قیوب اشتاده  
 ایچ قوغنی چیماره لر بعد  
 هوانده بر اوجه دوکوب  
 از لاکده بر قاج دیشر  
 سار مساق و طوز قیوب  
 تکرار حل ایده لر و بر اوجه  
 خاصر ایله ایچی هودده کوکی کی  
 اصلا توب ایدی ایچنه  
 قود قده بینه تکرار دغ  
 ایدوب کوکی کی ایچلا کده  
 بر مقدار سرکه و بالیمون  
 و بر مقدار صوب ایله سولاندیزه  
 لر بعد خیاری ایچنه تکرار  
 کسوب بر کاسه ایچنده  
 طوز ایله اوجه قارنلش  
 صکره حمل تره توری  
 اوزرینه دوکد لر بر مقدار  
 وانی زیت یاغی قیوب تناول  
 بیوره لر فدیسی ایچ قوغنی  
 چیمار لسه ده اولور اما  
 چیمار لسه ده اولور اما  
 چینی بد سیدر خیاری بولنماز

صو و بر مقدار دارچین و کیون قونیوب تمام بوشا اینجه  
پشد کده بر صحنه قیوب تناول بیوریلده اگر اسقرده پشد کده  
بو اجز الرقونیوب برایکی باش صوغان اینجه طویغر انوب تجر ده  
بر مقدار تره یا غیلده قویلد قده کولبا صدیلر اوزرینه وضع  
اولنوب اوزرینه چیقینه صوقویله لر اول صوبی چکوب  
از و بلکه فقط باغ قالجه پشوره لر بودخی لطیف اولور

حاشله بالقی کولبا صدیسی طریق طینی اولو اسقمری و یا کمال  
بالغنی بعد الظهیر تجر ده قینار صو اینجه انوب در عقب حاشلیوب  
بعده اسقره اوزرینه قونلسه بالقی رایحه سی کیمکله چاشنیسه  
لطافت کلور اسقره ده بعد الطبخ برایکی قبضه معدنوسی بر صحن  
اینجه طویغر ایوب و بر مقدار طوز قیوب بالفقری اوزرینه وضع  
و برایکی فغان سرکه و صوقیوب قورا اوزرنده جکینیه قدر قینایه  
تمام پشد کده مراد اولنور ایسه بر مقدار لیمون دخی صقیله  
لطیف اولور

قلج و پلاموط کولبا صدیسی طریق طینی بالفقری هر ققیسی ایسه  
تکرلک اینجه کسوب طوز لاد قدر نصکره اسقره اوزرینه دفعه  
یپراغی دوشه ایوب و بالقی پاره لرینی اوزرینه دیزه لر ایکی  
طرفی تمام قرار دقده بر طباعه وضع اولنوب سیجی یکن اوزرینه  
لیون صقیله یا خود بر مقدار قیوجه فندق تره توری  
حاضر لنوب اوزرینه وضع اولنسه ده اعلا اولور هر  
کسک مزاجته منوطدر

جمله کموکرینی بعد الاخراج یا لکراتی قاله قدّه مناسب چه  
ایله درت بش پاره ایدوب و قالینجه اولان حکلی بیجا ایله  
دیلوب طوز و بوبرودا چین اکه لر بر قاج ساعت ترک ایدوب  
بعده اسقره اوزرینه وضع ایدوب نرم التنده صغیه صغیه  
چوپره رک قرار دقه بر صحنه قیوب اوزرینه چغینه نه طاوور  
صوی و یا خودات صوی قونیلوب تمام یوشاینجه پشد کده  
ایندیروب تناول بیور یله

قیون وقوزی کولبا صدیسی طریق طینی لحم بودر زوله تعبیر  
اولنان قبور غه طرفندن اوچر قبور غه و بل کوی و اتیله برابر  
کسوب بر شمشیر طوق و باهوان ایله بر کوتک اوزرنده  
برایوجه دوکوب اینجلا کده بر مقدار طوز و بوبروز عتر کوب  
برایوجه اوغوشدیره لر بعد اسقره اوزرینه قیوب  
خفیفه التنده ایوجه چوپره رک قرار دقه ایندیروب بر  
طباق ایچنه وضع برله سیجی اینک تناول بیور یله اوزرینه  
بر مقدار صوغان و معدنوس ایله پیاز یا پیلوب وضع  
اولنور ایسه ده اعلایولور

طنا و صفر اتندن تجره کولبا صدیسی طریق طینی لحم بقری  
یا غلیجه یرندن ال قدر کسوب ایچنه رک دیلوب طوز و بوبر  
لدکده اسقره اوزرینه دیزوب قرار دقه نکره بر تجره  
ایچنه وضع بر مقدار صاغی صویوب بر قاج دیش و بر  
ایکی فجان سرکه و اوزرینه چغینه ات صوی و یا خود بیاغی

هر کوز صلاطه سی طریق  
بر مقدار کورپه ویشید  
فضولیه بی حاشیلوب  
رکاسه ایچنه وضع ایله لر  
بعده فذوق تره تورینغ  
یا بوب زاندا اوله رف  
ایچنه بر مقدار زعفر قونیکو  
مد کور فضولیه تک اوزرینه  
دوکه لر و او وصول اوزره  
زیت یاغی و لیون ایله  
قارشیدروب اکل بیور یله  
اعلا اولور



جگر کبابی طریق طنجی قیون و قوز و جگر نیک سیاه لرندن اعتدال  
اوزره طوغرابوب شیشله چکوروب اوزرینه ایچ باغنی  
سارد قده نرم اتشه پشوروب صحنه وضع ایتدکده نضکه  
ایکی اوچ دیش مار مساغی برایکی فینان سرکه وصو و طوز ایله  
ایوجه ازوب اوزرینه دوکه لر براز وقت کوللی اتشه  
طور د قده تا اول بیوره لر

اوستمری بالفینک کبابی اعلا اولور طریق طنجی تازه  
اوستمری بالفیندن الوب بعد التظهر بیوجک ایسه  
اوچر کوچرک ایسه ایکیش پاره ایدوب طوز و بو برلیوب  
بر ساعت مقداری طور د قده هر بر پاره نک اراسنه  
بر رد قنه پیراغنی چکور مک اوزره سیشله چکوره لر ابتدا  
حقیفا اتشه بعده زیاده اتش ایدرک تمام قزار قده شیشله  
دن چیقاروب سیجق ایکن لیمون مقوب اکل ایدر لر قلیج  
بالنی و پلا موط بالفینک کابریدیخی بومنوال اوزره دیریلان  
بالغندن کباب دهانفیس اولور فقط بعد الطبخ در یسنی  
چیقار مق اقضا ایدر

کولبا صدیر دخی کبابه ملحق اولد قلرندن بو محله ذکر ی  
مناسب کورلدی طاوق کولبا صدیسنی بر قاج در لو  
اولور ایسه ده الک اعلا سنک طریق طنجی مقدار کهایه سمرجه  
طاوق لر دن تدارک اولنوب طولانی اورته سندن ایکی  
پاره ایدر کی یاروب کسکین بچاق ایله ایچ طرف دن چیره  
رک

ایچی طولش قوزنی کبابی مشهور در طریق طبعی قوزنیک  
 جگرینی و یورکنی بعد الاخراج تظهر ایدوب بتونجه بریونک  
 تخره ایچنه قیوب برایی طاشم قینایه یورکنی و جگرینی  
 ایچنه قیوب اماره ایتد نصره بریوجک تابه ایچنه یوزدرک  
 مقداری رغن ساده و برقاچ صوغان چنتوب قاورلدنقد  
 و نقد بدن حاضر اولان قیشلش جگره فصدق ازوم  
 اضافه ایدوب او دخی بشمکه باشلدنقد مقدار وانی  
 برنج و بر مقدار در چین و طوز و بو بردخی علاوه  
 ایتد کده ینه قاورشدر متی ترک اتمیه رک مذکورها  
 حاضرده اولان قوزنیک صویندن ازار ازار چکد کجه  
 قویه لر تمام نیجه پشد کده ایندیروب قاشق ایله قینا  
 مش اولان قوزنیک ایچنه طولدیروب ایکنه ایبلک  
 ایله دیکوب و بر مقدار صوغان صوی مذکور قوزنیک  
 اوستنه سوروب بریوجک تبسی او زرنیه قیوب  
 فرونه ویره لرا کر سهیزجه ایسه دکلا ایسه بر مقدار  
 دخی رغن ساده تبسی مزبور ایچنه قویه لر درون  
 فرونده بر طرفی قزار دقده چویر دیلوب طرفی  
 اخری دخی قزار نجه الوب سیجاغیله اکل بیوره لر  
 اک مشهور طریق بودر مقدم قوزونی هیچ قینا تمه  
 دن ینه طولدی رلسه ده ممکند لکن جاشلنسه  
 دها ایوا ولور

دو کد حویار صلطه سی  
 حویاری درم مقداری  
 حویاری عاونا ایچنه قیوب  
 وایک باش صوغان ساده  
 دو کوب صوینی سوروب  
 حویاری بر ابرجه دق  
 ایدوب از لاندکده ایکی  
 لیمونک سفینه او نشتر  
 صوینی و بر قیغان زیت یانی  
 قیوب ینه دق ایدوب  
 از لاندکده تاسوت کبی  
 بیاض اونه عجله اولنیه  
 بعدا مطبوعه قیوبیا وزیند  
 فصدق دیزه لر مشهور  
 طریق بودر

۲۰

بر مقدار رغن ساده ایله تابه ده قاویروب اوزرینه  
 قیغه بی دخی اضافه و طوز و بوبر و دارچین اکوب قیغه  
 دخی خرنجه قاوردلده قوزی و یا خود قیونک ایچ باغند  
 ال قدر کسوب فغان بورکی رسمنده قیغه بی صاروب  
 بر مناسب تبسی به دیزوب فرونده طنج ایتدیره لر لطیف  
 اولور استر ایسه قیغه تابه یه وضع اولندده فسقه  
 اوزم دخی قونور ایسه ده اعلایا قشور  
 طاس کبابی لذیذ کبابدر طریق طبی سینه قیون اتدن  
 کوجک جوز مقداری طوغرا یوب بعد الطهیر ایچده صوغاً  
 چنتوب طوز و بوبر و دارچین و ققوله قیوب ایوجه بر  
 و افرال ایله اوغوشدیره لر ایک ساعت مقداری  
 چکده بر مناسب چور باطاسی باخورد طهیر کاسه ایچده  
 وضع ایدوب بر کار ایچده تبسی نک اورته بریه مذکور  
 طاسی یوزی قیون قیایوب قور اوزرینه ساچ ایاق ایله  
 قویه لر بریحق ساعت مقداری طوره صوبنی قیویروب  
 تکرار چکده تبسی دروننه بر ارات صوبنی قیوب  
 و اوزرینه بیقائمشن بریحی وضع ایده لر صوبنی چکده  
 اگر بریح در یجه ایسه بر مقدار دخی صوسر په لر قرارینه  
 کلده اشدن ایندیروب اکل اولنه جق و قده اورته  
 سندن طاسی قالدیروب بیوره لر مشهور و نفیس  
 بر طعامدر

ان صوبنی بولندنی  
 صورته بیانی صوب  
 قونیاور بریح قونلده  
 ایک اوج قارشلاقمق  
 لازمدر

مذکور است شده قیزوب صوی طلمغه باشلاقده احضار  
 اولنان معمولدن طواق یلکله طلا اولنه بر قاج دفعه  
 یاپیایورکن برانجه ایواچبوعنی پیدا ایدوب بوشیشی  
 اشدن ایندیروب مذکور چوق ایله طولانی هر طرفه  
 ضرب اولنه یینه اشته وضع اولنه بر قاج دفعه بواسول  
 اوزره قیلوب مراد وجهه اوزره بشوب اشدن الدقه  
 لنگرایجه قونیلوب باقی قیلان مذکور معمول صوی اوزره  
 وضع برله بر مقدار قور اوزرنده طوره تمام اول صوی  
 چکرکی اولدقه ایندیریلوب تناول یوریه  
 نوع دیگر بودخی غایت تخفا ولور طریق طوشان وقرجه  
 ویک هر قفسندن اولور ایسه اولسون نمقدار طوغر  
 ایسه اولمقدار دخی باغلیجه قیون ایله قارشیدر  
 بعد انظهر صوغان چنتوب طوزوبو بر اکوب بر اکی ساعت  
 ترک اولدقدن صکره شیشره کچوروب اگر ایچ یاغی بولور  
 ایسه اوزرینه صاره لر اولمز ایسه ضرری یوقد اشته  
 وضع ایده لر هسته چویروب طلمغه باشلاقده کچن  
 ذکرا اولنان کبابلر مثلوا اوزرینه دقیق خاص اکوب پشلاکه  
 اشدن الوب سیجاغیله اکل یوره لر قیون ایله قارشید  
 زیاده طعی لطیف اولور  
 قیمة دن فرون کبابی طریق طخی قیون اتی قیمة سندن  
 مقدار کهایه تدارک ایده لر بعده صوغان چنتوب

قرنه بهار صلطه سی  
 طریق قرنه بهاری عادی  
 حاشیلوب اوزرینه نفع  
 حدنوس دره اوق  
 قونلسه واصل اوزره  
 سرکه ورغن زیت ایله  
 تناولی یوجه در  
 بهار بولغنا ایسه قرنه  
 اولور ایسه یه فنا  
 اولماز

کو ستروب والتنه برتپسی وضع ایده لر که طلمیان  
صوبی ضایع اولیه یواش یواش چو پروب بشمکه باشلاقد  
اول طلمیان یاغلی صودن طاوق یلکیله اوزرینه طلا  
ایده لرغایت یومشق ولطیف اولور

حاجی عثمان کبابی طریق طینی قیون اتنک یاغلیجه لرندن  
اوقوجوزکی مقدار کهایه طوغرا یوب بردفعه صوایچنه  
آتوب چقاردقد نصکره اوزرینه صوغان چنتوب طوز  
وبورود ارجین قیوب قباغی امتزاجلی قیانور برتخره ایچنه  
قیوب التشن اوزرینه وضع ایده لر ایچنه هج صوقومبو  
معتدل التشن اوزرنده درت ساعت مقداری طوره  
تمام قزاردقده ایندیروب اکل بیوره لرغایت قولایلق  
ایله لطیف اولور اگر اتشی پک حقیف اولور ایسه ایوجه  
قزارمزدقت لازمدر

طوشان کبابی روم ایلی اغواتنک یا پدرد قلمی شویله که  
طریق طینی طوشانی طوغرا یوب ایکی وچ کره یبقادقد نصکره  
اوج ساعت مقداری صوده ترک ایتد نصکره چقاروب  
عاد تا طوزوبورلد کد نصکره بمقدار دخی طوروب  
بعده شیشه چوریلوب خفیفه تشده چوریلور ایکن  
بشراون دیش صارساغی هاونده جزئی طوز ایله  
ازوب وایکی فینجان سرکه وایکی قاشق اعلا تره یاغی ضایفه  
خفیفه تشده ایوجه قارشدریلوب شویله طوره کباب

طوما تر مصلطه سی طریق  
 علی دو مازی اوفق و تکون  
 طوغریاوب اوزرینه معتدل  
 ونفع و پیشیل بو برجه سنی  
 اینجه قیوب وضع اولنوب  
 زیت یاغنی و لیمون قونلسه  
 بک اعلا و اشناه کتور بچی  
 مصلطه اولور

بر مقدار سوت اماره ایدوب واتش کارنده سیجاق طوره  
 قرار مغه باشد قده مذکور سوتدن طاوق یلکله کاه بیک  
 اندن طلا ایده لر طمله سی زیاده اولد قده جزئی دقیق خاصر  
 اکه لر بو اصول اوزره حرکت اولنوب تمام قرار قده اتشد  
 ایندیروب بر طباق ایچنه وضع بر له اوزرینه دارچین کوب  
 تناول بیوره لر بک حیف ولطیف اولور  
 قوش کبابی بودخی لطیف اولوب طریق طنجی اولاقیون  
 ویا قوزی اتنی جوز مقدار ی بر برینه موافق طوغریاوب  
 بعده ایکی فنجان صوغان صوبینه مقدار وافی طوز و بو بر قیوب  
 بعده انک اوزرینه وضع بر له ایوجه اوغوشد یروب  
 بر ایکی ساعت ترک ایتمه کنن صکره شیشله کچوروب  
 معتدل اتشد متصلا چوریر ایکن قراروب طلمغه باشد قده  
 یواش یواش بر مقدار دقیق خاصر کوب تمام بشد کده  
 لکره وضع و اوزرینه دارچین و بر مقدار کیون کوب سیجاق  
 ایکن تناول بیوره لر بک لظا قلیدر  
 کفایه  
 محضر کبابی طریق طنجی اولاقیون ویا قوزی اتندن مقدار  
 ایلبار لیمور طه مقدار ی کابه لایق اولان محلدن  
 طوغریاوب اوزرینه بر ایکی باش صوغان چنتوب  
 اعتدال اوزره طوز و بو بر و دارچین کوب قارشید یروب  
 بر ایکی ساعت مقدار ی ترک ایده لر بعده شیشله دیزوب  
 اوزرینه اینجه رک ایج یاغنی ساروب اتشی یان طرفدن

## یومشق و لطیف و لور

قرمه طاوق کبابی بودخی شهور در طریق طنجی بر قاج  
 عدد طاوغی بعد التظہیر بکرمی درت ساعت هیچ اولز  
 ایسه اون ایکی ساعت مرورنده هر برینی اور تا سندن  
 یاروب قاعده اوزره کسکین بچاق ایله جمیع مکلمین بعد  
 الاخراج ایریجه قیمه شکلنده طوغر اربکی دیلوب لکن بر بند  
 آیرماق وجه اوزره قطع ایدوب طوز و بو بردار چین  
 اکوب و بر فنجان مقداری صوغان صوینی سر پوب بر ساعت  
 مقداری ترک ایده لر بعده شیشله نظا میلجه کچوروب  
 ابتدا غایت خفیف اتشده متصلاً چوروب قزار مغه  
 باشلدقه بر مقدار اریش تره یاغنی طاوق یلکیمه تمام  
 پشچییه قدر طلا ایدوب بو اصولی ترک ایتیمه لر غایت  
 یومشقا ولسنه باعثدر ولونی دخی کوزل اولوب  
 جمله کبابلردن رعنا اولور

سوت کبابی بر قاج در لوا اولور بر نوعنک طریق طنجی  
 فوزی یا خود قیون اتندن مقدار کفایه طوغر ایوب طوز  
 و بو بر لیوب بر ایکی ساعت مقداری ترک اولنه بعده  
 بر تجره یه وضع ایدوب اوزرینه چقیقه خالص سوت  
 قوب کوپکی کلنجه بر قاج طاشم قینا دقد نضکره مذکور ات  
 پاره لرینی تجره دن بعد الاخراج صوغودوب قاعده اوزره  
 شیشه کچوروب خفیف اتشده اهسته چور بر ایکنینه

بیشتر صلطه جمله نك  
 معلومی ایسه ده نفیسه  
 یا یله سنك طریق اول  
 صلطه نك كوكبك پور قیری  
 اوچر دردر پاره ایدوب  
 جزئی نغ و معد نوس اگر  
 بولنور ایسه تره و کوش  
 جمله سنی انجه طوغرا یوب  
 صلطه ایله بریره قارشیره  
 بعد مقدار کفایه ایون  
 یاخود سرکه و طوغرا یوب  
 ایوجه قارشیر یوب سوره  
 اول مخلوط صلطه نك  
 اوزرینه رغن زیت یوب  
 بعد مذکور سوزنلش سرکه  
 بیینه اوزرینه قیوی سوزنلش  
 بویله اوج درت دفعه ایله  
 تا که سرکه و رغن هر بیواغه  
 سرایت ایله اگر بولنور ایسه  
 اریغوان چیککی دخی ضم  
 ایله لر لطیف اولور

صقوب بر استاردن چوروب حاضر ایده لر اگر بولنور ایسه  
 صوغانك صوبینی صقوب تدارك ایده لر بعد مذکورات  
 پاره لرینی اصول اوزره شیشه دیزوب هیچ التنه التنه  
 دوکیه رك حرارتی یانندن وبره رك یواش یواش اول شیشی  
 چویره لر تمام جزئی قرار یغه یوز طو تدقده بر قاشق ایله  
 دو ماتز یاخود صوغان صوبینی اراق اراق اوزرینه دوکله  
 تمام کرکی کی بشد کده بر طباق اوزرینه چقاروب سبجاق  
 ایکن تناول بیوره لر اعلا یومشقی ولذیذ اولور لکن عجله  
 لازم دکدر هر نقدر ا هسته پیشه اولقدر لطیف  
 اولور

طاوق کبابی بر قاج نوع اولوب از جمله بریسی بتونجه کباب  
 اولور طریق طبخی طاوغنی قاعده اوزره بعد التظهر طوز  
 و بو برو دارچین اکوب بر قاج ساعت ترك ایتد کلا نصکره  
 بتونجه شیشه کجوروب معتدل التش اوستند متصلا  
 چویروب یاغنی طلمغه باشلد قده جزئی دقیق خاص اکوب  
 ینه جویره لر حاصلی کلام اوج درت دفعه بومنوال اوزره  
 طبلد قده دقیق اکوب اوزری قرار قده اوستنه برایی  
 انجه چارچویه کاغذینی اوزرینه صاوب ایپک ایله  
 بغلیسوب ینه ا هسته اشد نیم ساعت مقداری چویروب  
 تکرار طبخ اولند قده اوزرند کاغذلری چقاروب طباق  
 ایجنه وضع برله صوغومسزین تناول اولنه غایت



اکشلی چوربا اکثریاد و کونلرده بشورور لر طریق  
 طینی اولاقیون اتنک یا غلیجه برلرندن اوفه رق قوش  
 باشی طوغرا یوب قاج طاسلق چوربا مراد اولنور ایسه  
 اولمقدار صوقیوب اوجاغه وضع اولنه تمام ات پاره لر  
 بشد کده همان مقدار کفایه دقیق خاصی الکننجیروب  
 بر مقدار صوایله بولا ماچ قوامنه کتوروب اول قاینان  
 تجره نک ایجنه قارشدی ره رق وضع اولنه تا که طوب طوب  
 اولیه اون قوقوسی کیدنجیه قدر طبخ اولنوب بعده اتشدن  
 ایندی ره لر صکره همان بر قاج میورطه یی وافی سرکه و باخو  
 لیون ایله بر قاب ایچنده چالقیوب حیف اتشده بر مقدار  
 قارشدی ره رق از قیونجه پشوروب اول تجره نک ایچنه  
 مقدم اون بولا ماچی قونلدی بی کبی نیز نیز کفجه ایله قارشدی  
 لستقونیله بعده طاسلره توزیع برله دارچین و بو بر  
 اکوب تناول اولنه اعلا اولور

ایکجنی فصل کبابلرک انواعی و قیون و قوزی و بالوق تلرند  
 یا پلمش اولان کولبا صدیلر انواعن بیان ایدر عادی  
 شیش کبابی مشهور در اولایکی و قیه اعلا قیون  
 اتنی میورطه مقداری پاره پاره کسوب و اوزرینه صونان  
 چنتوب قرارنجه طوز و بو بر و دارچین اکوب بر ایوجه  
 اوغوشدی ره لر بر قاج ساعت اوزرینی اورتوب ترک  
 ایده لر ثانیاً اگر بولنور ایسه یارم قیه مقداری دو ماتی

قونیلوب طاش دیبکده چمشیرال ایله کرکی کبی حل  
ایدوب برکیجه ترك ایتدکد نصکره برنجره ایجنه وضع  
بعده ات صوی ایله اهسته اهسته ازوب معتدل  
آتشده بر ساعت مقداری پشدکد نصکره بینه اول خاصر  
اتمکردن لوقم کبی اوفه رق طوغرا یوب رغن ساده  
ایچنده قزار توب اوزرینه قویه لر اکر سوت و قیمقدن  
بولنوب بر مقدارده وضع اولنور ایسه دهالطیف  
اوله جفته شبهه یوقدر

تریه لی جکر چور باسی طریق طینی اولاقوزی ویاخود  
قیون او جکرینی اوفق طوغرا یوب بر مقدار صوایله  
پشوردکد نصکره اوزرینه بر مقدار ات صوی وضع  
اولنه اکر بولنماز ایسه بر باش صوغانی غایت ایجنه  
طوغرا یوب بر قاشق یاغ ایله قاویروب مذکور جکرک  
اوزرینه قونیلوب مقدار کفایه صودخی قونیله کرکی  
کبی پشدکده اتشدن ایندیر یله بعده بر قاج میورطه  
صارینی براز سرکه ویاخود لیمون ایله بر قابده چالقیوب  
حیف اتشده قونیله طبخ اولنه و مذکور چور بانک  
اوزرینه قارشیدیره رق وضع اولنه اکر صوغان قاویرلور  
ایکن معدنوس و نفع دخی ضافه اولنور ایسه دهالاعلا  
اولور اندنصکره طاسلره تقسیم و اوزرینه دارچین کوب  
تناول اولنه

کشککاک بغدادین برقیه مقدارینی ایکی قیه صویبله  
 قاینادوب بغدادی چاتلمغه باشلدقه کجغه ایله متعاقباً  
 قارشیدیره لکه دینه یا پشمیه قویلمغه باشلدقه اوزرینه  
 کلان صافسندن برقاج کجغه الوب یرینه ینه صواضافه  
 اولنه که هلمه سی زیاده اولنه والحاصل بو اصول اوزره  
 اوج درت دفعه الند قلندسکره ترک اولنه بعد  
 اول النان هلمه الکلان یا خود براستاردن سوزیلوب  
 تکرار اتشه وضع و قیولنجده قارشیدیرا یکن ینه مقدم  
 که ترتیبه ذکر اولنان بالغنک پشدیکی صوغانلی وسرکه لی  
 وزیتی صویب آزر آزر قویده لر تمام قیولدقه درت  
 بشش یمورطه صاریسینی و اوج درت لیمون صویینی  
 و برایکی درهم زعفران لوتنی بریده قارشیدیروب  
 مذکور هلمه نک ایچنه قیوب یمورطه رایحه سی کی بیخه  
 قدر بشوروب طرز اول اوزره طباقدرده دیزلمش  
 اولان بالق پاره لرینک اوزرینه قرارجه تقسیم برله  
 ینه کالاول دارچین اکوب برقاج ساعت سرین  
 محله ترک ایده لر بودخی نفیس اولور

ترخانه چورباسی مشهور اولان ترخانه دن معمول  
 اولیوب ده اعلی اولور طریق طبعی غایت خاص  
 حکماری فریجده یی سرجه قیوغندن آیروب فقط ایجی  
 برقیه مقدارینه یوز درهم مقداری طوریه یوغردی

ایچندن جقاروب و صوی تکرار استاردن سوزره لر  
 و بالقلری دخی قلقلرندن و اوزرنده اولان زارلرندن بررب  
 هر پاره سنی بر بالوب نظام اوزره طباقله دیزه لر بعده  
 الی قدر همورطه نك فقط صاریسنی الوب بر قاب ایچنده  
 چالقیوب مقدم ذکر اولنان سوزلمش صوایله قارشدر زرق  
 حیفان شده همورطه نك رایجه سی کیده جك مقداری  
 طنج اولنوب و اون قدر لیمون صوی دخی ایچنده ضم اولنه  
 و یکی درهم مقداری زعفرانی ایلیجی صوایچنده بر مقدار  
 براغوب و سوزوب فقط اول ریکلی صوی دخی اضافه  
 اولندقدن صکره اتشدن ایندیروب طبقلده منتظم  
 دیزلمش اولان بالقلرک اوزرینه دوکه رک طباقله  
 تقسیم ایده لر و انجه دوکلش دارچینی دخی اوزرینه  
 اکوب بشش اون ساعت مقداری ترک ایده لر زیرا  
 کمالیه صوغومق شرطدر بعده تناول ایلیه لر غایت  
 لطیف و لور نوع دیگر بودخی طرز و طورده طنج  
 و عملده ذکر اولنان چورباکی و لوب انجق چورباکی مذکورک  
 جرؤ اعظمی همورطه اولغله بعض نازک مزاج اولان  
 کسنه لرچندان خط التیوب و علی الخصوص همورطه دن  
 نفرت ایدن طبع و مزاجه کوره نفس لامرده خصوصایا  
 حاره ده ثقلتی اولدیغی ظاهر و نمایان اولغله بر طنج دیگر دخی  
 اختراع اولنوب تجربه اولنشدن طریق طنجی نوعی حقیقتر

۱۰

فصل اول چوربارک انواعی و طریق تربیه و طبخ آن بی بیان  
ایدر خود چوربازی خود دن جور بادر غایت لطیف  
وزیاده مقویدر طریق طبخی اول خودی صوده حاشلیوب  
قبوغنی ازله ایلا کد نصکره حاشلنان صوبله تجروده تمام  
یومشاینجه بشوروب و صوبنی سوزوب کفجه ایله کرکی کبی  
ازوب کفکردن پکیروب بعده طاوق صوبی باخود ات  
صوبله تکرار اعتداله کلنجه پشوره لر یا خود بر منوال محر  
قبوغنی حقد قد نصکره خودی قوریدوب بعده هوانده دق  
ایدوب الکن اله دکدنصکره خیر اولندیغی منوال وزره  
طبخ اولنسه ره اولور اینجق بو طرز و قته محتاج اولوب اولکی  
د فضا اوله بیلور

بالق چوربازی اعلاسی اولدرکه اولابر قیه مقداری  
لورک یا خود کفال بالغندن الوب قاعده اوزره یبقایوب  
طوزلیه لر بعده یارم قیه مقداری صوغانی اینجه طوغرا یوب  
قرقلا لایدر هم روغن زیت ایله برتابه ایجنده مقدار کفایه طوز  
ایله بر مقدار قاویروب بعده بر قبضه نغص و بر قبضه معدتو  
بعده التظهر اینجه طوغرا یوب نلریدیخی صوغان ایله معاناتابه  
ده بر مقدار دخی قاورد قد نصکره یارم قیه مقدار کسکین  
سرکیدی اوزرینه قیوب کرکی کبی قاینا ده لر بعده تمیزجه استاز  
سوزوب تکرار بریوجک تجریم ایجنه قیوب التش اوزرینه  
وبالقریدیخی اینجه وضع برله تمام معتدلجه بشد کده بالقری

مصارف لری هبا اوله رق صفار و کبار طباخلرک الرزند  
 یانوب فریاد ایلد کلمی مشهود و سمو عزا و لغله خلق  
 شوتا نخته لک ناز و امتناندن اولد بجه تخلیصه مدار  
 اولور انکار یله اسکی یمک رساله لری طویه طویه مطعنا  
 اوله رق نوادر و نفایسی تنقیح و عادی بمک کوردخی  
 علاوه اولنوب ارباب شجره به و دقتدن تحقیق  
 ابتدیکم اطعمه لذیذه دخی ترقیم و توضیح اولنمش ایهده  
 لحوم و اکامتعلق طعمه یازلد یعنی اوراقک هامشده  
 هر در لوصولته و طتلوا نواعدن اولان طعاملرک  
 هامشده ترشیدر و صوجق مثلونجه نقل لطیفاش  
 نقل و تحشیه سی تصویب و بورسالة مطبوعه یه  
 ملجا الطباخین تسمیه اوله رق اون ایکی بابا و زرینه  
 جمع و ترتیب قلمشدر انجق تحسیر اولنان اطعمه اهل  
 ذوق حقه اولوب یوخسه خیرا طعام ما حاضر دیه رک  
 برایکی چروز بالغیله کوشه خرابانده سوار زور قجه  
 نشه اولوب فرداسی یعنی کباب ماستا هرکز  
 یناید پیشما ای طالع بد بخت ما هب شوربا هب شوربا ترانه سی  
 اهسته بسته ایدرک حوصله قناعتی شکینه چور با سیده لبریز  
 ایدنلرا شوقید لردن وارسته اولد قلمی بدیهی و لدینو فایده یله  
 ترتیب و ینا اولنان اطعمه دن اکل ایدوب ذوقیا اولان ذوات بعد  
 التشکر بو عاجزی خیر ایله یاد و دلشاد بیورملری چودرو بلستنا



حمدیشمار اولنم رزاقه جدیر واحرار که رشته حیث  
 انسانی کل و شربه مربوط و سفره خوان ارزاق و احسانی  
 مطیع و عاصی ید بسوط بیور مشدر و صلوات سلام بی پایا  
 اول مطام چند رسلین اولان رسول مقبوله الیقدر که  
 مانده پر فائده اسلام و ایمان ایله جیعان ضلالتی دل سیر  
 و نعماء نفیسه دار نعیم ایله استلرین تفریح و تبشیر بیور مشدر  
 و درود نامعدود اولاد وان واصحاب و اتباعه النسبدر که  
 جمله سی مضیاف فقرا و مساکین اولمشدر در بعد زین  
 بو عبد حقیر مکتب طبیه عدلیه خواجه لرن دن بین الامثال  
 محمد کامل دنیلکله شهیر بر بنده کبضاعه اولوب نصیفا  
 خانه فائیده ادغه اهل طبیعته حله و تجش اولور بر یاد کار  
 شیرین و بطون ارباب ذوق و صفایه شبع و یره جک  
 بر اثر دلنشین جمع و ترتیبند اشها و ارزوم افزون اولمده یکن  
 آستانه سعادت آشیانه ده مرد وزن اشجید تجید مقارنه سی  
 کی اطعمه عتیقه دن بشقه یمک دشور مکه دقت ایلیوب  
 بلکه بلد کلری طعاسی دخی حق اوزره بلخ ایتمد کلرند

۱۲۴	راحت الخلقوم	۱۱۷	سکت الماسی خوشابی
۱۲۵	بادم غرابیه نسی	۱۱۷	علی فقیه اریکی خوشابی
۱۲۵	عاری سادہ شروب	۱۱۸	بوکرد لن خوشابی
۱۲۶	ویشنه شروبی	۱۱۸	بارداشہ اریکی خوشابا
۱۲۶	نوع دیگر	۱۱۹	رزاق ازومی خوشابی
۱۲۷	منکشہ شروبی	۱۱۹	ارود قوریسی خوشابی
۱۲۸	سکنجین	۱۲۰	پور طقال خوشابی
۱۲۸	بادم شروبی	۱۲۰	نار خوشابی
۱۲۹	لیمون شروبی	۱۲۰	طفلان بمشی خوشابی
۱۲۹	چیلک شروبی	۱۲۱	شام فستی خوشابی
۱۲۰	تیمور ہندی شروبی	۱۲۱	انجیر خوشابی
۱۳۰	قبا قوروق طلوسی	۱۲۲	چکر دکسرازوم خوشابی
۱۳۱	قرنک ازومی طلوسی	۱۲۲	اون ایکنجی فصل
۱۳۱	کل شروبی	۱۲۲	عیوا مربعی
۱۳۱	کلبشکر	۱۲۲	نوع دیگر
۱۳۲	ویشنه طلوسی	۱۲۲	کلبشکر شمشیه سی



١٠٦	طوما تر طولمه سی	٩٣	بادنجان قایغه سی
١٠٦	بادنجان یلا بنجی طولمه سی	٩٣	درلو
١٠٧	بالق طولمه سی	٩٤	بتونجه قلقان بالقی
١٠٨	سومبار و شردان	٩٤	کوج بالقی
١٠٩	اوننجی فصل	٩٥	قوری سلکه
١٠٩	عادی پلاو	٩٦	قاویرمه لی بادنجان
١٠٩	عجم پلاوی	٩٦	پاچه
١١٠	کوسه پلاوی	٩٨	اکشیللی بادنجان و قباق
١١٠	صوسز پلاو	٩٨	امام بایلدی
١١١	یاغسز پلاو	٩٨	سبزوات
١١١	نوع دیگر	٩٩	ییزلی قباق
١١٣	دوما تر پلاوی	١٠٠	طقوز بنجی فصل
١١٣	باش پلاوی	١٠٠	ملبس طولمه
١١٣	لوفر پلاوی	١٠١	یلا بنجی بالق طولمه سی
١١٣	بادنجانلی پلاو	١٠١	طب طولمه سی
١١٤	مدیه سالمه سی	١٠٢	یلا بنجی طولمه
١١٤	طرق پلاوی	١٠٣	قاون طولمه سی
١١٥	اوزبک پلاوی	١٠٣	شلغم طولمه سی
١١٦	اون برنجی فصل	١٠٤	پلیج و طاوق طولمه سی
١١٦	تازه ویشنه خوشابی	١٠٥	مدیه طولمه سی
١١٦	قیصی واریک خوشابی	١٠٥	عادی یبراق طولمه سی

۷۲	کلاج پالوده سی	۷۲	اسوده حلواسی
۷۲	سوتلی اش	۷۲	حلوای خاقانی
۷۴	نازلی اش	۷۴	نوع دیگر
۷۴	پالوزج	۷۴	پریخ اوئی حلواسی
۷۴	الما و امرود طنلوسی	۷۴	لامونیه حلواسی
۷۵	سکرنجی فضل	۷۵	کلاییه
۷۵	بقاق بصدی	۷۵	اسحاقیه
۷۵	نوع دیگر	۷۵	ایرمنک حلواسی
۷۶	باسیه	۷۶	حرما
۷۶	شیخ الموشی	۷۶	ویشنه اتمکی
۷۷	مدقونه	۷۷	نوع دیگر
۷۸	مارمارینه	۷۸	یدنجی فضل
۷۸	هربسه	۷۸	طاوق کوکسی
۷۹	نوع دیگر	۷۹	عاشوره
۷۹	یلانجی کشکک	۷۹	سوزمه سرای عاشوره سی
۸۰	چلبور	۸۰	الماسیه
۸۰	یلانجی ایلک	۸۰	ینجان الماسیه سی
۸۰	یوغورتلی شلنم	۸۰	محبلی
۸۱	آسیده	۸۱	شفتالو طنلوسی
۸۲	حوشمرم	۸۲	کلاج بقلوه سی
۸۲	بارنجان باچه سی	۸۲	قزرنه کلاج

۶۴	نوع دیگر	۵۳	قیاق بورکی
۶۵	نوع دیگر	۵۴	تورک بورکی
۶۵	عادی تل قطائف	۵۵	ساج بورکی
۶۶	قطیفه	۵۰	سوغان بورکی
۶۶	سرای تل قطائف	۵۶	پاچه بورکی
۶۷	بیاض قطائف	۵۶	اینجه بورکی
۶۷	قیما قلی قطائف	۵۷	فنجان بورکی
۶۷	نوع دیگر	۵۸	عادی لوقم
۶۸	عادی تپسی قطائف	۵۸	تاناار بورکی
۶۸	نوع دیگر	۵۹	ورتیقه
۶۸	یاغسز قطائف	۵۹	التجی فصل
۶۹	یوفقه لی قطائف	۵۹	عادی بقلوا
۶۹	نوریه	۶۰	قیمق بقلواسی
۶۹	اکک قطائف	۶۱	مصنع قیمت بقلواسی
۷۰	فدوله قطائف	۶۱	قاون بقلواسی
۷۱	سرای لقمه سی	۶۲	پرنج بقلواسی
۷۱	غازیلر حلواسی	۶۲	روانی
۷۲	سابونیه x	۶۳	ترتیب دیگر
۷۲	نوع دیگر	۶۴	قادرین کوبکی
۷۲	رشیدیه	۶۴	سونکر به
۷۴	نوع دیگر	۶۴	غرابیه

۴۱	قادین بودی	۳۰	ایچک یخنیسی
۴۲	بادنجان مجری	۳۰	پچه یخنیسی
۴۲	دردنجی فصل	۳۱	طوشان یخنیسی
۴۲	ات طواسی	۳۱	یقه یخنیسی
۴۳	اسقری بالقی طواسی	۳۲	دوما تزی یخنی
۴۴	سدیه طواسی	۳۲	اسقری بالغندل پاپاس یخنیسی
۴۴	بادنجان طواسی	۳۳	نوع دیگر
۴۵	چکر طواسی	۳۳	استوفاتو
۴۵	حمسی بالقی طواسی	۳۴	استوفاتو قوم مقارونیا
۴۶	کفال پلاکیسی	۳۵	یاغسز بالقی یخنیسی
۴۶	یاغسز اسقری پلاکیسی	۳۶	قیو پر یانی
۴۷	دیگر بالقی پلاکیسی	۳۶	پر یانی
۴۷	استردیه پلاکیسی	۳۷	طاوق یخنیسی
۴۸	بشنجی فصل	۳۷	کاب کوفته
۴۸	یوفقه بورکی	۳۸	صوسز کوفته
۴۹	پوف بورکی	۳۸	سعد نوسلی کوفته
۵۰	صوبورکی	۳۹	تریه لی کوفته
۵۱	ساقز بورکی	۴۰	مغد نوسلی صمغه کوفته
۵۲	سوت بورکی	۴۰	مچمر
۵۲	طاوق بورکی	۴۱	نوع دیگر
۵۲	قول بورکی	۴۱	فصولیه مجمری

## فہرست رسالہ

۸	دیباچہ	۸	ایچی طولش قوز و کبابی	۶۱
۱۰	فصل اول	۱۰	اسقری کباب	۶۲
۱۰	نخود چور باسی	۱۰	طاوق کولبا صدیسی	۶۲
۱۰	بالق چور باسی	۱۰	قیون و قوز و کولبا صدیسی	۶۲
۱۱	نوع دیگر	۱۱	طنا و صغرتندن تجرہ کولبا صدیسی	۶۲
۱۲	ترخانہ چور باسی	۱۲	حاشلمہ بالق کولبا صدیسی	۶۴
۱۳	تربیہ لی جکو چور باسی	۱۳	قلنج و پلاموط کولبا صدیسی	۶۴
۱۴	اکشیل چوربا	۱۴	لوفز بالق کولبا صدیسی	۶۵
۱۴	ایکینجی فصل	۱۴	طرق و استردیہ کولبا صدیسی	۶۵
۱۴	عادی شیش کباب	۱۴	اسقری بالق کولبا صدیسی	۶۵
۱۵	طاوق کباب	۱۵	پینز کولبا صدیسی	۶۶
۱۶	قرمہ طاوق کباب	۱۶	اوچنجی فصل	۶۶
۱۶	سوت کباب	۱۶	یخنی	۶۶
۱۷	قوش کباب	۱۷	بیاض یخنی	۶۶
۱۷	مخضر کبابی	۱۷	قرمز یخنی	۶۷
۱۸	حاجی عثمان کباب	۱۸	طنا اتندن پاپاس یخنیسی	۶۷
۱۸	طوشان کبابی	۱۸	قزار تمہ	۶۸
۱۹	نوع دیگر	۱۹	سعد نوسلی یخنی	۶۸
۱۹	قیمہ دن فرون کبابی	۱۹	سار ساقلی یخنی	۶۹
۲۰	طاس کباب	۲۰	قوز و قزار تمہ سی	۶۹





