

**T.C.  
YALOVA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**İSLÂM HUKUKUNDA İSTİHÂLE  
VE HÜKÜMLERİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Yunus Naci CIBIZ**

**Enstitü Anabilim Dalı: Temel İslam Bilimleri  
Enstitü Bilim Dalı: İslam Hukuku**

**Tez Danışmanı: Doç. Dr. Muharrem ÖNDER**

**Mayıs – 2015**

**T.C.**  
**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**İSLÂM HUKUKUNDA İSTİHÂLE**  
**VE HÜKÜMLERİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Yunus Naci CIBIZ (127213036)**

**Enstitü Anabilim Dalı: Temel İslam Bilimleri**  
**Enstitü Bilim Dalı: İslam Hukuku**

**Bu tez .../.../201.. tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.**

**Doç. Dr. Muharrem ÖNDER    Prof. Dr. Abdurrahman ÖZDEMİR    Yrd. Doç. Dr. Necmettin KIZILKAYA**

**Jüri Başkanı**

- Kabul  
 Red  
 Düzeltme

**Jüri Üyesi**

- Kabul  
 Red  
 Düzeltme

**Jüri Üyesi**

- Kabul  
 Red  
 Düzeltme

## **BEYAN**

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

**Yunus Naci CIBIZ**

**25/05/2015**

## ÖNSÖZ

İstihâle, klasik kaynaklarda şarabın sirkeleşmesi ve merkebin tuzlaya düşerek tuzlaşması misalleri ile hafızalara kazınan bir mesele olarak hatırlanmaktadır. Ancak istihâle konusu bu kadarla sınırlı değildir. Günümüzde, gıdalardaki katkı maddeleri, içeceklerin ihtiva ettiği alkol, ilaçlarda kullanılan kaynağı haram veya şüpheli olan hayvansal katkı maddeleri, hayvan besilerinde kullanılan haram maddeler, GDO’lu gıdalar ve pis suyun arıtılması gibi meseleleri kavramak ve bunlar için çözümler üretmek istihâle olayının iyi anlaşılması ve yorumlanması ile mümkün olmaktadır.

Bu gayeye hizmet etmek açısından danışman hocamın da teşvik ve katkılarıyla “*İslam Hukukunda İstihâle ve Hükümleri*” konusunda yüksek lisans tezi hazırlamaya karar verdik.

Araştırmamız, bir giriş ve iki bölümden teşekkül etmektedir. Giriş kısmında, istihâle konusuna başlamadan önce helal gıdanın mahiyeti, kriterleri ve önemi, madde yapısında değişim, dönüşüm ve bu konunun istihâle ile irtibatı ve konumuzla iç içe olan istihlak olayı ele alınmıştır.

Birinci bölümde, istihâlenin mahiyeti ve mezhebler bağlamında hükmü incelenmiştir. İkinci bölümde ise muasır dönemde istihâle başlığı altında tarım ürünlerinde pis suların kullanımı, mayalar, gıda katkı maddeleri, alkolün gıda ve ilaçtaki durumu, GDO’lu ürünler ve sanayi tipi yemler gibi meseleler irdelenmiştir. Son olarak konumuzla ilişkili zaruret halinde haram maddenin yenmesi ve haram madde ile tedavi meseleleri de ele alınmıştır.

Baş döndürücü bir hızla değişen dünyamızda, karşılaşacağımız gıda, ilaç ve kozmetik gibi insana direk dokunan meselelerin çözümü için önemli bir yer tutan istihâle konusunun daha iyi bir şekilde anlaşılması için pek çok araştırmaya ihtiyaç olduğu da bir hakikattir.

Tezin konusunun tespiti aşamasından bitimine kadar kendisinden büyük ölçüde istifade ettiğim Yalova Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi İslam Hukuku Anabilim Dalı Başkanı çok kıymetli hocam, Doç. Dr. Muharrem ÖNDER beye teşekkürü bir borç bilirim. Kazandığım ilmî birikime ve tezime katkı sağlayan bütün hocalarıma ve ilmî araştırmalarda

bana maddî manevî desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen, büyük bir sabırla beni destekleyen aileme ve eşime çok teşekkür ederim.

**Yunus Naci CIBIZ**

**Yalova 2015**

## İÇİNDEKİLER

BEYAN.....	i
ÖNSÖZ .....	ii
İÇİNDEKİLER .....	iv
ŞEKİL LİSTESİ.....	vii
KISALTMALAR .....	viii
ÖZET .....	ix
ABSTRACT .....	1
GİRİŞ BÖLÜMÜ .....	2
ARAŞTIRMANIN BAĞLANTILI OLDUĞU MEVZULAR.....	2
ÇALIŞMA PLANI VE KAYNAKLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	3
i. ARAŞTIRMANIN EHEMMİYETİ.....	3
ii. ARAŞTIRMANIN MUHTEVA VE HUDUTLARI.....	4
iii. ARAŞTIRMANIN KAYNAKLARI.....	7
1. ARAŞTIRMANIN BAĞLANTILI OLDUĞU MEVZULAR .....	10
1.1 HELAL GIDANIN MAHİYETİ, KRİTERLERİ VE ÖNEMİ.....	10
1.1.1 Helal Gıdanın Mahiyeti .....	10
1.1.2 Helal Gıdanın Önemi .....	13
1.1.3 Helal ve Haram Gıdalara Genel Bir Bakış.....	14
1.2 MADDE YAPISINDA DEĞİŞİM, DÖNÜŞÜM ve İSTİHÂLE İLE İLİŞKİSİ 19	
1.3 İSTİHLÂK .....	21
1.3.1 İstihlâk Kavramı .....	21
1.3.2 Fıkıh Kitaplarında İstihlâk ile Alakalı Örnek Meseleler .....	24
1.3.3 İstihlâk ile İstihâle Terimleri Arasındaki Fark.....	25
BİRİNCİ BÖLÜM .....	27
İSTİHÂLENİN MÂHİYETİ VE FIKHÎ HÜKMÜ.....	27
2. İSTİHÂLENİN MÂHİYETİ VE FIKHÎ HÜKMÜ .....	28
2.1 İSTİHÂLE’NİN MÂHİYETİ .....	28

2.1.1	İstihâle Kavramı.....	28
2.1.2	İstihâle'nin Temel Özellikleri .....	30
2.1.3	Kimyasal Dönüşüm.....	31
2.1.4	Fiziksel Dönüşüm .....	39
2.1.5	Biyolojik Dönüşüm ve Suyun Arıtılması .....	42
2.2	İSTİHÂLE'NİN HÜKMÜ .....	51
2.2.1	İstihâlenin Temizleyici Olduğunu Savunanlar .....	52
2.2.2	İstihâleyi Temizleyici Olarak Kabul Etmeyenler .....	57
İKİNCİ BÖLÜM: .....		62
GÜNÜMÜZDE İSTİHÂLEYE KONU OLAN ALANLAR VE İSTİHÂLE'NİN HUKUKİ NETİCELERİ.....		62
3. GÜNÜMÜZDE İSTİHÂLEYE KONU OLAN ALANLAR VE İSTİHÂLE'NİN HUKUKİ NETİCELERİ.....		63
3.1	MUASIR DÖNEMDE İSTİHÂLE .....	63
3.1.1	Tarım Ürünlerinde Pis Suların Kullanımı.....	63
3.1.2	Mayalar .....	65
3.1.2.1	Peynir Mayası .....	65
3.1.2.2	Kimyasal Mayalar.....	67
3.1.3	Gıda Katkı Maddeleri .....	68
3.1.3.1	Koşineal (E120) .....	71
3.1.3.2	Şellak (E904) .....	73
3.1.3.3	Jelatin .....	74
3.1.3.4	Lesitin .....	79
3.1.3.5	Kolesterol.....	80
3.1.3.6	L-sistein (E920) .....	81
3.1.4	Alkol .....	82
3.1.4.1	Meşrubatta Alkol .....	85
3.1.4.2	İlaçlarda Alkol .....	88
3.1.5	Sanayi Tipi Yemler.....	90
3.1.6	Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO)'lu Maddeler.....	93

3.2	ZARURET HALİNDE HARAM MADDENİN YENİLMESİ .....	96
3.3	ZARURET HALİNDE HARAM MADDE İLE TEDAVİ.....	99
	SONUÇ .....	102
	KAYNAKÇA .....	104
	ÖZGEÇMİŞ .....	116



## ŞEKİL LİSTESİ

<b>Şekil 1:</b> Örnek Maddelerin Parçalanma Düzeyleri.....	27
<b>Şekil 2:</b> Topraklaşma / Mineralizasyon.....	31
<b>Şekil 3:</b> Gıda Katkı Maddeleri.....	68
<b>Şekil 4:</b> Jelatinin Kullanıldığı Yerler.....	76
<b>Şekil 5:</b> Kollajen.....	77

## KISALTMALAR

a.g.e.	:Adı geçen eser
a.g.m.	:Adı geçen makale
Bkz./bkz.	:Bakınız
bs.	:Baskı
ev.	:eviren
der.	:Derleyen
DİA	:Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
ed.	:Editör
haz.	:Hazırlayan
hz.	:Hazreti
krş.	:Karşılaştırmız
ö.	:Ölüm tarihi
ra.	: Radıyallahu anh / anha / anhum
rh.	:Rahimehullah
s.	:Sayfa
sav.	: Sallallahü Aleyhi Vesellem
t.y.	:Tarih yok
vr.	:Varak
y.y.	:Yayınevi yok

## ÖZET

### YAÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tez Özeti

<b>Tezin Başlığı:</b> İslam Hukukunda İstihâle ve Ahkâmı
<b>Tezin Yazarı:</b> Yunus Naci CIBIZ <b>Danışman:</b> Doç. Dr. Muharrem ÖNDER
<b>Kabul Tarihi:</b> <b>Sayfa Sayısı:</b> X (ön kısım) + 117 (tez)
<b>Anabilimdalı:</b> Temel İslam Bilimleri <b>Bilimdalı:</b> İslam Hukuku
<p>İnsanların yaşamlarını sürdürmeleri için gerekli olan gıda ve ilaç gibi maddeler doğal biçimde ancak %20 nispetinde üretilebilmekte iken aradaki gıda ve ilaç açığı, sanayi tipi üretim ile kapatılabilmektedir. Sanayi tipi gıda üretimi, GDO’lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) ürünleri, sanayi tipi ilaçlar ise kimyasal ilaçları karşımıza çıkarmıştır. Netice itibariyle sekiz bin çeşit katkı maddesi ile karşı karşıya gelinmiştir. Baş döndürücü bir hızla çoğalmakta olan bu maddeler karşısında hangi maddenin helal, hangisinin haram olduğu, hangisinin ana maddesinin ne olduğu, bunların nasıl bir dönüşüm ve değişime uğradığı gibi mevzularını tespit işi hayli karışık bir hal almıştır.</p> <p>Bunun yanında bazı ülkelerde su kaynaklarının kıt olması, küresel ısınma gibi sebeplerle suyun daha verimli kullanılmasını ve arıtılmasını gerektirmektedir. Bu meseleyi çözebilmek için fıkıh kitaplarımızdaki “İstihâle” kavramını ve çerçevesini iyi anlamak ve yorumlamak lazımdır.</p> <p>Fıkıh kitaplarında zikredilen şarabın sirkeye dönüşmesi, merkebin veya köpeğin tuz gölüne düşerek tuz olması, pis yağdan sabun yapılması, gübrenin yanarak kül olması, misk geyiğinin kanının miske karışması, topraklaşma gibi misaller istihâle ile alakalı geçmişten günümüze tartışılan meselelerdendir.</p> <p>Günümüzde kullanılan gıda katkı maddeleri, GDO’lu ürünler, su arıtma, hayvan yemleri, alkolün gıda, ilaç ve kozmetikte kullanımı gibi meseleler, klasik fıkıh kitaplarımızdaki istihâle konusuna kıyas edilerek çözüm yolları aranmıştır.</p>
<b>Anahtar kelimeler:</b> Helal Gıda, İstihâle, İstihlak, Kimyasal, Biyolojik ve Fiziksel Değişim

## ABSTRACT

### Yalova University Institute of Social Sciences Master Thesis Summary

<b>Thesis Title:</b> Istihalah and Its Rules in Islamic Law	
<b>Thesis Author:</b> Yunus Naci CIBIZ	<b>Advisor:</b> Doç. Dr. Muharrem ÖNDER
<b>Date of Acceptance:</b>	<b>Total Number of Pages:</b> X (pre text) + 117 (main body)
<b>Department:</b> Basic Sciences of Islam	<b>Field of Study:</b> Islamic Law
<p>In order to maintain their lives, people consume 20% of their food and medicine on naturally basis, the rest is produced in the industry. Industrial food production resulted in products with GMO (Genetically Modified Organisms) and industrial medicine resulted in chemical medications. As a result, eight thousand types of additives is recognized.</p> <p>With these substances increasing in number rapidly, the issue of determining whether the product is halal or not, which main ingredients are used, which chemical reaction they are exposed to, has been quite confusing. What's more, in some countries, the water is required to be purified and used properly due to the global warming. In order to understand this matter, the concept of the word Istihalah needs to be well interpreted and observed.</p> <p>In the Fikh literature there are some issues that require more and deeper discussion such as: the wine turning to vinegar, a dog that falls in to the salt lake becoming salt, a soap being made out of waste oil, burning fertilizer becoming ash, and concepts like soiled up. The issues such as food additives, GMOs, water purification, fodder, alcohol use in foods, medicine and cosmetics have been compared with Istihalah in classical Islamic sources, whereas solutions are proposed.</p>	
<b>Keywords :</b> Halal Food, Istihalah, Istihlak, Chemical, Biological and Physical Change	

**GİRİŞ BÖLÜMÜ**  
**ARAŞTIRMANIN BAĞLANTILI OLDUĞU MEVZULAR**

## ÇALIŞMA PLANI VE KAYNAKLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

### i. ARAŞTIRMANIN EHEMMİYETİ

İnsanların günlük ihtiyacı olan gıda, tabii yollardan ancak %20 nispetinde üretilebilmekte iken aradaki gıda açığı, sanayi üretimi gıdalarla kapatılabilmektedir. Sanayi tipi gıda üretimi, GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) ürünleri karşımıza çıkarmıştır. Netice itibariyle sekiz bin çeşit katkı maddesi ile karşı karşıya gelinmiştir<sup>1</sup>. Baş döndürücü bir hızla çoğalmakta olan bu maddeler karşısında hangi maddenin helal, hangisinin haram olduğu, hangisinin ana maddesinin ne olduğu, bunların nasıl bir dönüşüm ve değişime uğradığı gibi mevzularını tespit işi hayli karışık bir hal almıştır. Bunun yanında bazı ülkelerde su kaynaklarının kıt olması, küresel ısınma gibi sebeplerle suyun daha verimli kullanılmasını ve artırılmasını gerektirmektedir. Bu meseleyi çözebilmek için fıkıh kitaplarımızdaki “İstihâle” kavramını ve çerçevesini iyi anlamak ve yorumlamak lazımdır.

Bu vazife öncelikle ve tabii olarak, Kur'an-ı kerim ve sünnette varit olan umumî kâideler muvacehesinde, mevzunun mütehasısı bilim insanlarına düşmektedir.

---

<sup>1</sup> Orhan Çeker, “İstihâle”, *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Sözlü Bildiriler, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 19.

## ii. ARAŞTIRMANIN MUHTEVA VE HUDUTLARI

Çeşitli algılar ve bakış açıları ile farklı mânalara gelen Modernite, derinlemesine ve gerçekçi bir şekilde düşünüldüğünde, Batı ve onun diğer dünyaya dikte etmeye çalıştığı fikrî mugalâta mecmuasından ibarettir. Bu mecmua, içinde bulunulan halden kurtuluş reçetesi olarak sunulmakta, onu –İslâm dünyası olarak- kabule şayân görmek ve İslâm dünyasını, ondan medet ummak durumunda kalınması gibi bir hale sürüklemiştir. Aslında bu mecmuâta -paket programda-, neyi nasıl düşünmemiz, nasıl yorumlamamız, nasıl anlamamız basit bir şekilde anlatılmış, dolayısıyla diğer dünyaya düşünce tarzı, dünya görüşü ve medeniyeti pazarlanmıştır.

Bahse konu olan batı tefekkürü, daha çok kazanmak, daha çok sermaye sahibi olmak gayesiyle makineleşme, fabrikalaşma yoluna gitmiş bunları yaparken de dünyanın tabî müvâzenesi ile oynamaktan çekinmemiştir. Modern dünya iktisat teorisi, iktisadî “*Sınırsız insan ihtiyaçlarının sınırlı maddî kaynaklarla nasıl karşılanacağını inceleyen bir sosyal bilim dalıdır.*”<sup>2</sup> şeklinde tarif eder. İşte bu batı fikriyatı modern insanı daha çok üretmeye veya üretileni daha iyi şekilde pazarlamaya itmektedir.

Hâlbuki İslam düşüncesi, iktisat ilminde kabul edildiği şekliyle kaynakların mahdut olması durumunu ihtiyaçların karşılanabilmesi ile doğrudan bağlantılı görmemekte, gerekli sebeplere tevessül ederek çalışılması durumunda Allah’ın (cc) rızka kefil olduğunu ifade etmektedir.<sup>3</sup>

Birçok sahada yüzünü batıya çeviren İslam ülkeleri gıda, ilaç, kozmetik gibi alanlarda da batı güdümünde yol almaktadır. Bu hususta dikkatlerden kaçan nokta ise batının imalatını yaptığı mamullerin İslamî hassasiyetleri göz ardı ederek, dikkate almadan yapmış olmalarıdır. İşte tam da burada İslam Hukuku sahasındaki uzmanların helal gıda alanında çalışmalarını çoğaltmaları gerekmektedir. Çalışmamız helal gıda mevzuunun mühim bir kısmını teşkil eden “İstihâle” ile ilgilidir.

Araştırmamız bir giriş ve iki bölümden oluşmaktadır.

---

<sup>2</sup> Abdullah Mesud Küçükcalay, *Dünya İktisat Tarihi*, 1. bs, (İstanbul: Beta Yayınları, 2014) s. 11; Bünyamin Duran, “İktisat (I), İktisadın Tanımı ve Temel Kavramları”, s. 1 <http://iibf.cbu.edu.tr/DOSYALAR/bduran/bduran-iktisat-ders-notu.pdf>, (20.05.2014’te girildi)

<sup>3</sup> Hûd 11/6; Rûm 30/40; Zuhuf 43/32.

Giriş kısmında, istihâle mevzuuna girmeden önce helal gıdanın mahiyeti, madde yapısında değişim ve istihlak olayı ele alınmıştır. Birinci bölümde, istihâlenin mahiyeti incelenmiştir. İkinci bölümde ise muasır dönemde istihâle başlığı altında tarım ürünlerinde pis suların kullanımı, mayalar, gıda katkı maddeleri, alkolün gıda ve ilaçtaki durumu, GDO'lu ürünler ve sanayi tipi yemler gibi meseleler irdelenmiştir.

Ayrıca tezimizin bu bölümünde, gıdadan hayvan yemlerine, ilaçtan kozmetiğe kadar çok geniş bir sahayı kapsayan bir takım konuların helallik veya haramlık açısından ele almaksızın, istihâlenin bu helallik veya haramlığa etkisinin nasıl olacağı üzerine durulacaktır.

Bu cümleden olmak üzere zikredeceğimiz sahalarda kullanılan maddeler ve bunların istihâleye uğramaları, değişim dönüşüm geçirip geçirmediği hususu çalışmamızın nüvesini teşkil edecektir.

Buna göre istihâleye uğramaları bakımından ele alacağımız mevzuları şu şekilde sıralayabiliriz:

- 1- Ham maddesi domuz olan peynir mayaları, jelatin, kek, bisküvi, çikolata gibi maddelerde kullanılan gıda katkı maddeleri, çiklet ve şekerleme sanayinde kullanılan maddeler.
- 2- Domuzdan imal edilmiş, gliserin, temizlik ve sabun sanayinde kullanılan yağlar, dondurmada kullanılan bazı maddeler, ilaç sanayinde kullanılan maddeler, enzimsel losyon olarak hazırlanmış ilaçlar (müstahzarlar), hormon ilaçları.
- 3- Şeker hastaları için kullanılan insülinde domuz yağının kullanılması ayrıca leş ve domuzdan çıkarılan pepsin<sup>4</sup> maddesi.
- 4- Hususiyle öksürük şurupları olmak üzere sıvı ilaçların üretiminde kullanılan alkol.
- 5- Kümes hayvanlarının besinlerinin ve yemlerinin üretiminde kullanılan leş ve domuzdan elde edilen kan, et ve kemik kalıntıları.

---

<sup>4</sup> Pepsin, mide özsuysundaki et, yumurta gibi proteinli yiyeceklere tesir eden kuvvetli bir enzimdir. 1836 yılında Theodor Schwann tarafından keşfedilmiştir. Ayrıca bkz. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Pepsin> (13.02.2015'te girildi).



- 6- Yine kaynağı domuz olan, böbrek yetmezliği, karaciğer doku bozukluğu (lezyonu), kan pıhtılaşması, damar (vasküler) cerrahi, kalp krizi (akut miyokard infarktüsü) gibi hastalıklarda kullanılan kan sulandırıcı (anti trombin) içeren heparin<sup>5</sup> ilaçları.
- 7- Özellikle beyaz ekmekte daha proteinli un elde etmek, hamurun daha rahat şekil alması için kullanılan ve Amerika tarafından Güney Asya ülkelerinden ithal edilen insan kılı.<sup>6</sup>
- 8- Atık suların arıtılarak yeniden kullanılması ve bu sularla yapılan tarımdan elde edilen ürünlerin hükmü.
- 9- Lanolin denilen kuzu tüyünden elde edilen yağın kullanılması.

Bu konulara değinildikten sonra yine istihâle bağlamında zaruret halinde haram maddenin yenilmesi ve haram madde ile tedavi mevzuları incelenerek araştırmamız neticelendirilecektir.

---

<sup>5</sup> Mast hücreleri tarafından üretilen, kanın damar içinde pıhtılaşmasını önleyen doğal bir kan sulandırıcı. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Heparin> (13.02.2015'te girildi).

<sup>6</sup> Zuhaylî, Vehbe, *Kadâya 'l-fikh ve 'l-fikri 'l-muâsır*, (Dimaşk: Dâru'l-Fikr, 2006), s. 60.

### iii. ARAŞTIRMANIN KAYNAKLARI

Araştırmamızın kaynaklarını Kur'an-ı Kerim'deki gıda, alışveriş ve haram maddeler ile alakalı ayeti kerimeler, Hadis kitaplarının hususiyle et'ime eşribe, sayd, zebâih, dahâyâ, tıb, büyû vb. bölümleri yine fıkıh kitaplarının necaset, havuzlar, kuyular, kerâhiye ve istihsan, hazr ibâha, radâa (süt emzirme), yemin ve içki haddi bahisleri teşekkül ettirmekte ve mevzuumuza mahal olmaktadır.

Fıkıh literatüründe hususiyle taharet bahislerinde, necasetleri temizleme yolları zikredilirken bu yollardan birinin de istihâle ve istihlak olduğuna dikkat çekilmiş ve bu hususta şarabın sirkeleşmesi, misk geyiğinin kanının miske karışması, ölen hayvanın tuzlada tuzlaşması, pis yağdan sabun yapılması, tezeğin yanarak kül olması ve elde edilen kül ile çamaşır yıkanması gibi misaller sıralanmıştır.

İstihâle hayatımızda sadece temizleme terimi olarak değil aynı zamanda yiyecekler ve içeceklerde helallik, gıda katkı maddeleri, ilaçlarda kullanılan maddelerin dindeki yeri, hayvan yemlerinde kullanılan bileşikler ve durumları, bu şekilde yemlenen hayvanlardan istifade gibi birçok mevzuu ihata etmektedir. Ayrıca hangi gıda maddelerinin helal veya haram olduğu, buna bağlı olarak hadd icab edip etmeyeceği, içine şarap karışan maddenin durumu, bunu içen kişinin cezaya çarptırılıp çarptırılmayacağı, içine anne sütü karışan su ve bu sudan içen çocuğun sütkardeşliği mevzuu, şarap içmeyeceğine yemin edip içine az da olsa şarap damlayan suyu içen kişinin yeminin bozulup bozulmayacağı gibi mevzular istihâle ile dolaylı da olsa alakalı olup neticeye tesir etmektedir.

Araştırmamız sonucunda istihâle hususunda ülkemizde tez veya müstakil kitap düzeyinde herhangi bir çalışmaya rastlayamadık. Bununla beraber mevzuu, makale düzeyinde ele alan müellifler olmuştur. Bunlar arasında; Prof. Dr. Orhan Çeker'in yazdığı "*İstihâle*" ve Prof. Dr. Fatih Gültekin'in bir heyetle beraber ele aldığı "*İstihâle Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirmeleri*" adlı makale zikredilebilir.

İstihâle, genellikle Helal Gıda ile alakalı konferans, sempozyum ve istişare toplantılarında ele alınmıştır. Bunlar arasında; 2008 yılından beri her yıl Gimdes'in düzenlediği **Uluslararası Helal Gıda Konferansı**, bu konferanslara ait bildirimler, Uludağ Üniversitesinin 2009 yılında düzenlediği **İslam Fıkıhı Açısından Helal Gıda**

**Sempozyumu**, 2013 yılında Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu ve Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi tarafından düzenlenen **Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi** ve kongre kitapları sayılabilir. Yine Diyanet İşleri Başkanlığı'nın düzenlediği Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı'nın altıncısı 2011 yılında, **Günümüzde Helal Gıda** başlığıyla toplanmıştır. Yapılan bu toplantı ve sempozyumlarda daha ziyade helal gıda standartları üzerinde durulmuş, istihâle bir alt başlık olarak ele alınmıştır.

Tezimizle alakalı Arapça yazılan şu eserler de zikredilebilir:

- 1- Dr. Abdulhadi Gananim'in, *el-İstihâletu ve ahkâmuhâ fi'l-fikhi'l-İslâmî* adlı eseri (Amman: Daru'n-Nefâis, 2008). Bu kitap 213 sayfa olup istihâle ve ilişkili olan ıstılahlar üzerine durulmuştur. Ancak günümüzde istihâleye konu olan meselelere girilmemiş, klasik fıkıh eserlerimizdeki misaller ile yetinilmiştir.
- 2- Dr. Nezih Hammad'ın, *el-Mevâddü'l-muharreme ve'n-necîse* adlı eseri (Dımaşk: Daru'l-Kalem, 2004). Bu eserde istihâle alt başlık olarak alınmış ve çok az yer verilmiştir (s.16-26).
- 3- Prof. Dr. Süleyman Aşkar'ın bir heyetle hazırladığı *Kadayâ tıbbiyye muâsıra* kitabı (Amman: Dâru'n-Nefâis, 2001). Bu eser, günümüz tıbbî meselelerini İslami açıdan ele almaktadır. Eserin mevzusunun genişliği nedeniyle istihâleye çok az yer ayrılabilmiştir (442-449).
- 4- Prof. Dr. Ali Muhyiddin el-Karadâği ve Prof. Dr. Ali Yusuf'un birlikte kaleme aldığı *Fıkhu'l-kadâyâ't-tıbbiyyeti'l-muâsıra* isimli eseri (Beyrut: Dâru'l-Beşâiri'l-İslâmiyye, 2006). Günümüzde tıp ile alakalı meseleleri fikhî açıdan ele alan eser konunun geniş olması sebebiyle istihâleye az bir yer ayırmıştır (203-228).

Yine yabancı dilde kaleme alınan ulaşabildiğimiz bazı makaleler de bulunmaktadır. Bunlar arasında:

- 1- Dr. Ramazan Hamdoon Ali'nin "*İstihâletu'l-eşya fi mîzani'l-fikhi'l-İslâmî*" isimli makalesi,
- 2- Prof. Dr. Muhammed Hevâri'nin "*İstihâletu'n-necâsât*" adlı makalesi,
- 3- Dr. Yasin bin Nâsır'ın yazdığı "*el-İstihâletu ve ahkâmuhâ fi'l-fikhi'l-İslâmî*" makalesi,

- 4- Bâhamd b. Muhammed Erfîs'in "*İstihlâkü'l-a'yâni'n-necise fî tasni'il-gızâi, unmûzecani li dirâseti'l- infeha ve'l- cîlâtîn*" adlı makalesi,
- 5- Nor Nadiha Mohd Zaki'nin bir heyetle kaleme aldığı "*Fiqh Istihalah: Integration of Sciences and Islamic Law*" makalesi,
- 6- Nor Syafarah Zekeriya'nın bir heyetle hazırladığı "*Istihalah: Broadening the Horizons for Human in Science and Technology's Advancement*" isimli makaleleri zikredilebilir.

Bunların dışında çeşitli vesilelerle başvurduğumuz meşhur hadis külliyâtı, fıkıh ve lugat ile ilgili eserler de, müracaat ettiğimiz kaynaklardandır.

# 1. ARAŞTIRMANIN BAĞLANTILI OLDUĞU MEVZULAR

## 1.1 HELAL GIDANIN MAHİYETİ, KRİTERLERİ VE ÖNEMİ

### 1.1.1 Helal Gıdanın Mahiyeti

Helal, sözlükte “çözmek”, “mubah ve serbest olmak” ve “çıkmak” manalarına gelmektedir.<sup>1</sup> Fıkıh terimi olarak, haramın zıddı ve şer’i şerif tarafından yasaklanmayan, serbest bırakılan şey diye tarif edilmiştir.<sup>2</sup> İmam Mâlik (ö.179/795) ve Şâfi’ye (ö.204/820) (rh) nisbet edilen tanımda “*haram kılındığına dair delil bulunmayan şey*” şeklinde ifade edilmiştir.<sup>3</sup> İmamı Azam Ebû Hanîfe’nin (ö.150/767) (rh), “*helâllîği hakkında herhangi bir delilin bulunduğu şey*” şeklinde tarif ettiği rivayet edilmiştir.<sup>4</sup>

Gıda, canlıların beslenmek için tükettikleri maddeler olarak tarif edilmiştir.<sup>5</sup> Gıdalar, dinimizde bir takım ölçülerle helal ve haram olarak nitelendirilmekte ve helal gıda kavramı karşımıza çıkmaktadır.

Helal gıda, üretiminden son tüketiciye kadar bütünüyle İslâmî kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade etmektedir. Daha teferruatlı bir açıklamayla helal gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal kaynaklı, gıda ürünlerinin hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme yöntemleri, işletme koşulları ve ambalajlarının İslâmî kurallara uygunluğu olarak ifade edilmiştir.<sup>6</sup>

Helal gıdayı anlamak, İslam’ın yasakladığı ve serbest bıraktığı gıda maddelerini bilmekten geçmektedir. Çünkü İslam dini, birtakım gıda maddelerini haram kılmıştır.<sup>7</sup> Bu da bizlere helal ve haramı gıda yönünden ele almamızı icab ettirmektedir. Helal gıda ile neyin kastedildiğinin ve bir gıda maddesine haram denildiğinde ne anlaşıldığının

<sup>1</sup> İbn Manzûr, Ebû'l-Fadl Cemaluddin Muhammed, *Lisânü'l-Arab*, (h-l-k) Maddesi, (Kâhire: Dâru'l-Maârif, 1119/1707), II, s. 972.

<sup>2</sup> Muhammed Ravvas Kalaci, *Mu'cemu lugati'l-fukahâ*, 2. Bs., (Beyrut, Dâru'n-Nefâis: 1408), “Helal” Maddesi, s. 140; Muhammed Amim İhsan, *et-Ta'rifâtu'l-fikhiyye*, 1. Bs., (Beyrut, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye: 1424), s. 81.

<sup>3</sup> Nevevî, Muhyiddin Yahya, *el-Erbaûn*, (Dâru'l-Fikr, t.y.), s. 20.

<sup>4</sup> Suyûtî, Celaleddin Abdurrahman, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, 1. bs., (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1411/1990), s. 133-135; İbn Nüceym, Zeynuddin b. İbrahim, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999/1419), s. 73-74.

<sup>5</sup> Ali Batu, “*Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri*”, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, VII, 2, 2012, s. 60.

<sup>6</sup> Ali Batu, a.g.m., s. 60.

<sup>7</sup> Maide, 5/3.

izah edilmesi gerekmektedir. Yine haram olan bir gıda maddesinin haramlığının sebebi ve bu sebebin tespiti için birtakım kıstaslara ihtiyaç duyulmaktadır.

Helal gıda terimini ve çerçevesini daha anlaşılabilir kılmak için dini metinlerden elde edilecek bir takım kıstaslar tespit etmek gerekmektedir. Bu hususta yapılmış çalışmalardan tespit edebildiğimiz kadarıyla söz konusu kıstasları maddeler halinde şu şekilde sıralayabiliriz:<sup>8</sup>

- 1- Kuran ve sünnette belirtilmiş olmasıdır. Kur'an-ı Kerim'de yasaklanan gıdalar; “Ölmüş hayvan, kan, domuz eti ve Allah'tan başkasının adına boğazlanan (kesilen), boğularak, vurularak, yüksek bir yerden yuvarlanarak veya boynuzlanarak ölen ve de yırtıcı hayvan tarafından parçalanıp yenen hayvan (ölmeden kesilmesi hariç) ve putlar adına boğazlanan hayvanlar ve fal okları ile kısmet aramanız size haram kılındı.”<sup>9</sup> buyrulmaktadır. Bu ayet-i kerime ile leş, kan, domuz ve Allah'tan (cc) başkası adına kesilen hayvanların helal olmayacağı açıkça bildirilmiş ve nass ile haram olan maddeler açıklanmıştır. Hanefî fıkıh âlimi Cassâs da (ö. 369/980) helalliği belirlemede esas kriterin nass olduğu üzerinde durmuştur.<sup>10</sup>
- 2- Fayda zarar kıstası, Ayet-i kerimede “Onlara iyi ve temiz şeyleri helal, kötü ve pis şeyleri haram kılar.”<sup>11</sup> buyrulmakta ve bu ayet ile faydalı olanlar prensip olarak helal, zararlı olanlar ise haram kılınmaktadır. Fayda ve zarar kıstası ile alakalı fakihler, helal ve haram kriterlerini belirlemenin en temel gayesinin, insan ruh ve beden sağlığının korunması olduğunu ifade etmişlerdir.<sup>12</sup>
- 3- Haram olan maddenin tabiatında iğrençlik ve tiksindiricilik bulunmasıdır. Hususiyile Hanefî mezhebi âlimleri tabiatında iğrençlik bulunan ve tiksindirici olan hayvanların yenilmesini haram olarak kabul etmişlerdir.<sup>13</sup>

---

<sup>8</sup> Yusuf el-Kardâvî, *el-Halal ve'l-haram fi'l-İslam*, 13. bs., (Beyrut: Mektebetü'l-İslâm, 1400/1980), s. 43; Muhammed et-Tarikî, *Ahkâmu'l-et'ime fi's-şeriatü'l-İslâmiyye*, 1404/1948, s. 53; Nezihammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme ve'n-necise fi'l-gıdâi ve'd-devâ beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, 1. bs., (Dimaşk: Dâru'l-Kalem, 2004/1425), s. 20.

<sup>9</sup> Maide, 5/3.

<sup>10</sup> Cassas, Ebû Bekr Ahmed b. Alî er-Râzî, *Ahkâmu'l-Kur'an*, haz. Muhammed Sadık Kamhâvî, (Beyrut, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî: 1405) III, s. 296.

<sup>11</sup> A'raf, 7/157.

<sup>12</sup> Yusuf Kardâvî, a.g.e., s. 29; Abdullah Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVI, 1, 2012, s. 453-478.

<sup>13</sup> Cassas, a.g.e., III, 198; Kâsânî, Alâuddin Ebû Bekir, *Bedâiu's-sanâi' fi tertibi's-şerâi*, (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1406/1986), V, 38.

- 4- Hayvansal gıdaların helal olma kriterlerinden birisi de boğazlamadır. Dinimiz, eti yenen hayvanların şer'î ölçülere göre boğazlanmasını şart kılmış, Allah adına boğazlanmayan, kendiliğinden ölen veya Allah'tan başkası adına boğazlanan hayvanların helal olmayacağını ayet-i kerime ile izah etmiştir.<sup>14</sup> Özellikle ahkâm tefsirlerinde bu ayet-i kerime açıklanırken Allah (cc) adına kesilmeyen hayvanın leş olarak kabul edileceği belirtilmiştir.<sup>15</sup> Ayrıca muasır fakihler, hayvan boğazlandığında canının hızlı ve acısız bir şekilde çıktığını, bu işlem ile hayvana eziyet verilmediğini ifade etmişlerdir.<sup>16</sup>
- 5- Beslenme şekli de hayvansal bir gıda maddesinin helal ve haramlığı üzerine etki eden faktörlerden sayılmaktadır. Bu hususta Hz. Peygamber (sav) cellâle ile alakalı hadislerinde cellâlenin yenmesini yasaklaması buna açık bir misal teşkil etmektedir.<sup>17</sup> Nitekim cellâle meselesi fıkıh kitaplarımızda etraflıca tartışılmıştır.<sup>18</sup>
- 6- Helal ve haramı belirlemedeki kıstaslardan birisi de taabbudîlik ilkesidir. Mesela Hz. Adem ve Hz. Havva'ya cennette bir meyvenin yasaklanması<sup>19</sup> ve Yahudilere iç yağın haram kılınması<sup>20</sup> bu kısma örnek olarak gösterilebilir. Müslümanlara domuzun haram kılınması da bazı fakihler tarafından sağlığa zararlarıyla beraber taabbudilik kıstası içerisinde değerlendirilmektedir.<sup>21</sup>
- 7- Şafî (ö.204/820) (rh) ve Hanbelîler, helal ve haram yiyecekleri belirlemede hakkında nass bulunmayan gıdalarla alakalı, Arap zevk ve telakkisini kriter olarak kabul etmektedir.<sup>22</sup> Fakat bu husus Hanefî fukahasından Cassas gibi bir çok âlim tarafından tenkit edilmiştir.<sup>23</sup>
- 8- Hususiyle Hanefîlerin üzerinde durdukları, araştırma konumuz olan istihâle de helal olma kıstaslarından biridir. Şarabın sirkeleşmesi ve tezeğin yanarak kül

---

<sup>14</sup> Mâide, 5/3.

<sup>15</sup> Cassas, *Ahkâmu'l-Kur'an*, III, 297.

<sup>16</sup> Yusuf Kardâvi, *el-Halal ve'l-haram*, s. 56.

<sup>17</sup> Ebû Davûd, Cihad, 47, Et'ime, 24.

<sup>18</sup> Şafî, Muhammed b. İdris, *el-Umm*, (Beyrut, Dâru'l-Marife: 1990), II, 265; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 37,40; Ganimî, İbrahim, *el-Lübâb fî şerhi'l-kitâb*, haz. Muhammed Muhyiddin Abdülhamid, (Beyrut, Mektebetü'l-İlmiyye: ty), I, 29; Desûkî, Muhammed b. Ahmed, *Hâşiyetü't-desûkî ale'ş-şerhi'l-kebîr*, (Beyrut: Dâru'l-Fikr: ty.), II, 115.

<sup>19</sup> Bakara, 2/3.

<sup>20</sup> En'am, 6/146.

<sup>21</sup> Yusuf Kardâvi, *el-Halal ve'l-haram*, s. 62.

<sup>22</sup> Şafî, *el-Umm*, II, 264,271; İbn Kudâme, Ahmed b. Muhammed, *el-Muğni*, (Kahire: Mektebetü'l-Kâhire, 1388/1968), III, 439.

<sup>23</sup> Cassas, a.g.e., III, 299.

olması gibi hallerde kullanılmaları, fıkıh kitaplarında misal olarak getirilmiştir.<sup>24</sup>

### 1.1.2 Helal Gıdanın Önemi

Beslenmek hayatın gayesi değil, yaşama vasıtasıdır. Hiçbir şeyin aşırısını hoş karşılamayan İslam dini, yeme ve içme hususunda da aynı tavrı net bir biçimde göstermiş, bu mevzuda helal, sağlıklı ve temiz olanların tercih edilmesi yönlendirmesinde bulunmuştur.

Helal gıda ile beslenmek İslam'ın emri olduğu için helal ve haramın belirlenmesi Müslümanlar nezdinde hassasiyet arz eden bir mevzudur. Zira onlar açısından beslenme insanın fizikî yapısına tesir ettiği kadar ruhî yapısına, şahsiyetine, dinî hayatına ve ibadetine de müessir olmaktadır. Kur'an-ı Kerim'in helal ve temiz şeylerle beslenmeyi emretmesi akabinde sâlih ameller yapmayı zikretmesi, beslenme ile ibadetin nasıl bir ilişki içerisinde olduğunu göstermektedir.

Hz. Peygamber'in (sav): *“Ey insanlar! Allah güzeldir. Ancak güzel şeyleri kabul eder. Allah peygamberlerine emrettiğini müminlere de emretmiştir. Hak Teâlâ şöyle buyurur: “Ey Peygamberler! Temiz şeylerden yiyiniz ve iyi ameller işleyiniz. Doğrusu ben, sizin yaptığınız şeyleri tamamen bilirim.”* Yine *“Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yiyin”* bu ayetleri okuduktan sonra Efendimiz (sav) uzun yolculuğa çıkmış, dağınık, üstü başı perişan ve: *“Ya rabbi, Ya Rabbi !”* diye dua etmekte olan bir adamı zikrederek *“Onun yediği haram, içtiği haram ve haram ile beslenmiş. Böyle bir kimsenin duası nasıl kabul olunur”*<sup>25</sup> hadisinden anlaşılacağı üzere, Allah'ın (cc) yenmesini helal kıldığı maddeler prensip olarak faydalı, haram kıldıkları ise zararlıdır.

Bir başka hadisi şerifte geçen: *“Helaller bellidir, haramlar bellidir. İkinin arasında müştebihat (haramlığı şüpheli olanlar) vardır. Bunları insanların çoğu bilmez. Kim şüpheli şeylerden kaçınırsa, dinini ve ırzını korumuş olur. Kim de şüpheli şeylere*

---

<sup>24</sup> İbn Hazm, Ebû Muhammed Ali, haz. Hassan Abdulmennan, (Riyad, Beyt'ul-Fikri'd-Devliyye, t.y.), *el-Muhallâ*, I, 138; Tûsî, Ebû Cafer Muhammed, *el-Hilâf*, 2. bs., (Tahran: Müessesetü'n-Neşri'l-İslami, 1420), I, 401; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, I, 66; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Heytemî, Muhammed b. Ali, *Tuhfetu'l-muhtâc fi şerhi'l-Minhâc*, (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, ty.), I, 305; Heyet, *el-Fetavâ'l-Hindiye*, 2. bs., (Dâru'l-Fikr, 1310), I, 44; Şevkânî, Muhammed b. Ali, *es-Seylu'l-cerrâr alâ hadâiki'l-ezhâr*, 1. bs., (Dâru İbn Hazm, ty.), I, 25; İbn Âbidin, Muhammed Emin, *Reddü'l-muhtâr ale'd-Dürr'il-muhtar*, 2. bs., (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1412/1992), I, 327.

<sup>25</sup> Müslim, Zekât, 19.



*dalarsa harama düşmüş olur.*<sup>26</sup> ifadesi de yukarıda belirtilen düşünceyi teyit edici mahiyettedir.

Bu hadislerden iki mühim netice ortaya çıkmaktadır. Bunlardan birisi insanın yediklerinin, akıbetini belirleyecek olan manevi hayatına tesiri, diğeri ise yediklerinin neticesinde vücuda gelen karakteristik halinin yedikleri ile alakasıdır. Hadiste geçen “*ırsını korumuş olur*” ifadesi ise yediklerinin insana maddî manada tesirine açık bir misaldir. Hz. Peygamberin (sav) bekâr gençlere oruç tutmalarını tavsiye etmesi<sup>27</sup> yiyeceklerin duygular ve hal üzerinde tesiri olduğunun bir diğerk göstergesidir.

Öte yandan İslam dininin, üzerinde ehemmiyetle durduğu sağlığın korunması prensibi açısından helal gıda ile beslenmenin lüzumlu olduğu açıktır.<sup>28</sup> Buna bağlı olarak çalışmamızda da alt başlıklar halinde ileride ele alacağımız, domuz, alkol, gıda katkı maddeleri ve GDO’lu yiyecekler gibi maddeler de tartışma mevzuu olmuştur.

### **1.1.3 Helal ve Haram Gıdalara Genel Bir Bakış**

İslam dininde helal ve haram hükümlerin konulması, celb-i menfaat ve def’i mefsedet ilkesine bağlanmıştır. Bununla irtibatlı olarak Kuran-ı Kerim’de temiz ve faydalı gıda maddeleri için “*tayyibât*”, pis ve zararlı olanlar için ise “*habâis*” ifadesi kullanılmıştır.<sup>29</sup>

Fıkıh âlimleri yenilebilecek maddeleri bitkiler, hayvanlar ve topraktan çıkarılan cansızlar (madenler) olmak üzere üç kısımda toplamışlardır. Madenlerin yenilebilmesinde, insan sağlığına faydalı veya zararlı olma durumu dikkate alınmıştır. Bitki kökenli gıda maddelerinde de aynı şekilde akıl ve beden sağlığına zarar verip vermemesi ölçü tutulmuştur.<sup>30</sup>

---

<sup>26</sup> İbn Mâce, Fiten, 14.

<sup>27</sup> Buhârî, Nikâh, 2.

<sup>28</sup> Yusuf Kardâvi, *el-Halal ve'l-haram*, s. 29.

<sup>29</sup> Mâide, 5/100; A’raf, 7/157; Mü’minûn, 23/51. Ayrıca bu konuda: “*Ey iman edenler! Eğer siz ancak Allah'a kulluk ediyorsanız, size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin ve Allah'a şükredin.*” Bakara, 2/172. buyrulmaktadır.

<sup>30</sup> Gazzâlî, Ebû Hamid Muhammed b. Muhammed, *İhyâu ulûmu'd-dîn*, (İstanbul: 1985), II, 93; Zebîdî, Muhammed b. Abdürrezzâk, *İthafü sâdeti'l-müttekîn*, (Dâru'l-Fikr, t.y.), VI, 14.

Hayvan kökenli olanlarla alakalı olarak helal olanlar değil, sadece haram olanlar belirtilmiş geri kalanlar prensip olarak helal addedilmiştir. Bunlar da deniz ve kara hayvanları olarak iki kısımda izah edilmiştir.<sup>31</sup>

Hayvan kaynaklı gıdalardan deniz hayvanlarının ayet ile helal olduğunun bildirilmesi<sup>32</sup> ve Hz. Peygamber'in (sav) “*Suyu temiz, ölüsü helaldir*”<sup>33</sup> hadisi, mezhepler arasındaki bazı ihtilaflar dışında prensip olarak temiz sayılmasına kaynaklık etmiştir.<sup>34</sup> Hanefiler<sup>35</sup> sadece balık çeşitlerinin helal olduğunu söylerken Mâlikîler<sup>36</sup> bütün deniz mahsullerini helal kabul ederler.<sup>37</sup> Şafîiler<sup>38</sup> ise temelde deniz mahsullerini helal saymaktadır. Bununla birlikte bazı Şafîî âlimler ve Hanbelîlerden bir grup, balık cinsi dışındaki deniz hayvanlarının hükmünün kara hayvanlarına kıyas ile belirleneceğini ifade etmiştir.<sup>39</sup> Hanefî ve Şafîî mezhebine göre hem karada hem suda yaşayan kurbağa, kaplumbağa, yılan ve yengeç gibi hayvanlar zehirli ve pis oldukları için yenmezler.<sup>40</sup> Mâlikîler kaide olarak bu hayvanların yenmesini caiz görürken

<sup>31</sup> Gazzâlî, *İhyâ*, II, 93; Zebîdî, *İthaf*, VI, 14.

<sup>32</sup> Mâide, 5/96.

<sup>33</sup> Ebû Dâvud, Tahâret, 41.

<sup>34</sup> Burada dikkat çeken bir diğer husus ise su domuzunun durumudur. Şafîî, Malikî ve Hanbelîlerden bazı fakihler su domuzunu mezkûr ayet ve hadis-i şeriflere itimad ederek helal olabileceği görüşünü ileri sürenler olmuştur; Hanefîler ise Ayet-i Kerime’de geçen “hinzîr” kelimesinin mutlak zikredilmesi sebebiyle hem su hem de kara domuzunu içine aldığına hükmetmişler ve haramlığına kail olmuşlardır. Esasen Hanefîler balık cinsi haricindeki su hayvanlarının yenilebilmesine sıcak bakmamaktadırlar. Teferruatlı bilgi için bkz. Asaf Ataseven, Mehmet Şener, “Domuz”, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, IX, 507.

<sup>35</sup> Serahsî, Ebû Bekr Muhammed, *el-Mebsût*, (Beyrut: Dâru’l-Marife, 1414/1993), XI, 220; Kâsanî, *Bedâiu’s-sanâi’*, V, 35.

<sup>36</sup> Sahnûn, Ebû Saîd Abdüsselâm b. Saîd, *el-Müdevvene*, 1. bs., (Beyrut: Dâru’l-Kütübî’l-İlmiyye, 1415), I, 452; Hitâb, Muhammed b. Abdurrahman, *Mevâhibu’l-celîl fî şerhi muhtasari’l-halîl*, 3. bs. (Dimaşk: Dâru’l-Fikir, 1992/1412), III, 229.

<sup>37</sup> Balık ile alakalı olarak, denizde iken ölen balığın durumu hakkında Hanefîler, meytenin yenmesinin caiz olmamasını bildiren Ayet-i Kerimenin (“Size ölü eti haram kılındı.” Mâide, 5/3) umumiliğini delil göstererek yenmeyeceğine hükmetmektedirler. Şafîî, Malikî ve Hanbelîler ise (“Denizin suyu temiz, ölüsü helaldir.” Ebû Davud, Tahâret, 41.) hadis-i şerifinin umumi olduğuna dikkat çekerek denizde iken ölsün veya avlanması akabinde ölsün ayırmaksızın balığın yenilebileceğine cevaz vermektedirler. Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 537; Şirbînî, Şemsüddin Muhammed, *Muğni’l-muhtâc ilâ marifeti meâni elfâzi’l-minhâc*, 1. bs., (Beyrut: Dâru’l-Kütübî’l-İlmiyye, 1994/1415), I, 231; İbn Âbidin, *Reddü’l-muhtâr*, I, 319.

<sup>38</sup> Müzenî, Ebû İbrâhîm İsmâîl b. Yahyâ, *el-Muhtasar*, (Beyrut: Dâru’l-Marife, 1410), s. 391.

<sup>39</sup> İbn Rüşd, Ebû’l-Velîd Muhammed b. Ahmed *Bidâyetü’l-müctehid ve nihâyetü’l-muktesid*, (Kahire: Dâru’l-Hadis, 1425), II, 191; Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 537; Şirbînî, *Muğni’l-Muhtâc*, I, 231.

<sup>40</sup> Müzenî, *el-Muhtasar*, 391; Serahsî, a.g.e., XI, 220; Kâsanî, *Bedâiu’s-sanâi’*, V, 40.

Hanbelîler timsah, kurbağa ve yılanı haram sayar diğerlerinden ise kanı olanların tezkiye edilmesi kaydıyla yenmelerinin cevazına hükmetmektedirler.<sup>41</sup>

Helallik açısından kara hayvanları değerlendirildiğinde, Kur'an-ı Kerim'de kullanılması men edilen hayvan ve hayvani gıdalar, meyte (ölü hayvan), hıncır (domuz), kan ve Allah'tan (cc) başkası adına boğazlanmış hayvanlar olmak üzere dört çeşit olarak zikredilmiştir.<sup>42</sup> Ayrıca Peygamber Efendimiz (sav): “Allah'ın Rasûlü, köpek dışı olan yırtıcı hayvanları ve tırnaklı yırtıcı kuşları yemeyi nehyetti”<sup>43</sup> buyurarak mevcut nehyi genişletmiştir. Hanefî mezhebi tabiatında iğrençlik bulunan hayvanları da haram kapsamında değerlendirmiş<sup>44</sup> ve nehiy kapsamı daha belirgin hale gelmiştir.<sup>45</sup> Buna göre yırtıcı hayvanlar grubundan olan, yani alt ve üst çenelerindeki dört uzun ve sivri dişle kapıp avlanan, kendisini bu yolla savunan evcil olsun olmasın kurt, aslan, kaplan, pars, maymun, sırtlan, köpek, kedi gibi hayvanlar, pençesiyle kaparak avlanan doğan, şahin, akbaba gibi yırtıcı kuşlar yırtıcı olmamakla beraber karga, kuzgun gibi leş yiyenler, tabiatı itibariyle iğrenç olan fare gibi hayvanlar, akrep, sinek, böcek gibi zararlı olan hayvanlar fakihlerin çoğunluğu tarafından haram kabul edilmiştir.<sup>46</sup> Bazı Mâlikî fakihler ayeti kerimede geçen domuz haricindeki diğer hayvanların kaide olarak haram olmadığına, yenmesinin cevazına hükmetmektedir. Fakat mezhepte asıl olan görüş, aslan gibi yırtıcı olanların, şahin gibi yırtıcı kuşların ve leşle beslenenlerin etlerinin caiz olmadığıdır.<sup>47</sup>

<sup>41</sup> Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 542; İbn Abdilberr, Ebû Ömer Muhammed b. Abdilberr, *el-Kâfi fi fıkhı ehl-i Medine*, Haz. Muhammed Muhammed el-Moritâni, 2. Bs., (Riyad: Mektebetü'r-Riyad el-Hadîse, 1400), I, 436; Serahsî, *el-Mebsut*, XI, 220; Kâsanî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 40; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, II, 191; Buhûfî, Hasan b. İdris, *Keşşâfu'l-kınâ' an müttüni'l-ikna'*, (Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, t.y.), VI, 193.

<sup>42</sup> Bakara, 2/172-173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

<sup>43</sup> Müslim, Sayd, 3; Ebû Dâvud, Et'ime, 32; Buhârî, ez-Zebâih ve's-sayd, 28.

<sup>44</sup> Cassas, *Ahkâmu'l-Kur'an*, III, 198; Kâsanî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 38.

<sup>45</sup> Burada bazı Hadis-i Şeriflerden istifade edildiği görülmektedir. Efendimiz (sav) yemediği halde yenmesine sükût ettiği maddeler olmuştur. Şöyle ki; Abdullah b. Abbas ve Halid b. Velid (ra) Hz. Peygamberle beraber Hz. Meymune'nin evinde yemeğe oturmuşlardı. Önlerine Necid taraflarından ev sahibesinin getirdiği kızarmış bir iri keler getirildi. Rasûl-ü Ekrem (sav) yemeyince İbn Abbas (ra) “Bunu yemek haram mıdır?” diye sordu. Efendimiz (sav) “Hayır, fakat bizde olmayan bir yemektir, hoşuma gitmediği için yemiyorum” buyurdu. Halid b. Velid (ra) bu hadise ile alakalı olarak daha sonra “Sonra ben o yemeği önüme çektim ve yemeye başladım Rasûlullah da (sav) yediğimi görüyordu” demiştir. Buhârî, ez-Zebâih ve's-sayd, 13.

<sup>46</sup> Şâfiî, *el-Umm*, II, 273; İbn Abdilberr, *el-Kâfi*, I, 436; Serahsî, a.g.e., XI, 220; Kâsanî, a.g.e., V, 38; Mergînânî, Ali b. Ebi Bekr, *el-Hidâye fi şerhi bidâyeti'l-mübtedî*, haz. Talal Yusuf, (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türasi'l-Arabî, t.y.), IV, 453.

<sup>47</sup> İbn Abdilberr, a.g.e., I, 436.

Tabiatında vahşilik olmayan ve iğrenç görülmeyen tavuk, kaz, ördek gibi evcil ve sığircık ve güvercin gibi evcil olmayan hayvanlar helal görülmüştür.<sup>48</sup> Geyik, ceylan, dağ keçisi, yabani sığır ve zebra gibi vahşi hayvanlar ve pençeleriyle kaparak avlanmayan güvercin, serçe, bildircin, sığircık, balıkçıl gibi kuşların helal olduğu konusunda fakihler ittifak etmişlerdir.<sup>49</sup> Çekirge ise sünnette yenilebileceğine dair hususi hüküm bulunduğu için helal kabul edilmiştir.<sup>50</sup>

Eti yenen hayvanların tespitinde çerçeveyi en dar tutanların Hanefiler, en geniş tutanların ise Mâlikîler olduğu söylenebilir. Yukarıda sayılanlara ilave olarak çakal, sincap, tilki, kirpi, gelincik, köstebek, kertenkele, keler, salyangoz gibi hayvanlar ve her türlü haşarat Hanefilere göre tahrimen mekruhtur.<sup>51</sup> Bunlardan bir ya da birkaçını caiz gören mezheplerle beraber kedi, ayı, kurt, fil ve çakal etini mubah sayan fakihler de bulunmaktadır.<sup>52</sup>

Yukarıda izah edilmeye çalışılan bu hayvanlar etleri bağlamında tartışılmıştır. Söz konusu hayvanlardan elde edilen süt ve yumurta gibi gıda maddelerinin helalliği ise umumiyetle hayvanın etinin yenilip yenilmemesine bağlıdır.<sup>53</sup> Ancak arı ve bal gibi bu umumi kaide dışında kalanlar da mevcuttur. Malikîler ise yumurtanın yenilip yenilememesini sıhhate zararlı olup olmamasına bağlamışlardır.<sup>54</sup>

Kuran-ı Kerim’de yasaklanan gıdalardan<sup>55</sup> kan ve meyte iğrenç ve tiksindirici olmaları, sağlığa olan zararlarının kanıtlanmış olması gibi sebeplerle haram olduğu hem akılla ve bilimsel verilerle anlaşılabilir. Allah’tan (cc) başkası adına kesilmiş hayvanın haram kılınma sebebinin ise taabbudî olduğu açıktır. Ancak domuz yasağı bazıları tarafından anlaşılammış ve aklî gerekçeler ileri sürme cihetine gidilmiştir.<sup>56</sup>

<sup>48</sup> Serahsî, *el-Mebsut*, XI, 220; Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâî*, V, 38; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 453.

<sup>49</sup> Şafîî, *el-Umm*, II, 211; Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 531; Serahsî, a.g.e., XI, 222; Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâî*, V, 38; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, III, 289.

<sup>50</sup> “Bize (diğer bir rivayette size) iki ölü ve iki kan helal kılındı; balık ile çekirge ve dalak ile ciğer.” İbn Mâce, *Et’ime*, 31.

<sup>51</sup> Serahsî, a.g.e., XI, 220; Kâsânî, a.g.e., V, 38; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 453.

<sup>52</sup> Mâverdî, Muhammed b Habîb, *el-Hâvî’l-kebîr fî fîkhi mezhebi’l-İmam Şafîî*, haz. Ali Muhammed, Adil Ahmed, 1. Bs. (Beyrut: Dâru’l-Mektebetü’l-İlmiyye, 1419), I, 74; Buhûtî, *Keşşâfu’l-kınâ*, III, 153; Mehmet Şener, “*Hayvan*”, TDV İslam Ansiklopedisi (DİA), XVII, 92.

<sup>53</sup> Serahsî, a.g.e., XI, 220; Kâsânî, a.g.e., V, 38; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 453.

<sup>54</sup> Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 542; Ayrıca bkz. İsmail Yalçın, “*Yiyecek*”, TDV İslam Ansiklopedisi (DİA), XLIII, 554.

<sup>55</sup> Bakara, 2/172-173; Mâide, 5/3; En’âm, 6/145; Nahl, 16/115.

<sup>56</sup> Haramlık ve helallik ile alakalı bazı yaklaşımlar dikkat çekicidir. Bu yaklaşımlardan birisi de haramlığa sebep olan illetin kaldırıldığı takdirde domuzun helal olabileceği yaklaşımıdır. Buna bir misal olarak,

Fakat buna gerek olmadığı açıktır. Zira domuz yasağı yukarıda belirtilen sıhî sebeplere ilave olarak taabbudî boyutuyla da değerlendirilmiştir.

---

sıhhate zararlı olan nitelikleri giderildiği takdirde domuz etinin helal olabileceğini savunan Milaşlı İsmail Hakkı zikredilebilir. Bkz. Milaşlı İsmail Hakkı, *İslam Dininde Etlerin Tezkiyesi*, (İstanbul: Ahmet Said Matbaası, 1933).

## 1.2 MADDE YAPISINDA DEĞİŞİM, DÖNÜŞÜM ve İSTİHÂLE İLE İLİŞKİSİ

Dünyadaki bütün maddeler gaz, sıvı ve katı olmak üzere üç formdan birinde bulunmaktadır. Bu maddelerin birbirlerine tahavvülü de fizikî ve kimyevî belli şartlar yerine getirildiğinde mümkün olmaktadır.<sup>57</sup>

Toprak kendisine bırakılan organik yapıları inorganik formlara dönüştürmektedir. Bu dönüşüm hadisesinin asıl mimarları ise toprakta yaşayan canlılardır. Tabiatdaki her canlı bir gün toprağa dönmekte ve bir şekilde topraktaki canlılar vasıtasıyla bitkilere lazım olan inorganik formlara dönüşmektedir.<sup>58</sup> Bu işlem üzerinde biraz derinlemesine düşündüğümüzde; canlılık, ölüm, toprağa karışma, inorganik forma girme, bitkiler tarafından istifade, bitkilerin insanlar tarafından yenilmesi, insanların gelişimi ve sonra ölmeleri gibi bir döngüye ve teselsüle sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. Bir an için toprağa düşen bitkisel ve hayvansal atık ve artıkların toprak canlıları tarafından parçalanıp ayrıştırılmadığı düşünülürse, yeryüzünün çok kısa bir sürede organik bir çöplüğe dönüşeceği kolayca anlaşılır.<sup>59</sup>

Netice itibariyle toprak, menşei ne olursa olsun tüm organik yapıları yeni bir başlangıcın ilk merhalesi olan inorganik yapıya dönüştürmekte, toprağa katılan tüm organik yapıları topraklaştırmaktadır.<sup>60</sup>

Suyun dünya üzerindeki buharlaşması ve yeniden bulutlar vasıtasıyla dünyaya inmesi ve devir daim halinde olması da madde yapısının teselsülüne ve devrine misal olarak verilebilir. Nitekim Kur'anı Kerimde suyun devir daim ettiğini ifade etmiş ve bu mevzuun tefekkür edilmesi gerektiğine dikkat çekmiştir.<sup>61</sup>

Mevzubahis devir daime dikkat çeken bazı araştırmacılar bu teselsülün dünyamızın ekosisteminde her zaman var olduğu, dolayısıyla dâimî bir istihâle

---

<sup>57</sup> Yüksel Altun, Halil Tümay, *Kimya*, "Maddenin Halleri", (Ankara: Sözcü Yayınları, 2014), s. 213.

<sup>58</sup> Levent Başayığıt, "Topraklaşma", *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Sözlü Bildiriler, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 36.

<sup>59</sup> Başayığıt, a.g.m., s. 37.

<sup>60</sup> Altun, Tümay, a.g.e., s. 264.

<sup>61</sup> "... Allah'ın gökten indirdiği bir su ile ölmüş olan toprağı diriltmesinde yeryüzünde her çeşit canlıyı yaymasında rüzgârları ve yer ile gök arasında emre amade bekleyen bulutları döndürmesinde elbette düşünen bir topluluk için pek çok deliller vardır." Bakara, 2/164.

sürecinin bulunduğundan bahsetmektedirler.<sup>62</sup> Fakat kanaatimizce bu yaklaşım doğru gözükmemektedir. Çünkü bu yaklaşıma göre bütün haram maddeler söz konusu süreç ile helal hale gelebilmektedir. Ayrıca bu varsayım, mevzu ile alakalı gelen haram kılıcı ayetleri<sup>63</sup> de manasız bırakmaktadır.

Maddenin devir daim etmesi ile istihâle işlemi arasında maddenin olduğu halden önceki haline zıt olabilecek şekilde değişip dönüşmesi manasında sıkı bir bağlantı vardır. Fakat fakihlerin istihâle sürecinde dikkat çektikleri durum, söz konusu maddeyi bizim tüketeceğimiz andaki halidir.<sup>64</sup> Örneğin şarap sirkeleştiğinde adı sirke olup sarhoş etme özelliği kaybolmakta, hem ismi hem de vasfı değişmektedir. Bu durumda bu sirkeyi içen kişi şarap içmiş olmaz. Fakat bu durumu, devir daim ilkesine benzetip istihâle sürecini göz ardı ederek, şarabın sindirim esnasında, bağırsaklarda veya başka bir şekilde sirkeleşeceği ve haram olmayacağı söylenemez. Aynı şekilde domuz eti yenildikten sonra bağırsaklarda sindirilmekte ve bu sırada bir istihâle (kimyasal parçalanma) uğramaktadır denilemez.

---

<sup>62</sup> Ramazan Hamdoon Ali, “İstihâletü'l-Eşyâ fi Mîzani'l-Fıkhî'l-İslâmî”, *Mecelletü Külliyyeti'l-Ulûmi'l-İslâmiyye*, sayı: 2, Musul, 1434/2013, 14.

<sup>63</sup> Bakara, 2/172-173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

<sup>64</sup> Yasin bin Nâsir el-Hatîb, “el-İstihâle ve Ahkâmüha fi Fıkhî'l-İslâmî”, *Mecelletü'l-Mecma'ül-Fıkhî'l-İslâmî*, sayı: 16, 1424/2003, 190; Nezih Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme ve'n-necîse*, s. 16.

## 1.3 İSTİHLÂK

### 1.3.1 İstihlâk Kavramı

İstihlâk lügatte, “helak olmak”, “ölmek” manasına gelen h-l-k kökünden türemiş, “bir malı infak etmek, harcamak”<sup>65</sup> manalarına gelmektedir.

İstihlâkta ise borçlar hukuku terimi olan “istihsal” teriminin karşılığı olarak kullanılmıştır. Fıkıhta da umumî kullanımı bu manasıyla. <sup>66</sup> Bu anlamının haricinde istihlâk fıkıhta istihâl ile beraber zikredilmiş ve temiz kılıcı olarak istihlâkten bahsedilmiştir.

Klasik fıkıh kitaplarında istihlak, muasır kaynaklarda olduğu gibi istihlak ifadesi ile değil “galebe” ve “ihelata” gibi tabirlerle ifade edilmiştir. <sup>67</sup> Muasır dönem fıkıh araştırmacıları istihlâki, “Bir maddenin, mevcudiyetini devam ettirmesi ile beraber kendisinden oran olarak çok miktardaki bir madde içerisinde kaybolması.”<sup>68</sup> şeklinde ifade etmişlerdir. İçerisine süt damlatılmış bir kap suyu, süt içmeyeceğine yemin eden kimsenin, içmesi neticesinde yemininden dolayı kefaretle mükellef olmaması buna örnek olarak verilebilir. <sup>69</sup>

Bazı müellifler, çok miktardaki sıvı içerisinde az olan diğer sıvının yok olması şeklinde ifade edilen istihlâki, aralarında farklılıklar olmasına rağmen istihâl ile aynı kategoride ele almışlardır. <sup>70</sup>

<sup>65</sup> İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, (h-l-k) Maddesi, VI, 4686; Firuzâbâdî, Ebû't-Tâhir Muhammed, *el-Kâmûs'ul-muhît*, h-l-k Maddesi, haz. Enes Muhammed eş-Şamî, Zekeriya Cabir Ahmed, (Kahire, Daru'l-Hadis, 1429/2008), s. 1804.

<sup>66</sup> Kal'aci, *Mu'cemu lugati'l-fukahâ*, “İstihlâk”, s. 47.

<sup>67</sup> Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113; Merginânî, *el-Hidâye* I, 218; İbn Kudâme, *el-Mukni'*, haz. Muhammed Reşit Rıza, (Dâru'l-Kitabi'l-Arabî lin'neşr ve't-tevziğ, t.y.), IX, 205, Zeylaî, Ebû Muhammed Fahrüddîn Osmân b. Alî b. Mihcen, *Tebyinu'l-hakâik fî şerhi Kenzi'd-dekâik*, 1. Bs., (Bulak, Matbaatü'l-Kübrâ, t.y.), II, 185; İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, IV, 38; Heysemî, Ahmed b. Muhammed, *Tuhfetu'l-muhtac fî şerhi'l-minhâc*, (Mısır: Mektebetü Ticâri'l-Kübrâ, 1357/1983), VIII, 285.

<sup>68</sup> İbtisam el-Matrafi, “et'Tedâvi bi'l-muharramât”, *es-Sicillü'l-İlmî li Mü'tmer el-Fıkhi'l-İslâmi's-Sani, Kazâya Tibbiyye Muâsıra*, Camiatü'l-İmam Muhammed b. Suûd'il-İslamiyye, Riyad, 1431/2009, I, 884; Murat Şimşek, “İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, 7-10 Kasım 2013, Konya, Aybil Yayınları, 2013, s. 401-414; Rıfat Oral, “İstihlak (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, (Konya, 7-10 Kasım 2013), s. 492; Rıfat Oral, “İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 121.

<sup>69</sup> Kâsânî, a.g.e., V, 113; İbn Âbidîn, a.g.e., IV, 38.

<sup>70</sup> Murat Şimşek, a.g.m., s. 401-414.



İbn Hazm (ö.455/1063) ve İbn Teymiye (ö.728/1328) gibi araştırmacılar bunlar arasında sayılabilir.<sup>71</sup> Muasır araştırmacılardan Vehbe Zuhaylî’de istihlâk’i istihâlenin bir türü olarak kabul etmiş ve onu dört kısma ayırarak özetle şöyle izah etmiştir:<sup>72</sup>

- 1- Tam bir değişikliğe uğrama anlamında olan istihlâk-i zâtî, necis yağdan yapılan sabun buna bir örnek olarak verilebilir.
- 2- Kan ve idrar gibi necis maddenin temiz madde içerisinde kaybolması ve kendisinden eser kalmaması manasına gelen istihlâk-i fenâî, insan kılından elde edilen proteinin helal olan diğer çok madde içinde kaybolması buna misal olarak verilebilir.
- 3- Necis olan bir madde üzerine bol miktarda su dökülür ve su ona baskın hale gelirse pislik temizlenmiş olur. Bu kısma da istihlâk bi’l-mükâsere denilir. Buzâa kuyusunun suyu ile ilgili hadis<sup>73</sup> bu türe delil olarak gösterilmiştir. Hz. Peygamber’e (sav) bu kuyunun içerisinde insan ve köpek pisliği karıştığı bildirildiğinde şöyle buyurmuştur: “*Su temizdir onu hiçbir şey pisletemez.*”<sup>74</sup> Pisenmiş olan toprağın bol miktarda su ile temizlenmesi hususunda ise şu hadis nakledilmiştir; “*Bir bedevî kalktı ve mescidin bir tarafına bevletti. Oradakiler ona bağıştılar. Peygamber efendimiz (sav) onlara: “Onu bırakın” buyurdu. Bedevi işini bitirdikten sonra Efendimiz (sav) bevlettiği yere bir kova su dökülmesini emretti.*”<sup>75</sup> Mezkûr hadisi şerifler az miktarda necaset ile pisenmiş bir maddenin çok miktarda su ile temizlenmesine delildir. Bu işlemde çok olan su, az pisliğe baskın gelmektedir.
- 4- Pis maddenin isminin ve niteliğinin değişikliğe uğrayıp başka bir şeye dönüşmesi şeklinde tarif edilen istihlâk bi’t-tasni ise aslında istihâleyi ifade

<sup>71</sup> İbn Hazm, *el-Muhalla*, I, 147; İbn Teymiye, Ahmed b. Abdulhalim, *Mecmû’ul-fetâvâ*, haz. Abdurrahman b. Muhammed b. Kasım, (Medine: Mücemmei’l-melik Fahd li tabaati’l-mushafi’ş-şerif, 1416/1995), XXI, 501-502, 513.

<sup>72</sup> Zuhaylî, *Kadâyâ’l-fikh*, s. 72.

<sup>73</sup> Medine-i Münevvere’de Mescid-i Nebevî’nin kuzey batısında, Benî Saîde sakifesine (sofa, gölgelik) yakın, altı zira büyüklüğünde bir kuyu. <https://www.google.com/maps/place/24%C2%B028'17.0%22N+39%C2%B036'27.1%22E/@24.467131,39.607726,1103m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x0:0x0?hl=tr-TR> (26.09.2014’te girildi.). Ayrıca ayrıntılı bilgi için bkz. <http://www.taibanet.com/showthread.php?t=15121> (26.09.2014’te girildi.).

<sup>74</sup> Nesâî, *Miyâh*, I; Tirmizî, *Tahâret*, 46.

<sup>75</sup> Buhârî, *Vudû*, 57; Müslim, *Vücubu Gasli’l-Bevl*, 98.

etmektedir. Pis bir yağın muma dönüşmesi buna örnek olarak verilebilir. Bu durumda yeni madde temiz ve kullanımı caizdir.

Ancak bu hüküm mutlak olarak görülmediğinden olsa gerek bazı meselelerde az miktardaki pisliğin çok miktarda temiz bir sıvı içerisine karışması ile ilgili bir takım çekinceler ortaya konmuştur.<sup>76</sup> Bunun bazı örnekleri şunlardır:

- a) Gazlı içeceklerdeki az miktarda çözücü olarak kullanılan etil alkol necis olması ve her ne kadar büyük havuz ile alakalı fetvalar bulunsa da mevzu bahis fetva, zaruret hali için olması ve şüphe ihtiva ettiği için burada uygulanmaması evlâ olarak görülmüştür.
- b) İçki ile soslanmış, marine edilmiş etler pişirme işlemi ile içerisindeki alkol yok olmadığı için temiz değildir. Çünkü alkol etin içlerine nüfuz etmiştir. Ayrıca et iki yüz derecede pişen kütle transferi zor ve yavaş bir prostestir.
- c) Sulu yolum yapılan tavuk ve kanatlı hayvanların içlerine pislik bulaşma tehlikesi bulunduğu için fetvaya en layık olan kuru yolumun tercih edilmesidir.
- d) Necis süt ürünleri, yoğaltım (yoğurt yapma), seyreltim (ayran yapma) veya pıhtılaşma (peynir yapma) gibi yollarla necaset bâki olduğu için temiz değildir.

Vehbe Zuhaylî istihlâk'î necis maddenin temiz madde içerisinde kaybolması olarak özetledikten sonra, son kısma misal olarak, hıncır bağırsağından imal edilen anti trombin içeren heparin ilaçlarının kimyasal âmiller ve mayalar vasıtasıyla moleküler düzeyde parçalanabileceğini ve istihlâke uğrayabileceğini söyleyerek kullanımının cevazını ifade etmiştir.<sup>77</sup>

Bu hususta araştırmalar yapan bazı muasır kuruluşlar da istihlakî, zaruret halinde işletebilecek bir çözüm yolu olarak görmüşlerdir.<sup>78</sup>

<sup>76</sup> Rifat Oral, “İstihlak (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)”, s. 492.

<sup>77</sup> Heparin: (kanın pıhtılaşmasını önleyip akıcılığı sağlayan madde) hastalara günde üç dört sefer yapılan enjeksiyonun günde bir enjeksiyona indirilmesini sağlaması sebebiyle, böbrek yetmezliği, karaciğer lozyonu, kan pıhtılaşması, vasküler cerrahi, akut miyokard infarktüsü (kalp krizi) gibi hastalıklarda kullanılan anti trombin ihtiva eden ilaç. Vehbe Zuhaylî, *Kadâyâ'l-fıkh*, s. 72.

<sup>78</sup> İslam Tıp Bilimleri Örgütü'nün sekizincisini Mayıs 1995 senesinde Kuveyt'te, dokuzuncusunu Haziran 1997 senesinde Daru'l-Beyza, Kazablanka'da tertip ettiği toplantıda alınan kararlar istihlakî bir ara çözüm olarak göstermiştir. Toplantının sonuç bildirgesinde şu bilgiler yer almıştır: “İmalatında, suda erimeyen

### 1.3.2 Fıkıh Kitaplarında İstihlâk ile Alakalı Örnek Meseleler

Klasik fıkıh kaynaklarında istihlak ile alakalı birçok misal bulunmaktadır. Bu misaller genellikle kitaplarda “*ihteleta*”, (karıştı) “*galebe*” (baskın geldi) ve “*müstehliken*” (içinde kayboldu) gibi kiplerle ifade edilmiştir.<sup>79</sup> Söz konusu kalıplardan, daha önce de izah edildiği üzere fazla miktardaki temiz sıvının az miktardaki necis sıvıya baskın gelmesi ve onun tat, koku ve renkten oluşan hususiyetlerini kaybettirmesi anlaşılmaktadır.

Örneğin temiz bir yağa ölü hayvandan elde edilmiş bir iç yağın karışması durumunda temiz yağ fazla da olsa istihlâkin meydana gelmediği ifade edilmiştir.<sup>80</sup> Çünkü pis yağ her ne kadar temiz yağa karışsa da vasıfları istenilen şekilde kaybolmamaktadır. Bu yağın çoğu temizdir diye tümüne temiz ve helal hükmü verilemez. Çünkü leş hayvanın yağı az olup diğer yağın içinde kaybolursa da o yağın içinde mevcuttur.

Buna karşın bir kap suyun içerisine düşüp kaybolan bir damla kanın durumu böyle değildir. Zira çok az miktarda olan kanın renk, tat ve kokudan oluşan özellikleri kaybolmuş ve çok su kendisine baskın gelmiştir.<sup>81</sup>

Mevzu bahis suyun çokluk ölçüsü hususunda Hanefiler, ona on zira<sup>82</sup> kuyu veya havuzu büyük saymışlardır.<sup>83</sup> Onlar bu mevzuda Hz. Peygamberden gelen (sav) “*Kim*

---

renklendirici ya da koruyucu hususiyeti olan bazı maddeleri eritmek maksadıyla az miktarda da olsa alkol kullanılan gıdaların yenilip içilmesi, umumu belvâ bulunduğu ve yiyecek maddesinin imalat aşamasında eklenen alkolün büyük nispette uçması sebebiyle caizdir”. (...) “Gıda ve ilaçlara eklenip aslı necis veya haram kılınmış olan maddeler istihâl veya istihlak yolu ile helal olur.” denilmektedir. Saffet Köse, Murat Şimşek, “İstihlâk”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 123. Ayrıca “Bazı Tıbbî Meselelere Tavsiyeler” isimli bildiride istihlak ile alakalı şu maddeler sıralanmıştır: 1- Birtakım ilaçlarda aktif maddenin çözülmesi ve incilmesi için kullanılan etil alkol 2-Gıda ve ilaçlarda kullanılan renklendirici ve koruyucuların çözülmesi için kullanılan alkol, 3-Pepsin gibi menşei hıızır olan enzimler, maya ve sindirici gibi maddeler ilaç ve gıda içerisinde düşük şekilde istihlake uğraması ve kaybolması, “Alkol ve pepsin gibi maddeler çok miktardaki temiz madde içerisinde kaybolduğu, renk, koku ve tat bakımından izi kalmadığı için helal hükmü verilmelidir.” denilmiştir. İbtisam el-Matrafi, *et-Tedâvi bi'l-muharramât*, I, 886.

<sup>79</sup> Mâverdî, *el-Hâvî*, XI, 374; Serahsî, *el-Mebsût*, I, 203; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113; Mergînânî, *el-Hidâye*, I, 218; Mevsîlî, Abdullah b. Mahmud, *İhtiyar li ta'lili'l-muhtar*, haz. eş-Şeyh Mahmud Ebû Dekîka, (Kahire: Matbaatü'l-Halebî, 1356/1937), I, 14.

<sup>80</sup> Serahsî, a.g.e., I, 203.

<sup>81</sup> Mergînânî, a.g.e., I, 218.

<sup>82</sup> Dirsek ile orta parmak ucu arasındaki kısmı ifade eden ölçü birimi. İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, (z-r-a') Maddesi, III, 1496.

<sup>83</sup> Mevsîlî, a.g.e., I, 14.

*hayvanları için bir kuyu kazarsa kuyunun etrafından kırk zira onundur*<sup>84</sup> hadisi şerifini delil kabul etmiştir. Bu ölçülerde bir havuza pislik karışması durumunda bu su istihlâke uğradığından temiz kabul edilir. Şafîî ve Hanbelîler ise; “*Su iki kulle olduğunda pislik taşımaz.*”<sup>85</sup> Hadis-i şerifini delil ittihaz ederek “*Su iki kulle olup necaset bulaşması halinde, pislik suyun vasıflarından birini kaybettirmediği müddetçe bu su temizdir*” hükmünü vermişlerdir.<sup>86</sup>

Fıkıh literatüründe yemin, radâ'a ve hadd bahislerinde, süt içmeyeceğine yemin eden kişinin içerisine süt damlamış suyu içmesi,<sup>87</sup> içerisine insan sütü karışan keçi sütü ile akrabalığın sabit olup olmayacağı durumu<sup>88</sup> ve içerisine bir damla şarap karışan suyu içen kimseye hadd icap edip etmeyeceği meseleleri<sup>89</sup> istihlâk hadisesi ile izah edilmiştir. Mevzu bahis örneklerde diğer sıvıya özelliklerini kaybettirecek derecede baskın olan sıvı hükümde belirleyici olmaktadır.

İstihlâk ile alakalı fıkıh kitaplarında verilen bu örnekler umumiyetle temizlik bahislerinde geçmektedir. Binânenaleyh, muasır fakihler gıda ve ilaç gibi mühim bir mevzuu, ibadet temizliği ve necasetin giderilmesi bahsine kıyas etmenin çok doğru bir yaklaşım olmayacağını ifade etmişlerdir.<sup>90</sup>

### 1.3.3 İstihlâk ile İstihâle Terimleri Arasındaki Fark

İstihlâk ile istihâle her ne kadar bazı araştırmacılar tarafından aynı olarak kabul edilse veya istihâlenin bir kısmı olarak görülse de, incelendiğinde aralarında farklılıklar bulunduğu görülmektedir.

Bu farklardan bazıları şunlardır:<sup>91</sup>

<sup>84</sup> İbn Mâce, *Ruhûn*, 22; Dârimî, *Buyû*, 82.

<sup>85</sup> Ebû Dâvûd, *Tahâret*, 33; Tirmîzî, *Tahâret*, 50; Nesâî, *Tahâret*, 52; İbn Mâce, *Tahâret*, 75.

<sup>86</sup> Şafîî, *el-Umm*, I, 18; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, I, 19.

<sup>87</sup> Merginânî, *el-Hidâye* I, 218; Zeylâî, *Tebyinu'l-Hakâik*, II, 185; Heysemî, *Tuhfetu'l-Muhtac fî Şerhi'l-Minhâc*, VIII, 285; Kelvezânî, Mahfuz b. Ahmed, *el-Hidâye alâ Mezhebi Ahmed bin Hanbel eş-Şeybânî*, haz. Mâhir Yasin, 1. bs. (Müessesetü Ğaras lin-Neşr ve't-Tevziğ, 1425/2004), 491; İbn Kudâme, *eş-Şerhu'l-kebir alâ müttüni'l-Mukni'*, haz. Muhammed Reşit Rıza, (Dâru'l-Kitabi'l-Arabî lin'Neşr ve't-Tevziğ, t.y.), IX, 205.

<sup>88</sup> Merginânî, a.g.e., I, 218.

<sup>89</sup> Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113; İbn Âbidîn, *Reddü'l-Muhtâr*, IV, 38.

<sup>90</sup> Saffet Köse, Murat Şimşek, *İstihlâk*, s.123; Hamdi Döndüren, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk, Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 111,112; Rıfat Oral, “İstihlâk”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 126; İbtisam el-Matrafi, “et'Tedâvi bi'l-muharramât”, I, 886.

<sup>91</sup> Rıfat Oral, “İstihlâk”, s. 492.

- 1- İstihlâk fiziksel bir hadise iken istihâle kimyasal bir hadisedir. İstihlâk olayında, bir maddenin diğerk madde içerisinde kaybolması ve bunun neticesinde elde edilen maddenin necis veya temiz olması durumu söz konusu olurken, istihâlede başlı başına bir maddenin olduğu halden başka bir hale dönüşümü kastedilmektedir.<sup>92</sup>
- 2- İstihâle sonucunda madde, olduğu halden mahiyet ve yapı bakımından evvelkinden farklı bir hale gelirken, istihlâk olayında zahiren bir kaybolma olsa bile maddenin aslında bir değışiklik meydana gelip gelmediğine bakılmamaktadır.

Araştırmacıların hemen hepsi, ana maddesi domuz olan ürünlerde istihlak olayının işletilemeyeceği görüşünü ifade etmiştir. Aynı şekilde muasır âlimler fiziksel bir hadise olan istihlakin genel itibarla içerisindeki haramlığa mevzu olan illet madde temizlenmediği sürece helal olmayacağını belirtmişlerdir.<sup>93</sup>

---

<sup>92</sup> Rıfat Oral, “İstihlâk” s. 493.

<sup>93</sup> Rıfat Oral, a.g.m., s. 502.

**BİRİNCİ BÖLÜM**  
**İSTİHÂLENİN MÂHIYETİ VE FIKHÎ HÜKMÜ**

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 2. İSTİHÂLENİN MÂHIYETİ VE FIKHÎ HÜKMÜ

#### 2.1 İSTİHÂLE’NİN MÂHIYETİ

##### 2.1.1 İstihâle Kavramı

“H-v-l” kökünden türemiş bir kelime olan istihâle lügatte; “*inkılab, değişim, dönüşüm, çarpıtmak, muhal olmak, varlığının ve meydana gelmesinin mümkün olmaması, ayrılmak, bir şeyin tabiatının, sıfat ve zatının değişmesi*”

<sup>1</sup> manalarına gelmektedir.

Lügatler incelendiğinde h-v-l kelimesinin anlamlarının odak noktasının değişim ve dönüşüm olduğu anlaşılmaktadır.

İstilahta ise fıkıh kaynaklarında genel olarak maddenin bulunduğu halden başka bir hale dönüşmesi olarak izah edilen istihâle terimi için yapılan bazı tanımlar şunlardır:

Son dönem Hanefî fukahasından İbn Âbidin (ö.1252/1836) istihâleyi: “*Bir hakikatin başka bir hakikate dönüşmesidir.*” şeklinde tanımlayarak şarabın sirkeleşmesi, tuzlaya düşen meytenin tuzlaşması ve ceninin gelişimi gibi örnekleri zikretmiştir.<sup>2</sup>

Bunun yanı sıra muasır araştırmacılardan Hevârî “*Maddeyi diğer bir terkibe dönüştüren, her türlü kimyevi etkileşim.*”<sup>3</sup> şeklinde ifade ederken, başka bir araştırmacı

<sup>1</sup> İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, (h-v-l) Maddesi, II, 1055; Feyyûmî, Ahmed b. Muhammed, *El-Misbah el-munir*, (h-v-l) Maddesi, (Lübnan: Mektebetü Lübnan, 1987), s. 60.

<sup>2</sup> İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327.

<sup>3</sup> Muhammed Hevârî, “Kitâb-u istihâlet’un-necâsât ve alakatu ahkamihâ bistimâli’l-muharrem ve’n-necis fi’l-gızâi ve’d-devâ”, el-Masdar’ül-Meclis’il-Avrupî li’l-İftâ ve’l-Buhûs, <http://www.islamfeqh.com/Nawazel/Nawazelltem.aspx?NawazeltemID=1145> (24.04.2014’te girildi.) Ayrıca bu tanıma benzer bir tanım, “fizikî etkileşim de” eklenerek şu şekilde yapılmıştır: Maddenin bulunduğu halden fizikî ve kimyevî vasıf olarak önceki haline muhalif bir hale dönüşmesidir. İdris, Abdulfettah Mahmud, *İstihdâmu’l-cilâtîn’il-hinzîri fi’l-gızâi ve’d-devâ, Mecelletu’l-Buhûsi’l-Fıkhîyyeti’l-Muasıra*, (31/19) <http://www.islamfeqh.com/Ksahf/List/ViewResearchDetails.aspx?ResarchID=989> (24.04.2014’te girildi.)

ise “Bir aynın (aslın), sıfat ve hüküm bakımından önceki haline muhalif olacak şekilde hakikatinin diğer bir hakikate dönüşmesidir.”<sup>4</sup> şeklinde tanımlamıştır.

Bu ve benzer tarifler ışığında istihâlede şu özelliklerin olduğunu söyleyebiliriz;

- a) Hakikatin (aslın ve vasfın) değişmesi,
- b) Değişimin önceki hale zıt olacak şekilde meydana gelmesi,
- c) Değişimin kimyevi veya biyolojik bir ilaçlama veya fermantasyon (mayalanma) gibi bir hadise ile olması.

İstihâleye örnek olarak, haram kılınmış olan şarabın kendisine eklenen bazı maddeler ile veya güneşte bekletmeyle sirkeleşmesi gösterilebilir.<sup>5</sup> Şarap, şer’an pis (necis) ve haram olmakla birlikte bazı kimyevî etkileşimlerle sirkeye dönüşebilmektedir. Bu dönüşüm sonrasında, öncesinde kendisinde var olan haramlık ve necislik vasfı evvelki haline zıt olacak şekilde kalkmaktadır.

Konu ile alakalı, fıkıh kitaplarımızda necasetleri temizleme yollarından bahsederken su ile yıkamak, tabaklama, boğazlama, istihâle ve istihlak gibi yollar zikredilmiştir.<sup>6</sup> İleride de ayrıntılarına değineceğimiz üzere istihâle olayı günümüzde çok mühim bir yer teşkil etmekte; gıdadan ilaca, hayvan yeminden kozmetiğe birçok sahada karşımıza çıkmaktadır.

---

<sup>4</sup> İbrahim b. Muhammed el-Caser, “et’Tedâvi bi’l-vesâili’t-tibbiyyeti’l-muâsıra”, *es-Sicillü’l-ilmî li mü’tmer el-fikhi’l-İslâmi’s-sani, Kazâya Tıbbiyye Muâsıra*, (Riyad: Camiatü’l-İmam Muhammed bin Suûd’il-İslamiyye, 1431), I, 217. Ayrıca istihale, Pis maddenin hakikatinin, önceki haline zıt bir şekilde isim, hususiyet ve sıfat olarak değişmesidir. şeklinde de tarif edilmiştir. Bkz. İbtisam el-Matrafi, “et’Tedâvi bi’l-muharramât”, I, 881; benzer tarifler için bkz. Hitâb, *Mevâhibu’l-celîl*, I, 89; Remlî, Ahmed b. Hamza, *Nihayetu’l-muhtâc ilâ şerhi’l-minhâc*, (Beyrut: Dâru’l-Fikr, 1984/1404) I, 248; Buhûti, *Keşşâfu’l-kinâ’*, I, 187; Muhammed b. Saîd el-Kahtâni, “et-Tebisire fî istimâli miyâhi’s-sarfî bade’t-tenkiye”, *Mecelletu’l-Adl* sayı: 45, 1431/Muharrem, s. 234; Süleyman Aşkar v.dğr., *Dirâsetun fikhîyye fî kadâyâ tıbbiyye muâsıra*, 1. bs., (Ürdün: Dâru’n-Nefâis, 2001/1421), I, 443. Yasin bin Nâsır “el-İstihâle”, *Mecelletü’l-mecma’ il-fikhi’l-İslâmî*, 16, 1424/2003, s. 190; Nezih Hammâd, “el-Mevâddü’l-muharreme” s. 16.

<sup>5</sup> İbn Âbidin, *Reddü’l-muhtâr*, I, 327.

<sup>6</sup> Necaseti giderme yolları icmali olarak bazı fukâhâ tarafından üç kısım olarak tertip edilmiştir; 1-Yalnız izâle 2-Yalnız ihâle (istihâle) 3-İzâle ile ihâle beraber. İzâle, beden ve elbisede su ile yapılan temizlik. İhâle, şarabın sirkeleşmesi. İzâle ve İhâlenin beraber olması ise, derinin tabaklanmasında olduğu gibidir. Onun izalesi fazlalıkların üzerinden temizlenmesi ile ihâlesi ise derinin bir durumdan diğer bir hale geçmesiyledir. Bkz. Karâfî, İdris b. Abdurrahman, *el-Furûk*, (Âlemu’l-Kütüb, t.y.), II, 111.



## 2.1.2 İstihâle'nin Temel Özellikleri

Maddenin aslının, isim ve nitelik yönünden önceki haline zıt olacak şekilde başka bir hale dönüşmesi olarak tanımlanan istihâlenin fikhîen kabul edilebilecek şekilde olması için birtakım özellikleri kendisinde taşıması gerekmektedir.<sup>7</sup> Bu özelliklerden başlıcaları şu şekilde sıralanmıştır:<sup>8</sup>

- 1- İstihâleyle uğrayan haram maddenin tabiatından, aslından bir eser kalmaması ve söz konusu maddenin niteliklerinin ve tüm cüzlerinin istihâle sonrası değişmiş olması gerekmektedir.<sup>9</sup> Buna örnek olarak tezeğin yanarak kül olması misali verilebilir. Nitekim necis olan tezeğin yanması ile içerdiği ağır maddeler kaybolmakta, böylece tezek olduğu halden başka bir hale dönüşmekte ve geriye kalan külün, örneğin çamaşır yıkama için kullanımı helal olmaktadır.<sup>10</sup>
- 2- İstihâlenin, necis madde canlı vücuduna girmeden oluşması gerekmektedir. Zira istihâleyle uğramamış halde bulunan haram madde vücuda girdikten sonra zaten mide veya bağırsak aşamasında kimyasal parçalanmaya (istihâleyle), uğramaktadır. Fıkıh kitaplarımızda kastedilen istihâlenin oluşması için haram maddenin ağza ulaşmadan, kimyasal olarak en az birinci düzeyde parçalanması icab etmektedir. Bu takdirde bu istihâle fikhî olarak kabul edilebilir sayılır. Bununla birlikte bir madde canlı vücuduna girdikten sonra bağırsaklarda parçalanma söz konusu olmaktadır. Bu durumun, “Haram madde vücuda girdikten sonra istihâle her halükarda olmaktadır”, şeklinde bir anlayışı ortaya çıkaracağı ve fikhî açıdan doğru olmayan fikirlere ve açmaza sürükleyeceği kabul edilmekte ve bu çekinceye dolayısıyla istihâlenin, madde canlı vücuduna girmeden olması gerektiği vurgulanmaktadır.<sup>11</sup>
- 3- İstihâle temiz halden habis hale ve necis halden temiz hale olmak üzere iki şekilde olur. Fikhî açıdan temiz ve helal sayılabilecek istihâle necis halde iken temize doğru olan istihâledir. Bu durumda istihâle kabul görmekte ve fikhî olarak istihâleden de bu kastedilmektedir. İstihâlenin temiz halden pisliğe

<sup>7</sup> Orhan Çeker, “İstihâle”, s. 18.

<sup>8</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 18; İbtisam el-Matrafi, *et'Tedâvi bi'l-muharramât*, I, 884.

<sup>9</sup> Zuhaylî, *Kadâyâ'l-fikh*, 58; Ramazan Hamdoon Ali, “İstihâletü'l-eşyâ” s. 14.

<sup>10</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 21

<sup>11</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 20.

(habîse) doğru olması durumunda kimyasal dönüşüm kabul görmemektedir. Su ve yemeğin, idrar ve dışkıya dönüşmesi kabul görmeyen (kastedilmeyen) istihâleye, şarabın sirkeleşerek helal hale gelmesi ise kastedilen, kabul gören istihâleye örnek olarak verilebilir.<sup>12</sup>

Yukarıda anlatılan özelliklerin bulunması durumunda Hanefilerin de aralarında bulunduğu fukahanın çoğunluğu istihâlenin temizleyici olduğu üzerinde durmuşlar,<sup>13</sup> domuz gibi aslen necis olan maddeler dışında necis bile olsa diğer maddelerin istihâle ile temiz hale dönüşebileceği görüşünü benimsemişlerdir.<sup>14</sup>

Fıkıh kaynaklarında istihâle ile bağlantılı olarak şu örnekler sıklıkla zikredilmektedir: şarabın sirkeleşmesi, gübrenin yanarak kül olması, pis yağdan sabun elde edilmesi, ölü hayvanın tuz gölüne düşerek tuz olması, misk geyiğinin kanının miske karışarak misk oluşması ve canlıların zamanla topraklaşması olayları.<sup>15</sup> Bu örneklerde belirtilen necis maddelerin yapılarında bir takım değişiklikler (istihâle) olması sonucunda temiz hale geldiği kabul edilmiştir. Ancak çağımızda bazı araştırmacılar, bu misallerin dönemin bilgileri ışığında söylenmiş olduğunu, günümüzde bu bilgilerin özellikle kimya ve fizik sahasında uzmanlar tarafından tekrar gözden geçirilmesi gerektiğini savunmuşlardır. Buna göre istihâlenin oluşması için nasıl bir dönüşümün olması gerektiği, fıkıh kitaplarımızda belirtilen istihâle ile alakalı misallerin kimyasal dönüşüm açısından ne ifade ettiği gibi hususlara açıklığa kavuşturulmalıdır.<sup>16</sup> Alt başlıklar içerisinde bu örneklerin her birine ayrıntılarıyla değinilecektir.

### 2.1.3 Kimyasal Dönüşüm

Yapılan araştırmalar incelendiğinde istihâle konusunun genel itibariyle kimyasal dönüşümü ifade ettiği anlaşılır. Kaynaklarımızda kastedilen ve fıkıha göre kabul edilen istihâlenin üç temel özelliği üzerinde durulmuştur. Bu özellikler şunlardır:<sup>17</sup>

<sup>12</sup> İbtisam el-Matrafi, *et-Tedâvi bi'l-muharramât*, I, 884.

<sup>13</sup> İbn Hazm, *el-Muhallâ*, I, 138; Tûsi, *Hilâf*, I, 401; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, I, 66; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Heytemî, *Tuhfetu'l-muhtâc*, I, 305; Heyet, *El-Fetavâ 'l-Hindiyye*, I, 44; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327; Şevkânî, *es-Seylu'l-cerrâr*, I, 25.

<sup>14</sup> Zuhaylî, *Kadâyâ'l-fikh*, s. 68.

<sup>15</sup> Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, I, 66; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Heyet, *el-Fetavâ 'l-Hindiyye*, I, 44; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327; Şevkânî, *es-Seylu'l-cerrâr*, I, 25;

<sup>16</sup> Fatih Gültekin v.dğr, "İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 102-120.

<sup>17</sup> Fatih Gültekin v.dğr, a.g.m., s. 102-120; Orhan Çeker, "İstihâle", s. 20.

- 1- Maddenin isim ve nitelik olarak tam bir kimyasal dönüşüme (parçalanmaya) uğraması,
- 2- Dönüşümün necis madde canlı vücuduna girmeden önce olması,
- 3- İstihâlenin pis ve necis halden iyiye ve temize doğru olmasıdır.

Araştırmanın nüvesini teşkil eden kimyasal parçalanma ile temizlenme, pis olarak nitelenen maddenin kimyasal olarak kendisini meydana getiren cüzlere ayrılması ve ayrılmış olan pis maddeden arındırılması olarak ifade edilebilir. Bu işlem sonrasında hem bu cüzler hem de o cüzlerden terki olunan yeni madde temiz ve istihâleye uğramış kabul edilir. Muasır fakihlere göre istihâlede dikkat edilmesi icab eden husus parçalanma düzeyidir.<sup>18</sup>

İstihâle (kimyasal parçalanma) incelendiğinde parçalanmaya konu olabilecek gıda türü olarak, karbonhidrat, yağ ve protein'den<sup>19</sup> oluşup sindirilebilen üç besin maddesi ve bu maddelerin sindirilebildiği üç düzey karşımıza çıkmaktadır:<sup>20</sup>

- a. Karbonhidratlar (Nişasta, Glikojen): Glikoz, Asetil KoA, CO<sub>2</sub> şeklinde üç düzeye,
- b. Yağlar (Trigliserit): Gliserol, Asetil KoA, CO<sub>2</sub> şeklinde üç düzeye,
- c. Proteinler: Amino asit, Alfa-keto asit, CO<sub>2</sub> şeklinde üç düzeye kadar parçalanmaktadır. Ancak parçalanmanın hangi düzeyinin istihâle için yeterli olduğu ayrıca tartışılmıştır.<sup>21</sup>

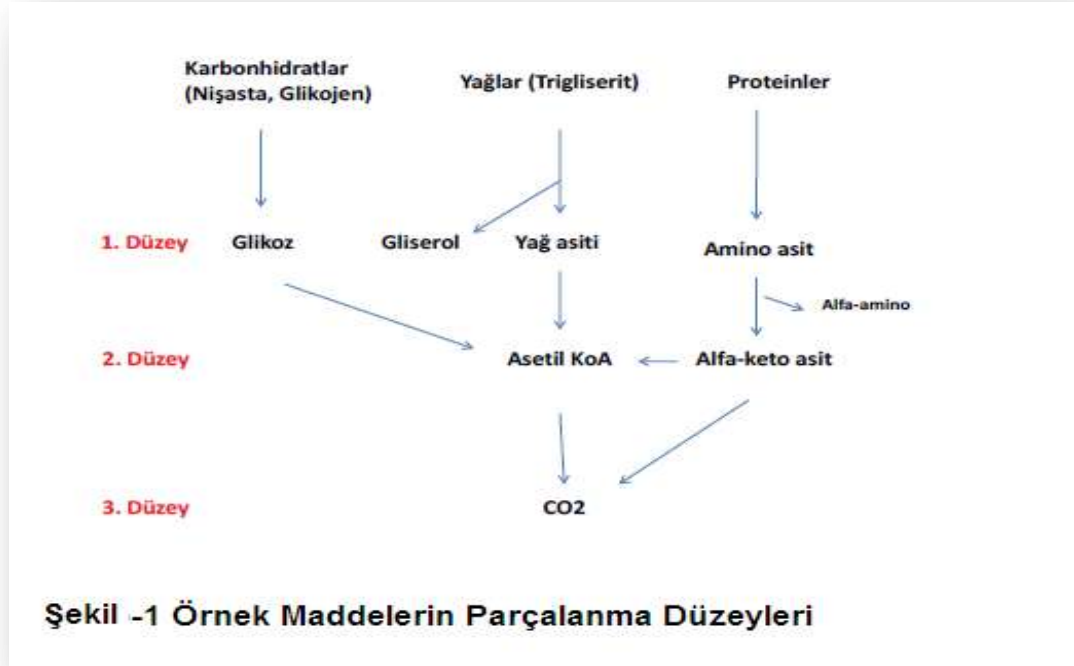
---

<sup>18</sup> Fatih Gültekin v.dğr, "İstihâle", s. 102-120; Orhan Çeker, "İstihâle", s. 23; Heyet, "*Hukmu istimali'l-miyahin'-necise ba'de istihâletiha*", *el-Lecnetu'd-daimeti li'l-buhûsi'l-ilmîyyeti ve'l-ifta*, Riyad, Rebiulevvel 1396, VI, 413; İdris Abdulfettah, *İstihâmu'l-cilâtin'il-hinzîri, Mecelletu'l-buhûsi'l-fikhiyye*, (31/19) <http://www.islamfeqh.com/Ksahf/List/ViewResearchDetails.aspx?ResarchID=989> (24.04.2014'te girildi.);

<sup>19</sup> Besin maddeleri, sindirilebilen ve sindirilmeye ihtiyaç duyulmayan olmak üzere iki kısma ayrılmaktadır. Sindirilmeye ihtiyaç duyulmayanlar; vitamin, mineraller ve su'dur. Sindirilebilenler ise karbonhidratlar, yağlar ve proteinler olmak üzere üç kısımdır. Ayrıca bkz. Sedef Nehir EL, Gıda Bileşenlerinin Beslenme Açısından Önemi, Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006, İzmir, s. 3.

<sup>20</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 23.

<sup>21</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 21.



Şekil 1- Bu şekilde gıda maddelerinin parçalanma düzeyleri görülmektedir.<sup>22</sup>

Bunlara ilaveten sadece kimyasal formüllerle meydana gelen değişimler göz önüne alınarak meseleye yaklaşmanın da yanıltıcı olduğu ayrıca ifade edilmektedir.<sup>23</sup>

Kimyasal değişikliğin daha iyi anlaşılması için araştırmacıların farazi<sup>24</sup> olarak verdikleri şu misaller yardımcı olacaktır:<sup>25</sup> örneğin (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) Sülfürik asit ele alındığında, bu madde bil-farz necis olduğu varsayılırsa, bu molekülü parçaladığımızda iki hidrojen, (SO<sub>4</sub>) Sülfat kökü ortaya çıkar. Necis olarak varsaydığımız sülfürik asitten, istihâleden sonra ortaya çıkan (H) Hidrojen ve (SO<sub>4</sub>) Sülfat kökü parçaları temizdir.

<sup>22</sup> Fatih Gültekin v.dğr, “İstihâle”, s. 105.

<sup>23</sup> Orhan Çeker, “İstihâle”, s. 23.

<sup>24</sup> Muasır bazı araştırmacılarımızın üzerinde durdukları bir diğer hususta fıkıh literatürümüzde verilen misallerle alakalı, bunların bazılarının farazi olarak verilmiş olduğudur. Şöyle ki, içine balık veya tuz atılan şarabın reçel olmayacağı bu misallerin mahiyet itibariyle farazi olarak verildiğidir. Bkz. Fatih Gültekin v.dğr, “İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi”, s. 102-120. Hususiyle Hanefî fıkıh kitaplarında bu tarz misaller verilmekte, talebenin hafızası farazî misallerle mevzu hakkında meleke kazandırılmaya çalışılmaktadır. Bu meseleleri çözebilen talebe gerçek hayatta karşılaşacağı meseleleri daha rahat çözebilecektir. Fıkıh kitaplarındaki bu farazî misallerin gayesi de budur. Mevzubahis misaller yüzyıllar önce verildiği için elimizdeki bilimsel gerçekler ile uyumlayabileceği üzerine durulmuştur. Örnekler için bkz. Serahsi, *el-Mebsut*, II, 205; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâî*, I, 85; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239.

<sup>25</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 23.

Bundan sonra bu parçalardan imal edilecek olan yeni maddeler de temiz kabul edilir. Mesela (O) Oksijen eklenerek (H) Hidrojen'den su elde edilse veya (Na) Sodyum eklenerek (SO<sub>4</sub>) 'ten (Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sodyum sülfat elde edilse, elde edilen yeni maddeler temiz olmuş olur. Yine mesela bu kökten başka bir madde olan cam elde edilse cam temiz olur ve onun üzerinde kılınan namaz sahih olacağı gibi bu camdan imal edilen ayna da kişinin üzerinde bulunsa namazı da sahih olur.

Bir diğer örnekte şudur: Bir asit çeşidi olan (HCl) Klorik asit maddesinin pis olduğunu varsayalım. Onu parçaladığımızda ortaya (H) Hidrojen ve (Cl) Klor elementleri ortaya çıkar. Elde edilen bu elementlerden yeniden imal edilecek yeni maddeler temiz olmuş olur. Örneğin (H) Hidrojenden su veya (Cl) Klordan (NaCl) Sodyum klor/sofra tuzu elde edilse bu maddeler temiz ve helal olur.<sup>26</sup>

Fıkıh müdevvenatındaki misalleri incelemek istihâleyi (kimyasal dönüşümü) daha iyi anlamamız için bizlere yardımcı olacaktır. Bu örneklerden bazıları şunlardır:

- 1- Fıkıh kitaplarında üzerinde en çok durulan örnek olan<sup>27</sup> şarabın sirkeye dönüşmesi misalinde şarapta bulunan etil alkol, oksitleşerek asetik aside dönüşmekte ve sirke olmakta yani sarhoş edici olan etil alkol sarhoş edici olmayan asedik aside dönüşmektedir. Dolayısıyla araştırmacılar fıkıh kitaplarımızda zikredilen, şarap içerisine sirkeleşmeyi tetikleyici bir madde katılması ile şarabın sirkeye dönüşmesini mümkün görmektedirler. Bu misalde dikkat edilmesi gereken nokta ise maddenin sarhoş edici hususiyetini kaybetmiş olmasıdır.<sup>28</sup>

Günümüzde sirke, üzüm, elma, şarap ve bal gibi maddelerden imal edilebilmektedir. Hangi maddeden imal edilirse sirke o ismi almaktadır. Buna göre şaraptan elde edilen sirkeye şarap sirkesi denilir. Gıdadan sirke elde etmek öncelikle mikroorganizmalar vasıtasıyla (fermantasyon/mayalanma yoluyla) gıdadaki şekeri alkole daha sonra ise

<sup>26</sup> Orhan Çeker, "İstihâle", s. 20.

<sup>27</sup> Kâsâni, *Bedâiu's-sanâi*, I, 87; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 113; İbn Kudâme, *el-Kâfi fi fiki'l-Ahmed*, 1. b.s., (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1414/1994) I, 88; Nevevî, *el-Mecmu' şerhu'l-Mühezzeb*, (Dâru'l-Fikr, t.y.), II, 578; Heyet, *el-Fetavâ'l-Hindiyye*, I, 44-45; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtar*, I, 315.

<sup>28</sup> Adem Elgün, "Şarabın Sirkeye Dönüşmesi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 54.

bu alkolü sirkeye dönüştürür.<sup>29</sup> Ev yapımı sirke olarak bilinen sirke ise önce şarap olmakta daha sonra sirkeleşmektedir. Şarap mayalaması havasız şartlarda, sirke imalatı ise üzeri hava alabilecek şekilde tülbent benzeri bezlerle örtülü ve havalı olarak gerçekleştirilir. Sirkeleşme hadisesini hızlandırmak için aktif sirkeden mayalama yapılmakta ve sirkeleşme olayı dört ila altı hafta arasında olmaktadır. Sirke; yavaş, orleans, pastör, jeneratör ve daldırma çeşitleri gibi sanayi ve ev usulü olmak üzere iki şekilde imal edilebilmektedir.<sup>30</sup>

- 2- Ölen canlıların belli bir zaman zarfında tabiî tesirlerle taşlaşması ve topraklaşması misallerinde ise<sup>31</sup> iki ve üçüncü düzeye kadar istihâle/parçalanma meydana gelmekte ve topraklaşmanın helal kılıcı olduğu ifade edilmektedir.<sup>32</sup>

Ekosistemin mühim unsurlarından birisi olan toprak, konumu, teşekkülü, muhtevası, hususiyetleri ve vazifeleri göz önünde bulundurulduğunda mineral unsurların hâkim olduğu bir yapıya sahip olduğu ve içerdiği canlılarla beraber tanımlandığı görülür. Topraklaşma toprak biliminde mineralizasyon olarak tanımlanır. Mineralizasyon ise, toprağa atılan nebatî veya hayvanî doku artıklarının, toprak organik maddesi ile ayrışması hadisesidir. Bu vetire neticesinde elementlerin irtibatı ile teşekkül eden organik bileşikler, bitkiler tarafından besin maddesi olarak kullanılan ve besin halkasının ilk hali olan inorganik formlara dönüştürülür. Bitkiler topraklaşmış ve inorganik forma tahavvül etmiş maddelerin ilk kullanıcıları olmaktadır. Bu dönüştürme toprakta mevcut olan bitki kökleri, memeliler, toprak kurt ve solucanları, kafadan ve karından bacaklılar, mikroskobik protozoa ve nematodlar, bakteriler, mantarlar (fungi), aktinomisetler ve yosun (algler) gibi makroskobik ve mikroskobik canlı unsurların yapabileceği bir faaliyettir.<sup>33</sup>

<sup>29</sup> Adem Elgün, “Şarabın Sirkeye Dönüşmesi”, s. 56.

<sup>30</sup> Adem Elgün, a.g.m., s. 54.

<sup>31</sup> Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 113; Heyet, *el-Fetavâ'l- Hindiyeye*, I, 44-45; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtar*, I, 315.

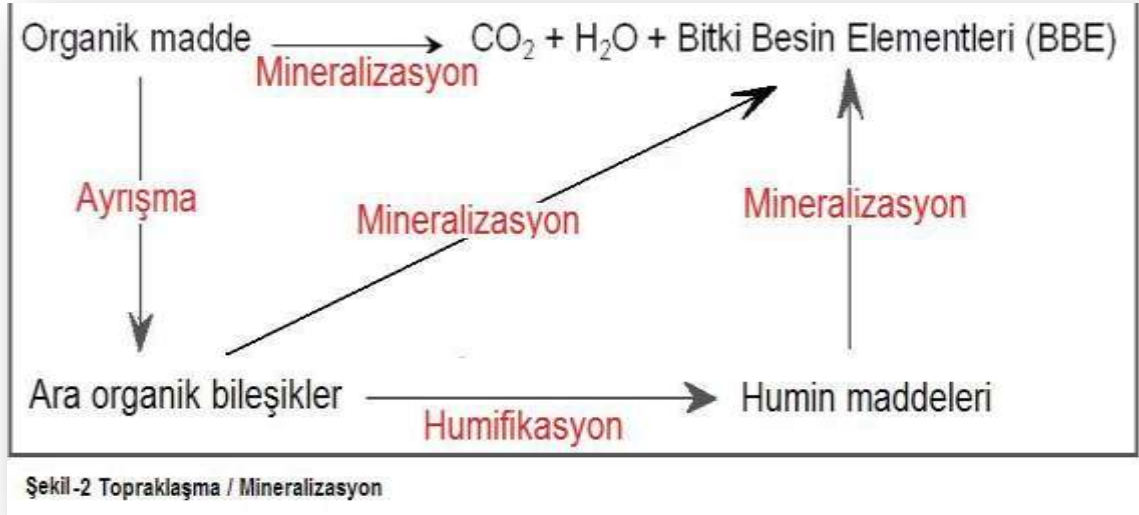
<sup>32</sup> Levent Başayığıt, “Topraklaşma”, s. 36.

<sup>33</sup> Levent Başayığıt, a.g.m., s. 36.

Toprak canlıları ve hususiyle mikroorganizmalar topraktaki nebatî ve hayvanî atıkları parçalayıp ayrıştırarak enerji ihtiyaçlarını karşılar. Toprak canlılarının bu faaliyetleri neticesinde imal edilen maddeler toprağa katılarak, toprağın biyolojik, kimyevî ve fizikî olarak hususiyetlerini değiştirir ve ona tesir eder. Netice itibariyle toprak, menşei ne olursa olsun tüm organik yapıları yeni bir başlangıcın ilk merhalesi olan inorganik yapıya dönüştürmekte, toprağa katılan tüm organik yapıları istihâle yoluyla topraklaştırmaktadır.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Levent Başayığit, "Topraklaşma", s. 39; Ayrıca Topraklaşmanın helal kılıcı olduğu ile alakalı delil olarak Rasulullah Efendimizden (sav) Enes bin Malik'ten (ra) rivayetle gelen bir hadis-i şerifte şöyle buyrulmuştur; Efendimiz: (hicret için izin verildiği zaman Medîne'yi) teşrif edip Medîne'nin üst tarafında Benû Amr b. Avf'ın buldukları mahallede konakladı. Nihâyet Ebû Eyyûb havlisinde devesini çökertti. Efendimiz nerede namaz vakti girerse oracıkta namaz kılmayı severdi. Davar ağullarında da kıldığı olurdu. Mescidin binâ olunmasını emretti. Benû'n-Neccâr takımına (adam) gönderip: "Ey Beni'n-Neccâr, arsanızın kıymetini bana söyleyin (de ödeyelim)." buyurdu. Onlar ise: "Vallâhi olamaz. Biz, onun (bedel) kıymetini ancak Allâh'tan isteriz." dediler. (O çevrilmiş bahçenin) içinde şu söyleyeceklerim vardı: (Bir kere) müşrikîn kabirleri vardı. (Sonra) oyuk ve tümsek, bakılmamış harap yerleri vardı. (Bir de) hurma ağaçları vardı. Nebiyy-i Ekrem emretti. Müşrikîn kabirleri neş (yâni kemikleri çıkarılıp başka yere defn) olundu. Sonra (o bakılmamış) harap yerler tesviye edildi. Sonra hurma ağaçları kesildi. Hurma ağaçlarını mescidin kible tarafına sıra ile dizdiler ve kapının yan tarafına taşımaya başladılar. Peygamber Efendimizde onlar için: "İlâhî, âhîret hayrından başka hayır (denecek bir şey) yoktur. Öyle ise Ensâr ile Muhâcirîne mağfîret et." buyurdu. Bu hadis-i şerif de, toprağın içinde bırakılan necis maddelerin zamanla topraklaşma ile temiz bir hale getirdiğine delil olarak getirilmiştir. Bk. Buhârî, Salât, 47.



Şekil-2 Topraklaşma olayı.<sup>35</sup>

3- İstihâle hadisesi için zikredilecek bir diğer misalde, Misk geyiğinin kanının misk torbasına karışması ve bu karışımın istihâleyle uğrayarak temiz olmasıdır.<sup>36</sup> Misk ahusu bir geyik çeşididir. Erkek geyik testislere benzer iki yumrudan misk kokulu bir sıvı salmakta ve çevredeki diğer geyiklere mesaj göndermektedir. Bu koku dişi geyikler için çekici hususiyete sahiptir.<sup>37</sup>

Muasır araştırmacılar söz konusu misal ile alakalı, kandan misk oluşması misalinin günümüz bilgilerinde incelendiğinde değişim ve dönüşüm olmadığı daha ziyade bir sentez olduğu üzerinde durmuşlardır.<sup>38</sup>

Bu örneğin açıklaması şu şekildedir: Öncelikle geyiğin misk için özelleşmiş olan o dokusunun misk salgısını üretebilmesi için icap eden maddeler kendisine ulaşmalıdır. Bunun için gıdalar ağız yoluyla alınarak sindirim sistemine ulaşmalıdır. Akabinde sindirim sistemine parçalanıp bağırsaklardan emilerek karaciğere oradan da kan ile alakalı doku veya organa ulaşmalıdır. Bu olaylar sırasında birçok hormon, enzim, kofaktör vb. eşliğinde biyokimyasal reaksiyonlar meydana gelir. Kimyevî reaksiyonun gerçekleşmesi için ayrıca iklim, mevsim şartları, psişik şartlar da gerekmektedir.

<sup>35</sup> Levent Başayığit, "Topraklaşma", s. 36.

<sup>36</sup> Heyet, *el-Fetavâ'l- Hindiyye*, I, 44-45.

<sup>37</sup> Mehmet Aköz, "Kandan Misk-i Anber Oluşumu", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 49.

<sup>38</sup> Mehmet Aköz, a.g.m., s. 49.



Bu bilgiler ışığında misk adlı esansın helal ve caiz olarak addedilmesi “*Kan helal olmadığı halde misk ahusunun miskine karışarak helal olmaktadır*” şeklinde değerlendirmek yerine “*Bu istihâleden daha ziyade sentezle alakalı bir meseledir*” şeklinde düşünülmelidir.

Burada bir dönüşüm değil, bir sentez gerçekleşmektedir. Yani kan, sadece bir madde olarak görülmemeli aksine maddeler grubu olarak değerlendirilmelidir. Bu misalde bir madde diğer bir maddeye dönüşmemekte kan içindeki bir grup madde (molekül) kullanılarak yeni bir madde imal edilmektedir. Bu işleme kanın miski ambere dönüşmesi yerine, kandan miski amber sentezlenmesi demek daha doğrudur. Ancak fıkıh kitaplarımızda geçen ifadelerden anlaşılan ise kandan, yani dinen pis kabul edilen bir maddeden miski amber gibi güzel bir madde elde edildiğidir. Yani hususiyetin değiştiği vurgulanmak istenmiştir.<sup>39</sup>

Misk geyiğinin kanının miske dönüşmesi örneğinde iki ve üçüncü düzeye kadar bir istihâle (kimyasal parçalanma) ve sentez olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla kimyasal açıdan incelendiğinde helal olduğunu söylemek mümkündür.<sup>40</sup>

- 4- İstihâle ile alakalı zikredilen bir misal de necis bir maddenin yanma neticesinde kül olması ve bu külün kullanımı durumudur.<sup>41</sup> Bu örnekle alakalı olarak araştırmacılar yanma ile üçüncü düzeye kadar bir parçalanma olduğunu ileri sürmüşlerdir.<sup>42</sup> Bununla ilgili şu örnekler verilmiştir: Üzerinde et pişirilecek pis bir ızgara ateşe sokularak yakıldığında, pis bir odun parçası veya tezek yanarak kül haline geldiğinde temizlenmiş kabul edilir. Bu kül ile elbise yıkanabilir.<sup>43</sup> Yine yanma ile alakalı verilen örneklerden biri de necis bir bezle temizlenen fırının ateş yakıldığında yanarak istihâle ile temizlenmesidir.<sup>44</sup> Bu örnekte yanmanın tesiriyle necis fırın istihâle ile temiz olmakta ve orada pişirilen ekmekte fikhî açıdan bir sıkıntı olmamaktadır.

<sup>39</sup> Mehmet Aköz, “Kandan Miski Amber Oluşumu”, s. 49.

<sup>40</sup> Mehmet Aköz, a.g.m., s. 49.

<sup>41</sup> İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Hayet, *el-Fetavâ'l- Hindîyye*, I, 44-45.

<sup>42</sup> Fatih Gültekin v.dğr, “İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi”, s. 102-120.

<sup>43</sup> Fatih Gültekin v.dğr, a.g.m., s. 102-120.

<sup>44</sup> Heyet, *el-Fetavâ'l- Hindîyye*, I, 44-45.

5- Pis yağdan sabun elde edilmesi ve bu sabunun kullanımının helal olması olayı da istihâleye örnek olarak verilmiştir.<sup>45</sup> Sabun imalatında katı ve sıvı yağlar kullanılır. Bu işlem esnasında yağları oluşturan trigliseritler kendisini meydana getiren yağ asitlerine ve gliserole parçalanmakta, yağ asitleri kullanılan sodyum veya potasyum hidroksite bağlı sodyum veya potasyum tuzuna dönüşmekte, gliserol ise serbest halde kalmaktadır. Özetle belirtilirse, sabun temelde yağ asitlerinin sodyum ve potasyum tuzlarına dönüşmesinden ibarettir.<sup>46</sup> Bu evreler, araştırmacılara yağın sabuna dönüşmesinin birinci düzey bir parçalanma olduğu görüşünü benimsetmiş, tam temizlenme ve dönüşüm için ise mevcut parçaların yeni bir tepkimeye girmesi gerektiği üzerinde durulmuştur. Netice itibariyle araştırmacılar pis yağdan sabun elde etmek için sabun yapımındaki parçalanmayı yeterli bulmamış ve bir kez daha parçalanmaya girmesi gerektiğinin altını çizmişlerdir.<sup>47</sup>

Yukarıda verilen örnekler incelendiğinde hepsine uygun düşecek tek bir parçalanma düzeyi belirlemenin mümkün olmadığı görülür. İstihâlenin meydana gelebilmesi için parçalanma düzeyine göre her bir maddenin ayrı değerlendirmeye tabi tutulması icab etmektedir. Bununla birlikte araştırmacılar kimyasal değişimde değerlendirme yaparken parçalanma düzeyinin yanında dikkate alınması gereken asıl noktanın necislik ve haramlık vasfının değişmesi olduğunun altını çizmişlerdir.<sup>48</sup>

#### 2.1.4 Fiziksel Dönüşüm

Fiziksel dönüşüm, maddelerin yapısı değişmeden sadece hal, biçim, şekil ve dış görünüşünde meydana gelen değişimlere verilen isimdir. Fiziksel dönüşüm sonucunda yeni maddeler oluşmaz. Yalnızca maddenin renk, şekil, büyüklük gibi özellikleri değişir. Diğer bir ifadeyle fiziksel dönüşüm sonucunda maddenin kimliği kimyasal dönüşümde (istihâle) olduğu gibi değişmez. Kâğıdın yırtılması, tebeşirin kırılması,

<sup>45</sup> Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 113; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Heyet, *el-Fetavâ'l- Hindiyye*, I, 44-45; İbn Âbidin, *Reddû'l-muhtar*, I, 315.

<sup>46</sup> Mehmet Akdoğan, "Yağın Sabuna Dönüşmesi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 47.

<sup>47</sup> Mehmet Akdoğan, a.g.m., s. 47; Fatih Gültekin v.dğr, "İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", s. 107.

<sup>48</sup> Fatih Gültekin v.dğr, a.g.m, s. 120.

mumun erimesi, kalemin kırılması, suyun buza dönüşmesi, çözünme olayı gibi değişiklikler fiziksel dönüşüme örnektir.

Fıkıh eserlerinde hususiyle temizlik, yemin ve süt ile sabit olan akrabalık (radaa) gibi bahislerde karışım, galip gelme ve istihlak gibi terimler kullanılarak fizikî bir değişim geçiren maddelerle alakalı bir takım misallerden bahsedilmiştir. Bu misallerde “müstehlik” kaybolma, yok olma gibi ifadelerin kullanıldığı görülmektedir.<sup>49</sup> Fizikî değişime misal olarak muasır fıkıh kitaplarımızda en dikkat çeken örnek ise istihlak hadisesidir.<sup>50</sup>

İstihlâk, genel anlamıyla az olan necis bir maddenin kendisinden çok olan diğer temiz bir maddeye karışarak onun içindeki varlığını sürdürmekle birlikte rengini, tadını ve kokusunu kaybetmesi demektir.<sup>51</sup> Bir diğer ifadeyle yenilmesi, içilmesi haram kılınmış ya da dinen necis sayılan az miktardaki madde, örneğin bir damla kanın, büyük miktardaki helal ve temiz olan diğer bir maddeye örneğin çok miktardaki suya karışması ve bu maddenin ‘renk, koku ve tat’tan oluşan özelliklerinin bulunması ile beraber çok olan madde içinde kaybolması demektir. Böyle bir işlem sonrasında bu özellikteki karışım olayı (istihlak), söz konusu necis maddeden dinen haramlığı ve necis olma özelliğini kaldırır.<sup>52</sup>

İstihlâk tabiri ile sıvılar ve katılarda karışım ve bu karışım ile ortaya çıkan necasetin buharlaşma ve arıtma işlemleri ile izale edilip temizlenmesi anlaşılmaktadır.<sup>53</sup>

Fiziksel dönüşüm, yoğaltım ve seyreltim olmak üzere iki şekilde meydana gelmektedir. Yoğaltım, az maddenin çok madde içinde kaybolması iken seyreltim, damıtma gibi yöntemlerle necis maddenin çok miktardaki temiz maddeden çıkarılmasıdır. Pıhtılaşma ve öğütme gibi yöntemler ise fiziksel bir dönüşüm olsa bile temizleyici olarak görülmemiştir.<sup>54</sup>

<sup>49</sup> Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi*, V, 113; Merginânî, *el-Hidâye* I, 218; İbn Kudâme, *eş-Şerhu'l-kebir*, IX, 205; Zeylaî, *Tebyinu'l-hakâik*, II, 185; Heysemî, *Tuhfetu'l-muhtac*, VIII, 285; İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, IV, 38.

<sup>50</sup> İbtisam el-Matrafi, “et’Tedâvi bi’l-muharramât”, I, 884.

<sup>51</sup> Saffet Köse, Murat Şimşek, “İstihlâk”, s. 121.

<sup>52</sup> Saffet Köse, Murat Şimşek, a.g.m., s. 122.

<sup>53</sup> Rıfat Oral, “İstihlak (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)”, s. 492-502.

<sup>54</sup> Rıfat Oral, a.g.m., s. 502.

Netice itibariyle istihlâk, her iki yöntemde de karışıkları maddenin koku, renk ve tat olmak üzere üç ana vasfından birini değiştirmediği müddetçe temizleyici bir âmil olarak görölmüştür.<sup>55</sup>

Yapılan araştırmalar incelendiğinde fiziksel dönüşümün (istihlâk) oluşması için şu kıstasların bulunması icab eder.<sup>56</sup>

- 1- Helal ve temiz olan madde, haram veya necis maddeden oran olarak çok olmalıdır. Kan ve idrar gibi necis bir maddenin miktar olarak kendisinden çok fazla olan temiz madde içerisinde örneğin suda kaybolması ve kendisinden eser kalmaması misal olarak verilebilir.<sup>57</sup>
- 2- Çok olma miktarı (kesret), az ve necis maddeyi vasıflarını kaybettirecek derecede olmalıdır.
- 3- Necis maddenin bulunması veya yok olması maddenin temiz veya necisliği ile alakalı belirleyicidir. Yukarıda verilen örnekte olduğu gibi eğer necis madde (örneğin kan) çok miktardaki su içerisinde rengini kokusunu ve tadını kaybediyor ve kendisinden bir eser kalmıyorsa bu durumda su temiz kabul edilir. Fakat kan karıştığı su içerisinde renk veya koku olarak baskın bir halde bulunuyor, kendi niteliklerinden eser bulunuyorsa bu su temiz sayılmamaktadır.<sup>58</sup>
- 4- Necis maddenin bulunması, vasıflarını kaybetmesi ile beraber olmalıdır. İstihlak hususunda araştırma yapanlar istihlak hadisesinde necis maddenin fiziksel olarak temiz madde içerisinde var olduğunu söylemektedirler. İstihlakin temizleyici olarak kabul edilebilmesi için bu mevcudiyetle beraber niteliklerin yok olması gerektiği ifade edilmiştir. Yani her ne kadar temiz madde içerisinde necis madde var olsa da söz konusu necis maddenin vasıflarından herhangi bir eser bulunmamalıdır.<sup>59</sup>

---

<sup>55</sup> Saffet Köse, Murat şimşek, “İstihlâk”, s. 122; Rifat Oral, “İstihlâk”, s. 498; Orhan Çeker, “İstihâle”, s. 20.

<sup>56</sup> Hamdi Döndüren, “Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak (Yoğaltım / Küçük Miktarın Büyük Miktarda Kaybolması)”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 115; Saffet Köse, Murat şimşek, a.g.m., s. 122; Rifat Oral, a.g.m., s. 498; Orhan Çeker, a.g.m., s. 20.

<sup>57</sup> Zuhaylî, *Kadâyâ'l-fikh*, s. 72.

<sup>58</sup> Zuhaylî, a.g.e., s. 72.

<sup>59</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 23.

Fiziksel dönüşüme (istihlâke) bir başka misal olarak araştırmacıların üzerine durdukları buharlaşma olayı gösterilebilir.<sup>60</sup> Maddenin sıvı halden ısınma gibi bir takım etkilerle gaz haline gelmesi olayı buharlaşma olarak tanımlanmıştır.<sup>61</sup> Araştırmacıların getirdiği bu örneğe göre abdest bozucu olan yel aslında temiz olduğu halde çıkış mahalli itibariyle abdesti bozar. Hâlbuki aynı nitelikte olan geçirti yine çıkış mahalli itibariyle abdesti bozmaz. Yelin kendisinin üzerimizde olması namaza mani değildir. Katı necasetin buharı olan yel temiz olunca şöyle bir kaide ortaya koyulabilir: “Bir şeyin buharı kendisi hükmünde değildir.” Bunun içindir ki yemek orucu bozduğu halde buharı orucu bozmaz.<sup>62</sup>

Buradaki esaslar göz önünde bulundurulduğunda buharlaşmanın helal ve temiz kılıcı olabileceği düşünülmektedir. Buna göre necis bir sıvı buharlaştırılırsa ve damıtılırsa damıtık olan sıvı temiz ve helal olur. Bununla alakalı kimyagerler<sup>63</sup> tarafından buharlaşmanın temiz kılıcı olduğunu test etmek maksadıyla yapılan laboratuvar testleri de idrarın buharlaştırılıp damıtılması sonrasında berrak bir sıvı ortaya çıktığını göstermiştir. Kaynatma esnasında ozon karıştırılarak zenginleştirilmesi halinde ise kokusu da normalleşmiştir.<sup>64</sup>

Bu ve benzeri laboratuvar testleri fiziksel dönüşümün (istihlâk) temizleyici nitelikte olduğunu bilimsel verilerle göstermektedir.

### 2.1.5 Biyolojik Dönüşüm ve Suyun Arıtılması

Biyolojik dönüşüm veya biyodönüşüm kavramları canlıların tükettikleri her türlü maddenin atık haline gelmesi sonrası biyolojik yöntemlerle yeniden doğaya kazandırılmasını ifade etmektedir.<sup>65</sup> Bizim biyolojik dönüşüm başlığı altında ele

<sup>60</sup> Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, I, 85; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-Râik*, I, 244; Saffet Köse, Murat Şimşek “İstihlâk” s. 122; Rıfât Oral, “İstihlâk (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)”, s. 498; Orhan Çeker, “İstihâlâ”, s. 20.

<sup>61</sup> Yüksel Altun, Halil Tümay, *Kimya*, “Maddenin Halleri”, (Ankara: Sözcü Yayınları, 2014), s. 213; Rıfât Oral, a.g.m, s. 498.

<sup>62</sup> Saffet Köse, Murat Şimşek, a.g.m., s. 122; Rıfât Oral, a.g.m, s. 498; Orhan Çeker, a.g.m., s. 20.

<sup>63</sup> Ahmet Gülce, Selçuk Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi. Bkz. Orhan Çeker, “İstihâlâ”, s. 21.

<sup>64</sup> Orhan Çeker, a.g.m., s. 21.

<sup>65</sup> Ebru Dülekçürgeç, Nazik Artan, “Biyolojik Aşırı Fosfor Gideren Aerobik Granüler Biyokütlenin Mikrobiyolojik Özellikleri”, İTÜ Dergisi, 2006, XVI, 123-133; Emine Ubay ÇOKGÖR, “Ön Çökeltme Çamuru Fermentasyon Ürünlerinin Biyolojik Besi Maddesi Gideren Sistemlerde Kütle Dengesi Üzerine Etkisi”, İTÜ Dergisi, 2007, XVII, 37-47; Ayten Namlı, “Toprak Kirliliğinin Biyolojik Yöntemlerle

alacağımız asıl konu ise atık suların arıtımı ve arıtım işlemi sonrası kullanılması mevzuları olacaktır.

Dünya üzerinde nüfusun artması, hızlı endüstrileşme, kaynakların aşırı tüketimi, küresel ısınma ve muasır insanın müsrif tutumları, kaynaklarımızın hızla tükenmesine sebebiyet vermektedir. Hususiyile küresel ısınma ile mevsimler birbirine karışmış ve bunun neticesinde su kaynaklarımız azalmıştır. İlâveten insanoğlunun tükettiği su miktarı doğanın özümleyebileceği miktarı aşarak tabîi muvazaneyi tehdit etmekte ve diğer faydalı kullanımlara da tesir etmektedir.<sup>66</sup>

Dünyanın toplam su kaynağı 326 milyon metre küptür. Bunların yüzde 97,2 si okyanuslardır. Yüzde 0,001 ise atmosferdeki nemdir. Buharlaşan su gökte bulutları oluşturmakta ve yığın halinde yağmur olarak yeryüzüne yağmaktadır.<sup>67</sup> Bununla beraber içilebilir su kaynaklarının giderek azalması da bir mesele olarak karşımıza çıkmaktadır. Bütün bu problemler suların arıtılması ve bunun sonrasında kullanılması meselelerini ortaya çıkarmaktadır.<sup>68</sup>

Günümüzde modern insanın ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra kalan zirâî, sınaî ve evsel su atıkları belirli merkezlerde toplanmakta ve arıtım işlemi sonrası denize dökülmektedir. Bazı merkezlerde ise ileri biyolojik arıtma yapılmakta ve arıtım sonrası ortaya çıkan su tarım, sanayi ve içme suyu olarak kullanılabilir. Bunun yanı sıra bazı ülkeler, deniz suyunu arıtarak kullanmaktadırlar. Bütün bu meseleler arıtılan pis suların arıtıldıktan sonra kullanımının caiz olup olmayacağı konusunu gündeme getirir. Bu sorunun cevabı ise, pis suların arıtılmasını, söz konusu arıtmanın aşamalarını ve bu arıtım ile pis suların istihâleye uğrayıp uğramadığı hususlarının bilinmesi sonrasında verilebilir.

---

İyileştirilmesi”, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013, Ankara s. 22; <http://en.wikipedia.org/wiki/Bioconversion> 14.03.2015’te girildi.

<sup>66</sup> Orhan Çeker, “İstihâle”, s. 19.

<sup>67</sup> Kemal Güneş, “Arıtılmış Atıksuların Tekrar Kullanımı”, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, 2010, s. 4.

<sup>68</sup> Ali Mehran Hişam, “el-Yevmu’l-âlemî li’l-miyâh”, *Mecellü’l-İlim*, Akademiya’l-bahsi’l-ilmî, Kahire, sayı: 306, Mart 2002, s. 6.

Arıtılmış suyun temizliği konusundaki tartışmalara girmeden önce fıkıh kaynaklarımızda sularla ilgili yapılan, mezheplere göre su ve suyun kısımlarına göz atmak gerekir. Fıkıh kitaplarımızda su türleri genel itibarıyla şu şekilde anlatılmıştır:<sup>69</sup>

- 1- Temiz ve temizleyici olan sular: pınar, yağmur, kuyu ve deniz suyu gibi mutlak sular bu kategoriye girer.
- 2- Temiz sayılmakla beraber temizleyici olmayan sular, abdestte kullanılan suyun artığı buna örnektir.
- 3- Pis sular.

Mezheplere göre suyun tat, renk ve koku olmak üzere üç temel vasfı vardır. Bu vasıfların bulunması ile su genel olarak temiz sayılır.<sup>70</sup> Buna göre akarsular, ittifakla temiz kabul edilmiştir. Durgun su ise ancak çok olduğunda temiz sayılmaktadır. Hanefilerde, çokluk ölçüsü bir tarafı hareket ettirildiğinde diğer tarafa hareketin ulaşmadığı su birikintisi veya 10 ziraya<sup>71</sup> 10 zira ölçüsünde olan sudur.<sup>72</sup> Şafî ve Hanbelîler, durgun suyun çokluk ölçüsünü iki kulle olarak belirlemişlerdir.<sup>73</sup> Malikîler ise durgun suyun çokluk miktarının belirlenmesi için belli bir ölçü koymaksızın renk, tat ve koku gibi temel vasıflarını koruması durumunda suya temiz hükmü vermişlerdir.<sup>74</sup>

---

<sup>69</sup> Ebû Muhammed Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn fi'l-fıkhi'l-Mâlikî*, haz. Ebû Uveys Muhammed, 1. bs., (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1425/2004), I, 24; Şirâzî, Ebû İshak İbrahim, *et-Tenbih fi'l-fıkhi's-Şafî*, haz. İmadüddin Ahmed Haydar, 1. bs., (Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, 1403), I, 13; İbn Kudâme, *el-Muğni*, I, 25; Aynî, Ebû Muhammed Mahmud, *el-Binâye fi Şerhi'l-Hidâye*, 1. Bs. (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1420), I, 361; Mevvâk, Ebû Abdullah el-Muvâfik, *et-Tâc ve'l-iklîl li muhtasari Halîl*, 1. bs., (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye: 1994/1416), I, 60; Şirbinî, Muhammed b. Ahmed, *el-Iknâ' fi elfâzi ebî Şucâ'*, (Beyrut: Dâru'l-Fikir, t.y.), I, 25; İbn Nuceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 69; el-Buhûtî, *Keşşâfu'l-kınâ'*, I, 35-40; Tahtâvî, Muhammed b. İsmail, *Hâşiyetü't-Tahtâvî alâ Merâkı'l-felâh şerhu Nûri'l-izâh*, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418/1997), I, 19.

<sup>70</sup> Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn*, I, 24; Şirâzî, *et-Tenbih*, I, 13; İbn Kudâme, *el-Muğni*, I, 25; Aynî, *el-Binâye*, I, 361; İbn Nuceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 69; Mevvâk, *et-Tâc ve'l-iklîl*, I, 60; Buhûtî, *Keşşâfu'l-kınâ'*, I, 35-40.

<sup>71</sup> Zira: Metrik sisteme geçilmeden önce kullanılan bir uzunluk ölçüsü. Türk lehçelerinde arşun, arçın, arjın ve alçin şeklinde yer alan kelime. Dirsek ile orta parmak ucu arasındaki kısmı ifade eder; Arapça'sı zirâ'dır. 47 cm ile 65 cm arasında değişen ölçüler verilmiştir. Bkz. Muhammed Ravvas Kalaci, *Mu'cemu lugati'l-fukahâ*, "Zirâ" Maddesi, s. 140; Mehmet Erkal, "Arşın" Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, III, 411.

<sup>72</sup> Kâsânî, *Bedâiü's-sanâi*, I, 74; İbn Nuceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 69.

<sup>73</sup> Şirâzî, *et-Tenbih*, I, 13; İbn Kudame, a.g.e., I, 25.

<sup>74</sup> Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn fi'l-fıkhi'l-Mâlikî*, I, 24; Mevvâk, *et-Tâc ve'l-iklîl*, I, 78.

Buna göre, genel itibarla renk, tat ve koku özelliklerini koruyan su, temiz olarak kayıtlanmıştır.<sup>75</sup>

Fakihlere göre pis kabul edilen su ise, içerisine karışan pisliklerle temel özelliklerinden en az birisini kaybetmiş olan sudur.<sup>76</sup>

Konumuz olan arıtılan su meselesinde incelenen, pis kabul edilen atık sulardır. Bu sular, içerisinde pis atıklar, zararlı bakteriler ve hastalık taşıyan mikroplar gibi sebeplerden dolayı pis addedilmiştir.<sup>77</sup>

Pis suların arıtılarak kullanılması asrımızda ortaya çıkmış, yeni fikhî bir mevzudur. Muasır İslam hukukçuları arıtılan bu suların arıtma işlemi sonrasında hangi aşamadan sonra kullanılabilceği hususunda ihtilaf etmişlerdir.<sup>78</sup> Bu ihtilafın sebebi suyun pis sayılmasına neden olan vasıfların arıtma işleminden tamamen ortadan kalkıp kalkmayacağı hususundaki görüş ayrılığıdır.<sup>79</sup>

Günümüzde pis suların arıtımı fiziksel, biyolojik, ileri arıtım ve havasız arıtma gibi şekillerle yapılmaktadır.<sup>80</sup>

Bu arıtma yöntemlerine kısaca değinmemiz yerinde olacaktır:

Fiziksel arıtma; ön arıtma, eleme, ön çökertme, karıştırma, yüzdürme, havalandırma gibi işlemlerle gerçekleşir.<sup>81</sup>

Biyolojik arıtma ise, organik kirleticilerin uzaklaştırılması için en etkin yöntem olarak kabul edilir. Bu arıtma yönteminde, atık suyun içinde bulunan pis maddelerin temizlenmesi, askıda veya çözülmüş organik maddelerin bakterilerce parçalanmasıyla

---

<sup>75</sup> Umumi olarak mezheplerin su ile alakalı renk, tat ve koku vurgusu yapmaları ve bunun üzerine durmaları Peygamber Efendimizin (sav) “Muhakkak suyu bir şey pisletemez ancak ona tat, koku ve renk olarak galip gelirse müstesna” Hadis-i Şerifi kaynaklık etmektedir. Sünen-i İbn Mâce, Babu'l-Hıyâz, 76.

<sup>76</sup> Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn*, I, 24; Şirâzî, *et-Tenbih*, I, 13; İbn Kudâme, *el-Muğni*, I, 25; Aynî, *el-Binâye*, I, 361; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 69; Mevvâk, *et-Tâc ve'l-iklâl*, I, 60; el-Buhûtî, *Keşşâfu'l-kunâ'*, I, 35-40.

<sup>77</sup> Üsâme Ali Mustafa, “el-Miyahu'l-muâlece ve hukmu'hâ fi'l-fikhi'l-İslâmî”, IV, 155; Abdullah el-Kahtânî, “et-Tebşire fi istimâli miyâhi's-sarfi”, s. 244.

<sup>78</sup> Kahtânî, a.g.m., s. 244; Üsâme Ali Mustafa, a.g.m., IV, 155.

<sup>79</sup> Cizânî, Muhammed b. Hüseyin, *Fikhü'n-nevâzil*, (Riyad: Dâru İbni'l-Cevzî, 2006), II, 316.

<sup>80</sup> Kemal Güneş, “Arıtılmış Atıksuların Tekrar Kullanımı”, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Yayınları, 2010, s. 4. Ayrıca bkz. [http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri\\_su](http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri_su) 16.03.2015 'te girildi.

<sup>81</sup> Ebru Dülekgürgen, Nazik Artan, “Biyolojik Aşırı Fosfor Gideren Aerobik Granüler Biyokütlenin Mikrobiyolojik Özellikleri”, İTÜ Dergisi, 2006, XVI, 123-133; <http://web.deu.edu.tr/atiksu/ana58/bolum04.pdf> 13.03.2015'te girildi.



olur. Bununla birlikte çökebilen biyolojik parçalar ile sıvının içinde kalan veya gaz olarak atmosfere karışan sabit inorganik bileşikler de bulunmaktadır. Biyolojik arıtmanın esası organik kirleticilerin doğada yok edilmeleri için yer alan biyoflokülasyon<sup>82</sup> ve mineralizasyon<sup>83</sup> süreçlerinin (proseslerinin) kontrolü ile çevrede ve en elverişli şartlarda tekrarlanmasıdır. Böylece doğadaki reaksiyonların hızlandırılarak daha kısa bir sürede, emniyetli ortamda gerçekleştirilmeleri sağlanır.<sup>84</sup>

Biyolojik arıtma da amaç bakteriler vasıtasıyla suda bulunan azot ve fosfordan kurtulmaktır. Bakterilerin yaşamaları için onlara lazım olan ortamın oluşturulması sonrası bakteriler üremekte, suda bulunan azot ve fosfor gibi sağlığa zararlı maddeler ile beslenerek suyu arıtmaktadır. Bu bakteriler; üremelerini ve diğer hayati fonksiyonlarını devam ettirmek için; enerji kaynağına, yeni hücre sentezi için karbon, azot, fosfor, sülfür, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi inorganik elementlere ihtiyaç duyarlar. Organik besin maddeleri de hücre sentezi için gereklidir. Kısacası biyolojik arıtma işleminde sudan arındırılmak istenen maddeler bakteriler tarafından gıda olarak kullanılır ve arıtım döngüsü sağlanır.<sup>85</sup>

Su arıtma işlemi sırasıyla bir kısmı fiziksel, bir kısmı ise biyolojik olmak üzere beş aşamada gerçekleşir.<sup>86</sup>

1. Aşama büyük ölçüde fiziksel arıtım şeklinde değerlendirilir, bu aşamada şu adımlar yer almaktadır:
  - a) Kanalizasyon, evsel ve sanayi atık sularının tesise girişi,
  - b) Atık suların kaba ızgaraya gelişi. Bu ızgara sayesinde taş, kağıt ve plastik gibi kaba pislikler temizlenir.

---

<sup>82</sup> Mikroorganizmaların arıtımı sırasında doğal olarak yumaklar ve bunu takiben çamur oluşturması işlemi. Bkz. Fadime Kara, Sodyum ve Potasyum İyonlarının Karışık Kültür Mikroorganizmalarının Yumaklaşmasına Etkilerinin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi, Haziran, 2007) ODTÜ.

<sup>83</sup> Mineralizasyon toprağa katılan bitkisel ya da hayvansal kökenli doku artıkları olan ve toprak organik maddesi olarak nitelendirilen yapıların ayrışması olayıdır. Bkz. Levent Başayığıt, "Topraklaşma", *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Sözlü Bildiriler, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 36.

<sup>84</sup> Kemal Güneş, a.g.m., s. 4; <http://web.deu.edu.tr/atiksu/ana58/bolum04.pdf> 13.03.2015'te girildi.

<sup>85</sup> Ebru Dülekürgen, Nazik Artan, a.g.m., s. 123-133; Emine Ubay ÇOKGÖR, "Ön Çökeltme Çamuru Fermentasyon Ürünlerinin Biyolojik Besin Maddesi Gideren Sistemlerde Kütle Dengesi Üzerine Etkisi", s. 37-47; Ayten Namlı, *Toprak Kirliliğinin Biyolojik Yöntemlerle İyileştirilmesi*, s. 22; <http://web.deu.edu.tr/atiksu/ana58/bolum05.pdf> 13.03.2015'te girildi.

<sup>86</sup> Bu arıtma işlemi 09.10.2014 tarihinde İSKİ, İstanbul Paşaköy Biyolojik Arıtma Tesisi gezilerek yazılmıştır. Ayrıca bkz. Kemal Güneş, a.g.m., s. 4; [http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri\\_su](http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri_su) 16.03.2015 'te girildi.

c) Atık suların ince ızgaraya gelişi. Kaba ızgara ile aynı mantıkta çalışan elek ve tarakların daha ince olduğu ızgara ile kaba pislikler ikinci defa temizlenir.

d) Üfleyici (blower, hava pompalama işlemi); bu safhada suya basınçlı hava verilerek su kumdan ve topraktan ayrıştırılır, kum ve toprağın çökmesi sağlanarak su yüzeye çıkartılır.

e) Yağ sıyrıcı; Kum ve su ayrışması akabinde su yüzeyinde biriken yağ, yağ sıyrıcı ile sıyrılarak ayrı bir atık kabına alınır.

2. Aşama, biyolojik arıtım diye nitelenebilecek bu safhada oksijenin en az seviyeye indirilmesi ile ortaya çıkıp sudaki fosfor ile beslenen bir bakterinin imal edilmesi ve sudaki fosforun temizlenmesi işlemi gerçekleşir. (Bio P) (Fosfor giderimi)

3. Aşama: Proses (Bekletme) Havuzları, Bu aşama da biyolojik arıtma türü olarak görülebilir. Burada iki safha vardır:

a) Üfleyici (Blower) ile suya oksijen verilerek su mercimeği denilen maddenin ilavesi ile ortaya çıkarılan ve azot ile beslenen bir çeşit bakteri vasıtasıyla sudaki azot giderilir.

b) Bu işlemden sonra su, büyük dinlendirme havuzlarında uzun bir süre bekletilir.

4. Aşama: kısmen fiziksel, kısmen kimyasal olarak nitelenebilecek bu aşamada:

Kumlama ve filtreler ile yeniden fiziksel arıtma, klor ve diğer temizleyici maddelerle kimyasal olarak bakterilerden arındırma işlemi (sterilizasyon) yapılır.

5. Aşama

Son çökertme havuzu ve suyun çıkışı. Bu aşamada arıtılan su son defa çökertilip dinlendirildikten sonra denize dökülür.

Bu aşamalardan sonra sudan artan çamur içerisindeki bakterilerden istifade etmek için tekrar giriş bölümüne aktarılır. Fazlalık çamurlar, susuzlaştırma ünitesinden

geçirilerek içerdiği yoğun miktardaki azot ve fosfordan dolayı gübre olarak kullanılmakta veya çöpe gitmektedir. Bu şekilde arıtılan sular; ultra viole-mor ötesi ışını (UV)<sup>87</sup> ve kum filtreleme yöntemleriyle arıtılması durumunda tarımsal sulamaya uygun hale gelir. Ayrıca; ince süzme (ultrafiltrasyon), ultra ince filtreleme (nanofiltrasyon) ve aro arıtma yöntemleriyle arıtılması halinde ise içilebilecek seviyede temizlenmiş olur.<sup>88</sup>

Bu işlemlerden sonra suyun % 95 oranında temiz olduğu tespit edilmiştir.<sup>89</sup>

Bu aşamalara göre, arıtılmış olan suyun daha sonra kullanılabilmesi hususunda muasır fukahamızın görüşlerini şu şekilde özetleyebiliriz:<sup>90</sup>

- 1- Bir, iki, üç ve dördüncü merhaleden sonra suyun kullanılma durumu; bu suyun içilmesi, temizlikte kullanılması caiz görülmemiştir. Çünkü bu aşamalardan sonra su pisliklerden arındırılmamış olarak görüldüğünden temizlenmemiştir. Bu hususta bir ihtilaf yoktur.

Ancak üçüncü merhaleden sonra, zirâî ürünleri sulamada (meyve-sebze-hububat) kullanılıp kullanılmayacağı mevzuunda, ulema ihtilaf etmişlerdir.

Günümüz fıkıh araştırmacıları, arıtılmış suların üçüncü merhaleden sonra zirâî mahsulleri sulama hususunu değerlendirirken klasik fıkıh kaynaklarımızda ki benzer bir örnek olan insan dışkısı ile toprağı gübreleme meselesine kıyas ederek konuya yaklaşmışlardır.<sup>91</sup> Bu hususta klasik kaynaklarımızda Hanefî ve Şafiîlerin ekserisi ve Hanbelîlerin bir kısmı;<sup>92</sup> Sa'd bin Ebî Vakkas'tan (ra) rivayet edilen, Peygamber Efendimizin (sav) “*İnsan pisliği ile toprağı gübrelerdi*”<sup>93</sup> hadisi şerifini delil göstererek bu suyun kullanımının kerahetle beraber caiz olduğunu söylemişlerdir.

Hanbelîlerin diğer bir kısmı ise;<sup>94</sup> İbn-i Abbas'tan (ra) rivayet edilen “*Biz Rasûlüllah (sav) Efendimizin arazisini kazıyorduk, insan pisliği ile*

<sup>87</sup> Uv ya da Mor ötesi ışınımı: insan gözü 400 ile 700 nm dalga boyları arasına duyarlıdır. Görebildiğimiz en küçük dalga boyu ışınımı ise mor olduğundan bundan daha küçük dalga boyunda olan ışınım mor ötesi veya Ultra viole denilmektedir. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Mor%C3%B6tesi> 15.03.2015'te girildi.

<sup>88</sup> [http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya\\_ekler/7d16d00201083a2\\_ek.pdf?dergi=142](http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya_ekler/7d16d00201083a2_ek.pdf?dergi=142) (16.09.2014'te girildi); Üsame Ali Mustafa, “el-Miyahu'l-Muâlece”, IV, 155.

<sup>89</sup> Kahtânî, “et-Tebşire”, s.244; Üsame Ali Mustafa, a.g.m., IV, 155.

<sup>90</sup> Yasin bin Nâsır el-Hatîb, “el-İstihâle”, s. 190; Üsame Ali Mustafa, “el-Miyâhu'l-Muâlece”, IV, 155.

<sup>91</sup> Kahtânî, a.g.m., s.244; Üsame Ali Mustafa, a.g.m., IV, 155.

<sup>92</sup> Şafiî, *el-Umm*, I, 69; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 414; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 248.

<sup>93</sup> Beyhakî, Sünen, VI, 229.

<sup>94</sup> İbn Kudâme, a.g.e., IX, 414; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 248.

*gübrelememek üzere şart koşulduk*”<sup>95</sup> hadisi şerifini delil göstererek bu suyun kullanımının haram olduğunu söylemişlerdir.

Arıtılmış suların üçüncü merhaleden sonra suyun ziraat harici (gıda yetiştirilmeyen), bahçelerde kullanılması hususunda da çevreye hastalık yaymadığı müddetçe bu suyun kullanılmasının caiz olacağı üzerinde durulmuştur.<sup>96</sup>

2- Son merhale akabinde suyun kullanılması hususunda, muasır fakîhler arasında yine görüş ayrılığı bulunmaktadır.

Çoğunluğa göre,<sup>97</sup> beşinci aşamadan sonra arıtılan suların renk, koku ve tat olarak temiz sudan farkı kalmamaktadır. Pisliğe sebep olan maddeler yok olduğundan necislik hükmü de yok olmaktadır. Onlara göre bu tür sular arıtılmaması gibi durumlarda heder ve israf olacağı, arıtılmayan suyun çevreye verdiği zararlar ve bu hususta kolaylaştırıcı olmanın gerekliliği gibi sebeplerle bu suyun içilmesini ve temizlikte kullanılmasını caiz görmüşlerdir.<sup>98</sup>

Burada hatırlatılması gereken diğer bir hususta toprağın suyu arıtma mevzuudur. Daha önce de topraklaşma alt başlığında değinildiği üzere toprak kendisine gelen organik yapıları inorganik formlara çevirmektedir.

Muasır fukahamızda arıtma işleminin temizleyici olduğuna dayanak olarak toprağın temizleyici olduğu hususundaki Hadis-i şerifleri delil olarak getirmişlerdir.<sup>99</sup> Bu hadislerden biri de İbn Ömer’den (ra) rivayet olunan şu hadistir: “*Bazen köpekler*

<sup>95</sup> Beyhakî, Sünen, VI, 229.

<sup>96</sup> Kahtânî, “et-Tebşire”, s. 244; Üsame Ali, “el-Miyahu’l-Muâlece”, IV, 155; Yasin bin Nâsir, “el-İstihâle”, s. 190.

<sup>97</sup> Üsame Ali, a.g.m., 144; Heyet, “Hukmu istimali’l-miyahin’-necise ba’de istihâletihâ”, *el-Lecnetu’d-daimeti li’l-buhûsi’l-ilmîyyeti ve’l-iftâ*, Riyad, Rebiulevvel 1396, VI, 413.

<sup>98</sup> Üsame Ali, a.g.m., s. 144; Heyet, “*Hukmu istimali’l-miyah*”, VI, 413. Ayrıca, *Rabitatu’l-Âlemi’l-İslami*’ye bağlı *Mecme’i’l-fikhi’l-İslâmî*, Muhtelif yollarla necasetten arındırılan suyun kullanımına cevaz vermektedir. Yine *el-Lecnetü’d-daimeti li’l-buhûs-i’l-İlmîyye ve’l-İftâ* müessesesi kullanılmış suyun rüzgâr ve bir takım tabii tesirler, kimyevi ve biyolojik arıtma, güneş tesiri ve yoğaltım yoluyla yapılan arıtma veya temizlik ile kullanılabilir olduğu yönünde kanaat bildirmiştir. Son olarak Kuveyt’te bulunan *İdâratü’l-fetvâ bi vüzerati’l-evkâf ve’ş-şüûni’l-İslâmiyye*, necasetin giderilmesi ile kullanılmış suyun temizlenmesi caizdir. Çünkü illetin zail olması ile vasıfta zail olmuştur. Fahd Sa’d Falih er-Reşidî, “*Muâleacetü miyahi’s-sarfi’s-sıhhî ve istihdamuhâ fi devleti Kuveyt*”, *Dirase fikhiyye tatbikiyye*, Camiatu Kuveyt, s. 22.

<sup>99</sup> Heyet, “*Hukmu istimali’l-miyâh*”, VI, 413; Üsame Ali, a.g.m., s. 144.

*mescide bevlederdi, Efendimiz (sav) bununla alakalı herhangi bir şey emretmezdi.*”<sup>100</sup> Bir başka hadiste Ali bin Ebi Talib’den (ra) rivayet olunan şu hadistir: “*Sahabe-i kiram (ra) savaşırklar ve o halde namaz kılarlar nalinlerini yıkamazlardı*”<sup>101</sup> Yine Efendimizin (sav) kadınların eteklerinin pis ve temiz toprağa sürterek yürümleri ile alakalı “*Sonrası, (temiz toprak) öncesini (pis toprağın yaptığıını) temizler.*”<sup>102</sup> Zikredilen bu hadislerden toprağın temizleyici olduğu anlaşılmış ve delil olarak getirilmiştir.

Bu konuda farklı görüş bildiren bazı fıkıh araştırmacıları ise,<sup>103</sup> arıtma işleminin son aşamasından sonra bu suyun temiz olmadığını ifade ederek pis olan bir şey üzerine bina edilen diğer şeyinde pis olduğuna hükmedileceğini belirtmişlerdir. Onlara göre, bu su aslından pis olduğu için, üzerine bina edilen temizlik de istenilen şekilde olmayacaktır. Ayrıca arıtılmış atık suyun kullanımının insan tabiatına uymayan bir tatbik olduğu üzerinde durarak temizlik ve içme suyu olarak kullanılmayacağına hükmetmişlerdir.<sup>104</sup>

Yine bu mevzuda araştırmalar yapan bilim adamları, arıtılmış su hususunda ihtisas sahibi olan bilim adamlarının arıtım sonrası bu suyun insan sağlığını tehdit eden ciddi hastalıklara sebebiyet vereceği gerekçesine dayanarak park ve bahçe gibi yerlerin sulaması dışında kullanılmasının caiz olmadığı yönünde kanaat bildirmişlerdir.<sup>105</sup>

---

<sup>100</sup> Ahmed b. Hanbel, Müsned, IX, 287; Toprağın temizleyiciliği ile alakalı diğer bir hadis-i şerifte şöyle buyrulmaktadır; “*Sizden biriniz mescide geldiğinde ayakkabılarına baksın, eğer pislik varsa toprağa sürtsün çünkü toprak temizleyicidir.*”, Ebû Dâvud, Salât, 91.

<sup>101</sup> Sünen-i Ebî Davûd, Taharet, 150.

<sup>102</sup> Tirmizi, Taharet, 143.

<sup>103</sup> Kahtânî, “et-Tebşire”, s. 248; Heyet, “Kararât-ı Mecma’il-Fıkhî’l-İslâmi”, s. 260.

<sup>104</sup> Heyet, “Kararât-ı Mecma’il-Fıkhî’l-İslâmi”, s. 260.

<sup>105</sup> Kahtânî, a.g.m., s. 248.

## 2.2 İSTİHÂLE’NİN HÜKMÜ

Pis maddenin, sıfat ve hüküm bakımından önceki haline muhalif olacak şekilde diğer bir hale dönüşmesi olarak tanımlanan istihâle hakkında fukaha, çeşitli meselelerde muhtelif görüşler belirtmişlerdir. Fakihlere göre, ittifakla necis maddeler, hakkında nass olması sebebiyle kan, şarap, leş ve domuzdur.<sup>106</sup>

Bu maddelerin istihâle ile temiz hale gelip gelemeyeceği meselesi hem klasik hem de muasır eserlerde tartışılmıştır. Bununla birlikte fıkıh kitaplarımızda üzerinde en çok durulan ve muasır fıkıh âlimlerinin istihâle konusunu kendisine bağladıkları mesele de şarabın sirkeleşmesi örneğidir.

Fıkıhta şarabın kendi başına, insan fiil ve tesiri olmadan sirkeleşmesi sonrasında kullanımının caiz görüldüğünü tespit etmekteyiz.<sup>107</sup> Bu hususta “*Sirke ne güzel katıktır*”<sup>108</sup> hadis-i şerifinde sirkenin mutlak olarak zikredilmesi ve yine “*Sizin hayırlı olan sirkeniz, şaraptan yapılan sirkedir*”<sup>109</sup> hadis-i şerifleri delil teşkil etmektedir.

Şarabın sirkeleşmesi konusunda ihtilaf edilen nokta sirkeleşmenin insan müdahalesi ile mi yoksa kendiliğinden mi olması gerektiğidir.<sup>110</sup>

Söz konusu misalde Hanefîler, Malikîler ve Zâhiriler, şarabın içine herhangi bir madde katılması veya yerinin değiştirilmesi gibi etkileri hüküm açısından belirleyici görmemektedirler. Şöyle ki ister şarabın içerisine soğan veya kül bir madde atılsın, ister mekânını değiştirmek gibi sirkeleşmeye etki edecek tarzda insan müdahalesi olsun veya olmasın tahlil hadisesini helal kılıcı görmüşlerdir. Bu örneği, şarabın sarhoş edicilik vasfı (iskâr) kaybolduğundan, tabaklanan derinin necisliğinin kalkmasına kıyas etmişlerdir. Ayrıca “*Sizin hayırlı olan sirkeniz, şaraptan yapılan sirkedir*” hadis-i şerifinde sirke mutlak olarak zikredildiğinden “Mutlaklar kemâle masruf olur”

<sup>106</sup> Bakara, 2/172-173; Mâide, 5/3; En’âm, 6/145; Nahl, 16/115.

<sup>107</sup> Kâsâni, *Bedâiu’s-sanâi*, I, 87; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 113; İbn Âbidin, *Reddü’l-muhtar*, I, 315; Nevevî, *el-Mecmu’*, II, 578; İbn Kudâme, *el-Kâfi*, I, 88.

<sup>108</sup> Müslim, Eşribe, 30; Tirmizî, Et’ime, 32.

<sup>109</sup> Beyhakî, Sünen, VI, 36.

<sup>110</sup> Serahsi, *el-Mebcut*, VII, 24; Kâsâni, a.g.e., I, 87; Mergînânî, a.g.e., IV, 113; İbn Âbidin, a.g.e., I, 315.

kaidesince insan müdahalesi ile meydana gelen sirkeleşme ile insanın müdahil olmadığı sirkeleşme arasında fark gözetmemişler ve helal kabul etmişlerdir.<sup>111</sup>

Şarabın sirkeleşmesi örneğinde Şafîî ve Hanbelî mezhebinin eğilimi ise;<sup>112</sup> insan müdahalesi ile sirkeleşmenin caiz olmadığı, sirkeleşmenin helal olabilmesi için kendiliğinden olması gerektiğidir. Ancak bu konuda Hanbelîlerin görüşü diğer mezhebten şu hususta ayrılmaktadır; onlara göre mekân değişikliği bile insan müdahalesi kapsamında değerlendirilmiştir. Binaen aleyh sirkeleşme meydana gelsin kastı ile şarabın bir mekândan diğer mekâna götürülmesi insan müdahalesi olarak kabul edilmiş ve bu tür sirkeleşme caiz görülmemiştir. Fakat mekân değişikliğinin, sirkeleşme kastı olmaksızın yapılması bundan hariç tutulmuştur.

Bu görüş sahipleri sirkeleşme meselesinde delil olarak şu hadislere dayanmışlardır. Enes bin Mâlik'ten (ra) rivayet olunan “*Efendimize (sav) şaraptan sirke yapmanın cevazı sorulduğunda Rasulü Allah Efendimiz (sav) “Hayır” buyurdular.*<sup>113</sup>

## 2.2.1 İstihâlenin Temizleyici Olduğunu Savunanlar

İstihâle, haram bir maddenin aslının ve niteliklerinin değişerek daha önce bulunduğu duruma zıt bir hale dönüşmesi ve helal hale gelmesidir. Kendiliğinden ölmüş bir hayvanın tuzlaya düşerek tuzlaşması, içine necaset karışan zeytinyağından sabun yapılması, gübrenin toprağa dönüşmesi örneklerinde olduğu gibi istihâle hadisesinin oluşması ile helalliğin vaki olup olmama durumlarında fakihler arasında görüş ayrılığı olmuştur.

Hanefiler başta olmak üzere, Maliki, Zahiri ve Zeydiyye mezheplerine mensub fakihler ile Şafîî ve Hanbelî mezhebine mensub bazı fakihler istihâleyi temizleyici kabul etmişlerdir.<sup>114</sup>

<sup>111</sup> İbn Hazm, *el-Muhalla*, I, 133; Serahsî, *el-Mebcut*, XXIV, 7; İbn Abidin, *Reddü'l-muhtar*, I, 335; Buhûfî, *Keşşâfu'l-kına*, VI, 120; Ahmed ed-Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebir*, (Beyrut: Dâru'l-Fikr, t.y.), I, 46.

<sup>112</sup> Merdâvî, Ali b. Süleyman, *el-İnsaf fî marifeti'r-râcih mine'l-hulâf*, 2. Bs. (Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî), I, 320; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231.

<sup>113</sup> Müslim, *Kitabu'l-Eşribe*, 2.

<sup>114</sup> İbn Hazm, a.g.e., I, 138; Gazzâlî, *el-Vasît fî'l-mezheb*, 1. bs., (Kahire: Dâru's-Selâm, 1417), I, 144; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâî*, I, 66; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 173; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râk*, I, 239; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231; Heytemî, *Tuhfetu'l-muhtâc*, I, 305; Şevkânî, *es-Seylu'l-cerrâr*, I, 25; Heyet, *el-Fetâvâ'l-Hindiye*, I, 44; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327.

Hanefi fakihlerin diğere mezheblere göre istihâle kavramını daha çok kullandıkları görülmektedir. Birçok Hanefî fakihî, umumu belvâ ve kolaylaştırma ilkesini de göz önünde bulundurarak, necis maddenin istihâle yoluyla temiz bir hale geleceğini kabul eden İmam-ı Muhammed'in (rh) (ö.189/805) görüşünü fetvada esas almıştır.<sup>115</sup>

Aynı şekilde birçok muasır fıkıh araştırmacısının da eserlerinde istihâleden temizleyici olarak bahsettiğini görmekteyiz.<sup>116</sup>

Bu görüşü savunan fakihlerin dayandığı birçok delil bulunmaktadır. Bu delilleri ayeti kerimeler hadisi şerifler ve aklî deliller olmak üzere üç kısımda inceleyeceğiz.

Ayeti Kerimeden deliller;

1- “Allah (cc) temizleri (tayyibleri) helal, pis olanları (habîsi) haram kılmıştır.”<sup>117</sup>

Bu ayet, bir maddenin temiz olmasını tayyib, pis olmasını ise habis vasfı ile nitelemiştir.<sup>118</sup> Ayette temizlik ve pislik vasıflarının mutlak bir şekilde zikredildiğini görmekteyiz. Mutlaklar, kemâle masruf olduğundan mevzubahis temiz olma durumunun maddenin aslından olması ile pisen temizlenme sonrasında meydana gelmesi arasında fark yoktur. Buna göre pis madde istihâle vasıtasıyla temiz hale geldiğinden kullanımı caiz görülür.<sup>119</sup>

2- “O, yerde ne varsa hepsini sizin için yarattı.”<sup>120</sup> Ayet-i kerimesi. Eşyada aslolanın temiz ve mubah olmasıdır. Dolayısıyla söz konusu madde, ister temiz olsun ya da necis iken temiz hale gelmiş olsun mubah kabul edilecektir.<sup>121</sup>

Hadisi Şeriflerden deliller;

<sup>115</sup> Tahtâvî, *Hâşiyetü't-tahtâvî*, 151; İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327.

<sup>116</sup> Yasin bin Nasır, “el-İstihâle”, s. 188; Hasan b. Ahmed b. Hasan, “Ahkâmu'l-edviye fi şerâti'l-İslâmiyye”, *Silsiletü Menşûrât Mektebeti dâri'l-minhâc li'n-neşri ve't-tevzi' bi'r-Riyâd*, 1. Bs., (Riyad: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 1425), s. 192; Nezih Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme ve'n-necisetü fi'l-gidâi ve'd-devâ beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, s. 21; Mahmud İsmail Muhammed Miş'al, *Eseru'l-hulâfi'l-fikhî fi'l-kavâidi'l-muhtelefi fihâ ve medê tatbikihâ fi'l-furû'l-muâsıra*, 2. Bs., (Kâhire: Dâru's-Selâm, 2009), s. 451; Ali Muhyiddin el-Karadâğî, Ali Yusuf Muhammedî, *Fıkhu'l-kâdâyâ't-tibbiyyeti'l-muâsıra dirasetun fikhîyyetun tibbiyyetun mukârenetun*, 2. Bs., (Beyrut: Dâru'l-Beşâiri'l-İslâmiyye, 2006/1427), s. 240.

<sup>117</sup> A'râf, 7/157.

<sup>118</sup> Şafî, *el-Umm*, II, 267.

<sup>119</sup> Ramazan Hamdoon Ali, “el-İstihâle”, s. 6.

<sup>120</sup> Bakara, 2/29.

<sup>121</sup> Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 221; Yasin bin Nasır, a.g.m., s. 188.



- 1- “Sizin için iyi olan sirke, şaraptan yapılan sirkedir”<sup>122</sup> şeklinde nakledilen hadisi şerif, şarabın sirkeleşmesi sonrasında kullanılmasının caiz olduğuna delil gösterilmiştir. Buna göre şarabın sirkeleştikten sonra kullanılması nasıl caiz ise necis iken yapısı değişip temiz hale gelen diğer maddelerin de kullanımlarının caiz olacağı savunulmuştur.<sup>123</sup>
- 2- “Sirke ne güzel katıktır”<sup>124</sup> hadisinde sirke umumî olarak zikredilmiştir. Dolayısıyla hem şaraptan yapılan hem de diğer maddelerden yapılan sirkeleri içine alır. Şarabın sirkeleşerek temiz hale gelmesi diğer maddelerin de istihâle ile temiz hale gelebileceğine delil gösterilmiştir.<sup>125</sup>
- 3- “Toprağın temizlenmesi kuruması ile olur”<sup>126</sup> hadisi toprağın, güneş ve rüzgâr gibi tabiî tesirlerle kuruyarak istihâle ugradığını ve bunun sonucunda da temiz hale dönüştüğünü ifade etmektedir. İstihâlenin temizleyici olduğunu söyleyenler kurumanın da bir istihâle (dönüşüm) olduğu üzerinde durarak bu hadisi şerifi delil göstermişlerdir.<sup>127</sup>
- 4- Ümmü Seleme’den (ra) rivayet olunan bir hadis-i şerifte; “Bizim bir koyunumuz vardı, koyun öldü. Peygamber Efendimiz (sav) bize sordu “Koyun ne oldu?” Ben de “Öldü” dedim. Bunun üzerine Efendimiz (sav) “Derisinden istifade etmediniz mi?” diye sorunca, biz de “O ölmüştü” dedik. Efendimiz (sav) “Sirkeden şarap yapıldığı gibi onun da derisi helaldir” buyurdular.<sup>128</sup> Bu hadis-i şerifte hem şarabın sirkeye dönüşmesi hem de ölü bile olsa derinin tabaklanması ile temizlenmesine işaret edilmiştir.<sup>129</sup>

<sup>122</sup> Beyhakî, *Sünen*, VI, 63.

<sup>123</sup> Serahsî, *el-Mebsût*, VII, 24; Mergînânî, *el-Hidâye*, IV, 398; Hasan b. Ahmed, “Ahkâmu’l-edviye”, s. 192.

<sup>124</sup> Müslim, *Eşribe*, 30.

<sup>125</sup> İbn Rüşd, *Bidâyetü’l-müctehid*, I, 408; Nezih Hammâd, “el-Mevad’ dül-muharreme”, s. 21.

<sup>126</sup> İbn Mâce, *Taharet*, 1.

<sup>127</sup> Şirbînî, *Muğni’l-muhtâc*, I, 226; Abdulmecid Mahmud, *Ahkâmu’n-necâsât fi’l-fıkhi’l-İslâmî*, (Cidde: Dâru’l-Mecma’ li’n-Neşr ve’t-Tevzî, t.y.), I, 512.

<sup>128</sup> Ebû Dâvud, *Eşribe*, 3.

<sup>129</sup> Karâfî, Ebü’l-Abbâs Şihâbüddîn Ahmed b. İdrîs, *Zahîre*, haz. Saîd A’rab, Muhammed Haccî, Muhammed Habze, 1. bs., (Beyrut: Dâru’l-Garbi’l-İslâmî, 1994) I, 188; Desûkî, *Şerhu’l-kebîr*, I, 25; Muhammed Miş’al, “Eseru’l-Hilâf”, s. 451.

- 5- “*Tabaklanan her deri temiz olur*”<sup>130</sup> hadisi şerifi istihâleyi temizleyici sayanların dayandıkları diğer bir delildir.<sup>131</sup> Tabaklama işlemi ile deri üzerindeki yağ ve doku parçaları gibi bir takım fazlalıklar kurutulularak giderilir. Bu işlem, hakikî tabaklama denilen deriye şap, tuz ve benzeri bir madde uygulanması ve hükmî tabaklama diye isimlendirilen toprak serpmeye, güneş, hava ve rüzgâra bırakma ile olmaktadır. Bundan sonra deri olduğu halden, başka bir hale dönüşür ve temiz olur. Derinin istihâle ile değişerek temiz olması aynı şekilde başka maddelerin de istihâle ile temiz olabileceğine delil kabul edilmiştir.<sup>132</sup>
- 6- *Allah Rasulü (sav) Tebüük gazvesine giderken bir evin önünden geçmekte idi. Efendimiz (sav) bu insanlardan su istedi. Bir kadın; “Ey Allah’ın Rasulü, sadece ölmüş bir hayvanın derisinden yapılmış bir kırbada su var” dedi. Efendimiz (sav) “O’nu tabaklamamış mıydın?” dedi. “Evet, tabaklamıştım” diye cevap verince, “tabaklanması temizlenmesidir” buyurdular.*<sup>133</sup> Bu hadisi şerifin delaleti ile öncesinde necis olan hayvan derisinin tabaklandıktan sonra temiz olması hal değişikliğinin temizleyici olduğuna delildir.<sup>134</sup>
- 7- “*Kokuların en güzeli misktir.*”<sup>135</sup> hadis-i şerifi de istihâle için delildir. Peygamber Efendimiz (sav) miskin kandan müteşekkil bir sentez olduğunu bilmekteydi. Miski tafdil sığası ile söylemesi onun temizliğine dolayısıyla istihâlenin temizleyici olduğuna delil olarak getirilmiştir.<sup>136</sup>
- 8- Ebu’d-Derdâ (ra) şarapla salamura edilmiş balık (mürri)<sup>137</sup> yedi. Ona sorulduğunda ise “*Bunun temizleyicisi tuz ve güneştir*” derdi.<sup>138</sup> Bu hadise şarapla salamura edilmiş balığın istihâleye uğrayarak temiz olduğuna delil

<sup>130</sup> Tirmizî, Libâs, 7; Nesâî, Fer’ 6.

<sup>131</sup> İbn Kudâme, *el-Muğnî*, I, 66; İbn Nüceym, *el-Bahru’r-râik*, I, 105-106; İbn Âbidîn, *Reddü’l-muhtâr*, I, 132; Desûkî, *Şerhu’l-kebir*, I, 45.

<sup>132</sup> Karadâğî, *Fıkhu’l-Kadâyâ*, s. 240.

<sup>133</sup> Nesâî, Fer’ 4.

<sup>134</sup> İbn Nüceym, a.g.e., I, 105-106; İbn Âbidîn, a.g.e., I, 132; Karadâğî, a.g.e., s. 240.

<sup>135</sup> Tirmizî, Cenâiz, 17; Ebu Dâvud, Cenâiz, 38.

<sup>136</sup> Hitâb, *Mevâhibü’l-celil*, I, 97; Abdulhasib Sened, *en-Necâsât vemâ yethuruhâ fi’l-fikhi’l-İslâmî*, (Kahire: Mektebetu ve Matbbatu’l-Gad, 2003/1424), s. 91.

<sup>137</sup> Mürrî: Şam’da yapılan, şarap içerisine tuz ve balık koyularak güneşte bekletmek suretiyle şarabın tadı değişen bir salamura. Bkz. el-Askalânî, Ahmed b. Ali b. Hacer, *Fethu’l-bârî şerhu sahihi’l-Buhârî*, haz. Abdulkadir Şeybe, I. bs., (Riyad: Mektebetu’l-Melik Fahd, 2001/1421), IX, 617.

<sup>138</sup> Abdirrezzak, *Musannef*, IX, 252.

getirilmiştir. Söz konusu örneğe kıyasla necis olan diğer maddelerin de belli birtakım kimyasal işlemlerden geçtiği takdirde temiz olabileceği görüşü savunulmuştur.

Aklî deliller;

- 1- Bazı fakihler necisliğin vasfa tabi olduğunu ifade ederek eğer habislik vasfı bir maddede varsa ona habis denileceği aynı şekilde habisliğin kalkması durumunda da haramlığın kalkacağı üzerinde durmuşlardır.<sup>139</sup>
- 2- İmam-ı Serahsî (ö.483/1106), Ebû Talha ve diğer Ashab-ı kirama (ra) şarap yasağı geldiğinde şaraptan sirke elde etmelerinin men edilmesini, şarap içmekten uzaklaştırmayı şiddetlendirme kastı ile olduğunu yoksa şaraptan sirke elde etmekten yasaklamadığını ifade etmektedir.<sup>140</sup>
- 3- Hükmün vasfa tabi olması ile alakalı bir diğer delil şöyle ifade edilmiştir. Şarabın haram olma illeti sarhoşluk vermesidir. Bu illet kendisinden sirkeleşme yoluyla kalkarsa, illet kalktığından sirkeleşen o yeni maddeyi kullanmak caiz olur. Binaen aleyh necis iken necaset vasfı kendisinden kalkan her madde buna kıyasla caiz olur.<sup>141</sup>
- 4- İbn Kayyım (ö.751/1350), istihâlenin temizleyici olduğuna delil olarak sütün teşekkülünü<sup>142</sup> ve bunun Allah (cc) tarafından ayeti kerimede izah edilerek<sup>143</sup> insanın tefekküre davet edilmesini istihâlenin temizleyici olduğuna aklî bir olarak misal göstermektedir.<sup>144</sup>
- 5- Ayrıca istihâlenin temizleyici olduğuna aklî delil olarak, insanın helal olan bir gıdayı yemesi, sonrasında bunun o kişinin vücudunda necis olan kana ve idrara dönüşmesi, insandan ayrıldıktan sonra toprağa karışıp toprak tarafından emilerek

<sup>139</sup> İbn Hazm, *el-Muhalla*, I, 135.

<sup>140</sup> Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 23.

<sup>141</sup> Abdulhasib Sened, *en-Necâsât*, 91.

<sup>142</sup> Hayvanın yeşil bitkiyi yemesi, onu sindirmesi, vücuduna faydalı olması, sonra ondan süt meydana gelmesi ve bu sütün renginin beyaz olması ayrıca kan ve fişki arasından çıkmasına rağmen ondan içenlerin lezzet duyması.

<sup>143</sup> Nahl, 16/66, “Şüphesiz sizin için hayvanlarda da elbette bir ibret vardır. Size onların karınlarındaki fers/fişki ile kan arasından, içenlerin boğazlarından kolayca geçen halis bir süt içirmekteyiz.”

<sup>144</sup> İbnü'l-Kayyım, Şemsüddin b. Kayyım el-Cevziyye, *İ'lâmu'l-muvakkîn an rabbi'l-âlemîn*, haz. Muhammed Abdüsselam İbrahim, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1411/1991), I, 297-298.

gübre olarak kullanılması ve topraktan besin alan bitkiler tarafından kullanılarak tekrar helal hale gelmesi misali kitaplarımızda zikredilmiştir.<sup>145</sup>

- 6- İstihâlenin temizleyici olduğuna delil olarak, pis yem ile yemlenen hayvanların (cellâle) bir süre hapsedilip sonra temiz yem ile yeme sonrasında, yine pis su ile sulanan ziraat mahsullerinin temiz su ile sulama akabinde pislik vasfı istihâleye uğrayıp değiştiği için helal olduğu yönündeki görüşleri bilinmektedir.<sup>146</sup>
- 7- Derdîr (ö.1201/1786), Şerh-i Kebîr'de misk geyiğinin kanı, şarabın sirkeleşmesi ve pis su ile sulanan ziraat mahsullerinin temiz su ile sulanması gibi örnekleri zikrettikten sonra bu gibi meselelerde değişimin, necisten iyiye (salaha) doğru olması sebebiyle istihâleyi helal kılıcı görmektedir.<sup>147</sup>
- 8- Karâfî (ö.684/1285), Zahîra'da<sup>148</sup> istihâleyi izah ederken şu hususların altını çizmektedir; “İstihâle, haram olan murdarlık ve israf esasından kaçınmak için temizliğe sebeptir. Necasetin giderilmesi temizlik sebebidir.”
- 9- İbn Kayyım, istihâlenin temizleyici olmasının kıyas yolu ile olduğunu şu şekilde açıklamıştır; pis olan madde barındırdığı necis madde sebebiyle pistir eğer o madde kendisinden bir şekilde ayrılırsa o madde temiz olur. Nitekim Peygamber Efendimiz (sav) mescid yeri için müşriklerin kabrini başka bir mahalle naklettirirlerken toprağın da naklini istememişler, cesetlerin naklini kâfi görmüşlerdir.<sup>149</sup> Bu hadiste necis olarak görülen toprak, müşrik kabirleri nakledildikten sonra temiz hale geldiği göz önünde bulundurularak ayrıca mescid için tahsis edilen araziye toprak nakli gerekli görülmemiştir.<sup>150</sup>

## 2.2.2 İstihâleyi Temizleyici Olarak Kabul Etmeyenler

İstihâle olayını temizleyici amiller arasında sayanlarla birlikte bazı fakihler, meseleye farklı yönlerden yaklaşarak birtakım durumlarda istihâleyi temizleyici saymış bazı hallerde ise temizleyici bir yol olarak görmemişlerdir. Şafî ve Hanbelîlerin

<sup>145</sup> İbn Teymiye, *Mecmuu'l-fetavâ*, XXI, 500.

<sup>146</sup> Ahmed bin Hasan, *Ahkâmu'l-edviye fi şerîati'l-İslâmiyye*, s. 193.

<sup>147</sup> Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr*, I, 52.

<sup>148</sup> Karâfî, *Zahîre*, I, 155.

<sup>149</sup> Buhârî, *Salât*, 47.

<sup>150</sup> İbn Kayyım, *İlâmu'l-muvakkîn*, I, 297.

çoğunluğu ayrıca Hanefilerden İmam-ı Ebû Yusuf (rh) (ö.182/798) bu fukaha arasında sayılabilir.<sup>151</sup>

Şafî ve Hanbelî mezhebi âlimleri istihâlenin, şarabın kendiliğinden sirkeleşmesi, köpek ve domuz dışında hayvan derisinin tabaklanması ve çürüyen ölü hayvanın toprakta kaybolması haricinde gerçekleşmeyeceğini söylemişlerdir.<sup>152</sup> Onlara göre bir şeyin aslı necis olduğunda, onunla aynı cüzlerden mürekkebi olan bütünü de necistir. Dolayısıyla söz konusu madde de bir değişiklik meydana gelse bile o maddenin necis olarak kalacağı görüşünü savunmuşlardır.<sup>153</sup>

Hanbelîler ise, şarabın insan müdahalesi olmaksızın sirkeleşmesi ile kullanımını caiz görmekte, istihâleyi bazı şartlarla kabul etmektedirler.<sup>154</sup>

İstihâlenin temizleyici âmillerden olmadığını savunanların dayanak noktaları bazı hadisi şerifler ve akli deliller olmak üzere iki kısımdır.

Hadisi şeriflerden deliller şunlardır:

- 1- Efendimiz’den (sav) rivayet edilen aşağıdaki hadis ve benzeri hadisler delil olmuştur.<sup>155</sup> Efendimize kendilerine şarap miras bırakılan yetimlerin şaraplarından sirke yapılması meselesi sorulduğunda sirke yapılmasına müsaade etmemiştir. Bu hadisi delil getirenler, istihâlenin temizleyici olması durumunda Efendimizi’in (sav) korunmaya en layık olan yetim malı için böyle bir hükümde bulunması gerektiğini söylemiştir.<sup>156</sup>
- 2- Yine bu görüş sahipleri tarafından getirilen bir diğer hadis de, Peygamber Efendimiz’in (sav) şarap haram kılındığında şarap tulumunu Medine

<sup>151</sup> Merdâvî, *el-İnsâf fî marifeti'r-râcih mine'l-ihtilâf*, I, 318; İbn Hümâm, Kemalüddin Muhammed, *Fethu'l-kadîr şerhu'l-Hidâye*, (Dâru'l-Fikr, ty.), I, 201; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231; Buhûtî, *Keşşâfü'l-kına'*, I, 192.

<sup>152</sup> Cüveynî, Ebu'l-Meâlî Rüknuddîn Abdülmelik b. Abdillâh, *Nihâyetü'l-matlab ve fî dirâyeti'l-mezheb*, haz. Abdülazim Mahmud, 1. Bs., (Cidde; Dâru'l-Minhâc, 2007/1428), I, 27; Şirbînî, *Muğni'l-Muhtâc*, I, 231; Buhûtî, *Keşşâfü'l-kına'*, I, 192.

<sup>153</sup> Ebu'l-Hayr b. Salim, *el-Beyan fî mezhebi imâmi's-Şâfi'i*, 1. bs., haz. Kasım Muhammed Nuri, (Cidde: Dâru'l-Minhâc, 1421/2000), I, 428; Cüveynî, *Nihâyetü'l-matlab*, I, 27; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231; Buhûtî, a.g.e., I, 192.

<sup>154</sup> Buhûtî, a.g.e., I, 192.

<sup>155</sup> Ebû Dâvûd, Eşribe, 3. Ayrıca “Hz. Enes (ra) Peygamber Efendimize (sav) şaraptan sirke yapmayı (cevazını) sordu. Efendimiz (sav) “Olmaz” dedi. Müslim, *Kitabu'l-Eşribe*, 2.

<sup>156</sup> İbn Kudâme, *el-Muğni*, I, 209; İbn Müflih, Ebû İshak Burhanuddin İbrahim, *el-Mübdî' fî şerhi'l-Mukni'*, 1.bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418), I, 209; Ramazan Hamdoon Ali, *İstihâletü'l-Eşyâ fî Mizani'l-Fikhi'l-İslâmî*, 14.

çarşısında kesmesi olayıdır.<sup>157</sup> Söz konusu tulum, temizlenerek kullanılabilirken bu tulum Efendimiz (sav) tarafından kesilmiş ve temizlenme durumu olsa bile kullanması sakıncalı görülmüştür. Tulumun kullanılması hususu böyle olunca, içindeki şaraptan sirke elde etmenin de evleviyetle sakıncalı olacağı ifade edilmiştir.<sup>158</sup>

- 3- İstihâleyi temizleyici görmeyenlerin dayandıkları bir diğer delil ise, Cellâle<sup>159</sup> ile alakalı Efendimizden (sav) gelen hadislerdir.<sup>160</sup> Bu hadis-i şeriflerde celâllenin etinin yasaklandığı görülmüştür. Bu delillerle, necaset ile beslenen bir hayvanın o necaseti sindirim ile temizleyemediği üzerinde durmuşlardır. Doğal bir sistem olan sindirimin necaseti temizleyememesinin, istihâlenin de necaseti temizleyemeyeceği görüşünü kuvvetlendirdiğini söylemişlerdir.<sup>161</sup>
- 4- Ayrıca istihâlenin temizleyici olduğunu savunanların delil olarak getirdikleri “*Sirke ne güzel katıktır*”<sup>162</sup> hadisi şerifinde, sirkenin umumi olarak zikredilmesi istihâleyi temizleyici görmeyenler tarafından hüküm için belirleyici ve açık olarak görülmemiştir.<sup>163</sup>
- 5- Ayrıca Hz. Ömer’in (ra) şaraptan yapılan sirkenin alışverişini yasaklaması, istihâleyi temizleyici kabul etmeyenlerin diğer bir dayanak noktası olmuştur.<sup>164</sup>

Bu görüşü savunanların aklî delilleri şunlardır;

<sup>157</sup> Beyhakî, *Sünen*, VIII, 495.

<sup>158</sup> İbn Müflih, Abdullah b. Muhammed, *el-Mübdî’ fi şerhi’l-Mukni’*, (Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1418) I, 209; Yasin bin Nasır, “el-İstihâle ve Ahkâmüha fî Fıkhi’l-İslâmi”, s. 188.

<sup>159</sup> Cellâle, sadece leş ve necaset yemeyi alışkanlık haline getirmiş, başka bir şey yemeyen, kötü kokan hayvan şeklinde tarif edilmiştir. Bkz. Kâsânî, *Bedâiu’ s-sanâi’*, V, 40.

<sup>160</sup> “Rasulullah (sav), dışkı yeme alışkanlığı olan inek ya da davarın sütünü içmekten yasakladı.” Ebû Davûd, *Et’ime*, 24; Tirmizî, *Et’ime*, 23; Nesâî, *Dahâyâ*, 47; Yine “Rasulullah (sav), pislik yemeye dadanmış deveye binmeyi yasakladı” Ebû Davud, *Et’ime*, 25; Nesâî, *Sayd*, 86.

<sup>161</sup> İbn Âbidîn, *Reddü’l-muhtâr*, I, 217; Nezih Hammâd, *el-Mevâddü’l-muharreme*, 21; Muhammed Miş’al, *Eseru’l-hilâf*, s. 451. Ancak istihâlenin temizleyici olduğunu söyleyenler, bu hususta cellâlenin, -cinsine göre - hapsedilmesi durumunda helal olacağına dikkat çekerek istihâlenin temizleyici olduğunu söylemiştir. Bu görüş sahipleri cellâle ile alakalı ayrıca şu hadisi şerif-i delil olarak getirmiştir. “Ebû Musa’ya (ra) bir tavuk getirilmişti. Cemaatten birisi ayrıldı. Ebu Musa: “Neyin var?” diye sordu. Adam: “Ben onu (tavuğu) pis bir şeyler yerken gördüm, tiksindim ve yememeye yemin ettim” cevabını verdi. Bunun üzerine Ebû Musa: “Yanaş ve ye! Zira ben, Resulullah (sav) cellâle’yi yerken gördüm” dedi ve adama, yemini için kefarete bulunmasını emretti.” Buhâri, *Zebaih* 26; Nesai, *Sayd* 33.

<sup>162</sup> Müslim, *Eşribe*, 30; Tirmizî, *Et’ime*, 32.

<sup>163</sup> Desûkî, *Şerhu’l-kebîr*, II, 25; Yasin bin Nasır, a.g.m., s. 188.

<sup>164</sup> İbn Teymiye, *Mecmuu’l-fetâvâ*, XXI, 484.

- 1- Eğer şaraptan sirke elde etmek caiz olsaydı Efendimiz (sav) ölü hayvanın derisinin kullanımının caiz olmasını bildirdiği gibi şaraptan sirke elde etme hususunu da bildirirdi. Bu hususta bir açıklama bulunmaması kıyas ile istihâleye cevaz verilemeyeceğinin bir delili olarak gösterilmiştir.<sup>165</sup>
- 2- Yine necaset, istihâle yoluyla temizlense bile pis maddenin necisliği aslından olduğundan, her ne kadar vasıf ve isim değişse de necasetin yok olmadığı savunulmuştur. Ayrıca şarabın sirkeleşmesi gibi misallerde fakihler arasında görüş ayrılığı bulunmaktadır. Onlar bu meseleyi üzerinde ihtilaf bulunan bir fer'e aslın bina edilmesi olarak ifade etmiş, istihâleyi bu açıdan temizleyici olarak görmemişlerdir.<sup>166</sup>
- 3- Enes bin Mâlik'ten (ra) rivayet olunan hadiste “Efendimize (sav) şaraptan sirke yapma işlemi sorulduğunda Rasulüllah Efendimiz (sav) müsaade etmediler.<sup>167</sup> Yine Enes bin Mâlik ve Ebû Talha'dan (ra) rivayet olunan Kendilerine şarap miras kalan yetimlerin bu mirası hakkında Efendimize (sav) sorulduğunda “Onu dökün” buyurmuştur. “*Sirke yapmayalım mı?*” sorusuna ise “*Hayır*” cevabını vermişlerdir<sup>168</sup> Eğer sirke yapmak caiz olsaydı Peygamber Efendimiz (sav) korunmaya en çok layık olan yetimlerin malının heder olmasını istemez aksine onun değerlendirilmesini isterdi denilmektedir.

Fıkıh kitaplarındaki örnekler ve yapılan değerlendirmeler incelendiğinde haram olan bir maddenin kimyevî, fiziksel veya biyolojik bir takım olaylarla helal hale gelmesi mümkün gözükmemektedir.<sup>169</sup> Ancak bu değişiklik hangi yolla olursa olsun ele alınan her bir madde diğer bir maddeden bağımsız bir şekilde ele alınmalıdır. Örneğin sabunlaşma hadisesi dolaylı da olsa sirkeleşme olayına kıyas edilmemelidir. Zira mevcut durumdaki

---

<sup>165</sup> Nezhî Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 21.

<sup>166</sup> Ramazan Hamdoon Ali, “İstihâle”, s. 14.

<sup>167</sup> Müslim, *Kitabu'l-Eşribe*, 2.

<sup>168</sup> Ebu Dâvud, *Eşribe*, 3.

<sup>169</sup> İbn Hazm, *el-Muhallâ*, I, 138; Gazzâlî, Ebû Hâmid Muhammed, *el-Vesît fi'l-mezheb*, I. bs., (Kahire: Dâru's-Selâm, 1417), I, 144; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, I, 66; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 173; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231; Heytemî, *Tuhfetu'l-muhtâc* I, 305; Şevkânî, *es-Seylu'l-cerrâr*, I, 25; Heyet, *el-Fetavâ'l-Hindiyye*, I, 44; İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327; Yasin bin Nasır, “el-İstihâle”, s. 188; Hasan b. Ahmed b. Hasan, “*Ahkâmu'l-Edviye*”, s. 192; Nezhî Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 21; Muhammed Miş'al, *Eseru'l-hilâfi*, s. 451; Karadâğî, *Fıkhü'l-kâdâyâ*, s. 240.

sabunlaşma olayında istihâle için gereken şartlar oluşmamaktadır. Hâlbuki sirkeleşme hadisesinde durum bunun aksinedir.

Binaen aleyh daha önce de ifade edildiği üzere her bir madde için kimyasal veya biyolojik parçalanma ve baskın hale gelme düzeyi incelenerek tespit edilmeli, hüküm de ona göre verilmelidir.

Netice itibariyle istihâlenin oluşması, vasıf ve aslın değişmesi, yeni maddenin önceki haline zıt olması ve değişikliğin kimyevî bir fermantasyon veya biyolojik ilaçlama gibi tam bir değişiklik ile olması gibi şartların meydana gelmesiyledir. Söz konusu şartlar yerine geldiğinde istihâle meydana gelmekte ve temizleyici bir âmil olmaktadır.<sup>170</sup>

---

<sup>170</sup> Yasin bin Nasır, “el-İstihâle”, s. 188; Hasan b. Ahmed b. Hasan, “Ahkâmu’l-edviye”, s. 192; Nezihammâd, *el-Mevâddü’l-muharreme*, s. 21; Muhammed Miş’al, *Eseru’l-hulâf*, s. 451; Karadâğî, *Fıkhü’l-kâdâyâ*, s. 240.



**İKİNCİ BÖLÜM:**  
**GÜNÜMÜZDE İSTİHÂLEYE KONU OLAN ALANLAR VE**  
**İSTİHÂLE’NİN HUKUKİ NETİCELERİ**

## İKİNCİ BÖLÜM

### 3. GÜNÜMÜZDE İSTİHÂLEYE KONU OLAN ALANLAR VE İSTİHÂLE’NİN HUKUKİ NETİCELERİ

#### 3.1 MUASIR DÖNEMDE İSTİHÂLE

Çalışmamızın bu bölümünde gıda, ilaç ve kozmetiğin içerdiği birtakım maddelerin konumuz istihâle ile bağlantısı incelenecektir. Bu çerçevede ele alınacak meseleler şunlardır:

- Pis su ile ziraat
- Mayalar
- Gıda katkı maddeleri
- Alkol ve alkolün gıda, ilaç ve kozmetikte kullanımı
- Sanayi tipi yemler
- GDO’lu ürünler

Bu bölümde ele alınacak bir diğer mevzu da istihâle ile irtibatlı olarak haram maddenin alışverişi, zaruret halinde yenilmesi ve onunla tedavi konusudur.

#### 3.1.1 Tarım Ürünlerinde Pis Suların Kullanımı

Hayatın kaynağı olarak bilinen su, sadece insanların değil yerkürenin yapısı ve canlıların yaşaması için hayatî ehemmiyete sahiptir. Arapça su manasına gelen “Mâ” kelimesi Kur’an-ı Kerim’de altmış üç ayeti kerimede geçmektedir. Bazı ayetlerde mecâzi anlamda kullanılan su, bazı yerlerde ise yağmur suyu,<sup>171</sup> nehir,<sup>172</sup> pınar<sup>173</sup> ve deniz<sup>174</sup> şeklinde gelmiştir.

Günümüzde insanların suyu verimsiz kullanmaları, israf ve aşırı sanayileşme gibi etkenler sonucunda su kaynaklarımız azalmıştır.<sup>175</sup> Bu da bazı ülkelerin tarımda pis suların arıtılmadan veya belli bir aşamaya kadar arıtılarak kullanılması meselesini

<sup>171</sup> Nûr, 24/43; Rûm, 30/48; Lokman, 31/34; Şûrâ, 42/28.

<sup>172</sup> En’âm, 6/6; Ra’d, 13/3; Neml, 27/61; Nûh, 71/12.

<sup>173</sup> Bakara, 2/60, 74; Yâsîn, 36/34.

<sup>174</sup> Nahl, 16/14; Fâtır, 35/12.

<sup>175</sup> Orhan Çeker, “İstihâle”, s. 19.

beraberinde getirmiştir.<sup>176</sup> Su arıtma meselesi biyolojik dönüşüm alt başlığında ele alındığından burada durulmayacak, daha çok pis su ile gıda üretimi konusu tartışılacaktır.

Pis suların gıda üretiminde kullanılması ile alakalı fakihler arasında görüş ayrılığı bulunmaktadır.

Hanefi, Şafii ve Maliki fakihlerin çoğunluğu, Hanbelîlerden ise bir görüş<sup>177</sup> Sa'd bin Ebî Vakkas'tan (ra) rivayet edilen, Peygamber Efendimizin (sav) insan pisliği ile toprağı gübrelendiği<sup>178</sup> hadisini delil göstererek pis suyun kullanılmasının zarurete binaen kerahetle beraber caiz olacağını ifade etmişlerdir. Bu görüş sahipleri söz konusu suyun toprak tarafından emilmesi sonrasında istihâle ile temiz olduğu üzerinde durmuşlardır.<sup>179</sup>

Hanbelîlerden diğer bir görüş ise;<sup>180</sup> İbn-i Abbas'tan (ra) rivayet edilen “Biz Efendimizin arazisini çapalıyorduk, Efendimiz bize insan pisliği ile gübrelememizi tembihledi”<sup>181</sup> hadisi şerifini delil göstererek bu suyun kullanımının haram olacağını söylemiştir.

Muasırdaki fıkıh araştırmacılarının da aynı şekilde ihtilaf ettiklerini görmekteyiz.

Onlardan bazıları bu hususta gelen hadisi şeriflere ve istihâleye dayanarak suyun toprağı karıştıktan sonra temiz ve kullanımının mümkün olmasından bahsederken,<sup>182</sup> diğer bir kısmı ise bu suda her ne kadar belli bir süre sonra istihâle ile değişiklik meydana gelse de insan sağlığına etkileri kesin olarak bilinmediğinden caiz olarak nitelemenin mümkün olmadığını ifade etmektedirler.<sup>183</sup>

<sup>176</sup> Ebru Dülekgürgen, Nazik Artan, “Biyolojik Fosfor”, s. 123.

<sup>177</sup> Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn fi'l-fıkhi'l-Mâlikî*, I, 24; Şîrâzî, *et-Tenbih*, I, 13; İbn Kudâme *el-Muğni*, I, 25; Aynî, *el-Binâye*, I, 361; Mevvâk, *et-Tâc ve'l-iklîl*, I, 60; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 69; Buhûtî, *Keşşâfu'l-Kanâ*, I, 35-40.

<sup>178</sup> Beyhaki, Sünen, VI, 229.

<sup>179</sup> Şîrâzî, *et-Tenbih*, I, 13; İbn Kudâme *el-Muğni*, I, 25; Aynî, *el-Binâye*, I, 361; Mevvâk, *et-Tâc ve'l-iklîl*, I, 60; İbn Nüceym, *El-Bahru'r-râik*, I, 69; Buhûtî, *Keşşâfu'l-kanâ*, I, 35-40.

<sup>180</sup> Buhûtî, *Keşşâfu'l-kanâ*, I, 39.

<sup>181</sup> Beyhaki, Sünen, VI, 229.

<sup>182</sup> Üsâme Ali Mustafa, “el-Miyahu'l-Muâlece ve Hukmuha fi'l-Fıkhi'l-İslâmî”, IV, 155; Yasin bin Nâsır el-Hatîb, “el-İstihâle”, s. 190.

<sup>183</sup> Abdullah el-Kahtânî, *et-Tebşire*, 244; Yasin bin Nâsır el-Hatîb, a.g.m., s. 190.

### 3.1.2 Mayalar

Mayalar, doğada her yerde bulunabilen ve tek hücreden oluşan mikroorganizmalardır.<sup>184</sup> Mayaların birçok çeşidi bulunmaktadır. Eski çağlardan beri şarap, bira ve yoğurt gibi maddeleri imal etmek için kullanılan mayalar günümüzde çok daha yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

Fıkıhta ise mayalar daha çok gıda maddelerindeki kullanımları ve kaynaklarının helalliği gibi meselelerde karşımıza çıkmaktadır. Bu kapsamda peynir imalatında kullanılan peynir ve mikrobiyal mayalara değinilecektir.

#### 3.1.2.1 Peynir Mayası

Sütü pıhtılaştırarak peynir haline getirmek için kullanılan maddeye peynir mayası adı verilmektedir.<sup>185</sup> Bu işlemin sütü akıcı tutan proteinlerin parçalanması ile meydana geldiği bilinmektedir. Günümüzde bu mayalar genellikle dana, domuz, piliç gibi hayvanlardan elde edilmektedir. Domuz mayasının, çok olması ve ucuza mal edilebilmesi sebebiyle danadan elde edilen mayaya karıştırılarak çoğaltıldığı görülmektedir.<sup>186</sup>

Peynir mayaları ile alakalı muasır araştırmacıların üzerinde durdukları husus, kaynağı domuz olan mayalardır. Günümüzde peynirlerde yapay (mikrobiyel) maya kullanım oranı yüzde doksanları bulmaktadır. Buna rağmen peynir mayalarının yapay da olsa domuz kaynaklı olma ihtimali yüksek olduğu belirtilmiştir.<sup>187</sup>

Peynir mayası imalatı bitkisel veya hayvansal kaynaklı olmak üzere iki şekilde yapılır. Günümüzde peynir mayaları çoğunlukla hayvansal kaynaklıdır. Etkin maddesi, süt emen buzağının şirdeninde (kursak) bulunan bir sıvıdır. Buzağı süt dışı bir gıda ile beslenmesi durumunda şirden işkembeğe dönüşmekte ve ihtiva ettiği sıvının özelliği kaybedildiğinden maya olarak kullanılamamaktadır.<sup>188</sup>

---

<sup>184</sup> Hasan Tangüler, Hüseyin Erten, "Maya Ekstraktı Üretimi", *Gıda Dergisi*, 2004, sayı: VI, 421.

<sup>185</sup> Fatih Gültekin v.dğr, "İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", s. 102-120.

<sup>186</sup> Hamdi Döndüren, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak (Yoğaltım / Küçük Miktarın Büyük Miktarda Kaybolması)*, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 115.

<sup>187</sup> Fatih Gültekin v.dğr, a.g.m., s. 102-120.

<sup>188</sup> Nihat Akın, "Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Bunların Bazı Özellikleri", *Gıda Dergisi*, 1996, XXI, 436.

Peynir mayasının daha iyi anlaşılması için klasik fıkıh kitaplarımızdaki mayalar ile alakalı kısımlara göz atmak isabetli olacaktır.

Serahsî, peynir mayası ile alakalı şu malumatı nakleder; “*İmam-ı Azam Ebû Hanîfe’ye (rh) göre ölmüş hayvanın şirdeninden (ön mide) alınan maya sıvı veya katı olmasına bakılmaksızın süt hükmünde olan temiz bir maddedir. İmam-ı Şafî’ye (rh) göre necistir. İmam Ebû Yusuf ve Muhammed’e (rh) göre ise, şayet sıvı ise necis bir kaba konulmuş süt gibi necistir. Eğer katı ise yıkadıktan sonra kullanılmasında bir beis yoktur. Çünkü kabın necis olması onun içini necis yapmaz, dışına bitişenler ise yıkamakla giderilir.*”<sup>189</sup>

İbn Âbidîn ise peynir mayasından şu sözlerle bahseder; “*Maya süt emen oğlağın karnındaki ön mideden (şirden) çıkan sarı bir maddedir. Peynir yapımında kullanılır.*” oğlak süttten kesilip yemeye başlayınca şirden işkembe olur.<sup>190</sup>

Ölü hayvanın şirdeninin kullanılması hususunda fukaha arasında ihtilaf olduğu görülmektedir.

Hanefî ve Hanbelî fakihler ölü de olsa şirdenin maya için kullanılabileceğini söylemişlerdir.<sup>191</sup> Bu husustaki dayanak noktaları ise sahabenin mecusilere ait toprakları fethettikten sonra o belde halkının yaptıkları peynirleri yemeleridir. Zira mecusilerin kestikleri hayvanlar meyte hükmünde olmaktadır. Ölü hükmünde olan bir hayvandan elde edilen peynirin yenilebilmesi hükmü, ölü hayvanın şirdeninden elde edilen peynirin de yenilebileceğine delil olarak getirilmiştir.<sup>192</sup>

Bu husustaki ikinci görüş Şafî ve Maliki fıkıh âlimlerine aittir. Onlara göre süt dışında bir şey ile beslenmemiş ve İslâmî usûllere göre boğazlanmış hayvanların şirdeninden yapılan mayaların kullanımı caizdir.<sup>193</sup>

Ancak bazı Şafii âlimlerin de zaruret gibi sebeplerle ölü hayvanın şirdeninden elde edilen mayanın kullanımına cevaz verdiği görülmektedir.<sup>194</sup>

<sup>189</sup> Cassâs, *Ahkâmu’l-Kur’an*, I, 147; Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 28-29.

<sup>190</sup> İbn Kayyım, *İ’lâmu’l-muvakkîn*, I, 297; İbn Âbidîn, *Reddû’l-muhtâr*, II, 102.

<sup>191</sup> Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 28; İbn Kayyım, *İlamu’l-muvakkîn*, I, 297; İbn Âbidîn, a.g.e., II, 102.

<sup>192</sup> Serahsî, a.g.e., XXIV, 28.

<sup>193</sup> Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 452; Mâverdî, *el-Hâvî’l-kebîr*, I, 74.

<sup>194</sup> Şirbînî, *Muğnî’l-muhtâc*, I, 231.

Muâsır fıkıh araştırmacılarının da bu hususta görüş ayrılığı içerisinde olduğunu görmekteyiz.

Sahabe fiili, istihlâk ve istihâle delil getirilerek meytenin şirdeninden yapılan mayanın kullanılmasını caiz görenler olmuştur.<sup>195</sup> Buna mukabil ölmüş hayvan şirdeninden yapılan mayanın kullanılmasının meyte hükmünde olacağından caiz olmayacağı yönünde kanaat bildirenler de bulunmaktadır.<sup>196</sup>

### 3.1.2.2 Kimyasal Mayalar

Günümüzde genetik mühendisliğinin ilerlemesi ile buzağı genlerine misafir mikroplar aşılansarak kimyevî mayalar elde edilmektedir. Batı ülkelerinde peynirlerin çoğunluğu bu çeşit mayalarla üretilmektedir.<sup>197</sup>

Bu işlemden peynir mayası imalatı için buzağı kesilmesine gerek kalmamaktadır. Buzağı genlerine misafir olarak gönderilen konakçı mikroplar işlevlerini tamamladıktan sonra toplanmakta ve toplanan mikroplar vasıtasıyla mikrobiyal maya elde edilmektedir. Mevzubahis mayalar ise yine kimyasal bir takım muamelelerle çoğaltılmakta ve peynir yapımında kullanılmaktadır.<sup>198</sup>

Muâsır araştırmacılar genel olarak bu tür mayaların elde edildiği kaynağın helal olması ve muhtevastındaki kimyasallar bakımından insan sağlığına tesiri olmaması durumlarında helal olacağını belirtmişlerdir.<sup>199</sup> Ayrıca bazı araştırmacılar bu mayaların istihâle ve istihlak ile helal olabileceği üzerinde durulduğundan bahsetmişlerdir.<sup>200</sup>

<sup>195</sup> Nezhîh Hammad, *el-Mevâdü'l-Muharreme*, 25; Yusuf Kardâvi, *el-Halal ve'l-haram*, s. 29; Hamdi Döndüren, "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 114; Heyet, "Hukmu istimali'l-miyahin'-necise ba'de istihâletihâ", *el-Lecnetu'd-Daimeti li'l-Buhûsi'l-İlmiyyeti ve'l-İftâ*, Riyad, Rebiulevvel 1396, VI, 413; Abdülkrîm Zeydan, *İslam Hukukunda Zaruret Hali*, (çev. Hayreddin Karaman), "Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi, XIII, 3 Mayıs-Haziran", 162-175.

<sup>196</sup> Zuhaylî, *el-Fikkhu'l-İslâmî ve edilletuhû*, IV, 2793. Bâhamd b. Muhammed Erfîs, *İstihlâkü'l-A'yânü'n-Necise fî Tasni'il-Gizâi, Unmüzeçani li Dirâset'il-İnfeha ve'l-Cilâfîn* <http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID=2028> (24 Ağustos 2014'te girildi); Yüksel Çayiroğlu, *Helal Gıda*, 1. bs., (İstanbul: Işık Yayınları, 2014), s. 222.

<sup>197</sup> Hamdi Döndüren, "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk", s. 114.

<sup>198</sup> Fatih Gültekin v.dğr., "İstihâle", s. 117.

<sup>199</sup> Nezhîh Hammad, *el-Mevâdü'l-muharreme*, 25; Hamdi Döndüren, a.g.m., s. 114; Fatih Gültekin v.dğr., a.g.m., s. 117.

<sup>200</sup> Hamdi Döndüren, a.g.m., s. 114.

### 3.1.3 Gıda Katkı Maddeleri

Hazır gıda sektörü, gıda üretim sürecinde gıdaların renk, tat, koku, besin değeri, raf ömrü ve dayanıklılık gibi özelliklerini iyileştirmek amacıyla gıda katkı maddeleri kullanmaktadır. Gıda katkı maddeleri, gıda paketleri üzerindeki etiketlerde “içindekiler” kısmında gösterilmektedir.<sup>201</sup>

Bu maddeler, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde şu şekilde açıklanmıştır.<sup>202</sup> *“Normal şartlarda tek başına gıda olarak tüketilemeyen, gıda ana bileşeni (ingrediyen) olarak kullanılmayan tek başına besleyici değeri olsun ya da olmasın, gıdanın üretilmesi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında teknolojik amaçla veya beklenen sonucu elde etmek için mamule ya da bir yan türü (komponent) elde etmek için yan ürüne doğrudan veya dolaylı olarak, bilerek katılan maddedir.”*

Günümüzde gıdalarda 8000 civarında kimyasal madde muhtelif gayeler için kullanılmakta ve bu adet her geçen gün giderek çoğalmaktadır. Yıllık kimyasal madde imalatı günümüzde 400 milyon tona ulaşmaktadır.<sup>203</sup>

Gıda katkı maddeleri, antioksidanlar, asitler, asitlik düzenleyiciler, karışım düzenleyiciler (emülgatörler), hacim artırıcılar, itici gazlar, jelleştirme maddeleri, kabartıcılar, kıvam artırıcılar, koruyucular, köpürtme maddeleri, köpüklenmeyi engelleyiciler, lezzet artırıcılar, nem vericiler, parlaticılar, renklendiriciler, renk sağlamlaştırma (stabilizasyon) maddeleri, sertleştiriciler, tatlandırıcılar, topraklanmayı önleyiciler ve un işleme ajanları şeklinde kabaca sınıflandırmaya tabi tutulabilmektedir.<sup>204</sup>

Söz konusu maddeler elde edildikleri kaynak bakımından da iki sınıfta toplanabilir. Bal peteğinden elde edilen balmumu (E901), bir böcek olan *Dactylopius coccus costa*'dan elde edilen Karminik asit (E120), süt şekeri olan Laktoz (E966), tavuk yumurtası beyazından elde edilen Lizozim (E1105), yine bir böcek türü olan *Laccifer*

<sup>201</sup> Fatih Gültekin v.dğr, “İstihâle”, s. 102.

<sup>202</sup> Benzer tarifler, Codex Alimentarius Comission ve FDA (Food and Drug Administration) tarafından da yapılmıştır. Hüseyin Hüsnü Gündüz, “Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri”, *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fikhi Açısından Helal Gıda “Gıdalardaki Katkı Maddeleri” Sempozyumu*, 3-4 Haziran 2009, Bursa, s. 78.

<sup>203</sup> Hüseyin Hüsnü Gündüz, a.g.m., s. 76.

<sup>204</sup> Hüseyin Hüsnü Gündüz, a.g.m., s. 78.

lacca'nın salgısından alınan Şellak (E904) gibi kaynağı belli fakat bir kısmının helallığı tartışmalı olan bir grup. Yine domuz, büyük ve küçükbaş hayvanlar, balık, kümes hayvanları, bu hayvanların kan, kemik, kıl, doku ve yağlarından elde edilen fakat elde edildiği hayvansal memba belli olmayan diğer bir grup başlığı altında toplanabilir.<sup>205</sup>

Mevzubahis maddeler ilk kullanılmaya başladıkları günden itibaren, muhtevalarının ve sağlığa tesirlerinin tam olarak bilinmemesi sebebiyle devamlı tartışma mevzuu olmuştur. Gıda katkı maddelerinin bizim açımızdan dikkat çeken mühim tarafı ise bu maddelerin helallik veya haramlık durumlarıdır. Muasır fıkıh araştırmacıları bu maddeleri, faydalı veya zararlı olma durumu ve elde edildiği kaynağın helal olup olmaması açısından ele alarak incelemişlerdir.<sup>206</sup>

Katkı maddeleri, piyasaya arz edilmeden önce birçok toksikolojik<sup>207</sup> deneye tabi tutulmaktadır. Bu deneylerde, incelenen katkı maddesinin, bağırsaklarda emilmesi, kana geçmesi, kan yardımıyla organlara taşınması, vücutta bulunan diğer kimyasallar ile bağdaşması ve vücuttan atılması gibi hususlar incelenmektedir. Deneylerde öncelikle hayvanlar, akabinde ise insanlar kobay olarak kullanılır. Kobayların yapılan yüklemelere menfi tepkiler vermesi durumunda, verilen katkı maddesi azaltılmakta ve bu yöntemle katkı maddesinin dozajı da belirlenmiş olmaktadır.<sup>208</sup>

Gıda katkı maddeleri, her ne kadar toksikolojik bir dizi testten geçmiş, sürekli ve fazla miktarda tüketilmediği sürece güvenlidir denilse de, mezkûr maddelerin başta kanser olmak üzere hiperaktivite, epilepsi (sara), migren, alerji, iltihâbî bağırsak hastalığı, spastik kolon gibi birçok hastalığa yol açtığı ve bu hastalıklara yakalanmış kişilerde hastalığın alevlenmesini tetiklediği bilinmektedir.<sup>209</sup>

İstihâle süreci göz önünde bulundurulduğunda dikkat edilmesi icap edenin parçalanma olduğu muhakkaktır. Katkı maddeleri ağza ulaşmadan birinci derecede bir

---

<sup>205</sup> Hüseyin Hüsnü Gündüz, "Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri", s. 78.

<sup>206</sup> Nezhî Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 69; Hüseyin Kami Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 135; Mehmet Alpaslan, Nurullah Demir, "Yemeklik Yağlar ve Margarınler", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013, s. 337-339; Hüseyin Hüsnü Gündüz, "Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri", s. 76; Fatih Gültekin v.dğr, *İstihâle*, s. 102-120

<sup>207</sup> Toksikoloji yani zehir bilim, kimyasallar ile biyolojik sistem arasındaki etkileşimleri, zararlı sonuçları yönünden inceleyen bilim dalıdır ya da kimyasalların zararsızlık limitlerini belirleyen bilim dalıdır. Nevin Vural, *Toksikoloji Laboratuvar Kitabı*, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 2000), s. 7.

<sup>208</sup> Hüseyin Hüsnü Gündüz, a.g.m., s. 78.

<sup>209</sup> Fatih Gültekin, "İstihâle", s. 220-225.



parçalanma olması halinde istihâleye uğradığı varsayılır. Gıdaların bağırsaklardan emilebilmesi için geçirdikleri sindirim süreci laboratuvar ortamında sağlanmalı ve elde edilen ürünlerin istihâleye uğrayıp uğramadıkları ortaya çıkarılmalıdır. Bu aşamalardan sonra varsayım olarak gıda katkı maddeleri ile alakalı parçalanmadan dolayı ortaya çıkan ve parçalanma akabinde çıkan maddelerden bileşik elde edilerek ortaya çıkan olmak üzere iki grup maddeden bahsedilebilmektedir. Bu maddelerin bir kısmı istihâleye uğramakta bir kısmında ise istihâle meydana gelmemektedir. İstihâleye uğrayanlar arasında, büyük moleküllerin parçalanması ile meydana gelenlere misal olarak gliserol, yağ asitleri, amino asitler sayılabilir. Parçalanma akabinde ortaya çıkan madde kullanılarak elde edilen maddelere misal olarak ise glisin sodyum tuzu verilebilir. Bunun yanında monogliserit, digliserit, lesitin, jelatin, guanilik asit (GMP) inosinik asit (IMP) gibi kısmen parçalanmakla birlikte bağırsaklardan emilebilecek kadar parçalanmamış büyük moleküller ve onların parçalanmalarından elde edilen ürünlerde istihâle meydana gelmemektedir. Yine amonyum fosfatid, dipotasyum guanilat gibi büyük moleküllerin parçalanması akabinde ortaya çıkan mahsullerden elde edilen yeni mahsuller de yeterli düzeyde parçalanma meydana gelmediği için istihâleye uğramamış kabul edilmektedir.<sup>210</sup>

Sonuç olarak gıda katkı maddelerinden hangilerinin helal, hangilerinin haram, hangilerinin kimyasal bir dönüşüme, istihâleye uğrayıp uğramadığının incelenmesi akabinde helallik ve haramlığı hususunda hüküm verilmelidir. Bu bölümde mevzu bahis maddelerden en çok kullanılan bazıları incelenecektir.

---

<sup>210</sup> Hüseyin Hüsnü Gündüz, Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri, s. 79.

### Gıda Katkı Maddeleri ve Durumları

Gıda Katkısı	Kullanım Amacı	Durumu
Albumin	Protein zenginleştirme, yağ-su bağlama	Şüpheli <sup>a</sup>
Sentetik Boyalar ve lezzetlendiriciler (Artificial color/ flavor)	Renlendirici-lezzetlendirici	Şüpheli <sup>a,b</sup>
Kalsiyum sterol laktat (Calcium stearoyl lactylate)	Emülgatör	Şüpheli <sup>a</sup>
Enzimler (Enzymes)	Çeşitli amaçlar için	Şüpheli <sup>c</sup>
Jelatin (Gelatin)	Jelleştirme	Şüpheli <sup>d</sup>
Glutamik asit (Glutamic acid)	Lezzet artırıcı	Şüpheli <sup>a</sup>
Gliserin (Glycerin)	Nemlendirici, yumuşatıcı	Şüpheli <sup>a</sup>
Gliseril monolaurat (Glyceryl monolaurate)	Emülgatör	Şüpheli <sup>a</sup>
Rennet	Peyniri mayalamak için	Şüpheli <sup>c</sup>
Shortening	Hayvansal ve bitkisel yağlar	Şüpheli <sup>a</sup>
Stearik asit (Stearic acid)	Emülgatör nem tutucu	Şüpheli <sup>a</sup>
Hayvansal yağ (Tallow)	Hayvan yağı	Şüpheli <sup>a</sup>
Vanilya (Vanilla)	Flavorant	Şüpheli <sup>b</sup>
Vanillin	Flavorant	Şüpheli <sup>a</sup>
Peyniraltı suyu proteini (Whey)	Source of lactose, milk solids, whey proteins	Şüpheli <sup>c</sup>

Şekil -3 Gıda Katkı Maddeleri

Şekil-3 Bu şekilde en çok kullanılan gıda katkı maddeleri ve durumları şematik olarak verilmiştir.

#### 3.1.3.1 Koşineal (E120)

Yapılan birçok araştırma ortaya çıkarmıştır ki; renk ile lezzet arasında çok sıkı bir bağ vardır. Bir gıda ile alakalı ilk intiba onunla göz yoluyla kurulan irtibat akabinde aldığı müsbet veya menfi tepkiye ve onun renginin hissî olarak kabul veya reddine bağlıdır.<sup>211</sup>

Bu hususu göz önünde bulunduran gıda üreticileri, mahsullerini daha cazip bir hale getirebilmek için çeşitli gıda katkı maddeleri ile renklendirmektedirler. Renklendirme işlemi sunî ve tabîî olmak üzere iki şekilde elde edilmektedir. 19. yüzyıl

<sup>211</sup> Hasan Murat Velioglu, İsmail Yılmaz, Serap Duraklı Velioglu, “Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin”, Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu, s. 347.

sonlarına doğru ortaya çıkan sunî boyalar daha sonraları sıhhat üzerine tesirleri sebebiyle yerlerini daha evvelden de kullanılan tabii boyalara bırakmaya başladı.<sup>212</sup>

Söz konusu boyaların bir kısmı safran bitkisi gibi helal maddelerden elde edilirken diğer bir kısmı helal olmayan maddelerden imal edilmektedir. Haram veya şüpheli olan maddelerden üretilen gıda boyalarının üretimi aşamasında herhangi bir istihâleye uğrayıp uğramadığı meselesi fakihler arasında ihtilaf konusu olmuştur. Mevzubahis gıda boyalarından şüpheli olanlardan birisi de koşinealdir.

Orta ve Kuzey Amerika'da Aztek ve Mayalar tarafından, ezilmek suretiyle boya elde edilen bir böcek türü olan *Dactylopius coccus*, hayatını, Güney ve Orta Amerika'da (Meksika, Bolivya, Şili, Kanarya Adaları ve Peru) değişik kaktüslerde (*Opuntia cinsi*) sürdüren, diğer canlıların yaşamasına izin vermemek pigment üreten asalak bir böcektir. Pigment, böceğin yumurtalarından ve vücudundan elde edilir. Romalı Katolik Kardinallerin elbiseleri, İngiliz askerlerinin ceketleri tarih boyunca bu böcekten elde edilen boya ile boyanmış ve daha ziyade tekstil boyası olarak kullanılmıştır. Ürün etiketlerinde E120 koduyla gösterilen koşineal 19. yüzyıl başlarında üreticilerin, doğal gıda renklendiricilerini yeniden tercih etmeye başlamasıyla değer kazanmıştır. Takriben yüz elli beş bin böcekten bir kilogram boya elde edilmektedir. Yıllık koşineal üretimi takribî yüz elli ton civarındadır. Türkiye de, Peru ile bu hususta ticaret yapan ülkelerden biridir. Üreticiler bilerek veya bilmeyerek koşineali günümüzde et ürünleri (salam, sosis, sucuk) başta olmak üzere, işlenmiş kanatlı mahsullerinde, deniz ürünlerinde, içeceklerde, unlu mamullerde (kek, bisküvi, börek), reçel, marmelat, dondurma, meyve suları, kırmızı meyveli yoğurtlar gibi gıda ürünlerinde ayrıca ruj gibi kozmetik ürünlerinde kullanmaktadırlar.<sup>213</sup>

Koşineal menşei itibariyle bir böcekten imal edildiği ve imalat aşamaları göz önünde bulundurulduğunda herhangi bir şekilde istihâleye uğramadığı için helal bir madde olarak görülmemelidir.

---

<sup>212</sup> Erdoğan Küçüköner, "Koşineal ve Şellak Üretimi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 95-99.

<sup>213</sup> Erdoğan Küçüköner, a.g.m., s. 99; Ayrıca koşinealin kullanıldığı yerler için bkz. Resmi Gazete: 25.8.2002 – 24857, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığından: Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No:2002/ 55).

### 3.1.3.2 Şellak (E904)

Şellak, *Coccus lacca* isimli bir böceğin lak salgı maddesinden elde edilen bir gıda katkı maddesidir.<sup>214</sup> Bu böcek Güney Asya'da ve Hindistan'da bulunan Palas ağaçlarında beslenir. Gözenekleri arasından çıkarılan zamklı madde asıl olarak mobilya vernikleme ve laktama için kullanılır.

Bu böcekten elde edilen salgı toplanıp, ezilip, yıkanıp, kurutulur ve hazır hale getirilir. Boya, cila, mürekkep, mühür ve ses kaydedicilerde kullanılan bu madde, gıda ve ilaç sektöründe ise tablet, draje, şekerleme, bonbon, çikolata gibi gıdalarda parlaticı olarak kullanılır. Katkı maddeleri listesinde E904 kodu ile gösterilen bu madde içerisinde böcek kalıntıları bulunduğu da bilinmektedir.<sup>215</sup>

Hanefî, Şafî, Hanbelî mezhepleri haşeratı, insanların tiksindirici bulmaları ve hoşlanmamaları gerekçesiyle habâisten saymakta ve helal görmemektedir.<sup>216</sup> Ancak Malikî mezhebi, Milkab b. Telibb'in (ra) babasından rivayet ettiği "Allah Rasulü ile arkadaşlık ettim, sohbetinde bulundum, haşeratın haram kılındığını duymadım"<sup>217</sup> sözünü delil getirerek haşeratın yenilebileceğini söylemişlerdir. Hattâbi ise bu hadisi şöyle şerh etmiştir. "Bu hadisten maksat şudur; haşeratın yenilmesi, mubah sayılması Hz. Peygamber (sav) döneminin adetlerindendi. O, bu âdeti bildiği halde, onları haşerat yemekten menetmedi." Bunun yanı sıra Malikî mezhebine göre insan sağlığına zararlı olmadığı müddetçe haşerelerin usulüne münasip bir şekilde tezkiyesi akabinde yenmesinde bir sakınca yoktur.<sup>218</sup>

Şellak, menşei itibariyle böcekten imal edildiği, herhangi bir şekilde istihâleye uğramadığı ve her ne kadar istihlâke uğrasa da istihlâkin burada helal kılıcı olmaması sebebiyle helal bir madde olarak görülmemesi ve mekruh kapsamında değerlendirilmesi doğruya yakın gözükmektedir.

<sup>214</sup> Erdoğan Küçüköner, Koşineal, s. 100.

<sup>215</sup> Erdoğan Küçüköner, a.g.m., s. 100-101.

<sup>216</sup> Aynî, *el-Binâye* XI, 586; İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, VI, 304.

<sup>217</sup> Ebû Davud, *Eti'me*, 30.

<sup>218</sup> Zuhaylî, *el-Fıkkhu'l-İslâmî*, IV, 2793.

### 3.1.3.3 Jelatin

Jelatin, sığır, domuz, balık ve kümes hayvanları gibi omurgalıların kollajeninden<sup>219</sup> elde edilen bir protein türüdür.<sup>220</sup> Bu maddenin üretimi ağırlıklı olarak batı ülkelerinde yapılmaktadır. Et ve deri sanayinin yan ürünü olarak üretilen jelatinin kaynağının başında domuz eti, derisi ve kemiği gelmektedir.<sup>221</sup>

Jelatin imalatı şu aşamalarla yapılmaktadır: Kesimhanelerden elde edilen domuz, sığır, koyun gibi hayvanların ayakları temizlenip ve buhar kazanlarında pişirildikten sonra sudan çıkarılır. Kazanda kalan jelâtinli ve kıvamlı su daha da buharlaştırılarak koyulaştırılır. Daha sonra kazan kapağı açılarak oluşan jelâtin paslanmaz çelikten özel arabalara doldurularak soğuk hava depolarında soğumaya bırakılır. Hazırlanan soğuk jelatin daha önce kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış işkembeler üzerine aktarılır ve karıştırılır. İşkembe, jelatinden sıcak olduğu için jelatin iyice erimiş ve daha iyi karışmış olur. Daha sonra da dolun işlemi gerçekleştirilir. Dolunu yapılan işkembeler - 1 ila +2°C'lik depolarda 1-2 gün bekletilip soğuk zincir içerisinde pazarlanır.<sup>222</sup>

Jelatinin, piyasada konsantre toz, suda çözünür (instant) ve modifiye edilmiş olmak üzere üç ana çeşidi bulunduğu bilinmektedir.<sup>223</sup>

Günümüzde jelatin, fotoğraftan kozmetiğe, gıdadan eczacılığa kadar birçok sahada kullanılmaktadır. Fotoğrafçılıkta X ışın filmlerinin imalatı, kozmetikte saç ve cilt bakım mamulleri, gıda endüstrisinde şekerleme, et mamulleri, bisküvi, meyve suları gibi birçok sahada, tıp ve eczacılıkta kapsüllerde, pastillerde, tabletlerde ve damlalarda kullanılmaktadır.<sup>224</sup>

Bugün dünya üzerinde yılda 380.000 ton jelatin tüketilmektedir. Türkiye'nin senelik kullanımı 2014 yılı için 5000 ton civarındadır. Tüketim her yıl için yüzde 8-10

---

<sup>219</sup> Kollajen: İnsan ve hayvan organizmalarında en çok bulunan proteinlerden biridir ve toplam proteinlere nispeti takribî %60'tır. En belirgin hususiyetleri üçlü sarmal yapılarıdır. Bu güne kadar yirmi yedi farklı tipte kollajen tespit edilmiştir. En yaygın olanı ise Tip I kollajendir. Daha ziyade deri, kemik ve tendon gibi bağ dokularında bulunur. Hasan Yetim, "Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 87.

<sup>220</sup> Hasan Yetim, a.g.m., s. 87.

<sup>221</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, "Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri", s. 65-69.

<sup>222</sup> Cemalettin Sarıçoban, Hasan Yetim, "Helal Gıda Üretimi Açısından Et ve Et Ürünleri", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013, s. 147.

<sup>223</sup> G. Boran, "Bir Gıda Katkısı Olarak Jelatin: Yapısı, Özellikleri, Üretimi, Kullanımı ve Kalitesi", s. 97-104.

<sup>224</sup> Hasan Yetim, a.g.m., s. 93.

nispetinde artış göstermektedir. Bu miktarın tamamına yakını ithal olarak karşılanmaktadır. Jelatin hammaddesinin %46'sı domuz derisi, %28'i sığır derisi, %26'sı kemikten (balık kılçığı dâhil) elde edilmektedir.<sup>225</sup> Bununla birlikte sadece helal hammaddeden yılda 3000 ton jelatin üreten Pakistan'dan ithalat yapılmaktadır. Fakat bu miktar 800 ton/yıl olması sebebiyle ihtiyaca cevap vermemektedir. Zira sadece İstanbul'daki bir şekerleme fabrikası senede 1000 ton jelatin kullanmaktadır.<sup>226</sup> Son yıllarda ülkemizde de jelatin ile alakalı birkaç teşebbüs bulunmaktadır.<sup>227</sup>

Jelatin, kaynak olarak domuz ve leş gibi haram olan maddelerin kullanılması veya bu maddelerin imalat aşamasında istihâleye uğrayıp uğramaması gibi meselelerle ihtilafa mevzu olmuştur.

Muasıf fukaha arasında jelatinin kullanımı hususunda iki temel görüş vardır:

Araştırmacıların bir kısmı, jelatinin zarurete istinaden menşei domuz bile olsa istihâle ile temiz hale geleceğini söyleyerek kullanımının cevazına hüküm vermiştir.<sup>228</sup> Bu görüş sahiplerine göre istihâle necis maddeyi temiz hale getirdiği için domuz kaynaklı da olsa jelatin imalat aşamasında istihâleye uğramakta ve temiz olmaktadır.<sup>229</sup>

Jelatinin kullanımı hakkında ikinci görüş ise üretildiği kaynağın helal olması halinde ile kullanımının caiz olacağı yönündedir.<sup>230</sup> Çünkü jelatin imal edilirken istihâle ile istenilen manada bir değişiklik meydana gelmemektedir. Dolayısıyla kaynağı helal olmayan jelatinin istihâle ile helal olması hususundan söz edilemeyeceğinden bahsedilmiştir.<sup>231</sup>

Bu görüş sahiplerine göre: Jelatin, proteinden elde edilen bir katkı maddesi olduğundan üretim aşamasında bazı amino asit ve karbonhidrat yapılarını kaybetse de amino asit dizesini büyük nispette korumaktadır. Fakat istihâlenin oluşması için gereken

<sup>225</sup> G. Boran, "Jelatin", s. 97.

<sup>226</sup> Hasan Yetim, "Jelatin", s. 94.

<sup>227</sup> Uşak'ta kurulan Türkjel ve Balıkesir Gönen'de kurulan Seljel bu teşebbüslere birer misal olarak verilebilir. Ayrıntılı bilgi için Bk. <http://seljel.com>.

<sup>228</sup> Abdulmecid Mahmud, *Ahkâmu'n-necâsât fi'l-fıkhi'l-İslâmî*, (Cidde: Dâru'l-Mecma' li'n-Neşr ve't-Tevzî, t.y.), I, 507; Zuhaylî, *Kadâyâ'l-fikh*, s. 70; Hasan b. Ahmed, "el-İstihâle", s. 192; Muhammed Hevâri, *Kitâb-u istihâlet'un-necâsât*, s. 7-8.

<sup>229</sup> Hasan b. Ahmed, a.g.m., s. 192.

<sup>230</sup> Yasin bin Nasır, "el-İstihâle", s. 188; Ahmed b. Hasan, "Ahkâmu'l-edviye", s. 192; Nezh Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 21; Muhammed Miş'al, *Eseru'l-hulâf*, s. 451; Karadâğî, *Fıkhu'l-Kadâyâ*, s. 240.

<sup>231</sup> Muhammed Miş'al, a.g.e., s. 451.

düzyey, bağırsaklarda emilebilmesi için amino asitlere kadar parçalanmasıdır. Bu parçalanma meydana gelmediği için istihâleye uğramadığı kabul edilmektedir. Onlara göre Jelatinin, imalat aşamasında geçirdiği evreler göz önünde bulundurulduğunda sadece bir katılaşma olmaktadır.<sup>232</sup> Buradaki değişim sıvı yumurtanın katılaşmasına benzetilmiştir. Söz konusu değişim, alfa sarmal yapısındaki hidrojen bağının değişimidir. Ancak bu değişimin yumurtaya yapı değişikliği olarak tesiri olmadığı gibi jelatine de etkisi olmamaktadır.<sup>233</sup> Dolayısıyla kastedilen istihâle meydana gelmemektedir.

Aynı görüş sahiplerine göre jelatinin, elde edildiği hayvanî kaynağın helal olması ve usulüne uygun tezkiye edilmesi gibi şartlar yerine getirildiği takdirde helalliğine hükmedilmektedir.<sup>234</sup>

Muasır araştırmacıların üzerinde durdukları bir diğer husus da Müslümanların helal gıda sertifikasına benzeyen Yahudi belgelendirme sistemi Kosher'in domuzdan elde edilen jelatini, bitki proteinine benzeterek helal kabul etmesidir. Bu durumda Kosher'in onayladığı jelatin de Müslümanlar için helal olamamaktadır.<sup>235</sup>

Jelatin hususunda görüş bildiren fakihlerin neredeyse tamamı bu mevzuda helal jelatin kaynakları bulunması ile alakalı çalışma yapılması üzerinde durmuştur.<sup>236</sup> Yapılan araştırmalar pek çok hayvanın kemik ve derisinin jelatin üretiminde kullanılabileceğini göstermektedir.<sup>237</sup> Balık ve kanatlı hayvanların işlenmesi ile açığa çıkan atıkların da jelatin imalatında değerlendirilmesi mümkündür. Yine yapılan çalışmalar balıktan elde edilen jelatinin diğer hayvanlardan elde edilen jelatinle kalite açısından bir fark olmadığını göstermektedir. Jelatine benzer fonksiyon gösterebilecek agar, karajenen, pektin, ksanthan gum ve gluten gibi bitkisel maddeler de bulunmaktadır.<sup>238</sup>

---

<sup>232</sup> Hasan Yetim, "Jelatin", s. 93.

<sup>233</sup> Ahmed Sakr, *Jelâtin*, 2. bs., (İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2011), s. 53.

<sup>234</sup> Fatih Gültekin v.dğr., "İstihâle", s. 109.

<sup>235</sup> Ahmed Sakr, a.g.e., s. 53.

<sup>236</sup> Nezhî Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 21; Mahmud İsmail Muhammed Miş'al, *Eseru'l-hulâf*, s. 451; Karadâğî, *Fıkhü'l-kadâyâ*, s. 240; Zuhaylî, *Fıkhü'l-kadâyâ*, s. 70.

<sup>237</sup> Emel Demirtaş, "Domuz Jelâtini Yerine Kullanılabilecek Jelâtin Kaynakları", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 604.

<sup>238</sup> Emel Demirtaş, a.g.m., s. 604.

Yine bu hususta, jelatinin yan bir mahsul olarak kullanılması ve dâimî bir ihtiyaç olması sebebiyle yapılacak teşebbüslerin hem iktisadî hem de dinî açıdan ülkemize katkı sağlayacağı ifade edilmiştir.<sup>239</sup>

Şekil-4 Aşağıda jelatinin kullanıldığı sahalar şematik olarak oranları ile birlikte verilmiştir.<sup>240</sup>

Gıda ürünlerine katılan jelatin ve icra ettiği fonksiyonlar			
Katıldığı gıda gurubu	Katılım Oranı (%)	Başlıca fonksiyon	Alt fonksiyon
Tatlılar	1,5-3,0	Jel oluşumu	Tekstür, Saydamlık, Berraklık
Köpüklü sütlü tatlılar	0,3-3,0	Köpük oluşumu	Tekstür, Stabilizasyon
Jelli süt tatlıları	1,0-2,0	Jel oluşumu	Tekstür, Kremsilik
Meyveli sakızlar	6,0-10,0	Jel oluşumu	Tekstür, Elastikiyet, Saydamlık, Berraklık
Lokumlar	1,0-3,0	Köpük oluşumu	Köpük stabilizasyonu, Jel oluşumu
Kos helvası	1,5-3,0	Köpük oluşumu	Köpük stabilizasyonu, Jel oluşumu
Pastiller	1,0-2,0	Bağlama ajanı	Tektür, Erime özelliği, Dağılmayı önleme
Karameller	0,5-2,5	Emülsifikasyon, Stabilizasyonu	Çiğnenebilirlik
Yoğurt	0,2-1,0	Sinerezis kontrolü	Tekstür, Kremsilik
Et ve Sosisler	0,5-2,0	Emülsiyon stabilizasyonu	Su ve sızıntı suyu bağlama
Et suyu ve konserve etler	0,5-2,0	Bağlama ajanı	Tekstür, Dilimlenebilirlik
Sürülebilir sandviç ürünleri (etsiz)	0,3-1,5	Emülsiyon stabilizasyonu	Tekstür, Kremsilik

**Şekil -4 Jelatinin Kullanıldığı Yerler**

<sup>239</sup> Ahmed Sakr, *Jelatin*, s. 53.

<sup>240</sup> Hasan Yetim, "Jelatin", s. 94.



Şekil-5 Burada kollajenin jelatin yapılırken geçirdiği değişim gösterilmiş ve yapı değişikliği olmadığı ifade edilmiştir.<sup>241</sup>



<sup>241</sup> Hasan Yetim, "Jelatin", s. 94.

### 3.1.3.4 Lesitin

Gıda katkısı olarak yoğun bir şekilde kullanılan maddelerden biride lesitindir. Lesitin, elde edildiği memba ve istihâle sürecinin kendisine tesiri yönünden muasır fıkıh âlimleri arasında tartışılmıştır. Bu maddenin konumuz ile bağlantısı ise elde edildiği kaynağın haram olması durumudur.<sup>242</sup>

Lesitin, genel olarak glikolipidler, trigliseridler ve foffolipidlerden müteşekkil bir karışımdır. Yunanca lekithos kelimesinden türemiş yumurta sarısı manasına gelmektedir. Bu madde yumurta sarısı, soya fasulyesi, ayçiçeği, beyin ve karaciğer dokularında bulunmaktadır.<sup>243</sup> Lesitin, bütün vücutta ihtiyaç duyulan bir maddedir. Hücre zarını oluşturan, hücre zarına esneklik veren bir yapı taşıdır. Yeterli derecede beslenen vücutlarda lesitin karaciğer tarafından üretilir. Bunun dışında lesitin, kalın bağırsak zarının mühim bir ögesidir. Ülserli kolit hastalarda bu zarda bozukluk bulunduğundan sıhhatli insanlara nazaran lesitin düzeyinin daha az olduğu görülür.<sup>244</sup>

Lesitin, ticari olarak yüksek derece saflıkta bulunabilmektedir. Ayrıca gıda maddesi ve ilaç imalatında kullanılmaktadır. Gıda katkı maddesi olarak kullanımı umumiyetle, yoğunlaştırıcı, karıştırıcı ve yalıtıcıdır. Misal olarak; çikolatalarda kakao ile kakao yağının birbirinden ayrılmasını önlemek için, ilaç sanayinde ise ilaç etrafındaki koruyucu tabakaların yapımında kullanılır.<sup>245</sup>

Lesitin için, bazı araştırmacılar “*menşei helal olmasa bile çok az kullanıldığı için istihlake uğrama durumu göz önünde bulundurularak helal olmaktadır.*” demişlerdir.<sup>246</sup> Bu tutum muasır birçok fakih tarafından kabul görmemiştir.<sup>247</sup> Söz konusu bakış açısı doğru bir yaklaşım olamamakla beraber daha sonra içinden çıkılamayacak karışıklıkları da beraberinde getireceği ve helal ile haramı tefrik etmenin

---

<sup>242</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 135.

<sup>243</sup> Nezh Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 69; Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 135.

<sup>244</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 135.

<sup>245</sup> Ahmet Kurt ve dğr., *Süttozu ve Lesitin Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi*, Gıda Dergisi, 1989, XIV, 5, 301,307; [http://www2.chemie.uni-erlangen.de/services/dissonline/data/dissertation/Christoph\\_Wabel/html/Chapter1.html](http://www2.chemie.uni-erlangen.de/services/dissonline/data/dissertation/Christoph_Wabel/html/Chapter1.html) (31.10.2014'te girildi.); <http://web.archive.org/web/20090117012303/http://www.cfsan.fda.gov/~dms/soyguid.html> (31.10.2014'te girildi.); <http://www.elma-eu.org> (31.10.2014'te girildi.).

<sup>246</sup> Nezh Hammâd, a.g.e., s. 70.

<sup>247</sup> Nezh Hammâd, a.g.e., s. 69; Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 135.

güçleşeceği ifade edilmiştir. Aynı görüş sahipleri kaynağının helal olması durumunda lesitinin helal olacağını belirtmişlerdir.<sup>248</sup>

### 3.1.3.5 Kolesterol

Gıdalarda kullanılan diğer bir katkı maddesi de kolestroidür. Kolestrol, hayvanların vücut dokularındaki hücre zarlarında bulunan ve kan plazmasında taşınan bir steroldür.<sup>249</sup> Daha düşük miktarlarda bitkilerde de bulunmaktadır. İlk defa 1754'te keşfedilen bu madde safra taşlarında bulunduğundan kolesterol ismi verilmiştir. Bu isim yunanca chole (safra), steros (katı) ve kimya bilimindeki -ol ekinden türetilmiştir.<sup>250</sup>

Kolestrol özellikle hayvansal gıdalarda mevcuttur. İnsan vücudunda da kolesterol bulunmakta ve bu maddenin çoğu vücut tarafından sentezlenmektedir. Az bir kısmı ise gıdalar vasıtasıyla vücuda girmektedir. Kolestrol kanda normalden fazla bulunması durumunda damarlarda birikerek sertleşme meydana getirmektedir.<sup>251</sup>

Ticari olarak, sığır ve hıncırdan elde edilmektedir. Dünya et üretiminin büyük çoğunluğunun helal olmayan hayvanlardan elde edildiği de bir gerçektir. Bu madde gıdalarda çözücü (solvent), ilaç kapsüllerinde ise sertleştirici olarak kullanılmaktadır.<sup>252</sup>

Hayvansal kaynaklı olan bu madde hakkında günümüz fakihleri arasında, kaynağının helalliği ve istihâleye uğrayıp uğramadığı meseleleri etrafında tartışmalar vardır.<sup>253</sup> Kaynağının helalliği bilindiği takdirde helal olacağı görüşünü, muasır fukahâmızın ekserisi kabul etmektedir.<sup>254</sup> Bununla birlikte bazı fakihler, kaynağı haram bile olsa karıştırıldığı maddeye oranla çok az kullanıldığı için kolesterolün istihlak ile helal olacağını iddia etmişlerdir.<sup>255</sup>

---

<sup>248</sup> Nezh Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 69; Hüseyin Kami Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 135.

<sup>249</sup> Sterol: Hayvanlarda, bitkilerde ve D vitamininde bulunan, genellikle karbon atomlarından oluşan, organik bir madde. Sedat Velioğlu, *Kolesterole Karşı Yeni Silahımız: Bitki Sterolleri*, "Gıda Mühendisliği Dergisi", Haziran, 2005, XX, s. 56.

<sup>250</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 143; <http://en.m.wikipedia.org/wiki/Cholesterol> (31.10.2014'te girildi.).

<sup>251</sup> [http://www.heart.org/HEARTORG/Conditions/Cholesterol/AboutCholesterol/Good-vs-Bad-Cholesterol\\_UCM\\_305561\\_Article.jsp](http://www.heart.org/HEARTORG/Conditions/Cholesterol/AboutCholesterol/Good-vs-Bad-Cholesterol_UCM_305561_Article.jsp) (31.10.2014'te girildi.).

<sup>252</sup> Nezh Hammad, a.g.e., s. 70.

<sup>253</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 143; Nezh Hammad, a.g.e., s. 70.

<sup>254</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 143.

<sup>255</sup> Heyet, *en-Nedvetü'l-Fıkhiyye*, et-Tavsiyyât li'l-Ülûmi't-Tıbbiyye, IX, Haziran 1997, Kazablanka; Nezh Hammad, a.g.e., s. 71.

### 3.1.3.6 L-sistein (E920)

Bu katkı maddesi, un işleme aracı olarak kullanılmakta olup özellikle domuz olmak üzere, hayvan kılı, tavuk, kaz gibi kanatlıların tüyü ve insan saçından da elde edilen bir protein türüdür. Ayrıca bitkisel ham maddeler de kullanılarak fermantasyon yolu ile de elde edilebilmektedir.<sup>256</sup>

Söz konusu madde, un, ekmek, kurabiye, pasta ve meşrubatlarda sağlamaştırıcı (stabilizatör) ve işleme ajanı olarak kullanılmaktadır. Özellikle hamburger ve tost ekmeği en yaygın kullanıldığı sahayı teşkil etmektedir. Unlu mamuller sektöründe, glüten<sup>257</sup> direnci yüksek olan unlarda, hamur işlemede kolaylık sağlaması ve açılabilir niteliğinin geliştirilmesi gayesiyle ilave edilen bir maddedir. Bu madde ile hamura elastikiyet kazandırılmaktadır.<sup>258</sup>

L-sistein katkı maddesinin bitkisel olarak imal edilmesi durumunda helalliği ile alakalı bir tartışma olmazken, insandan veya hayvanlardan elde edilmesi durumunda istihâle ile helal hale gelip gelmemesi tartışmaları gündeme gelmiştir.<sup>259</sup> Söz konusu madde ile alakalı, kaynağın insan veya domuz kılı olması durumunda helallikten söz edilemeyeceği üzerinde duran muasır fıkıh araştırmacıları elde edildiği kaynağın nebâtî olması durumunda helallikten bahsedilebileceğini ifade etmişlerdir.<sup>260</sup>

Ancak bazı araştırmacılar domuz kılının badana fırçası olarak kullanılması ile ilgili verilen fetvalara dayanarak<sup>261</sup> istihâle ile L-sistein maddesinin de helal olabileceğini iddia etmişlerdir.<sup>262</sup>

Kaynak olarak kaz veya tavuk gibi kanatlı hayvanların tüyünün kullanılması durumunda da muasır fukaha bu madde hakkında helal hükmü verme hususunda çekinceler olduğunu belirtmişlerdir.<sup>263</sup>

---

<sup>256</sup> M. Sertaç Özer, “Unda kıl var iddiasına cevap”, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, <http://www.usf.org.tr/TR/dosya/1-1977/h/l-sistein-sertac-ozer.pdf> (31.10.2014’te girildi.).

<sup>257</sup> Gluten, buğday içerisinde yer alan ve un öz değerlerini en fazla içeren protein grubudur. J, Haas, *Gluten-Free Diet Guide*, Colorado State University Extension, Fact Sheet No. 9.375 Food and Nutrition Series, 1.

<sup>258</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 121.

<sup>259</sup> Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 121; Heyet, *en-Nedvetü'l-fıkhiyye*,; Nezh Hammad, a.g.e., s. 73.

<sup>260</sup> Nezh Hammad, a.g.m., s. 73; Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 121.

<sup>261</sup> İbn Teymiye, *el-Fetâva'l-kübrâ*, I, 264.

<sup>262</sup> Nezh Hammad, . a.g.m., s. 73.

<sup>263</sup> Muhammed Miş'al, a.g.m., s. 451; Hüseyin Kami Büyüközer, a.g.e., s. 121.

### 3.1.4 Alkol

Bu başlık altında alkolün gıda, ilaç ve kozmetikte hangi ürünlerde ne şekilde kullanıldığı, istihâle ve istihlak ile bağlantısı incelenecektir.

Alkol organik kimyanın en mühim ve en geniş sınıflandırma ağına sahip maddelerinden biridir. Bu geniş ağ içerisinde gıdada kullanılan alkol, metanol, etanol ve gliserol olmak üzere üç çeşittir.<sup>264</sup> Haram olarak tanımladığımız alkol ise sarhoşluk verici özelliği bulunduğu için etil (etanol) alkoldür. Diğer iki alkol türünün sarhoşluk verici hususiyeti bulunmamaktadır.<sup>265</sup>

Bu alkol türlerinden etil alkol, tek hücreli mikroorganizmaların meyvede bulunan şekeri parçalaması sonucunda karbondioksit ve diğer yan mayalanma mahsullerinin açığa çıkmasıyla meydana gelir. Etil alkol iki karbon, altı hidrojen ve bir oksijen atomundan oluşan organik bir mürrekkeptir. Ayrıca vücutta metabolize olabilen tek alkol çeşididir.<sup>266</sup>

Odun ve şeker pancarından elde edilen metil alkol (metanol) ise zehirli kimyasal bir tür olup, kana çabuk karışır, sinir sistemini etkiler ve kalıcı körlüğe sebebiyet verebilir. Fazla kullanıldığında ölüme yol açabilmektedir. Yanıcı bir madde olduğundan daha çok ispirto olarak kullanılır. Şarabın içerisinde de mayalanma esnasında % 0,05 – 0,25 arasında metil alkol oluştuğu da tespit edilmiştir.<sup>267</sup>

Bu hususta üzerinde duracağımız alkol çeşidi etil alkoldür. Bu alkol türü gıdada, kozmetikte ve ilaç sanayinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Söz konusu alkol türünün katıldığı bileşik içerisinde bir istihâle uğrayıp uğramadığı, istihlâk olayının gerçekleşmesi durumu ve alkol nispetleri burada ele alacağımız meseleler arasındadır.

---

<sup>264</sup> Murat Şimşek, “İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak”, s. 409.

<sup>265</sup> Rıfat Oral, “İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)”, *Uluslararası I. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011, s. 126.

<sup>266</sup> Murat Şimşek, “İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak”, s. 409.

<sup>267</sup> Hamdi Döndüren, “Kur’an ve Sünnete Göre Helal Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâle ve Tegayyür)”, *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Hukuku Açısından Helal Gıda “Gıdalardaki Katkı Maddeleri” Sempozyumu*, (Bursa: Emin Yayınları, 2009), s. 65.

Etil alkol, alkollü içeceklerde dolayısıyla şarapta da bulunmaktadır. Şarap ve benzerleri sarhoşluk verici ve necis oldukları için haramdırlar.<sup>268</sup> Sarhoşluk verici olan maddelerin haramlığı aşağıda gelen delillerle sabittir.

• “Ey iman edenler, şüphesiz şarap (hamr), kumar, putlar ve fal okları şeytanın işi olan pisliklerdir. Bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz.”<sup>269</sup> Müfessirler bu ayette geçen “hamr” kelimesinin, üzümden yapılan şarap olduğu hususunda ittifak bulunduğunu söylemişlerdir. Bununla beraber haram olan diğer içeceklerinde sarhoş edici olmaları vasfı “hamr”a benzetilerek onlara da şarap denildiği ifade edilmiştir. Şarabın haram olmasına bu ayette iki şekilde dikkat çekilmiştir. Birincisi onun “rics” yani pislik olarak nitelendirilmesidir. Diğeri ise “ondan uzak durun” ifadesidir.<sup>270</sup>

• “Sarhoşluk veren şey hamrdır. Sarhoşluk veren her şey haramdır.”<sup>271</sup>

• “Çoğu ve azı sarhoşluk veren şey haramdır.”<sup>272</sup>

• Rasulullah Efendimiz (sav) şarapla alakalı olarak on kişiye lanet etti; şarap yapmak için sıkana ve sıktırana, içene ve sâkîlik yapana, taşıyana ve taşıtana, satana ve satın alana, başıslayana ve parasını yiyene.<sup>273</sup>

• Rasulullah Efendimiz’e (sav) üzüm şerbeti yapıldı, Efendimiz (sav) ondan içerdi, ertesi gün ve sonraki gün de içerdi, üçüncü gün akşam olduğunda ise o şerbetten içer ve başkasına da ikram ederdi. Fakat kalan olursa ertesi güne bırakmaz onu dökerdi.<sup>274</sup>

---

<sup>268</sup> Şafii, *el-Umm*, VI, 193; Sahnûn, *el-Müdevvene*, IV, 524; Serahsî, *el-Mebsut*, II, 24; Mergînânî, *el-Hidâye* IV, 393; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 158.

<sup>269</sup> Maide, 5/90.

<sup>270</sup> Cassas, *Ahkâmu'l-Kur'an*, IV, 122.

<sup>271</sup> Müslim, Eşribe, 7; Ebû Dâvud, Eşribe, 5.

<sup>272</sup> Ebû Dâvud, Eşribe, 5.

<sup>273</sup> İbn Mâce, Eşribe, 6; Ebû Dâvud, Eşribe, 2; Tirmizî, Buyû, 58.

<sup>274</sup> Müslim, Eşribe, 9. Bu hususta fıkıh kitaplarımızda hoşaf ve meyve suyu ile alakalı bu içeceklerin sarhoşluk verici olmadıklarından helaldir şeklinde bahsedilir. Fakat üçüncü günden sonra köpük atmaya başlarsa, insana sarhoşluk veren bir madde haline gelir ve haram olur. Üç günden sonra köpük atmazsa bunda ihtilaf edilmiştir. Çoğunluğa göre üç gün akabinde köpük atmazsa içilmesi ve kullanılması caizdir. İmam Ahmed’e (rh) göre ihtiyaten dökülür. Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 115,116; İbn Abdi'l-Berr, *el-Kâfi*, I, 443; Muhyiddin Yahya, *Ravzatu't-Tâlîbîn*, (Beyrut: Mektebu'l-İslami, 1412/1991) X, 168; Muhammed b. Müflih, *Kitabu'l-Furû'*, haz. Abdullah b. Abdulmuhsin et-Türkî, 1. bs., (Müessesetü'r-Risale, 1424/2003) I, 329.

•Ümmü Seleme (ra) validemiz, bir kapta meyve şırası hazırladı, şıra köpük atmaya başladığında Efendimiz (sav) yanına geldi ve “Bu nedir” diye sordu. O da “Kızım rahatsızlığından şikâyet etti ben de onun için hazırladım” deyince, Efendimiz (sav) “Allah sizin şifanızı haram kıldığı şeylerde yaratmamıştır” buyurdular.<sup>275</sup>

•Eshâb-ı Kiramdan Târik bin Süveyd (ra) Hz. Peygamber’e (sav) tedavi için içki kullanmayı sordu. Efendimiz (sav) “Kesinlikle o deva değildir, derttir” buyurdular.<sup>276</sup>

•Ebû Musa el-Eş’ari ve Muâz (ra) Yemen’e gönderildiklerinde Peygamber Efendimize (sav) Yemen’de baldan yapılan nebiz (bit’) ile darıdan yapılan nebiz içildiğini, bunlardan içip içemeyeceklerini sordular, Efendimiz (sav) ise “Sarhoşluk vermiyorsa için, çünkü ben sarhoşluk vereni haram kıldım” buyurmuşlardır.<sup>277</sup>

Hanefî mezhebi fukahası, “hamr”ı hususî olarak “pişirilmemiş üzüm suyunun kabarıp, sertleşip köpük atması neticesinde meydana gelen sarhoşluk verici içecek” şeklinde açıklamışlardır.<sup>278</sup> Fıkıh âlimlerinin hepsi sarhoşluk verdiği anlaşılan her tür içeceği haram kabul etmiştir.<sup>279</sup>

Alkol, sebep olduğu bir takım hastalıklar sebebiyle de fukaha tarafından haram görülmüştür.<sup>280</sup> Bu hastalıklar arasında şunlar sayılabilir: Mide, bağırsak ve pankreasta ağır bozukluklar, siroz, tansiyon, kalp, kanser, alzheimer, fikrî ve aklî bazı psikolojik rahatsızlıklar.

Ayrıca alkol bütün maddî zararları ve hastalıklar yanında sosyo-ekonomik problemlere de sebep olmaktadır. Dünya Sağlık Teşkilatının Türkiye’nin de aralarında bulunduğu otuz ülkeyi kapsayan araştırma raporlarına göre cinayetlerin, % 85’i (% 60-70’i aile içine müteveccih), tecavüzlerin % 50’si, şiddet olaylarının % 50’si, eşlerini

<sup>275</sup> Beyhâkî, Sünen, XI, 19463.

<sup>276</sup> Müslim, Eşribe, 3; Ebû Dâvûd, Tıb, 11.

<sup>277</sup> Nesâî, Eşribe, 24.

<sup>278</sup> Köpük atma şartı İmam-ı Azam Ebû Hanife (rh) tarafından getirilmiş olup Ebu Yusuf, Muhammed (rh) ve diğer mezhepler kabarma ve sertleşmeyi üzümün şaraba dönüşmesi için kâfi görmektedirler. Bkz. Şafii, *el-Umm*, VI, 193; Sahnûn, *el-Müdevvene*, IV, 524; Serahsî, *el-Mebsut*, II, 24; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 158; İbn Âbidîn, *Reddü’l-muhtâr*, VI, 450.

<sup>279</sup> Sahnûn, *el-Müdevvene*, IV, 524; Serahsî, *el-Mebsut*, II, 24; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 158; İbn Âbidîn, *Reddü’l-muhtâr*, VI, 450.

<sup>280</sup> Nezih Hammad, *el-Mevaddü’l-muharreme*, s.90; Hamdi Döndüren, “Kur’an ve Sünnete Göre Helal Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâle ve Tegayyür)”, 65; Murat Şimşek, “İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak”, s. 410.

dövenlerin % 70'i işe gitmeyenlerin % 60'ı ve akıl hastalıklarının % 40-50'si alkolden kaynaklanmaktadır.<sup>281</sup>

Alkol ile alakalı bu genel bilgiler verildikten sonra, alt başlıklar halinde gıda, ilaç ve kozmetikte alkol kullanımını, bunun yanı sıra sözkonusu alanlarda imalat aşamasında alkolün istihâle veya istihlake uğrayıp uğramamaları meseleleri ele alınacaktır.

### 3.1.4.1 Meşrubatta Alkol

Meşrubat ürünlerinde, katkı maddelerinin çözülmesi için az miktarda etil alkol kullanılması bu tür içecekleri tartışmalı hale getirmektedir. Tartışmanın temel noktasını ise etil alkolün necis olup olmadığı ve sarhoş edicilik vasfının bulunup bulunmadığı konusu teşkil etmektedir.<sup>282</sup> Muasır fukahamız konunun kavranabilmesi için önce şarabın kaynağının ve etil alkol ile irtibatının ortaya çıkarılması üzerinde durmuşlardır.<sup>283</sup>

Araştırmacılar, meyve ve sebzelerde tabii olarak ortaya çıkan alkol ile alakalı dinimizde bir nehiy bulunmadığını ifade etmişlerdir.<sup>284</sup> Fakat yenildiği, içildiği veya koklandığında sarhoşluk veren, insan aklını ve tefekkür melekesini ortadan kaldıran maddelerin haram olduğu ayet ve hadislerle kati olarak sabittir.<sup>285</sup> Sarhoşluk meydana getirmeyen maddeler ise meşru addedilir. Peygamber Efendimiz'in (sav) kişiyi sarhoş etmeyen nebize müsaade buyurmaları buna delil olarak getirilmiştir. Ebu Musa el-Eş'arî ve Muaz (ra) Yemen'e gönderildiklerinde Peygamber Efendimize (sav) Yemen'de baldan yapılan bir nebiz (bit') ve darıdan yapılan bir nebiz (mizr) içildiğini bunlardan kendilerinin içip içemeyecekleri hususunu sual ettiler. Allah Rasûlü (sav) "Sarhoşluk vermiyorsa içebilirsiniz, çünkü ben sarhoşluk verenleri haram kıldım" buyurmuşlardır.<sup>286</sup>

<sup>281</sup> Musa Tosun, "İçki", *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, XXI, 463.

<sup>282</sup> Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>283</sup> Nezih Hammad, *el-Mevaddü'l-muharreme*, s. 90.

<sup>284</sup> Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>285</sup> Maide, 5/90; Müslim, Eşribe, 7; Ebû Dâvud, Eşribe, 2-5; İbn Mâce, Eşribe, 6; Tirmîzî, Buyû, 58.

<sup>286</sup> Nesâî, Eşribe, 23 (Tefsiru'l-Bit' ve'l-Mizr) Ayrıca, Ebû Said el-Hudrî'nin (ra) naklettiği bir Hadis-i Şerifte Efendimiz (sav) "Sizden kim nebiz içerse, yalnız zebib veya yalnız temr için. Bunları birbiri ile karıştırmayın." Buyurmuştur. Müslim, Eşribe, 5; Ebû Dâvud, Eşribe, 8. Yine Hz. Aişe'den (ra) rivayet edilen bir diğer Hadis-i Şerifte "Ben Rasûlüllah'a kuru hurma sırası sunuyordum. Bunu tatlı bulmayarak içine kuru üzüm koymamı emretti, ben de öyle yaptım" buyurmuştur. İbni Ebî Şeybe, Musannef, Eşribe, 7.



Hanefilere göre şarap, üzümünden elde edilen ve kendisine “hamr” ismi verilen sarhoş edici vasıflı bir içecek olarak ifade edilmiştir.<sup>287</sup> Hamrın dışında başka maddelerden elde edilen diğer sarhoş ediciler kıyas yoluyla hamrdır. Hamr *necisü'l-ayn* olmakla beraber mecazen hamr olarak kabul edilen diğer sarhoş ediciler böyle değildir.<sup>288</sup> Maliki, Şafî ve Hanbelîler ise hamrı, sarhoş eden bütün içecekler olarak ifade etmişlerdir.<sup>289</sup>

Günümüzde imal edilen içeceklerde alkol bulunup bulunmaması ve alkol oranları, ele alacağımız asıl meseledir. Çünkü bir maddenin sarhoşluk verme durumu akli izale edecek düzeyde alkol ihtiva etmesi yani oran ile belirlenmektedir.<sup>290</sup>

Araştırmacılar, Avrupa’da gazlı içeceklerde bulunan alkol miktarının hacme göre hesaplanırken ülkemizde gram oranıyla yapıldığına dikkat çekerek alkol oranının gram esasına göre verilmesinin yanlış olacağını ifade etmişlerdir.<sup>291</sup> Çünkü oranın hacim esasına göre hesaplanması halinde daha makul ve daha yüksek bir miktar ortaya çıkmaktadır. Ayrıca alkollü içkilerin üzerinde alkol oranı yazılırken alkolsüz meşrubatların üzerinde alkol oranı verilmemektedir. Onlara göre meşrubatlardaki alkol oranları da yüzde olarak ambalaj üzerinde verilmelidir.<sup>292</sup>

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği tebliği kapsamında alkolsüz içeceklerin bulundurabileceği alkol miktarı 3,0 gram/Litre olarak belirlenmiştir.<sup>293</sup> Buna göre % 0,3 oranından fazla miktarda alkol içeren maddeler sarhoşluk verici kabul edilmiştir.<sup>294</sup>

Türkiye’de en çok tüketilen meşrubat çeşitleri içerdikleri alkol oranlarına göre aşağıda verilecek ve araştırmacıların bu meşrubatlarla alakalı görüşleri sıralanacaktır.

Türkiye’de en çok tüketilen meşrubat gazlı içeceklerdir. Ülkemizde imal edilen on gazlı içecek üzerinde yapılan bir çalışmada<sup>295</sup> alkol oranlarının % 0 ile 1,56 arasında

<sup>287</sup> Serahsi, *el-Mebsut*, III, 24; Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâi’*, V, 114.

<sup>288</sup> Şafî, *el-Umm*, VI, 193; Sahnûn, *el-Müdevvene*, IV, 524; Serahsî, *el-Mebsût*, II, 24; Mergînânî, *el-Hidâye* IV, 393; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 158.

<sup>289</sup> Şafî, a.g.e., VI, 194; Sahnûn, a.g.e., IV, 523; Mâverdî, *el-Hâvi'l-kebîr*, XIII, 398; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 159; Karâfî, *Zahîre*, IV, 113.

<sup>290</sup> Rıfat Oral “İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)”, s. 131.

<sup>291</sup> Nezihammad, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 90; Rıfat Oral “İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)”, s. 133.

<sup>292</sup> Rıfat Oral a.g.m., s. 133.

<sup>293</sup> Resmî Gazete: 01.11.2007-26687 Tebliğ no: 2007/46.

<sup>294</sup> Rıfat Oral “a.g.m., s. 131.

değiştii gözlemlenmiştir.<sup>296</sup> Etil alkol bu içeceklerde esans için ara çözücü olarak kullanılmaktadır. Fıkıh araştırmacılarına göre içerdiği etil alkol oranı % 0,3 seviyesinin üzerinde olması durumunda bu meşrubata helal demek zorlaşmaktadır.<sup>297</sup> Ancak daha önce de belirtildiği üzere alkolsüz meşrubat olarak imal edilen ürünlerin etiketlerinde alkol oranı gösterilmemektedir. Bu da Müslüman tüketicilerin daha dikkatli hareket etmelerini gerektirmektedir.

Ülkemizde üretilen bir meşrubat türü de bozadır. Kaynatılarak jelatinize edilmiş darı, mısır, pirinç veya ince bulgurun hususi laktik kültür ile yirmi dört saat mayalanması neticesinde elde edilen boza % 0,3-0,5 nispetinde alkol içerir. Yaz aylarında bozadaki mikroorganizmalar hızla üremekte ve bozayı ekşiterek içerisindeki alkol miktarı % 1'in üzerine çıkmaktadır. Bu sebeple ticari olarak üretilen bozalar pastörize edilip piyasaya sürülmektedir. Taze bozadaki alkol nispeti % 0,4-0,8 dolaylarındadır.<sup>298</sup>

Son dönemde raflarda yerini alan bir ürün de kefiridir. Kefir, sütteki süt şekerinin (laktoz) süt asidi bakterileri ve kefir taneciği denilen maya yardımıyla parçalanma neticesinde oluşan bir süt ürünüdür. Bu mikroorganizmalar sayesinde hususiyle süt asidi ve bir miktar da etil alkol oluşmaktadır. Geleneksel olarak Orta Asya'da yapılan kefirlerde % 0,5-0,10 alkol bulunmaktadır. Gıda firmalarının ürettiği kefirlerde ise alkol oranı daha düşük olup % 0,1-0,5 arasında değişmektedir.<sup>299</sup>

Günümüz fıkıh araştırmacılarına göre ambalajlı ürün şeklinde satılan boza ve kefirler açıldıktan sonra iyi takip edilmeli ve ekşimeden tüketilmelidir. Aksi takdirde alkol oranı yükselmekte ve haram hale gelebilmektedir.<sup>300</sup>

---

<sup>295</sup> Tüketiciler Birliği Genel Başkanı Av. M. Bülent Deniz tarafından, gazozların içeriğinde alkol olup olmadığının tespiti için orijinal ambalajı açılmadan on adet gazoz Gebze'de bulunan TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkez'ine teslim edilmiş ve "IFFJ modifiye rebelin metodu 1983" metodu ile etil alkol analizi yapılmış ve bu neticelere varılmıştır. Bkz. Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)" s. 132.

<sup>296</sup> Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>297</sup> Musa Tosun, "İçki", *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, XXI, 463; NeziH Hammad, a.g.m., s. 90; Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>298</sup> Rıfat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>299</sup> Rıfat Oral "İstihlâk", s. 132.

<sup>300</sup> Rasulullah Efendimiz'e (sav) üzüm şerbeti yapıldı, Efendimiz (sav) ondan içerdi, ertesi gün ve sonraki gün de içerdi, üçüncü gün akşam olduğunda ise o şerbetten içer ve başkasına da ikram ederdi. Fakat kalan olursa ertesi güne bırakmaz onu dökerdi. Bkz. Müslim, Eşribe, 9.

Türkiye’de imal edilen bir meşrubatta, alkolsüz biradır. Bu meşrubat, % 0,5 oranında alkol ihtiva etmektedir. Muasır fukaha alkolsüz biraya ismi, gayesi ve seddi zerîa delili gibi sebeplerden dolayı caiz olmayacağını ifade etmiştir.<sup>301</sup> Ayrıca onlara göre bu meşrubatı, alkolsüz şarap veya benzeri ürünlerin takip etmesi ve gençliğin buna düçâr olması korkusu ile hareket edilmelidir. Ekmek hamuruna kıyasla alkolsüz biranın cevazına hüküm vermek ise doğru bir yaklaşım değildir. Ekmek hamurunda bulunan % 1-3 civarındaki maya neticesinde ortaya çıkan alkol pişirme esnasında buharlaşmaktadır.<sup>302</sup>

Bazı fıkıh araştırmacıları alkol necis sayılsa bile, imalat esnasında bu maddenin çok miktarda sıvı içine katıldığı ve o sıvıya renk, koku ve tat olarak üstün gelmediği gerekçeleri ile (istihlâk) meşrubatta az miktarda alkolün kullanılmasına cevaz verilebileceğini söylemektedir.<sup>303</sup>

### 3.1.4.2 İlaçlarda Alkol

Günümüzde bazı ilaçlarda, içerdiği aktif maddenin çözülmesi ve incelenmesi için etil alkol kullanıldığı bilinmektedir.<sup>304</sup> Özellikle öksürük şurupları olmak üzere sıvı ilaçların üretiminde kullanılan alkol buna örnek olarak verilebilir.<sup>305</sup> Bu husustaki tartışmalar daha ziyade alkolün ilaçlarda kullanılması ve istihâlâ veya istihlâk hadiseleri ile bir değişimin meydana gelip gelmemesi etrafındadır.<sup>306</sup>

İlaçlara alkol katılması konusunda alkolün ilaç olarak kullanılması meselesine benzeterek gibi ifadeler olarak kullanılması konusunda klasik kaynaklardaki fakihlerin görüşleri bizlere yardımcı olacaktır. Fakihlerin çoğu şiddetli susuzluk gibi zaruret hallerinde sınırlı miktarda şarabın kullanılmasına prensip olarak cevaz vermişlerdir.<sup>307</sup>

<sup>301</sup> Rıfat Oral “İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)”, s. 131.

<sup>302</sup> Fatih Gültekin v.dğr., a.g.m., s. 102-120.

<sup>303</sup> Hayrettin Karaman, *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar*, 1. Bs. (İstanbul: İz Yayıncılık, 2000), s. 56; Ayrıca bkz. <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0085.htm> (17.10.2014’te girildi.).

<sup>304</sup> Muhammed Miş’al, “el-İstihâlâ”, s. 451; Nezihammâd, *el-Mevaddü’l-muharreme*, s. 21.

<sup>305</sup> İbrahim b. Muhammed el-Caser, a.g.m., I, 217

<sup>306</sup> Muhammed Miş’al, a.g.m., s. 451; Nezihammâd, a.g.m., s. 21; Muhammed el-Caser, a.g.m., I, 217; Musa Tosun, “İçki”, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, XXI, 463.

<sup>307</sup> Serahsî, *el-Mebsut*, XXIV, 28; Ebu’l-Hayr b. Salim eş-Şâfiî, *el-Beyân fî mezhebi’l-imâmi’s-Şâfiî*, IV, 511, 519; Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâi’*, V, 113; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 162; Sübkî, Ebû Nasr Tâcüddîn Abdülvehhâb b. Alî, *el-Eşbâh ve’n-nezâir*, 1. bs. (Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1411), I, 47; Şirbînî, *Muğni’l-muhtâc*, I, 231; Buhûtî, *Keşşafü’l-kana’*, I, 187.

Ancak şarabın hastalık tedavisinde ilaç olarak kullanılması meselesinde fakihler ihtilaf etmişlerdir.

Hanefî mezhebi fakihleri, şarapla tedaviyi şarabın şifa olacağına kesin olarak bilinmesi ve o şaraptan başka tedavi için bir alternatifin olmaması gibi şartlarla caiz görmüşlerdir.<sup>308</sup> Aynı şekilde şiddetli susuzluk sebebiyle zaruret olması durumunda şarabın içilmesine cevaz vermişlerdir.<sup>309</sup>

Şafîî Mezhebi âlimleri arasında bu mesele hakkında dört görüş ortaya çıkmıştır.<sup>310</sup>

Onlardan bir kısmı şarap içilmesi ile hadd icab edeceği için şarapla tedavinin haram olduğuna hükmetmişlerdir. Diğer bir görüşte kişinin şarabı içmemesi durumunda zarar göreceği için mükreh gibi olacağından şarap içmenin caiz olduğudur. Bu hususta üçüncü görüş tedavi için değil de sadece susuzluk için caiz olması görüşüdür. Son görüş ise kolaylık ilkesi gereği tedavinin cevazına içmenin ise haramlığına hüküm verenlerin görüşüdür.<sup>311</sup>

Malikîler, Efendimizden (sav) gelen hadisleri delil göstererek<sup>312</sup> haram madde nasıl olursa olsun, içmek için veya kullanma maksatlı olsun, ister saf olarak isterse diğer bir maddeye karıştırılmış olsun o maddenin kullanılmasını veya içilmesini haram görmüşlerdir.<sup>313</sup> Ancak bununla beraber az da olsa bazı Maliki âlimler, içilmemesi veya tedavi olunmaması halinde ölüme sebebiyet verecek bir durum ortaya çıkıyorsa caiz olacağına hükmetmişlerdir.<sup>314</sup> Hanbelî âlimler şarap ile tedavi hususunda şiddetli susuzluk ve tedavi maksadıyla kullanılabileceği yönünde görüş bildirmişlerdir.<sup>315</sup>

<sup>308</sup> Serahsî, *el-Mebcut*, XXIV, 28; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113.

<sup>309</sup> Serahsî, a.g.e., XXIV, 28.

<sup>310</sup> Salim eş-Şâfiî, *el-Beyân*, IV, 511, 519; Sübkî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, I, 47; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231.

<sup>311</sup> Salim eş-Şâfiî, a.g.e., IV, 511, 519; Sübkî, a.g.e., I, 47; Şirbînî, a.g.e., I, 231.

<sup>312</sup> Ümmü Seleme (ra) validemiz, bir kapta meyve şırası hazırladı, şıra köpük atmaya başladığında Efendimiz (sav) yanına geldi ve “Bu nedir” diye sordu. O da “Kızım rahatsızlığından şikâyet etti ben de onun için hazırladım” deyince, Efendimiz (sav) “Allah sizin şifanızı haram kıldığı şeylerde yaratmamıştır” buyurdular. Beyhâkî, *Dahâyâ*, 11, 19464. Eshâb-ı Kiramdan Târik bin Süveyd (ra) Hz. Peygamber'e (sav) tedavi için içki kullanmayı sordu. Efendimiz (sav) “Kesinlikle o deva değildir, derttir” buyurdular. Müslim, *Eşribe*, 3; Ebû Dâvûd, *Tıbb*, 11.

<sup>313</sup> Karâfi, *el-Furûk*, II, 34; Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr*, IV, 353, 354.

<sup>314</sup> Karâfi, a.g.e., II, 34.

<sup>315</sup> İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 162; Buhûtî, *Keşşafü'l-kana'*, I, 187.

Alkolle tedavi hususunda fakihlerin görüşleri bu çerçevededir. Bu konuda ele alacağımız bir diğer mesele de alkolün ilaçlarda kullanıldıklarında istihâle veya istihlâke uğrayıp uğramamaları durumudur.

Bu hususta yapılan araştırmalardan elde edilen netice, alkolün ilaçlarda kullanıldığında istihâle olayına uğramadığı yönündedir.<sup>316</sup> Çünkü istihâlenin meydana gelmesi için tam bir değişiklik şartı aranır. Oysa araştırmacılara göre ilaçlarda kullanılan alkol çözücü yani aktif halde olan bir maddedir. Eğer alkolde bir bozulma olur ve özelliğini yitirirse ilaçta istenilen netice elde edilemez. Dolayısıyla alkol ihtiva eden ilaçlarda bir istihâleden söz etmek mümkün gözükmemektedir.<sup>317</sup>

Az miktardaki alkolün çok miktardaki sıvı ilaca karıştırılarak istihlake uğradığını söyleyen bazı araştırmacılar da bulunmaktadır.<sup>318</sup> Bu hususta muasır fukaha, verilen cevazların haram maddelerin yerine helalleri ikame edilene kadar ara geçiş dönemi için olduğunu ifade etmişlerdir.<sup>319</sup>

### 3.1.5 Sanayi Tipi Yemler

Günümüzde büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlar gibi çiftlik hayvanlarının yemlenmesinde organik yemlerden ziyade sanayi tipi yemler kullanılmaktadır.<sup>320</sup>

Söz konusu yemler içeriklerinde kan, domuz, küçükbaş veya kanatlı hayvanların kemik unundan elde edilen mineraller gibi maddeleri barındırmaktadır. Ülkemizde bu tip yemlerin imalat, ithalat ve depolama kontrolü ise maalesef istenilen şekilde yapılamamaktadır. Memleketimiz, ihtiyacı olan hayvan yeminin büyük bölümünü, Amerika Birleşik Devletleri tarafından imal edilmiş ve muhtevasında ölü hayvan ve sığır kanı olan yemleri ithal ederek karşılamaktadır.<sup>321</sup>

<sup>316</sup> Muhammed Miş'al, "el-İstihâle", s. 451; Nezih Hammâd, *el-Mevaddü'l-muharreme*, s. 21.

<sup>317</sup> Nezih Hammâd, a.g.e., s. 21; Muhammed el-Caser, "et-Tedâvi bi'l-vesâil", I, 217; Muhammed Miş'al, a.g.m., s. 451.

<sup>318</sup> Karaman, *Helaller Haramlar*, s. 56; Heyet, 22-24/05/1995, Kuveyt, el-Munazznetü'l-İslamiyye li'l-Ulûmi't-Tıbbiyye. Ayrıca bkz. <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0085.htm> (17.10.2014'te girildi.)

<sup>319</sup> Musa Tosun, "İçki", *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, XXI, 463; Nezih Hammad, a.g.m., s. 90; Rifat Oral "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", s. 131.

<sup>320</sup> Adnan Koşum, "Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik", *İslam Hukuku Araştırmalar Dergisi*, sy. 22, 2013, 11.

<sup>321</sup> Taylan, Özasan, *Hayvan Beslemede Tavuk Unu Kullanımı ve Önemi*, Adana, 2004 <https://www.bakintarim.com.tr/makaleler/karma-yem-endustrisi/makale23.html> (21.07.2014'te girildi.)

Diğer taraftan Avrupa Birliği, hayvan yemleri ile alakalı bir dizi kanun çıkarmış, buna göre elde edildiği hayvan cinsinin o yemi yemesi birtakım hastalıklara sebebiyet verdiği için yasaklanmıştır. Örneğin domuz menşeli yemin domuzların haricindeki hayvanlara yedirilmesi bu yönetmelik şartlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır.<sup>322</sup>

Menşei haram olan yem ile eti yenilen hayvanların yemlenmesi, bu maddelerin yem haline getirilirken istihâleye (kimyasal değişim) veya istihlâke (fiziksel değişim) uğrama durumları muasır fakihler arasında tartışılmıştır.

Günümüz fakihleri hayvanların fikhen pis yemlerle beslenmesi meselesini klasik kaynaklarımızdaki cellâle mevzuuna benzeterek menşei pis olan sanayi tipi yemlerle beslenen hayvanların durumunu pislik yiyen hayvana (cellâle) kıyas etmişlerdir. Ancak bu hususta bazı fakihler cellâle ile bu meselenin örtüşmediğini, bu tür hayvanlar kendiliğinden pislik yerken bu meselede ise hayvanların insan eli ile bilinçli ve sistemli bir şekilde pislik yedirildiğine dikkat çekmişlerdir.<sup>323</sup>

Hanefiler, cellâleyi “*sadece leş ve necaset yemeyi alışkanlık haline getirmiş, başka bir şey yemeyen, kötü kokan hayvan*” şeklinde tarif ederken<sup>324</sup> diğer mezhepler “*yediklerinin çoğunluğunu necaset teşkil eden hayvan*” şeklinde tanımlamışlardır.<sup>325</sup>

Cellâle türü hayvanların et, süt ve yumurta gibi ürünleri ile alakalı fikhî mezhepleri üç sınıfta ele almak mümkündür. Her iki mezhepte de haram olduğunu söyleyenler bulunmakla beraber Hanefî ve Şafîî mezhebi âlimleri cellâleyi mekruh saymışlardır.<sup>326</sup> Hanefî ve Şafîî fakihleri bu hükmü cellâlenin et ve sütlerinde tesir devam ettiği müddetçe vermişler, tesirin kalkması halinde helal olacağını söylemişlerdir. Şöyle ki fıkıh kitaplarımızda izah edildiği üzere pislik ile beslenen hayvan cinsine göre hapsedilerek temiz yem ile yemlendiğinde temiz hale gelmektedir. Dolayısıyla pislik ile beslendiğinde yumurta ve sütün temizliğinden söz edilemezken temiz yem ile yemleme akabinde süt ve yumurtanın temiz olacağı ifade edilmiştir.

<sup>322</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation\\_en.html#by-products](http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation_en.html#by-products) Regulation EC No 1774/2002 (21.07.2014’te girildi.)

<sup>323</sup> Adnan Koşum, “Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik”, s. 11.

<sup>324</sup> Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 102; Kâsânî, *Bedâiu’-s-sanaî*, V, 40.

<sup>325</sup> Şafîî, *el-Umm*, II, 265,270; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 413; Mevvâk, *et-Tâc ve’l-iklîl*, III, 229; Azîmâbâdî, *Ebü’t-Tayyib Muhammed Şemsu’l-Hak, Avnu’l-ma’bud*, (Beyrut: Daru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1415), X, 185.

<sup>326</sup> Şafîî, a.g.e., II, 270; Serahsî, a.g.e., XI, 102.

Malikîlere göre cellâlenin yenmesinde bir beis yoktur. Onlar cellâlenin, yediğini sindirmesi ile bir çeşit istihâle meydana geldiğine ve temiz olduğuna hükmetmektedirler.<sup>327</sup> Hanbelîler ise İmam-ı Ahmed'den bu hususta gelen iki görüş olduğunu belirtmiştir. Bunlardan birisi cellâlenin haram olması diğeri ise mekruh olmasıdır. Yine onlardan gelen bir diğeri görüş şöyledir; cellâlenin yeminin çoğunluğunun necis olması durumunda o ve ondan elde edilecek mamullerin haram olması, ancak yeminin çoğunun temiz olması halinde cellâle ve yine ondan elde edilen yumurta ve sütün de temiz olduğu ifade edilmiştir.<sup>328</sup>

Muasıır fakihlere göre sanayi tipi yemlerin helal olabilmesi için elde edildikleri kaynakların da helal olması gerekmektedir. Onlara göre fıkhen necis kabul edilen bir maddeyi hayvana bilerek yedirmek mekruhtur. İnsan sağlığına menfi yönde tesiri olduğu bilindiği takdirde ise bu yemleri yedirmek haram olarak görülmüştür.<sup>329</sup>

Fakat bazı fakihler cellâlenin helal olduğunu bildiren hadislere<sup>330</sup> ve cellâlenin hapsedilmesi ile helal olacağı görüşü üzerinde durarak sanayi tipi yemleri istihâleyle dayandırarak helal hükmü vermektedir.<sup>331</sup>

Ancak istihâlenin gerçekleşmediğini söyleyen fakihlere göre günümüz teknolojisinde yemlerin protein yapılarını muhafaza etmek ve yedirilecek hayvanın protein ihtiyacını karşılamak için söz konusu yemlerin hazırlanması aşaması sırasıyla kurutma, sterilize etme, yağının süzülmesi ve öğütülmesi gibi işlemleri içermektedir.<sup>332</sup> Onlara göre bu işlemlerin hiçbir aşaması istenilen istihâle şartlarını içermemektedir. Dolayısıyla burada istihâlenin istenilen ve kabul edilen şekilde gerçekleştiği ve maddenin helale dönüştüğünü söylemek oldukça güçtür.<sup>333</sup>

<sup>327</sup> Mevâk, *et-Tâc ve'l-iklîl*, III, 229; Azimâbâdî, *Avnu'l-ma'bûd*, X, 185.

<sup>328</sup> İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 413.

<sup>329</sup> Zuhaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve Edilletuhû*, IV, 2597; Muhammed Hevâri, "İstihâletü'n-Necâsât", 4; Adnan Koşum, "Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik", s. 11.

<sup>330</sup> Zehdem bin Mudrib anlatıyor: "Ebu Mûsa'ya (ra) bir tavuk getirilmişti. Cemaatten birisi ayrıldı. (Ebu Mûsa): "Neyin var?" diye sordu. Adam: "Ben onu (pis bir şeyler yerken gördüm ve tiksindim ve yememeye yemin ettim" cevabını verdi. Bunun üzerine Ebu Musa: "Yanaş ve ye! Zira ben, Rasulullah'ı (sav) (cellâle'yi) yerken gördüm" dedi ve adama, yemini için kefarete bulunmasını emretti." Buhari, *Zebaih* 26; Nesai, *Sayd* 33.

<sup>331</sup> Muhammed Falih Mutlak, "Eserü'l-A'lafî's-Sanâiyye fi Tahareti'l-Hayvanat ve Halliha", *Mecelletü'l-Buhusi'l-Fıkhîyyeti'l-Muasııra*, 5.

<sup>332</sup> R. Akyıldız, *Karma Yemler Endüstrisi*, (Ankara: Son Matbaası, 1979), s. 78.

<sup>333</sup> Zuhaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve Edilletuhû*, IV, 2597; Muhammed Hevâri, a.g.m., s. 4.

Sanayi tipi yemleri helal görmeyen fakihlere göre bu yemlerle beslenen hayvanlardan elde edilen et mamulleri insanlarda salmonella başta olmak üzere çeşitli hastalıklara ve gıda zehirlenmelerine sebep olmaktadır.<sup>334</sup> Yine yapılan araştırmalar sığır besisinde kullanılan bazı maddelerin insanlarda uygun bünyelerde kanserojen ve gen yapısını bozan tesirleri olduğu tespit edilmiştir.<sup>335</sup> Onlara göre insan sağlığına zararı olduğu bilinen bir maddenin bilerek kullanılması haramdır.<sup>336</sup>

### 3.1.6 Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO)'lu Maddeler

Daha fazla verim alabilmek maksadıyla bitki ve hayvanların genetik yapısına müdahale edilerek elde edilen ürünlere genetiği değiştirilen organizmalar (GDO) denilmektedir.<sup>337</sup>

Transgenik ürünleri (GDO'lu ürünler), belli bir türün (bitki, hayvan vs.) geninde düzenlemeler yaparak ya da başka türlere ait genlerin bu türe transferi aracılığıyla, istenilen hususiyetlerin bu türe kazandırılması ya da istenmeyen hususiyetlerin yok edilmesi maksadıyla embriyo hücre içerisindeki DNA kodunun değiştirilmesi şeklinde izah etmek mümkündür.<sup>338</sup>

İlk transgenik ürün olan fare 1980, çiftlik hayvanları 1985 senesinde üretilmiştir. Transgenik hayvanlar, genetik ve biyokimyasal araştırmalar, insan hastalıkları için hayvan modellerinin teşekkülü, organ nakli (xenotransplantasyon), biyofarmasötik<sup>339</sup> ve endüstriyel ehemmiyeti hâiz bazı protein ve enzimlerin hayvanlarda üretilmesi, hastalıklara dirençli, üstün verim özellikleri ve çevre dostu hayvanların geliştirilmesi alanları gibi iddialarla sayılan alanlarda imalat yapılmaktadır.<sup>340</sup>

<sup>334</sup> Adnan Koşum, “Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik”, s. 11-18.

<sup>335</sup> <http://www.izafet.com/saglik/442511-hormonlu-yiyecekler-vucudumuzu-nasil-etkiliyor.html> (23.10.2014'te girildi.)

<sup>336</sup> Adnan Koşum, a.g.m., s. 18.

<sup>337</sup> Erdoğan Eşref Hakkı ve dğr., “Günümüzde GDO'lu Bitkisel Ürünler”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013, s. 172.

<sup>338</sup> Ayhan Kentbuğa, “Transgenik Ürünlerin Helal Olma İstekleri ile Karşılaştırılması”, *1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı*, 2008, İstanbul, s. 86.

<sup>339</sup> Hazırlanan ilaç biçiminin vücuttaki emilimi, dağılımı, dönüşümü, atılımı ve vücudumuza etkisi arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim dalı, <http://www.wikipedia.org/wiki/Biyofarmas%C3%B6tik>, (22.06.2014 tarihinde girildi.)

<sup>340</sup> Ercan Kurar ve dğr., “Genetiği Değiştirilmiş Hayvansal Ürünler”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013, s. 163.



Araştırmacılara göre transgenik bitkisel mahsullerin iddiası tüm dünyaya kaliteli ve kâfi miktarda gıda üretebilmektir. Ancak bazı araştırmacılar bu tür gıdalar üretilmeye başladığından beri hastalıkların ve ölümlerin çoğalmasının bir çelişki olarak karşımızda durduğuna işaret etmişlerdir. Fakir hastalığı olarak bilinen A vitamini eksikliği problemine karşı GDO'lu bir ürün olarak üretilen altın pirincin<sup>341</sup> kat'i bir çözüm olacağı düşünülürken her yıl ekseriyeti 5 yaş altı çocuklardan müteşekkil 2,8 milyon insanın bu hastalıktan ölmesi de bir çelişki olarak görülmüştür. Bunlara ilave olarak genetiği değiştirilmiş mısırların Meksika'da olduğu gibi yerli mısırlara gen kaçması yaşanması gibi olaylarla GDO'lu ürünlerle alakalı sorular halen gündemdedir.<sup>342</sup>

Hususiyle iktisadî ve fennî açıdan bazı faydaları sebebiyle şumul kazanan genleri değiştirilmiş ürünlerin diğer taraftan tabiî müvâzene ve insan sağlığı açısından ciddi tehlikeler taşıdığına dair şüpheler gittikçe çoğalmakta yapılan araştırmalar bunu teyit etmektedir.<sup>343</sup> Buna ilave olarak genetiği değiştirilmiş tohum kullanımının bir tekelleşme sebebi olması, bunun neticesinde gıda sahasında bir bağımlılığın yaşanması da iddia edilmektedir. Bu mevzu ele alınırken genetiği değiştirilmiş mahsullerin tarım ve tüketim sahasında yaygınlaştırılmasının siyasi-ictimâî bağlamının diğer bir ifadeyle meselenin “liğayrihî” boyutunun da ihmal edilmemesi bir gereklilik olarak kendini ihsas ettirmekte olduğuna dikkat çekilmiştir.<sup>344</sup>

Çağdaş fakihlerin bir kısmına göre bu işlemler, yaratılışı bozmak olduğu için bitki ve hayvanların genleriyle oynamak haramdır.<sup>345</sup> Diğer bir kısmına göre ise GDO yaratılışa müdahale manasına gelmez.<sup>346</sup> Bu görüş sahiplerine göre bu tür çalışmalar günümüzde zorunluluk arz etmektedir.

---

<sup>341</sup> Vitamin A'nın öncülü olan beta-karoteni sentezleyebilmesi için genetik mühendisliği yöntemleri ile üretilen pirinç. Ayrıca bkz. [http://tr.wikipedia.org/wiki/Pirinç\\_\(alaşım\)](http://tr.wikipedia.org/wiki/Pirinç_(alaşım))

<sup>342</sup> Erdoğan Eşref Hakkı ve dğr., “Günümüzde GDO'lu Bitkisel Ürünler”, s. 172.

<sup>343</sup> Ercan Kurar ve dğr., “Genetiği Değiştirilmiş Hayvansal Ürünler”, s. 163.

<sup>344</sup> Hüseyin Kâmi Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 476-491.

<sup>345</sup> Kaşif Hamdi Okur, a.g.m., s. 23-57; Vehbe Zuhaylî, *Fikhu'l-kadâyâ*, s. 79.

<sup>346</sup> Oğuzhan Tan, Ahmet M. Peşe, “Gıda Maddeleri ile İlgili Problemler”, ed. Talip Türcan, *İslam Hukuku*, 1.bs (Ankara: Grafiker Yayınları, 2004), s. 804.

Genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanımını haram olarak gören günümüz fakihleri, söz konusu maddelerin üretim aşamalarında bir istihâleden bahs edilemeyeceğini söylemişlerdir.<sup>347</sup>

Ayrıca yapılan araştırmalarda, insan sağlığı üzerindeki menfi etkiler ve tabiî müvâzene üzerindeki zararları ortaya açık bir şekilde konulduğundan mevzu bahis genetiği değiştirilmiş mahsullerin helal hudutları dairesinde değerlendirmenin mümkün gözükmediği belirtilmiştir.<sup>348</sup>

---

<sup>347</sup> Muhammed Miş'al, *Eseru'l-hilaf*, s. 451; Adnan Koşum, "Hayvansal rnlerin retiminde Besleme ve Helallik", s. 18; Erdoğan Eşref Hakkı ve dđr., "Günümüzde GDO'lu Bitkisel rnler", s. 172.

<sup>348</sup> Adnan Koşum, a.g.m., s. 18; Erdoğan Eşref Hakkı ve dđr., a.g.m., s. 172.

### 3.2 ZARURET HALİNDE HARAM MADDENİN YENİLMESİ

Zaruret lugatta, şiddetli sıkıntı manasına gelmektedir.<sup>349</sup> Istilahta ise, “*Dinin yasakladığı bir şeyi yapmaya veya yemeye mecbur eden, iten durumdur.*”<sup>350</sup> şeklinde tanımlanmıştır. Ayrıca “*İnsanın yasak olan bir şeyi yapmaması halinde ölüme yaklaşacağı bir sınıra gelmesidir.*”<sup>351</sup> şeklinde de tarif edilmiştir.

Ayeti kerimede “Size ölü etini, kanı, domuz etini, Allahtan başkası adına kesileni haram kılmıştır. Fakat darda kalana başkasının payına el uzatmamak ve zaruret miktarını aşmamak üzere günah sayılmaz. Çünkü Allah bağışlayandır. Merhamet edendir.”<sup>352</sup> buyrulmuştur. Bu ve benzeri ayeti kerimelerde zaruret haline dikkat çekilmiş, bu hallerde haddi aşmamak şartıyla haram maddelerden yenilebileceği ifade edilmiştir.<sup>353</sup>

Fukahamız zaruret halinin fikrî arka planını, “*Meşakkat teysiri celb eder.*”<sup>354</sup>, “*Bir iş zîk oldukça müttesi olur.*”<sup>355</sup>, “*Zaruretlar memnu olan şeyleri mubah kılar.*”<sup>356</sup>, “*Zaruretlar kendi miktarlarınca takdir olunur.*”<sup>357</sup> gibi küllî kâideler ile beyan etmişlerdir.<sup>358</sup> Zaruret halinde zorluğun kaldırılması ve kıyasın terk edilerek istihsana başvurulması da bu fikrî altyapıyı teyit etmektedir.<sup>359</sup>

Zaruret hali nassla sabit olduğundan bütün fikhî mezheplerde kabul edilmiştir.<sup>360</sup>

<sup>349</sup> İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, (z-r-r) Maddesi, IV, 2572.

<sup>350</sup> Ali Haydar, *Dureru'l-hukkam şerhu mecelleti'l- ahkâm; şerhu kavaidi'l-külliyeye*, (İstanbul, 1330), s. 76; Zaruret halinin daha iyi anlaşılması için bkz. Muharrem Önder, *Hanefî Mezhebinde İstihsan Anlayışı ve Uygulaması*, 1. bs., (İstanbul, Hikmetevi Yayınları, 2014), s. 266.

<sup>351</sup> Suyûtî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, s. 84; İbn Nüceym, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, s. 73.

<sup>352</sup> Bakara, 2/173.

<sup>353</sup> Mâide, 5/3; En'âm, 6/119; Nahl, 16/115.

<sup>354</sup> Mecelle, Md. 17.

<sup>355</sup> Mecelle, Md. 18; Kaidenin geniş izahı için bkz. Necmettin Kızılkaya, *Hanefî Mezhebi Bağlamında İslam Hukukunda Küllî Kâideler*, (İstanbul: İz Yayıncılık, 2013), s. 104.

<sup>356</sup> Mecelle, Md. 21.

<sup>357</sup> Mecelle, Md. 22.

<sup>358</sup> Sübkî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, I, 7, 45, 48, 76; İbn Nüceym, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, s. 96; Ali Himmet Berki, *Açıklamalı Mecelle*, (İstanbul, Hikmet Yayınları, 1982), s. 19-28.

<sup>359</sup> Muharrem Önder, a.g.e, s. 87.

<sup>360</sup> Serahsî, *el-Mebsut*, XXIV, 28; Ebu'l-Hayr b. Salim, *el-Beyân*, IV, 511, 519; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 162; Karâfî, *el-Furûk*, II, 34; Sübkî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, I, 47; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231; Buhûtî, *Keşşafü'l-kana'*, I, 187; Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr*, IV, 353, 354.

Zaruret halinin gerçekleşmiş olması için kaynaklarımızda bir takım şartlardan bahsedilmiştir.<sup>361</sup> Fıkıh kitaplarımızdaki birçok şartı derleyen muasır araştırmacılar bunları şöyle izah etmiştir:<sup>362</sup>

- 1- Zaruret hali gerçek anlamda oluşmalıdır. Şüpheli durumlar zaruret hali için yeterli sebep değildir. Yani zaruret kuvvetli bir zann ile sabit olmalıdır.
- 2- Zaruret halinde olan kimsenin Şari'in genel maksatlarına münasip hareket etmesidir. Yani zorunlu beş temel esas denilen din, can, akıl, nesil ve malın korunmasına ehemmiyet verilmelidir.
- 3- Zaruret hali giderilirken daha büyük bir zarara yol açılmamalıdır. Bir başka deyişle zaruret için verilen kolaylık zaruret halinden daha büyük veya ağır olmamalıdır.
- 4- Zaruret giderilirken de haddi aşmamalıdır. Şöyle ki zarurete düşen kimse bu zarureti giderecek miktarla iktifa etmelidir.
- 5- Zarar misli ile giderilmemelidir. Yani zarar aynı bir zararla izale edilmemelidir. Birbirleri ile çatışan iki zarar eşitse biri diğerine tercih edilmez.

Bu çerçevede zaruret halinde haram maddeden haramlık vasfının kalkıp kalkmadığı, zaruret halindeki kişinin haram maddeyi kullanmasının vacip mi yoksa mubah mı olduğu hususları ihtilaf mevzu olmuştur. Şafiiler ve Malikiler, zaruret halinde domuz eti yemenin tezkiye edilmiş sığır eti yemek gibi olduğu üzerinde durmuşlardır. Hatta kişi bunu yapmaz ve neticesinde ölürse, günahkâr olur.<sup>363</sup> Ancak Hanefiler bu hususta hürmetle ibahanın bir arada olmayacağını söyleyerek, bu fiilden dolayı sorgu kaldırılrsa bile haramın mubah olmadığına dikkat çekmişlerdir.<sup>364</sup>

Zaruret hallerine; yiyecek bulunamaması gibi hallerde domuz ve ölü eti yemenin caiz olması, şiddetli susuzlukta şarap içmenin cevâzı misal olarak sayılabilir. Yine suyun az olması durumlarında teyemmüme müsaade edilmesi de böyledir.<sup>365</sup>

<sup>361</sup> Serahsî, *el-Mebsut*, XXIV, 28; Kâsânî, *Bedâiu 's-sanâi'*, V, 113; İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 162.

<sup>362</sup> Muharrem Önder, *Hanefî Mezhebinde İstihsan*, s. 279.

<sup>363</sup> Gazâlî, *el-Mustasfâ*, Bulak 1324, I, 99; Zerkeşî, Ebû Abdillâh Bedrüddîn Muhammed b. Bahâdır, *el-Bahru 'l-Muhît*, haz. Abdülkadir Abdullah el-Ânî, (Kuveyt, 1413/1992) I, 328.

<sup>364</sup> Debusî, Ebû Zeyd Abdullah b. Muhammed *Takvîmu 'l-edille*, haz. Halil Muhyiddin el-Meys, (Beyrut, 1421,2001), s. 81.

<sup>365</sup> Serahsî, Ebû Bekr Şemsü'l-eimme Muhammed, *Usûlu 's-Serahsî*, (Beyrut: Dâru'l-Marife, t.y.), II, 203.

Zarurettten dolayı gelen kolaylık zaruretin kaybolması ile kalkar ve önceki yasak geri gelir. “Bir özür için câiz olan şey o özrün zevâliyle bâtil olur.”<sup>366</sup> Kuralı da bunu ifade etmektedir.<sup>367</sup>

---

<sup>366</sup> Mecelle, Md. 23; Ali Himmet Berki, *Açıklamalı Mecelle*, (Madde 23) s. 19-28.

<sup>367</sup> Abdülkerim Zeydan, “İslam Hukukunda Zaruret Hali”, (çev. Hayreddin Karaman), Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi, XIII, 3 Mayıs-Haziran, s. 162-175; Mustafa Baktır, *İslam Hukukunda Zaruret Hali*, (Ankara, Akçağ Yayınları), s. 102-104.

### 3.3 ZARURET HALİNDE HARAM MADDE İLE TEDAVİ

Sinâî ilaç imalatının büyük ölçüde mevcut piyasayı kapsadığı, hemen her mahsule katkı maddeleri ilave edildiği, hayvansal ve tarımsal ürünlerin genetik ve biyokimyasal müdahalelere maruz kaldığı günümüzde bu maddelerin helalliği mevzuunda ciddi çekinceler bulunmaktadır. Bu hususta ilaç imalatı, ilacın biyokimyasal müdahalelerden korunması ve güvenliğin sağlanması, dinimizin cevaz verdiği hudutların tayini ve muhafazası, uzun vadede sıhate tesiri gibi mevzular karşımıza çıkmaktadır.

Cenâb-ı Hak kullanılması yasak olan haram gıda maddelerini saydıktan sonra mecburiyet halini ve bu halin icabını izah etmiş ve istisna hallerden bahsetmiştir. “Allah size ancak leşi, kanı, domuz etini ve Allah’tan başkası adına boğazlanmış hayvanı haram kıldı. Bununla birlikte kim mecbur kalırsa –istek göstermeksizin ve hududu aşmaksızın- bunlardan yemesinde ona herhangi bir günah yoktur.”<sup>368</sup> buyururarak zaruret haline dikkat çekmiştir. Ancak bu zaruret halinin ne olduğu hangi halleri kapsadığı fakihler arasında ihtilaf mevzuudur.

Haram madde ile tedavi meselesine fakihlerin bakış açıları farklılık arz etmektedir. Bu hususta iki temel mesele ortaya çıkmaktadır. Bunlar, şarap ve domuz gibi haram maddelerle tedavi ve bunların haricindeki haram maddelerle tedavi.

Hanefî, Malikî, Hanbelî ve Şafii fakihlerden müteşekkil çoğunluğun oluşturduğu gruba göre bu hususta sarih hadisler<sup>369</sup> bulunduğundan domuz ve şarap gibi haram maddelerle tedavi caiz görülmemiştir.<sup>370</sup> Domuz ve şarab haricindeki diğer haram maddeler ise ittifakla zaruret halinde kullanılabilir.

Diğer grup ise haram madde ile tedaviyi alternatifinin olmaması durumunda zarurete binaen caiz görenlerdir. Bunlar arasında Ebu Hanife’den (rh) bir görüş ve müteahhirin Hanefiler, Şafii’den bir görüş, bazı Şafii fakihler ve Hanbelîlerden bir görüş bulunmaktadır.

---

<sup>368</sup> Bakara, 2/173.

<sup>369</sup> “Allah sizin şifanızı size haram saydıklarından kılmamıştır (vermemiştir).” Buhârî, Eşribe, 15.

<sup>370</sup> Serahsî, *el-Mebcut*, XXIV, 28; Ebu’l-Hayr b. Salim, *el-Beyân*, IV, 511, 519; Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâî*, V, 113; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, IX, 423; Buhûtî, *Keşşafü’l-kana*, I, 187; Derdîr, *eş-Şerhu’l-kebîr*, IV, 353, 354; İbn Âbidîn, *Reddü’l-muhtâr*, I, 210.

Hanefî Mezhebi, haram madde ile tedaviyi haram maddenin şifa olacağı kesin olarak bilinmesi, haram maddeden başka tedavi için bir alternatifin bulunmaması ve Müslüman adil bir tabibin tedavinin ancak o madde ile olabileceğini ifade etmesi gibi şartlarla caiz görmüştür. Ayrıca Hanefiler domuzu bu kuraldan istisna etmiştir.<sup>371</sup>

Bazı Şafii mezhebi âlimleri, haram madde ile tedavinin haramlığı meselesine Hanefilerden farklı olarak, domuza ilaveten şarapla ilgili hadisleri<sup>372</sup> delil getirerek şarabı da eklemiştir.<sup>373</sup>

Malikîler ise haram madde nasıl olursa olsun, içmek için veya kullanma maksatlı olsun, ister safi olarak isterse diğer bir maddeye karıştırılmış olsun genel olarak haram görmüşlerdir. Buna sadece necis maddenin kullanılmaması durumunda ölüm olması sebebiyle cevaz vermektedirler.<sup>374</sup>

Haram maddenin tedavi maksadıyla kullanılması meselesinde muasır fakihler iki yaklaşım benimsemiştir.

Bu maddeleri kullanmanın caiz olmayacağını söyleyenler, haram maddelerin tedavi maksatlı kullanılmasına prensip olarak sıcak bakmamaktadırlar.<sup>375</sup> Ayrıca onlara göre aynen necis kabul edilen domuz ve domuz kökenli insülin,<sup>376</sup> heparin,<sup>377</sup> güzellik kremleri ve üçüncü derecedeki yanıklar için kullanılan merhemler gibi ürünlerin çeşitli kimyasal değişimlere uğradığına dikkat çekmek ve bunu istihâle ile açıklamaya çalışmak sağlıklı gözükmemektedir.<sup>378</sup> Yine teysîr ve belvâ gibi kaidelere dayandırmak da aynı şekilde münasip değildir. Bu durum domuzdan kaçınmakla alakalı olarak dinimizin aslî tutumuyla da bağdaşmamaktadır. Onlara göre istihâleyi bir ara çözüm

<sup>371</sup> Serahsî, *el-Mebcut*, XXIV, 28; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi'*, V, 113; İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, I, 210.

<sup>372</sup> Beyhâkî, Sünen, XI, 19464; Bu Hadis-i Şerif ile alakalı Hanefiler, şaraptan başka tedavi edici bir madde bulunamaması halinde şarap haram olmaktan çıkmakta dolayısıyla haram helal olmaktadır hükmüne varmaktadırlar. İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr*, V, 226.

<sup>373</sup> Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, I, 231.

<sup>374</sup> Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr*, IV, 353, 354.

<sup>375</sup> Ahmed bin Hasan, "İstihâle", s. 193; Nezih Hammâd, *el-Mevaddü'l-muharreme*, s. 74.

<sup>376</sup> İnsülin, moleküler ağırlığı 5,8 kilodalton (kDa) olan, polipeptit yapılı ve vücuttaki karbonhidrat özütürmesinin düzenlenmesinde glukagon ile birlikte rol alan bir hormondur. Kan şekerini düşürücü etki yapar. Bkz. <http://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0ns%C3%BClin> (31.10.14'te girildi.)

<sup>377</sup> Mast hücreleri tarafından üretilen bir çeşit proteoglikan. Kanın damar içinde pıhtılaşmasını önleyerek doğal bir antikoagülan görevi görmektedir. Bkz. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Heparin> (31.10.14'te girildi.)

<sup>378</sup> Nezih Hammâd, a.g.e., s. 74.

olarak görmekten ziyade tavsiyeye şayan olan alternatif arayışlar içerisine girmek olacaktır.<sup>379</sup>

Bu meseledeki diğer görüş sahiplerine göre ise domuz kökenli maddeden imal edilen insülin gibi ilaçlar zarurete binaen kullanılabilir. Onlara göre şer'an helal kabul edilmeyen maddelerden elde edilen ve günümüzde birçok maddede özellikle ilaç kapsüllerinde kullanılan jelatin maddesinin kullanımı da, yerine ikame edilecek helal madde imal edilene kadar helal olarak görülmüştür.<sup>380</sup>

---

<sup>379</sup> Kararatu'd-Devreti's-Sâlise li Meclisi Mecma'l-Fıkhî'l-İslâmî, Cidde, <http://www.saaaid.net/tabeeb/69.htm> (28.10.2014'te girildi.).

<sup>380</sup> Zuhaylî, *el-fikhu'l-İslâmî*, IV, 2609; Tavsiyyatü'n-Nedveti's-Samineti lil-Munazzameti'l-İslâmiyyeti lil-Ulûmi't-Tıbbiyyeti bi'l-Kuveyt, 22-24/12/1415, 22-24/5/1995, [http://www.imamu.edu.sa/EVENTS/CONFERENCE/RESEASHE/RES74/Pages/10\\_48.aspx](http://www.imamu.edu.sa/EVENTS/CONFERENCE/RESEASHE/RES74/Pages/10_48.aspx) (28.10.2014'te girildi.).



## SONUÇ

İslam dini, “tayyibât” denilen, temiz ve sağlıklı maddeleri helal, aynı şekilde “habâis” denilen, pis ve sıhhate münafî maddeleri ise haram kılmıştır. Esefle ifade edilmelidir ki hususiyle gıda, kozmetik, ilaç ve et mamullerinin üretim aşamasındaki yemleri genel itibarla İslam dininin koymuş olduğu kaidelere uymamaktadır.

Yediklerinin insan üzerindeki tesiri ve İslam dininin bu hususa verdiği ehemmiyet düşünüldüğünde, helal ve harama dikkat etmenin lüzumu daha açık bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda günümüz gıda teknolojisi ile beraber karşımıza çıkan gıda katkı maddeleri ve bu maddeleri ihtiva eden gıdalar, aynı şekilde menşei ile alakalı şüphe uyandıran ilaç, kozmetik maddeleri ve son olarak tükettiğimiz balık, et ve tavuk gibi besinlerin yemlerinin helallik durumları dikkat çekmektedir.

Mevzunun iyi anlaşılması için fıkıh kitaplarında geçen istihâle mevzuunu kavramak gerekmektedir. Fıkıh müdevvenatındaki şarabın sirkeleşmesi, misk geyiğinin kanının misk olması ve pis derinin tabaklanması misalleri mevzumuza kaynaklık etmektedir.

Buradan hareketle hususiyle çok kullanılan jelatin maddesinin istihâle uğramadığı fakat elde edildiği kaynağın helal olması durumunda helalliği, yine kolesterol maddesinin elde edildiği kaynak göz önünde bulundurularak helalliği ile alakalı görüşlerin çoğunlukta olduğunu söylemek mümkün gözükmektedir. Bununla beraber koşineal ve şellak gibi maddelerin böcek menşeli olmaları sebebiyle haşarattan sayılarak yerlerine helalliğinde şüphe olmayan maddelerin ikamesi daha münasip gözükmektedir.

Meşrubatta kullanılan alkol mevzuunda ise şüpheli şeylerden kaçınılması üzerinde duranlar bulunmakla birlikte çoğunluğun tercihi meşrubattaki alkolün istihlâke uğradığı için helal kabul edilmesi görüşüdür. Pis suların arıtılması ve arıtım sonrası kullanılması hususu da mezhepler arasında ihtilafli olan bir diğer mevzudur.

Unutulmamalıdır ki, istihâle ve istihlâk birer ara çözümdür. Bu işlemler sonrası elde edilen maddeler haram değildir. Ancak birçok fakih, dini muhafaza açısından bu maddelerin yerine helalliğinde şüpheye ihtimal olmayan maddelere geçilmesini ifade etmektedir. Nitekim fıkıh kitaplarındaki kendisine necaset bulaşan su kaynaklarının

(kuyu, gölet vb) temizlenmesi gibi bahislerde anlatılan misaller İslam dininin kolaylık ilkesi gereği suyun kullanımı hakkında müsbet görüş belirtilse bile bunlar hîni hacet dediğimiz durumları kapsamaktadır. İşin sıhate münasiplik durumu ise araştırmacılara göre ayrıca ele alınmalıdır.

İstihâle ile şarabın sirke olması akabinde helal olduğu hükmüne varılınca, aynı hükmün domuza uygulanması durumunda, uygun olmayan neticelerin ortaya çıkacağı muhakkaktır. Kaldı ki domuz ile şarap aynı değerlendirilmemelidir, zira şarap özü itibariyle aslen helal olan üzümünden mamul bir mahsul iken domuzda böyle bir şey mevzu bahis değildir. Domuz özü itibariyle de necistir. Domuzun haramlığı ile alakalı yapılan birçok araştırmadan elde edilen domuzun ve mamullerinin ishal, kusma, ateşli hastalıklar, cinsel isteksizlik, farklı sapık cinsel eğilimler, kalıtsal ve genetik hastalık devri, akıl ve hafıza kaybı, fikri ve psikolojik rahatsızlıklar, alzheimer, sara gibi birçok hastalığa yol açması bir sebep olarak gösterilebilir. Ayrıca domuzun haramlığının illeti olmasına gerek de yoktur, nass tarafından bildirilmediği gibi akıl yoluyla da anlaşılmaya çalışılmasına ihtiyaç gözükmemektedir. Bu hususun taabbudî vechesi olduğu göz ardı edilmemelidir.

Netice itibariyle yapılması gereken şüpheli şeylerden kaçmayı her fırsatta yineleyen İslam dininin bu emri ile amel olarak istihâle hususunda bu maddelerin yerlerine helalliğinde şüphe bulunmayan maddelerin ikamesine çalışmaktır.

## KAYNAKÇA

AKDOĞAN, Mehmet, “Yağın Sabuna Dönüşmesi”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

AKIN, Nihat, “Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Bunların Bazı Özellikleri”, *Gıda Dergisi*, 1996, XXI.

AKYILDIZ, R., *Karma Yemler Endüstrisi*, (Ankara: Son Matbaası, 1979).

AKÖZ, Mehmet, “Kandan Misk-i Anber Oluşumu”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

ALİ, Ebû Muhammed Abdülvehhab b. Ali, *et-Telkîn fi'l-fikhi'l-Mâlikî*, haz. Ebû Uveys Muhammed, 1. bs., (Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1425/2004), I-II.

ALİ HAYDAR, *Dureru'l-hukkam şerhu mecelleti'l- ahkâm; Şerhu kavaidi'l-külliyeye*, (İstanbul, 1330).

ALPASLAN, Mehmet, DEMİR, Nurullah, “Yemeklik Yağlar ve Margarinler”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013.

ALTUN, Yüksel TÜMAY, Halil, *Kimya*, “Maddenin Halleri”, (Ankara: Sözcü Yayınları, 2014).

ASKALÂNÎ, Ahmed b. Ali b. Hacer el-Askalânî, *Fethu'l-bârî*, haz. Abdulkadir Şeybe, 1. bs., (Riyad: Mektebetu'l-Melik Fahd, 2001/1421), I-XIV.

AŞKAR, Süleyman v.dğr., *Dirâsetun fikhîyye fi kadâyâ tıbbîyye muâsıra*, 1. bs., (Ürdün: Dâru'n-Nefâis, 2001/1421).

ATASEVEN Asaf, ŞENER, Mehmet, “Domuz”, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

AVNÎ, Ahmed Muhammed, “Meseletü İstihâle”, *el-İtishâb hucciyyetuhu ve eseruhu fi'l-ahkami'l-fikhîyye*, (Akademiyetü'l-Kasimi, 2009/1430).

AYNÎ, (v.855/1451) Bedreddin Aynî, *Binaye şerhu'l-Hidâye*, (Beyrut: Dâru'l-Kütüb'il-İlmiyye, 1420), I-XIII.

BAKTIR, Mustafa, *İslam Hukukunda Zaruret Hali*, (Ankara: Akçağ Yayınları, t.y.).

BAŞAYIĞIT, Levent, “Topraklaşma”, *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Sözlü Bildiriler, 19-20 Kasım 2011, Ankara.

BATU, Ali, “Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, VII, 2, 2012.

BERKİ, Ali Himmet, *Açıklamalı Mecelle*, (İstanbul, Hikmet Yayınları, 1982).

BEYHÂKÎ, Ahmed b. Hüseyin b. Ali b. Musa Ebu Bekir el-Beyhakî el-Horasânî el-Husrevcirdî (ö.458/1066), *es-Sünenü'l-kübrâ*, haz. Muhammed Abdulkadir Atâ, 3. bs., Beyrut, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424/2003.

BORAN, G., *Bir Gıda Katkısı Olarak Jelatin: Yapısı, Özellikleri, Üretimi, Kullanımı ve Kalitesi*.

BUHÂRÎ, Muhammed b. İsmail Ebû Abdullah el-Buhârî (ö.256/870), *el-Câmiu'l-Müsnedü's-Sahihu'l-Muhtasar min Umûri Rasulillah Sallallahu Aleyhi ve Sellem ve Sünenihi ve Eyyâmihî*, haz. Muhammed b. Nasır Nasır, 1. bs., Dâru Dûki'n-Necât, 1422. I-IX.

BUHÛTÎ, (v.1051/1641) Hasan b. İdris el- Buhûtî, *Keşşâfu'l-kanâ' an mütiini'l-ıknâ'*, (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, t.y.), I-VI.

BÜYÜKÖZER, Hüseyin Kâmi, *Yeniden Gıda Raporu*, 9. Bs. (İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2012).

CASSÂS, (v.370/980) Ebû Bekir Ahmed er-Râzî el-Cassas, *Ahkâmu'l-Kur'ân*, haz. Muhammed Sadık Kamhâvî, (Beyrut, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî: 1405) I-V.

CASER, İbrahim b. Muhammed, “et'Tedâvi bi'l-vesâili't-tıbbiyyeti'l-muâsıra”, *es-Sicillü'l-İlmî li Mü'tmer el-Fıkhî'l-İslâmi's-Sani, Kazâya Tıbbiyye Muâsıra*, (Riyad: Camiatü'l-İmam Muhammed bin Suûd'il-İslamiyye, 1431).

CÎZÂNÎ, Muhammed b. Hüseyin el-Cizanî, *Fıkhü'n-nevâzil*, (Riyad: Daru İbni'l-Cevzî, 2006), I-II.

CÜVEYNÎ, (v.478/1085) İmamü'l-Haremeyn, Ebu'l-Meâlî Rukneddin el-Cüveynî, *Nihâyetü'l-matlab ve fi dirâyeti'l-mezheb*, haz. Abdülazim Mahmud, 1. Bs., (Cidde; Dâru'l-Minhâc, 2007/1428).

ÇALIŞ, Halit, “Zaruret” Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

ÇAYIROĞLU, Yüksel, *Helal Gıda*, 1. bs., (İstanbul: Işık Yayınları, 2014).

ÇEKER, Orhan, “İstihâle”, *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Sözlü Bildiriler, 19-20 Kasım 2011, Ankara.

ÇOKGÖR, Emine Ubay, *Ön Çökeltme Çamuru Fermentasyon Ürünlerinin Biyolojik Besi Maddesi Gideren Sistemlerde Kütle Dengesi Üzerine Etkisi*, İTÜ Dergisi, 2007, XVII.

DÂRÎMÎ, Abdullah b. Behram (255/868), *es-Sünen*, (Beyrut:1994, t.y.), I-II.

DEBÛSÎ, (v.430/1039) *Takvîmu'l-edille*, (haz. Halil Muhyiddin el-Meys), (Beyrut, 1421,2001).

DEMİRTAŞ, Emel, “Domuz Jelâtinin Yerine Kullanılabilecek Jelâtin Kaynakları”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

DERDÎR, Ahmed ed-Derdîr, *Şerhu'l-kebir*, (Beyrut: Dâru'l-Fikr, t.y.), I-IV.

DÖNDÜREN, Hamdi, Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak (*Yoğaltım / Küçük Miktarın Büyük Miktarda Kaybolması*), *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

\_\_\_\_\_, Hamdi, “Kur'an ve Sünnete Göre Helal Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâlâ ve Tegayyür)”, *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Hukuku Açısından Helal Gıda “Gıdalardaki Katkı Maddeleri” Sempozyumu*, (Bursa: Emin Yayınları, 2009).

\_\_\_\_\_, Hamdi, “Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

DURAN, Bünyamin, “İktisat (I), İktisadın Tanımı ve Temel Kavramları”.

DESÛKÎ, (v.1230/1815) Muhammed b. Ahmed b. Muhammed ed'Desûkî, *Haşiyetü't-Desûkî ale'ş-şerhi'l-kebir*, (Beyrut: Dâru'l-Fikr: ty.), I-IV.

DÜLEKGÜRGEN, Ebru, Nazik Artan, *Biyolojik Aşırı Fosfor Gideren Aerobik Granüler Biyokütlenin Mikrobiyolojik Özellikleri*, İTÜ Dergisi, 2006, XVI.

EBU'L-HAYR, b. Salim eş-Şâfiî (ö.558), *el-Beyan fî mezhebi imâmi'ş-Şâfiî*, 1. bs., haz. Kasım Muhammed Nuri, (Cidde: Dâru'l-Minhâc, 1421/2000), I, XIII.

EBÛ DAVÛD, Ebû Davûd Süleyman b. Eş'as b. İshak b. Beşir es-Sicistânî (ö.275/889), *Sünen-u Ebî Dâvûd*, haz. Muhammed Muhyiddin Abdülhamid, Beyrut, Mektebetü'l-Asriyye, t.y. I-IV.

EL, Sedef Nehir, Gıda Bileşenlerinin Beslenme Açısından Önemi, Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006, İzmir.

ELGÜN, Adem, “Şarabın Sirkeye Dönüşmesi”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

ERFÎS, Bâhamd b. Muhammed Erfîs, *İstihlâkü'l-A'yânü'n-Necise fî Tasni'il-Gizâi, Unmûzecani li Dirâset'il-İnfeha ve'l-Cîlâtîn* <http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID=2028> (24 Ağustos 2014'te girildi);

ERKAL, Mehmet, “Arşın” Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

FEYYÛMÎ, Ahmed b. Muhammed b. Ali el-Feyyumî, *El-Misbah el-munîr*, (h-v-1) Maddesi, (Lübnan: Mektebetü Lübnan, 1987).

FİRÛZÂBÂDÎ, Ebû't-Tâhir Mecdüddin Muhammed b. Yakub Firuzâbâdî, *el-Kâmûs 'ul-muhît*, h-l-k Maddesi, haz. Enes Muhammed eş-Şamî, Zekeriya Cabir Ahmed, Kahire, Daru'l-Hadis, 1429/2008, 1804.

GAZZÂLÎ, (v.595/1198) Ebû Hâmid Muhammed el-Gazâlî, *el-Vesît fi'l-mezheb*, 1. bs., (Kahire: Dâru's-Selâm, 1417), I-VII.

\_\_\_\_\_, *el-Mustasfâ*, 1. Bs., Bulak: 1324, I-II.

GÜNAY, Hacı Mehmet, "Su" Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

GÜNEŞ, Kemal, Arıtılmış Atıksuların Tekrar Kullanımı, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, 2010.

GÜNDÜZ, Hüseyin Hüsnü, "Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri", *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda "Gıdalardaki Katkı Maddeleri" Sempozyumu*, 3-4 Haziran 2009, Bursa.

GÜLTEKİN, Fatih, ÇEKER, Orhan, ELGÜN, Adem, GÜLCE, Ahmet, AYDIN, Ahmet, DEDE, Bülent, KÜÇÜKÖNER, Erdoğan, DÖNDÜREN, Hamdi, YETİM, Hasan, ÖZMEN, İsmail, BAŞAYIĞIT, Levent, AKDOĞAN, Mehmet, AKÖZ, Mehmet, GÜRBİLEK, Mehmet, ŞİMŞEK, Murat, CENGİZ, Mehmet, ÜNALDI, Mustafa, ORAL, Rifat, KÖSE, Saffet, TÜRKER, Selman, TİLKİ, Tahir, "İstihâle Örneklerinin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

\_\_\_\_\_, Fatih, "Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, 7-10 Kasım 2013, Konya, Aybil Yayınları, 2013.

\_\_\_\_\_, Fatih (ed.), *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı*, (Ankara: Pozitifdia, 2009).

HAAS, J, *Gluten-Free Diet Guide*, Colorado State University Extension, Fact Sheet No. 9.375 Food and Nutrition Series.

HAKKI, Erdoğan Eşref, AKIN, Fatma, KAYIŞ, Seyit Ali, "Günümüzde GDO'lu Bitkisel Ürünler", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013.

HAMMAD, Nezhîh, *el-Mevâddü'l-muharreme ve'n-necise fi'l-gidâi ve'd-devâ beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, 1. bs., (Dimaşk: Dâru'l-Kalem, 2004/1425).

HAMDOON, Ramazan Hamdoon Ali, "İstihâletü'l-eşyâ fi mîzani'l-fikhi'l-İslâmî", *Mecelletü Külliyyeti'l-Ulûmi'l-İslâmiyye*, sayı: 2, Musul, 1434/2013.

HAYİL, Abdülhafîz Davud, "Telvisü'l-miyâh ve istinzâfuhâ: Dirasetun şerriyyetun", *el-Mecelletü'l-Urduniyye fi'diraseti'l-İslâmiyye*, VII, (3), 2011/1432.

HEVÂRÎ, Muhammed, *Kitâb-u istihâlet'un-necâsât ve alakatu ahkamihâ bistimâli'l-muharrem ve'n-necis fi'l-gizâi ve'd-devâ*, el-Masdar'ül-Meclis'il-Avrupî li'l-İftâ ve'l-Buhûs, <http://www.islamfeqh.com/Nawazel/Nawazelltem.aspx?NawazeltemID=1145> (24.04.2014'te girildi.).

HEYET, *el-Fetavâ'l-Hindiyye*, 2. bs., (Dâru'l-Fikr, 1310), I-VI.

HEYET, *1. Uluslar arası Helal Gıda Konferansı, Helal Gıda 2008 (Konferans)*, (Gimdes: İstanbul, 2008).

HEYET, *2,3,4. Uluslar arası Helal Gıda Konferansı, Helal Gıda 2009,2010,2011 (Konferans)*, (Gimdes: İstanbul, 2012).

HEYET, “*Hukmu İstimali'l-Miyahin'-Necise ba'de İstihâletiha*”, *el-Lecnetu'd-Daimeti li'l-Buhûsi'l-İlmiyyeti ve'l-İftâ, Riyad*, Rebiulevvel 1396, VI, 413.

HEYTEMÎ, (v.974/1567) Muhammed b. Ali b. Hacer Heytemî, *Tuhfetu'l-muhtâc fi şerhi'l-Minhâc*, (Beyrut: Dâru lhyâi't-Türâsi'l-Arabî, ty.), I-X.

HITÂB, Muhammed b. Abdurrahman el-Hitâb, *Mevâhibu'l-celîl fi şerhi muhtasari'l-Halil*, 3. bs. (Dımaşk: Dâru'l-Fikir, 1992/1412), I-VI.

HİŞAM, Ali Mehran, “*el-Yevmu'l-âlemî li'l-miyâh*”, *Mecelltü'l-İlim*, Akedemiya'l-Bahsi'l-İlmî, Kahire, sayı: 306, Mart 2002.

<http://web.archive.org/web/20090117012303/http://www.cfsan.fda.gov/~dms/soyguid.html> (31.10.2014'te girildi.)

[http://www2.chemie.uni-erlangen.de/services/dissonline/data/dissertation/Christoph\\_Wabel/html/Chapter1.html](http://www2.chemie.uni-erlangen.de/services/dissonline/data/dissertation/Christoph_Wabel/html/Chapter1.html) (31.10.2014'te girildi.)

<http://www.elma-eu.org> (31.10.2014'te girildi.).

<http://en.m.wikipedia.org/wiki/Cholesterol> (31.10.2014'te girildi.).

<http://en.wikipedia.org/wiki/Bioconversion> 14.03.2015'te girildi.

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation\\_en.html#by-products](http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation_en.html#by-products) Regulation EC No 1774/2002 (21.07.2014'te girildi.)

[http://www.imamu.edu.sa/EVENTS/CONFERENCE/RESEASHE/RES74/Pages/10\\_48.aspx](http://www.imamu.edu.sa/EVENTS/CONFERENCE/RESEASHE/RES74/Pages/10_48.aspx) (28.10.2014'te girildi.).

<http://iibf.cbu.edu.tr/DOSYALAR/bduran/bduran-iktisat-ders-notu.pdf> , (20.05.2014'te girildi.).

<http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0085.htm> (17.10.2014'te girildi.).

[http://www.heart.org/HEARTORG/Conditions/Cholesterol/AboutCholesterol/Good-vs-Bad-Cholesterol\\_UCM\\_305561\\_Article.jsp](http://www.heart.org/HEARTORG/Conditions/Cholesterol/AboutCholesterol/Good-vs-Bad-Cholesterol_UCM_305561_Article.jsp) (31.10.2014'te girildi.).

[http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya\\_ekler/7d16d00201083a2\\_ek.pdf?dergi=142](http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya_ekler/7d16d00201083a2_ek.pdf?dergi=142) (16.09.2014'te girildi).

<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0ns%C3%BClin> (31.10.14'te girildi.)

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Heparin> (31.10.14'te girildi.).

<http://www.saaaid.net/tabeeb/69.htm> (28.10.2014'te girildi.).

[http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri\\_su](http://tr.wikipedia.org/wiki/Gri_su) 16.03.2015 'te girildi.

<http://web.deu.edu.tr/atiksu/ana58/bolum04.pdf> 13.03.2015'te girildi.

İBN ABDİLBERR, (v.463/1071) *el-Kâfi fi fikhı ehli Medine*, Haz. Muhammed Muhammed el-Moritâni, 2. Bs., (Riyad: Mektebetü'r-Riyad el-Hadîse, 1400) I-II.

İBN ÂBİDÎN, (v.1252/1836) Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülaziz Âbidin, *Reddü'l-muhtâr ale'd-dürr'il-muhtar*, 2. bs, (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1412/1992), I-VI.

İBN HANBEL, Hasan b. Ahmed, "Ahkâmu'l-Edviye fi Şerîati'l-İslâmiyye", *Silsiletu Menşûrât Mektebeti Dâri'l-Minhâc li'n-Neşri ve't-Tevzi' bi'r-Riyâd*, 1. Bs., (Riyad: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 1425).

İBN HÜMÂM, Kemalüddin Muhammed b. Abdulvahid es-Sivâsî, *Fethu'l-kadîr*, (Dâru'l-Fikr, ty.), I-X.

İBN HAZM, (v.456/1063) Ebû Muhammed Ali b. Ahmed b. Said b. Hazm, *el-Muhalla*, haz. Hassan Abdulmennan, Riyad, Beyt'ul-Fikri'd-Devliyye, t.y., I-XII.

İBN KAYYİM, (v.1292) Şemsüddin b. Kayyım El-Cezviyye, *İ'lâmu'l-muvakkûn an rabbi'l-âlemîn*, haz. Muhammed Abdüsselam İbrahim, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1411/1991), I-IV.

İBN KUDÂME, (v.1147) Abdurrahman b. Muhammed b. Ahmed b. Kudâme el-Makdisî el-Hanbelî, *eş-Şerhu'l-kebîr alâ mütüni'l-mukni'*, haz. Muhammed Reşit Rıza, (Dâru'l-Kitabi'l-Arabî lin'Neşr ve't-Tevziğ, t.y.).

\_\_\_\_\_, *el-Kâfi fi fikhı'l-Ahmed*, 1. b.s., (Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1414/1994) I.

\_\_\_\_\_, Ahmed b. Muhammed b. Kudâme el-Makdisî, *el-Muğni*, (Kahire: Mektebetü'l-Kâhire, 1388/1968), I-X.

İBN MÂCE, Ebû Abdullah Muhammed (273/886), es-Sünen, (İstanbul: 1981), I-II.



İBN MANZUR, Ebû'l-Fadl Cemaluddin Muhammed b. Mükerrerem el- Ensârî, *Lisânü'l-Arab*, (h-l-k) Maddesi, (Kâhire: Dâru'l-Maârif, 1119/1707), I-VI.

İBN MÜFLİH, Ebû İshak Burhanuddin İbrahim b. Muhammed b. Abdullah, *el-Mübdî' fî şerhi'l-Mukni'*, 1.bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418), I-VIII.

İBN NÜCEYM, (v.1563) Zeynuddin b. İbrahim b. Nuceym, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999/1419).

İBN RÜŞD, (v.595/1198) *Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid*, (Kahire: Dâru'l-Hadis, 1425), I-IV.

İBN TEYMİYE, (v.728/1328) Ahmed b. Abdulhalim, *Mecmû'ul-fetâvâ*, haz. Abdurrahman b. Muhammed b. Kasım, (Medine: Mücemme'l-Melik Fahd li Tabaati'l-Mushafi'ş-Şerif, 1416/1995).

İHSAN, Muhammed Amim, *et-Ta'rifâtu'l-fikhiyye*, 1. Bs., (Beyrut, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye: 1424).

KARA, Fadime, Sodyum ve Potasyum İyonlarının Karışık Kültür Mikroorganizmalarının Yumaklaşmasına Etkilerinin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi, Haziran, 2007) ODTÜ.

KARADÂĞÎ, Ali Muhyiddin el-Karadâğî, Ali Yusuf Muhammedî, *Fıkhu'l-kâdâyâ't-tibbiyyeti'l-muâsıra dirasetun fikhiyyetun tibbiyyetun mukârenetun*, 2. Bs., (Beyrut: Dâru'l-Beşâiri'l-İslâmiyye, 2006/1427).

KARÂFÎ, (v.684/1285) İdris b. Abdurrahman, *el-Furûk*, (Âlemu'l-Kütüb, t.y.), I-VI.

\_\_\_\_\_, *Zahîre*, haz. Saîd A'rab, Muhammed Haccî, Muhammed Habze, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1994) I-XIV.

KARAMAN, Hayrettin, *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar*, 1. Bs. (İstanbul: İz Yayıncılık, 2000).

KAHTÂNÎ, Muhammed b. Saîd b. Abdullah el-Kahdâni, “et-Tebşire fî İstimâli Miyâhi's-Sarfî bade't-Tenkîye”, *Mecelletu'l-Adl* sayı: 45, 1431/Muharrem.

KAHRAMAN, Abdullah, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVI, 1, 2012.

KALA'CI, Muhammed Ravvas, *Mu'cemu lugati'l-fukahâ*, “Helal” Maddesi.

KARDÂVÎ, Yusuf, *el-Halal ve'l-haram fi'l-İslam*, 13. bs., (Beyrut: Mektebetü'l-İslâm, 1400/1980).

KÂSÂNÎ, (v.587) Alâuddin Ebu Bekir b. Mes'ûd b. Ahmed el-Kâsânî el-Hanefî, *Bedâiu's-sanâi fî tertibi's-şerâi*, Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1406/1986, I-VII.

KENTBUĞA, Ayhan, "Transgenik Ürünlerin Helal Olma İstekleri ile Karşılaştırılması", *I. Uluslararası Helal Gıda Konferansı*, 2008, İstanbul.

KIZILKAYA, Necmettin, *Hanefî Mezhebi Bağlamında İslam Hukukunda Külli Kâideler*, (İstanbul: İz Yayıncılık, 2013).

KOŞUM, Adnan, "Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik", *İslam Hukuku Araştırmalar Dergisi*, sy. 22, 2013.

KÖSE, Saffet, ŞİMŞEK, Murat, "İstihlâk", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

KURAR, Ercan, GÜZELOĞLU, Aydın, KAYIŞ, Seyit Ali, "Genetiği Değiştirilmiş Hayvansal Ürünler", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013.

KURT, Ahmet ve dğr., *Süttozu ve Lesitin Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi*, Gıda Dergisi, 1989, XIV, 5.

KÜÇÜKKALAY, Abdullah Mesud, *Dünya İktisat Tarihi*, 1. bs, (İstanbul: Beta Yayınları, 2014).

KÜÇÜKÖNER, Erdoğan, "Koşineal ve Şellak Üretimi", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

MAHMUD, Abdulmecid Mahmud, *Ahkâmu'n-necâsât fî'l-fikhi'l-İslâmî*, (Cidde: Dâru'l-Mecma' li'n-Neşr ve't-Tevzî, t.y.).

MATRAFÎ, İbtisam el-Matrafi, *et'Tedâvi bi'l-Muharramât*, es-Sicillü'l-İlmî li Mü'tmer el-Fikhi'l-İslâmî's-Sani, Kazâya Tıbbiyye Muâsıra, Camiatü'l-İmam Muhammed b. Suûd'il-İslamiyye, Riyad, 1431/2009.

MÂVERDÎ, (v.450/1058) Muhammed b Habib el-Mâverdî, *el-Hâvî'l-kebîr fî fikhi mezhebi'l-imam Şafîi*, haz. Ali Muhammed, Adil Ahmed, 1. Bs. (Beyrut: Dâru'l-Mektebetü'l-İlmiyye, 1419), I-XIX.

MERDÂVÎ, (v.885/1480) Ali b. Süleyman, *el-İnsaf fî marifeti'r-râcih mine'l-hulâf*, 2. Bs. (Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî), I-XII.

MERGINÂNÎ, (v.593/1197) Ali b. Ebi Bekr b. Abdulcelil el-Fergânî el-Merginânî, *el-Hidâye fî şerhi bidayeti'l-mübtedî*, haz. Talal Yusuf, (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, t.y.), I-IV.

MEVVÂK, (v.897/1492) Ebû Abdullah el-Muvâfik el-Gıranâdî, *et-Tâc ve'l-iklîl li muhtasari Halîl*, 1. bs., (Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye: 1994/1416), I-VIII.

MEVSÎLÎ, (v.683/1284) Abdullah b. Mahmud b. Mevdûd el-Mevsilî, *İhtiyar li ta'lili'l-muhtar*, haz. eş-Şeyh Mahmud Ebû Dekîka, (Kahire: Matbaatü'l-Halebî, 1356/1937), I-V.

MEYDÂNÎ, (v.1298/1881) İbrahim el-Ganimî ed-Dımaşkî, *el-Lübâb fi şerhi'l-kitâb*, haz. Muhammed Muhyiddin Abdülhamid, (Beyrut, Mektebetü'l-İlmiyye: ty), I-IV.

MİLASLI, İsmail Hakkı, *İslam Dininde Etlerin Tezkiyesi*, (İstanbul: Ahmet Said Matbaası, 1933).

MİŞ'AL, Mahmud İsmail Muhammed Miş'al, *Eseru'l-Hilâfi'l-Fıkhî fi'l-Kavâidi'l-Muhtelefi fihâ ve Medê Tatbikihâ fi'l-Furû'l-Muâsıra*, 2. Bs., (Kâhire: Dâru's-Selâm, 2009).

MUTLAK, Muhammed Falih Mutlak, "Eseru'l-A'lafi's-Sanâiyye fi Tahareti'l-Hayvanat ve Halliha", *Mecelletü'l-Buhusi'l-Fıkhiiyeti'l-Muâsıra*.

MÜSLİM, Müslim b. Haccâc Ebû'l-Hasan el-Kuşeyrî en-Nisâbü'rî (ö.261/875), *el-Câmiu's-sahîh*, Muhammed Fuad Abdulkakî, Beyrut, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, t.y., I-V.

MÜZENÎ, (v.264/878) Ebû İbrahim el-Müzenî, *el-Muhtasarü'l-müzenî*, (Beyrut: Dâru'l-Marife, 1410).

NAMLI, Aytan, *Toprak Kirliliğinin Biyolojik Yöntemlerle İyileştirilmesi*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013, Ankara.

NÂSİR, Yasin bin Nâsır el-Hatîb, "el-İstihâle ve Ahkâmüha fi Fıkhî'l-İslâmî", *Mecelletü'l-Mecma'ul-Fıkhî'l-İslâmî*, sayı: 16, 1424/2003.

NESÂÎ, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb b. Ali el-Horasânî en-Nesâî (303/915), *es-Sünenü'l-kübrâ*, haz. Hasan Abdülmunim, 1. bs., Beyrut, Müessesetü'r-Risale, 1421/2001, I-X.

NEVEVÎ, (v.676/1278) Muhyiddin Yahya b. Şeref en- Nevevî, *el-Mecmu' şerhu'l-mühezzeb*, (Dâru'l-Fikr, t.y.).

OKUR, Kâşif Hamdi, "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler" *Usûl*, (2009,1), s.7-40.

ORAL, Rıfat, "İstihlak (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013.

\_\_\_\_\_, Rıfat, "İstihlâk (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranlarının Hükme Tesiri)", *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

ÖNDER, Muharrem, *Hanefî Mezhebinde İstihsan Anlayışı ve Uygulaması*, 1. bs., (İstanbul, Hikmetevi Yayınları, 2014).

\_\_\_\_\_, Muharrem, “İstihsan Kavramının Ortaya Çıkışı”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: VII, Nisan 2006.

ÖZASLAN, Taylan, *Hayvan Beslemede Tavuk Unu Kullanımı ve Önemi*, Adana, 2004  
<https://www.bakintarim.com.tr/makaleler/karma-yem-endustrisi/makale23.html>  
(21.07.2014’te girildi.)

ÖĞÜT, Salim, “Tahâret” Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

ÖZER, M. Sertaç, “Unda kıl var iddiasına cevap”, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi,  
<http://www.usf.org.tr/TR/dosya/1-1977/h/1-sistein-sertac-ozet.pdf>  
(31.10.2014’te girildi.).

REMLÎ, (v.1004/1596) Ahmed b. Hamza Şihabuddin, *Nihayetu’l-muhtâc ilâ şerhi’l-minhâc*, (Beirut: Dâru’l-Fikr, 1984/1404) I-VIII.

Resmi Gazete: 25.8.2002 – 24857, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığından: Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No:2002/ 55).

SAHNÛN, (v.179/795) Ebû Saîd Abdüsselâm b. Saîd, *el-Müdevvene*, 1. bs., (Beirut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1415), I-IV.

SAKR, Ahmed, *Jelâtin*, 2. bs., (İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2011).

SAMADÎ, Adnan Ahmed, “el-Miyâhu’l-adime el-muacile fi mahaddati’t-tenkiye”, *Mecelletü Külliyyeti Diraseti’l-İslamiyye*, Ürdün, XXI, 2001.

SARIÇOBAN, Cemalettin, YETİM, Hasan, “Helal Gıda Üretimi Açısından Et ve Et Ürünleri”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 7-10 Kasım 2013.

SENED, Abdulhasib Sened, *en-Necâsât vemâ yethuruhâ fi’l-fikhi’l-islâmî*, (Kahire: Mektebetu ve Matbbatu’l-Gad, 2003/1424).

SERAHSÎ, (v.483) Muhammed b. Ahmed b. Ebî Sehl Serahsî, *el-Mebsût*, (Beirut: Dâru’l-Marife, 1414/1993), I-XXX.

\_\_\_\_\_, *Usûl*, (Beirut: Dâru’l-Marife, ty.) I-II.

SÜBKÎ, (v.771/1370) Ebû Nasr Tâcüddîn Abdülvehhâb b. Alî es-Sübkî, *el-Eşbâh ve’n-nezâir*, (haz. Adil Ahmed Abdülmevcud, Ali M. Muavvaz), (Beirut, y.y., 1411/1991) I-II.

SUYÛTÎ, (v.911-1505) Abdurrahman b. Ebi bekr Celaleddin es-Suyûtî, *el-Eşbâh ve’n-nezâir*, 1. bs., (Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1411/1990).

ŞAFÎÎ, (v.204/820) Muhammed b. İdris eş-Şafîî, *el-Umm*, (Beyrut, Dâru'l-Marife: 1990), I-VIII.

ŞENER, Mehmet, “*Hayvan*”, TDV İslam Ansiklopedisi (DİA).

ŞENOL, Yahya, *Kuran ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, 1.bs., (İstanbul: Süleymaniye Vakfi Yayınları, 2014).

ŞEVKÂNÎ, Muhammed b. Abdullah eş-Şevkânî, *es-Seylu'l-cerâr alâ hadâiki'l-ezhâr*, 1. bs., (Dâru İbn Hazm, ty.).

ŞİMŞEK, Murat, *İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım 2013, Konya, Aybil Yayınları, 2013.

\_\_\_\_\_, Murat, *Helal Belgelendirme ve SMIIC Standartı*, İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, XXII, 2013.

ŞÎRÂZÎ, Ebû İshak İbrahim Âbâdî Şîrâzî, *et-Tenbih fi'l-fikhi's-şafîî*, haz. İmadüddin Ahmed Haydar, 1. bs., (Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, 1403).

ŞİRBÎNÎ, (v.977/1570) Muhammed b. Ahmed el-Hatîb eş-Şirbinî, *el-Iknâ' fi elfâzi ebi şucâ'*, (Beyrut: Dâru'l-Fikir, t.y.), I-II.

\_\_\_\_\_, Muhammed b. Ahmed el-Hatîb eş-Şirbinî, *Muğni'l-muhtâc ilâ marifeti meâni elfâzi'l-minhâc*, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1994/1415), I-VI.

TAHTÂVÎ, Muhammed b. İsmail et-Tahtâvî, *Hâşiyetü't-tahtâvî alâ merâkı'l-felâh şerhu Nûri'l-îzâh*, 1. bs., (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418/1997).

TAN, Oğuzhan, PEŞE, Ahmet M., “Gıda Maddeleri ile İlgili Problemler”, ed. Talip Türcan, *İslam Hukuku*, 1.bs (Ankara: Grafiker Yayınları, 2004).

TANGÜLER, Hasan, ERTEN, Hüseyin, “Maya Ekstraktı Üretimi”, *Gıda Dergisi*, 2004, sayı: VI.

TARÎKÎ, Muhammed b. Ahmed, *Ahkâmu'l-et'ime fi's-ieriyati'l-İslâmiyye*, 1404/1948.

TİRMÎZÎ, Ebû İsa Muhammed b. İsa b. Sevre b. Musa b. Dahhak et-Tirmîzî, *el-Camiu'l-kebîr sünenü't-Tirmîzî*, haz. Beşşar Maruf, Beyrut, Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1998, I-VI.

TOSUN, Musa, “İçki”, TDV İslam Ansiklopedisi (DİA).

TÛSÎ, Ebu Cafer et-Tusi, *Hilâf*, 2. bs., (Tahran: Müessesetü'n-Neşri'l-İslami, 1420).

ÜSAME, Üsame Ali Mustafa, “el-Miyahu’l-Muâlece ve Hukmuhâ fi’l-Fıkhî’l-İslâmî”, *Mecelletu Ulûmi’ş-Şeriyye, Qassim Üniversitesi*, Ocak 2011 / Muharrem 1432.

VELİOĞLU, Hasan Murat, YILMAZ, İsmail, VELİOĞLU, Serap Duraklı, “Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin”, Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu.

VELİOĞLU, Sedat, *Kolesterole Karşı Yeni Silahımız: Bitki Sterolleri*, “Gıda Mühendisliği Dergisi”, Haziran, 2005, XX.

VURAL, Nevin, *Toksikoloji Laboratuvar Kitabı*, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 2000.

YAHYA, Muhyiddin, *Ravzatu’t-Tâlibîn*, (Beyrut: Mektebu’l-İslami, 1412/1991) X,

YALÇIN, İsmail, “Yiyecek”, TDV İslam Ansiklopedisi (DİA).

YARSAN, Erdem, “Hayvansal Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları”, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım 2013, Konya, Aybil Yayınları, 2013.

YAŞAROĞLU, Kâmil, “Kan” Maddesi, *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*.

YETİM, Hasan, “Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı”, *Uluslararası 1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya, 19-20 Kasım 2011.

ZEBÎDÎ, Muhammed b. Abdürrezzâk, *İthafü sâdeti’l-müttekîn*, (Dâru’l-Fikr, t.y.).

ZERKEŞÎ, (v.794/1392) Ebû Abdillâh Bedrüddîn Muhammed b. Bahâdır, *Bahru’l-muhît*, (haz. Abdülkadir Abdullah el-Ânî), (Kuveyt, 1413/1992) I-VIII.

ZEYLAÎ, (v.743/1343) Ebû Muhammed Fahrüddîn Osmân b. Alî b. Mihcen, *Tebyinu’l-hakâik fi şerhi Kenzi’d-Dekâik*, 1. Bs. (Bulak: Matbaatu’l-Kübra).

ZEYDÂN, Abdülkrım, *İslam Hukukunda Zaruret Hali*, (çev. Hayreddin Karaman), “Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi, XIII, 3 Mayıs-Haziran”.

ZUHAYLÎ, Vehbe b. Mustafa Zuhaylî, *Kadâyâ’l-fikh ve’l-fikr’il-musâur*, 1. bs., (Dımaşk: Dar’ul-Fikr, 2006).

— *el-Fıkkhu’l-islâmî ve edilletuhû*, 4. bs., (Dımaşk: Dâru’l-Fikr, t.y.).

## ÖZGEÇMİŞ

Yunus Naci CIBIZ, 1984 yılında İstanbul'da doğdu. İlk, orta ve lise tahsilini İstanbul'da tamamladı. 2009 yılında Anadolu Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İlahiyat bölümüne başladı. 2011 yılında DGS ile Ankara Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İlahiyat bölümüne geçiş yaptı. 2012 senesinde Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesinden mezun oldu. 2002 senesinden beri özel bir öğrenci yurdunda müdür yardımcısı olarak çalışmaktadır.