

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ VE EV YÖNETİMİ EĞİTİMİ
ANABİLİM DALI
BESLENME EĞİTİMİ BİLİM DALI

OSMANLI YEMEK YAZMASI KİTABÜT TABBAHİN'İN
GÜNÜMÜZE UYARLANMASI

Osman GÜLDEMİR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman
Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK

II. Danışman
Yrd. Doç. Dr. İbrahim KUNT

Konya-2010

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ VE EV YÖNETİMİ EĞİTİMİ
ANABİLİM DALI
BESLENME EĞİTİMİ BİLİM DALI

OSMANLI YEMEK YAZMASI KİTABÜT TABBAHİN'İN
GÜNÜMÜZE UYARLANMASI

Osman GÜLDEMİR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman
Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK

II. Danışman
Yrd. Doç. Dr. İbrahim KUNT

Bu çalışma S.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından 10203021
nolu Yüksek Lisans tez projesi olarak desteklenmiştir.

Konya-2010



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Bilimsel Etik Sayfası

Bu tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Osman Güldemir



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman Güldemir	
	Numarası	084238021010	
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi/ Beslenme Eğitimi	
	Programı	Tezli Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/>	Doktora <input type="checkbox"/>
	Tez Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık	
Tezin Adı		Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması	

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan “Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması” başlıklı bu çalışma 23/12/2010 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Ünvanı, Adı Soyadı	İmza
Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık	Danışman
Yrd. Doç. Dr. Semra Tunç	Üye
Yrd. Doç. Dr. Mehmet Akman	Üye

Önsöz

“Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması” projesinin çıkış noktası olan “Kitâbü't-Tabbâhîn”, Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası'nda ve ilgili diğer kaynaklarda bulunmamaktadır. Dolayısıyla bu durum, çözümlemesinin henüz yapılmadığını göstermekte ve bu nedenle çalışmanın Türk mutfak kültürü literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Mutfak kültürü alanında yapılan akademik çalışma azlığı da bu konunun tez olarak ele alınması ihtiyacını doğurmuştur. Nitekim yemek üzerine, bir bütün olarak; orijinal metin, günümüz harflerine aktarma, uygulamalar, güncellenmiş ölçüler, fotoğraflar ve besin ögesi hesaplaması içeren çalışmalar bulunmamaktadır. Bu açıdan da elimizdeki projenin gelecektekilere bir model oluşturabileceği düşünülmektedir.

Bu yüzden yıllardır içimde barındırdığım, birçok “keşke”den birisini “iyiki”ye çevirme fırsatı bulmaktan duyduğum mutluluğu, kelimelere dökmekte zorlanmaktayım...

Bu yolda fikirlerime önem veren, her türlü destek olan ve sunduğu imkânlarla büyük başarılar elde edilebilecek olan çok değerli danışmanım Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık'a ne kadar teşekkür etsem yeterli olmayacaktır.

Bu çalışmanın bel kemiği olan günümüz alfabesine aktarma aşamasında, gösterdiği özveriden ötürü, Osmanlı Türkçesi hocam ve 2. danışmanım Yrd. Doç. Dr. İbrahim Kunt'u her zaman anacağımı belirtmeliyim. Onun özel çabaları, ayırdığı onlarca saat olmasaydı, belki bu çalışma bu şekilde olamayacaktı.

Her konuda görüş ve desteklerini esirgemeyen mutfak kültürü yazarı Dr. Nevin Halıcı'ya karşı duyduğum hoşnutluğu iki satırla aktarmak yavan kalacaktır. O gerçekten Alan Davidson'un yazdığı gibi “Türk mutfağına bahşedilmiş bir ilâhe”...

Ayrıca proje aşamasında değerli vaktini bu konuya ayırabilen Sayın Alaaddin Işık'a; yazmanın günümüz alfabesine aktarıldığı bölümdeki düzeltmeleri için Yrd. Doç. Dr. Semra Tunç'a; bilgi, düşünce ve deneyimlerimde etkileri büyük olan hayatımdaki tüm hocalarıma ve son olarak da aileme ama özellikle anneme sonsuz teşekkürler ederim.

Osman Güldemir

Aralık 2010



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman Güldemir	Numarası	084238021010
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi/ Beslenme Eğitimi		
	Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık		
Tezin Adı		Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması		

ÖZET

İnsan yemeksiz yaşamayacağı gibi, toplumların kültürü de mutfaksız yavan kalır. Yemek kültürünün toplumsal özellikleri yansıttığı inancı ile yapılan bu çalışmada Muhammed Kâmil'in 19. yy.da yazdığı düşünülen, bir yemek yazması olan Kitâbü't-Tabbâhîn'in incelenerek Latin alfabesine aktarılması, günümüz Türkçesi ile anlaşılabilmesi için küçük bir sözlük oluşturulması, uygulanabilir tariflerin belirlenmesi ve uygulanması, fotoğraflanması ve yemeklerin besin öğelerinin hesaplanması amaçlanmıştır.

Çalışma sonucu eserin elde olan kısımlarından okunabilenleri Latin alfabesine aktarılmış, toplam 214 tarife uygun başlıklar yazılarak; çorbalar; mezeler; etler; sakatatlar; kümes ve av hayvanları; deniz ürünleri ve balıklar; sebze ve meyve yemekleri; pilavlar, makarnalar ve tahıllar; börekler ve çörekler; tatlılar; içecekler ve diğer grupları içerisine yerleştirilmiştir. Ardından seçilen 74 tarif uygulanmış, fotoğraflanmış ve besin öğeleri hesaplanmıştır.

Ağırlıklı olarak tereyağı, etlerden genellikle kuzu/koyun eti kullanımı; baharatların çorbalardan tatlılara kadar yer bulması; özellikle tarçımın et, balık ve birçok yemek grubunda yer alması; kızartma-haşlama gibi değişik pişirme yöntemlerinin bazı yemeklerde bir arada tercih edilmesi dikkat çekici bulgulardır.

Üzerinde çalışılması mutfak kültürüne olumlu katkılar sağlayacağından, bu tarz çalışmaların geliştirilmesi, günümüze kazandırılması ve çok yönlü değerlendirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfacı, Kitabüt Tabbahin, Muhammed Kamil, Yemek Uyarlamaları



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman Güldemir	Numarası 084238021010
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi/ Beslenme Eğitimi	
	Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık	
Tezin İngilizce Adı		Adaptation of Kitabüt Tabbahin Which Is An Ottoman Cook Book (Manuscript) To Our Age	

SUMMARY

Like human can't live without food, societies' culture is tasteless without kitchen. With a belief, cuisine reflect social characteristic, aimed that to study, transcript Muhammad Kâmil's Kitâbü't-Tabbâhîn which is thought as written in 19th century; to form a small dictionary for understanding with today's Turkish; determining applicable recipes and application; photoing and calculating the nutritional data of foods.

Result of the study, manuscript's parts are hand in transcribed, totally 214 recipes classified in these groups: soups; appetizers; meats; offal; poultries and game; sea foods and fishes; vegetable and fruit dishes; rice, pasta and cereals; pastries; sweets; drinks and others. Then 74 recipes were cooked, taken photos, and calculated nutritional data.

Using mainly butter, generally lamp/sheep meats; putting spices from soups to desserts; choosing different cooking methods like as grilling-boiling at the same time together are remarkable findings.

Because of working on this kind of works effect positively to cuisine, these should be improved, updated, and utilized multi aspect.

Key Words: Ottoman Cuisine, Kitabüt Tabbahin, Muhammed Kamil, Adaptation of Foods

İÇİNDEKİLER

Bilimsel Etik Sayfası.....	i
Tez kabul Formu	ii
Önsöz.....	iii
Özet	iv

Summary.....	v
İÇİNDEKİLER	vi
Kısaltmalar ve Simgeler Sayfası.....	vii
Tablolar Listesi	ix
Şekiller Listesi	x
A. GİRİŞ	1
1. Tezin Amacı ve Önemi	3
2. Konuya İlişkin Yapılan Çalışmalar	3
3. Kitâbü't-Tabbâhîn'in Özellikleri.....	7
B. ÇALIŞMADA KULLANILAN MATERYAL VE YÖNTEM	9
C. BULGULAR	12
1. Kitâbü't-Tabbâhîn'in Günümüz Alfabesine Aktarılması	12
2. Kitâbü't-Tabbâhîn'in Sınıflandırılması	68
3. Uygulama ve Uyarlamalar	79
D. TARTIŞMA	154
E. SONUÇ VE ÖNERİLER	156
Sözlük	157
Kaynakça	165
Ekler	170
Ek 1: Üzerinde Çalışılan Yazmanın Orijinal Hâli (Kitâbü't-Tabbâhîn)	170
Ek 2: Eski Ölçü Birimlerinin Günümüz Birimlerine Karşılıkları	206
Ek 3: Ölçü Birimi Olarak Kullanılan Gereçler.....	206
Ek 4: Bazı Besinlerin Bir Su Bardağı Ölçülerinin Gram Olarak Değerleri	207
Ek 5: Yardımcı Maddelerin Kaşık Miktarlarının Gram Olarak Değerleri	208
Ek 6: Farklı Boyutlardaki Gıdaların Gram Olarak Değerleri	209
Ek 7: Hacim Birimleri	210
Ek 8: Ağırlık Birimleri.....	210
Ek 9: Ölçü Değişimleri	210
Özgeçmiş	211

Kısaltmalar ve Simgeler

(...) Günümüz alfabesine aktarma esnasında metinde atlanmış harf/kelime/kelimeler olan yerlerde kullanılmıştır.

[...] Günümüz alfabesine aktarma esnasında kitapta eksik gibi görünen sahife veya varakları belirtmek için kullanılmıştır.

[] İlave yapılan yerlerde kullanılmıştır.

/.../ Günümüz alfabesine aktarma esnasında metinde silinti veya kazıntı neticesinde okunmayan kelime/kelimeler için kullanılmıştır.

{ } Günümüz alfabesine aktarma esnasında metinde fazladan yazılmış gibi görünen kelimelerin başlangıç ve bitiş noktalarına bu işaretler koyulmuştur.

n^a Varak numaralarını belirtmek için kullanılmıştır.

‘ Gerekli yerlerde ayn harfini göstermek için kullanılmıştır.

’ Gereli yerlerde hemze harfini göstermek için kullanılmıştır.

’ Özel isimlerde kesme işareti için kullanılmıştır.

ñ “Sağır kef” harfini belirtmek için kullanılmıştır

~ Veya. İle de olabilir. İle de mümkündür. Yaklaşık. Aşağı yukarı.

(A.) Arapça

(F.) Farsça

(T.) Türkçe

bkn Bakınız

°C Santigrat derece

Ölç Ölçülü

por Porsiyon

sb Su bardağı

çb Çay bardağı

yk Yemek kaşığı

tk Tatlı kaşığı

çk Çay kaşığı

küç b Küçük boy

ort b Orta boy

büy b Büyük boy

inc dil İnce dilim

ort dil Orta dilim

büy dil Büyük dilim

büy sal Büyük salkım

dem Demet

yap	Yaprak
ad	Adet
yumrt	Yumurta
kg	Kilogram
g	Gram
µg	Mikrogram
lt	Litre
ml	Mililitre

Tablolar Listesi

Tablo 1: orbalar	69
Tablo 2: Mezeler	69
Tablo 3: Etler	69
Tablo 4: Sakatatlar	71
Tablo 5: Kümes ve Av Hayvanları	71
Tablo 6: Deniz rnleri	71
Tablo 7: Sebze ve Meyve Yemekleri	72
Tablo 9: Pilavlar ve Makarnalar	73
Tablo 10: Börekler ve rekler	74
Tablo 11a: Hamur Tatlıları	75
Tablo 11b: Sütlü, Hafif Tatlılar ve Şekerlemeler	77
Tablo 11c: Meyveli Tatlılar	78
Tablo 12: İçecekler	79
Tablo 13: Diğer	79

Şekiller Listesi

Şekil 1: Balık Çorbası	80
Şekil 2: Ekmek Tarhanası	81
Şekil 3: Akciğer Çorbası	82
Şekil 4: Arap Aşı	83
Şekil 5: Soğan Üstü Çılbır	84
Şekil 6: Erikli Yalancı Dolma	85
Şekil 7: Süt Kebabı	86
Şekil 8: Yalancı Keşkek	87
Şekil 9: Kavurmalı Patlıcan Köz	88
Şekil 10: Yoğurtlu Et Kızartma	89
Şekil 11: Sarımsaklı Yahni	90
Şekil 12: İncik Yahnisi	91
Şekil 13: İstofato Kum-Patates	92
Şekil 14: İstofato Kum-Makaronya	93
Şekil 15: Maydanozlu Köfte	94
Şekil 16: Kimyonlu Köfte	95
Şekil 17: Maydanoz Dolması	96
Şekil 18: Kadınbudu Köfte	97
Şekil 19: Yalancı İlik	98
Şekil 20: Beyin Pilâvı	99
Şekil 21: Tavuk Külbastısı	100
Şekil 22: Tavuk Dolma	101
Şekil 23: Balık (Levrek) Güveç	102
Şekil 24: Balık Dolması	103
Şekil 25: Balık Izgara	104
Şekil 26: Balık Tava	105
Şekil 27: Hamsi Şiş	106
Şekil 28: Bamya Bastı	107
Şekil 29: Şalgam Kızartma	108
Şekil 30: Patlıcan Kayganası	109
Şekil 31: Kabak Kıştırma	110
Şekil 32: Patlıcan Dolma	111
Şekil 33: Fasulye Mücveri	112
Şekil 34: Kıymalı Patlıcan	113

Şekil 35: Etli Kavun Dolması	114
Şekil 36: Susuz Pilâv	115
Şekil 37: Yağsız Pilâv	116
Şekil 38: Lüfer Pilâvı	117
Şekil 39: Pathcanlı Pilav	118
Şekil 40: Özbek Pilavı	119
Şekil 41: Marmarina	120
Şekil 42: Puf Böreği	121
Şekil 43: Tavuk Böreği	122
Şekil 44: Kapak Böreği	123
Şekil 45: Âdi Lokum	124
Şekil 46: Lorlu Baklava	125
Şekil 47: Kavun Baklavası	126
Şekil 48: Badem Helvası	127
Şekil 49: Helva-yı Hâkânî	128
Şekil 50: Bademli Pirinç Unu Helvası	129
Şekil 51: İshakiye	130
Şekil 52: Revani	131
Şekil 53: Süngeriye	132
Şekil 54: Hindistan Cevizli Kurabiye	133
Şekil 55: Kaymaklı Kadayıf	134
Şekil 56: Yufkalı Kadayıf	135
Şekil 57: Cızlama	136
Şekil 58: Süzme Saray Aşuresi	137
Şekil 59: Gullaç Kızartma	138
Şekil 60: Ezme Gullaç	139
Şekil 61: Kaymaklı Sütlaç	140
Şekil 62: Badem Kurabiyesi	141
Şekil 63: Şeftali Tathısı	142
Şekil 64: Ayva Tathısı	143
Şekil 65: Portakal Hoşafı	144
Şekil 66: Nar Hoşafı	145
Şekil 67: Ayva Murabbası	146
Şekil 68: Kabaruk	147
Şekil 69: Fıstık Şerbeti	148

Şekil 70: Sikencebin	149
Şekil 71: Badem Şurubu	150
Şekil 72: Çilek Şurubu	151
Şekil 73: Demirhindi Şurubu	152
Şekil 74: Vertika	153

A. GİRİŞ

Çelebi'nin söylediği gibi “Tarih su ise kültür de onun suladığı topraktır”. Kültürelilik insan birlikteliklerinin her birinin kendine özgü olmağını işaret eder. Kültürelilikte de ki insan toplulukları kimliklerini sürdürebilir, zamanla deneyimledikleri tüm davranışlara, maruz kaldıkları etkileşimlere rağmen özlerini koruyabilir. (Çelebi, 2007: 9, 10).

İnsanoğlunun zaruri ihtiyaçlarından olan yemek, aynı zamanda alışkanlıklar halinde, içinde bulunduğu toplumun kültüründe şekillenmektedir. Hatta bir toplumun mutfak kültürü bilgilerinden, o toplumun milli kültürü hakkında önemli ipuçları edinmek mümkün olmaktadır¹. (Aksakal, 2000: 1; Güldemir ve Halıcı, 2009: 565).

Orta Asya'dan yola çıkan Türkler, Pers coğrafyasından 11. yy.da Anadolu'ya yerleşmişlerdir. Haliyle yeme-içme alışkanlıklarını bu coğrafyalar ve kültürler etkilemiştir. Belirgin Türk yemeklerinden olan mantı Çinlilerin “dim sum”una, temel gıdalarından olan kuru meyve ve pirinç aynı zamanda Pers kültüründe de temeldir. Ayrıca Ermeni, Yunan ve Yahudi gelenekleri de mutfak kültürüne dâhil olmuştur. Yoğurt Türkçe bir kelimedir ve Türk mutfak kültüründe olmazsa olmazlardandır. Kebab Farsça kökenli bir kelime olmasına rağmen, etleri köz üzerine pişirme tekniği muhtemelen Türk göçbelerince bulunmuştur. (Cobe, 2008: 10).

Dünya'nın en zengin mutfaklarından birisi olan Türk mutfağı, bünyesindeki sayısız çeşitle beraber, birçok dünya ülkesi mutfağını etkilemesiyle de meşhurdur. Öyle ki Danimarka'dan Fas'a, Romanya'dan Rusya'ya, yer kürenin büyük bir bölümünde Türk mutfağının izlerini görmek mümkündür. (Nicolaieff and Phelan, 1981: 15; Dosti, 1993: 9-15; Dalby, 1997: 199-205; Halıcı, 2000: 94; David, 2002: 37; Kropotkin, 2002: 4; Civitello, 2004: 61; McClay, 2006: 917, 920; Roden, 2007: 140; Güldemir vd., 2010: 630).

Türk mutfağının en önemli özelliği, yemek sanatının her dalında birbirine eş değer zenginlik ve nefasette örnekler vermiş olmasıdır (Halıcı, 2009: 17).

¹ Örneğin, nesillerce etlerini kurutarak saklayan toplumların; buzdolabı, dondurucu vb. araçlar kullanarak bu yöntemden uzaklaştıkları bilgisi o milletin bu tekniğe ayıracak zamanlarının azlığını, ticari- teknolojik gelişmişliğini ve daha bir sürü özelliğini de yansıtmaktadır (Güldemir ve Işık, 2009: 824).

Bu etkide ve zenginlikte, asırlarca büyük bir coğrafyada hüküm sürmüş olan Osmanlı'nın mutfağının payı büyüktür.

Tarih, dil, vb. konularda olduğu kadar Osmanlı tarihinde, yemek kültürü üzerine bilinen çok fazla kaynak yoktur², birincil bazı kaynaklar şu şekilde belirtilmiştir (Sakaoğlu, 2006: 34):

Ad	Tanımı
Kitabü't-Tabih	Yemek yeme konusunda 13. yüzyıl tarihli Arapça eser.
Divan-i Et'ime / Kenzü'l-İştehâ	Muhtelif yemekleri tanıtan 15. yüzyılda yazılmış Farsça manzum eser.
Tabh-ı Et'ime	Yazma; Kitabü't-Tabih adlı Arapça eserden Muhammed bin Mahmud tarafından Türkçe'ye çevrildiği sanılıyor.
Tercüme-i Kenzü'l-İştehâ	Türkçe yazma; 1803-4'te Ahmed Cavid'in yaptığı Divan-ı Et'ime tercümesi.
Ağdiye Risalesi	Türkçe yazma.
Et-Terkibât fi Tabhi'l-Hulviyyat	Türkçe yazma: Yenişehir Feneri'nde bulunup İstanbul'a getirilen yazma tatlı tariflerini içeriyor; Osman Kerim Efendi tarafından İstanbul'da temizlenerek kopya edilmiş.
Yemek Risalesi	Türkçe yazma, anonim; Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi'nde.
Melceü't-Tabbâhîn	Tıbbiye müderrisi Mehmed Kâmil'in yazdığı bu Türkçe eserde yemek, tatlı, turşu, salata, vb. yemek tarifleri var.

Bu sıralamada Melceü't-Tabbâhîn'den önce yer alabileceği düşünülen Kitâbü't-Tabbâhîn³, çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

² Bu konuda Halıcı'nın şu görüşü mantıklıdır: "Türklerin 'yediğin içtiğin senin olsun, gezip gördüğünü bana anlat' cümlesinden de anlaşılacağı gibi yiyecekten, yemekten fazlaca bahsetmenin ayıp kabul edilmesi, mutfakla ilgili yayınların az olmasının da nedenidir." (Halıcı, 2009: 25).

³ Eser arşiv kaydında "Kitâbü't-Tabahîn" olarak geçmektedir. Ancak doğrusu "Kitâbü't-Tabbâhîn" olduğu için çalışmada bu şekliyle geçecektir. Yalnız, taramalarda gözükmesi için "Kitâbü't-Tabbahin" olarak çalışma isminde ve anahtar kelimelerde kullanılmıştır.

1. Tezin Amacı ve Önemi

19. yy.da yazıldığı tahmin edilen bir yemek yazması olan Kitâbü't-Tabbâhîn⁴'in disiplinler arası bir çalışma ile fiziki yapısı incelenerek Latin alfabesine aktarılması, günümüz Türkçesi ile anlaşılabilmesi için küçük bir sözlük oluşturulması, uygulanabilir tariflerin belirlenmesi ve uygulanması, fotoğraflanması ve yemeklerin besin öğelerinin hesaplanması amaçlanmıştır.

Eski yazmalar üzerinde çalışmanın oldukça vakit alması; Osmanlı Türkçesi bilen araştırmacıların mutfak kültürü ile pek ilgilenmemeleri, daha çok dil ve tarih gibi konulara yönelmeleri; mutfak kültürü ve/veya beslenme konularında uzmanlaşan çoğu kişinin Osmanlı Türkçesi bilmemesi vb. nedenlerden ötürü tarihi kaynaklardan yeme-içme kültürü çıkarımlı yeterince yararlanılmamaktadır.

Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası'nda eserin bulunmayışı çözümlenmesinin henüz yapılmadığını göstermekte ve bu nedenle Türk mutfak kültürü literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca uluslar arası gastronomi rekabeti içerisinde şüpheli konularda Türkiye lehine deliller oluşturabileceği, Türk mutfağı tanıtımı için zenginlik teşkil edebileceği ve elde edilen bilgilerin uygulanabilir hale getirilerek güncellenmesi önemli görülmüştür.

2. Konuya İlişkin Yapılan Çalışmalar

Yapılan literatür taramasında, mutfak kültürü konusuna temel teşkil edebilecek çok sayıda eserle karşılaşmıştır. Bu eserlerin önemli bir kısmı, yemek tarifleri içeren kaynaklardır. Özellikle son yıllarda, farklı alanlardaki ünlüler, meslekleri yemek konusuyla ilişkisi olmayan kişiler tarafından yazılmış, birbirinin tekrarı, popüler “yemek kitapları”nın sayısı oldukça artmıştır.

Ulaşılan çalışmaların çok az kısmının Türk mutfak kültürü çalışmalarına referans olup, bilimsel kategoride değerlendirilebilecek eserler olduğu saptanmıştır.

⁴ Yazarı Muhammed (Mehmed) Kâmil. Ankara Milli Kütüphane, Yazmalar Koleksiyonu, 06 Mil Yz A 1951 arşiv numaralı eser (MKYK).

Ünver, Tarihte 50 Türk Yemeği I (1948) adlı eserde müellefi hakkında tahminlerden öte pek bilgi sahibi olunmayan bir Osmanlı yemek kitabı üzerinde çalışmış ve yer alan yemeklerin tariflerini sıralamıştır. Ayrıca tarihte yemekle ilgili bahisler, tarihte gıda maddelerini bozanlara verilen tesirli cezalar, yemeklerde mânâ, eski yemek araç-gereç-teknik ve ölçüleri gibi konulara değinmiştir. Ayrıca küçük bir sözlük ve resimler ekleyerek izahını yapmıştır. Yalnız yer alan tariflerin uygulamasını yapmamıştır.

Ünver Fatih Devri Yemekleri (1952) isimli çalışmasında çeşitli tarihi kaynaklardan yararlanarak Osmanlı mutfak kültürü hakkında çeşitli bilgiler vermiştir. Ayrıca bir sözlük oluşturmuş ve ilgili literatürü sıralamıştır. Verilen tariflerin herhangi bir uygulamasını yapmamıştır.

Türk tarihinde mutfak kültürü hakkında ilk bilgilere Orhun Abideleri'nde (Ergin, 1970) rastlanmaktadır. Burada tören yemeklerinden ve bazı gıdalardan söz edilmektedir. Ögel'in kaleme aldığı, Türk Kültür Tarihine Giriş (1978) ciltlerinden 4.'sü, tarihi kaynaklardan edinilen bilgilerle Türk yemek kültürünü detaylı bir şekilde açıklamaktadır.

1981 yılından günümüze kadar yapılan ulusal ve uluslararası yemek, tatlı, geleneksel gıdalar, vb. kongre, sempozyum ve seminerlerde gastronomi kapsamında birçok çalışma bir araya getirilerek kayda geçirilmiştir. Bu çalışmaların birçoğu ürün eksenslidir (kiraz diblesi, musakka gibi), Osmanlı yemek yazmaları üzerine kapsamlı bilgiler edinmek pek mümkün değildir. (TMSB, 1982; Halıcı, 1982; Halıcı, 1986; Halıcı, 1988; Halıcı, 1990; Halıcı, 1992a; Halıcı, 1994; Halıcı ve Güven, 1996; Kılıç, 2003; Demirci, 2010).

Yine tarihi kaynaklar içersinde Kaşgarlı Mahmud'un, Divanü Lugat-it Türk (Kaşgarlı, 1985) adlı eseri birçok yiyecekten bahsetmekte, bazı yemeklerin tariflerini de içermektedir.

Sefercioğlu, Türk Yemekleri (1985) adlı kitapta, TBMM Kütüphanesi'nde 748 A 1948 numara ile kayıtlı, yazarı ve basım tarihi belli olmayan "Yemek Risâlesi" ni Latin alfabesine aktarmıştır. Çalışmanın sonuna eserde kullanılan ölçüleri, malzemeleri, araç ve gereçleri, eserde geçen şahıs adları ve unvanları, yer adlarını listelemiştir. Ayrıca bir indeks, sözlüğe ve eserin orijinal bazı sayfalarına yer vermiştir.

Kut Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Kut, 1986) adlı çalışmasında, Milli Kütüphane, müteferrik 144 numarada kayıtlı olan ve Kudüs eski tahrirat müdürlerinden Osman Kerim Efendi'nin temize çekerek yeni bir nüsha haline getirdiği Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât adlı tatlı pişirme tariflerini günümüz harflerine aktarmıştır. Ayrıca eserin kolay anlaşılabilmesi için küçük bir sözlük oluşturmuş ve sonunda orijinal haline de yer vermiştir. Eser 25 tane tatlı pişirme tarifi içermektedir.

Halıcı, Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi (1992b) isimli kitapta, uzun yıllar (19 yy.) Edirne Mevlevihanesi'nde şeyhlik yapan Ali Eşref Dede'nin "Mecmû'a-i Et'ime-i Lezâ'iz-Bahş ve Letâ'if-i Gûn-â-Gûn-Nümûn" başlıklı risalesini Latin harfleriyle sunmuştur.

Mehmet Kâmil'in yazdığı Melceü't Tabbâhîn (Kâmil, 1997), Osmanlı dönemi ilk basılı⁵ yemek kitabı olarak bilinmekte ve birçok yemek grubundan tariflerle, yazarın yemekler hakkındaki görüşlerine; çoğunlukla kimler tarafından tüketildiği bilgisine ulaşılmaktadır. Kitap (Efendi, 2005) 1864'de, Turabi Efendi tarafından Londra'da İngilizce olarak defalarca basılarak, dönemin bu alanda çok satanları arasına girmişti.

Osmanlı Mutfağı (2000) isimli kitapta, Şavkay Osmanlı mutfağı hakkında dönemsel ve genel bilgiler verdikten sonra, çeşitli kaynaklardan derlediği yemek tariflerine yer vermiştir. Çalışmada bazı tariflerin fotoğrafları da bulunmaktadır.

Marianna Yerasimos'un, 500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü (2002) adlı kitabı, 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar olan süreçte bir "seçkin" mutfağı olarak nitelendirilebilecek saray ve saray çevresinin mutfağını; saray mutfağının gelir-gider defterleri, saray eğlencelerinin ikram ve yemek kayıtları, helvahane defterleri gibi kayıtlardan yola çıkarak incelemiştir. Kitap Osmanlı saray mutfaklarının özelliklerini, pişirme tekniklerini, Osmanlıların yeme-içme alışkanlıklarını da ele almaktadır. Kitapta ayrıca Osmanlı saray mutfağından tarifler de yer almaktadır.

Sultan Sofraları (Yerasimos, 2002) isimli eserde ise 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı yeme içme kültürü üzerine genel bilgilere yer verilmiştir. Ayrıca bu eserde

⁵ Taş baskı.

Şirvânî'nin yemek tariflerinin günümüz alfabesiyle yazılmışları ve sadeleştirilmiş metinleri yer almaktadır.

Halıcı, Sufi Cuisine (2005) isimli kitabında Hz. Mevlana'nın, Mesnevisi ağırlıklı olmak üzere diğer eserlerini de tarayarak yeme-içme üzerine geçen bilgileri derlemiştir. Ardından bu bilgileri uygulanabilir hale getirerek Selçuklu, Osmanlı ve günümüz Konya mutfağı süzgecinden geçirerek tarifler oluşturmuştur. Ayrıca eserinde Mevlevilikte yeme-içme âdetleri üzerine kapsamlı bilgiler vermiş Mevlevi mutfağı ile ilgili minyatürlerle görselliği arttırmıştır. Ayrıca bu çalışma yakın zamanda Türkçe olarak, Mevlevi Mutfağı adıyla, Türkiye'de de yayınlanmıştır (Halıcı, 2007).

Samancı ve Croxford, XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı (2006) adlı çalışmalarında Osmanlı mutfağı hakkında genel bir verdikten sonra 19. yy.'a odaklanarak çeşitli kaynaklardan tarifler derlemişlerdir. Ardından bu tarifleri sadeleştirmişler, uygulamışlar ve fotoğraflamışlardır. Ayrıca kitaptaki tariflerin kolay anlaşılabilmesi için küçük bir de sözlük oluşturmuşlardır.

Ahmed Cavid'in (2006) Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ adlı eseri Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, günümüz harflerine aktararak düzenlemişlerdir. Kitap İranlı şair Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şirâzî'nin "Kenzü'l-İştihâ" (İştah Hazinesi: 18~19. yy.) adlı şiirindeki yeme-içme ile ilgili açıklamalardan oluşan bir sözlüktür.

Ünal'ın, Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü (2007) adlı eseri, Antik Çağ, Hitit mutfağı konusunda yazılmış öncül eserlerden biridir. Kitaptan, Antik Çağ'da Anadolu'nun, Eski Mısır ve Babil mutfaklarından sonra dünyanın en eski mutfaklarından birine sahip olduğu; Antik Anadolu mutfağını; tahıllar, zeytinyağı, üzüm, şarap, bal ve o dönemde de çok önemli olan hayvancılık, Anadolu'nun zengin bir mutfağa sahip olmasını sağladığı bilgilerine ulaşılmaktadır.

Ayrıca farklı tarihi eserlerin tercümelerinden oluşan Tarama Sözlüğü'nde de (Aksoy ve Dilçin, 2009) yeme-içme ile ilgili oldukça fazla bilgi bulunmaktadır. Aradan uzun süre geçmesine rağmen bunların birçoğu halen aynı veya benzer şekillerde bilinmektedir.

3. Kitâbü't-Tabbâhîn'in Özellikleri

3.1. Fiziki Özellikleri

Eser bir el yazmasıdır, yazı tipi harekeli⁶ nesih ve kâğıt tipi çiçek filigranlıdır. Rutubet lekeli ve sayfaların bazı yerleri karalıdır, bu yüzden bazı kısımlar okunamayacak durumdadır.

Cildi oldukça yıpranmıştır, kapağında⁷ tebeşir ile 1951 yazılıdır. Sayfa numaraları mevcut değildir. Fakat sayfa akışı ayaklardan⁸ saptanabilmektedir⁹.

3.2. İçerik Özellikleri

1^b varağında yeni harflerle Sat. Mehmet Tufan Aslan Kastamonu, A 1951, 50/1975 yazmakta ve 17 Mart 1975 ile Ankara Milli Kütüphane mührü bulunmaktadır.

Yine 1^b varağında yazar hamdeleyle, kitabın konusuna uygun olan, yeme içme ile insan arasındaki ilişkiden bahsederek başladığı için, ilk cümlede ber'at-ı istihlâl sanatı yapmıştır.

Kitâbü't-Tabbâhîn'in tamamı, yazarın taş baskı (lito) kitabı olan Melceü't Tabbâhîn'inde ufak kelime değişiklikleri ile yer almaktadır. Fakat taş baskılarda hareke bulunmamakta ve sayfa kenarlarında da tarifler yer almasıyla çok daha fazla çeşit barındırmaktadırlar. Bundan dolayı el yazması Kitâbü't-Tabbâhîn'in, Muhammed Kâmil'in ilk kitabı olabileceği düşünülmektedir.

⁶ hareke: Arap alfabesiyle yazılmış metinlerde üstüne ve altına konduğu ünsüzlerin birer ünlü ile okunmasını sağlayan işaret (Akalin vd, 2009: 847).

⁷ Osmanlı Türkçesi sağdan sola doğru yazılıp okunur ve bu sayı kitabın ön kapağında yer almaktadır (sağ kapağı).

⁸ Ayak: Yazmalarda sayfa sırasını belirtmek amacıyla, bir sonraki sayfanın ilk harf veya kelimesi, bir önceki sayfanın alt köşesine yazılmıştır. Bu yazıya ayak adı verilir. Çoban, murakıb, müş'ir, müşîr, müşîre veya payende de denilir. Ayrıca reddade (geri döndüren), müşahide (gözcü), ta'kibe (izleyen) ve garip kelimelerinin de bu anlamda kullanıldığı olmuştur. (KBYEKM, 2010).

⁹ Sağ varağın en altında eğik yazılmış olan kelime bir sonraki sayfanın ilk kelimesi ile aynı değilse arada sayfa eksikleri olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, günümüz alfabesine aktarılmasında belirtilmiştir. Yalnız eksik olan sayfa sayılarının tespiti mümkün değildir.

Kitapta bazı bölüm başlıkları olmakla birlikte, tariflerin bazılarının başında da yemek isimleri bulunmaktadır. Ancak bunlar eserin tamamı için söz konusu değildir.

3.3. Muhammed (Mehmed)¹⁰ Kâmil Hakkında Bilgi

Yazarın 1^b varağında yazdığı üzere Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından olduğu bilinmektedir.

Bundan yola çıkarak üzerinde çalışılan bu eserin yazarının, ilk basılı yemek kitabı olduğu ileri sürülen¹¹ (Kut, 1997: 10, 13) ve 1844-1888 yılları arasında 9 kez basılan Melceü't Tabbâhîn'in yazarı Mehmet Kâmil olduğunu anlaşılmaktadır.

3.3.1. Melceü't Tabbâhîn Hakkında Bilgi

İlk basılı yemek kitabı olan ve 238+46 (kenarda) toplam 284 tarif içeren Melceü't Tabbâhîn'in bulunan dokuz baskısı vardır¹². Kendinden sonra basılan yemek kitaplarının büyük kısmına kaynak oluşturmuştur. Ayrıca bir baskısı Kudüs'te¹³, bir baskısı Arapça'ya çevrilerek Kahire'de¹⁴; küçük bazı değişikliklerle İngilizce'ye çevirilerek Londra'da Tûrabi Efendi¹⁵ tarafından basılmıştır. Fihrist-i risale kısmında yemekler 12+1 (Derkenar) toplam 13 bölümde sınıflandırılarak sayfa numaraları verilmiştir. (Kut, 1985: 13, 14, 20; Kut, 1997: 13; Kâmil, 1997: 17-20; Halıcı, 2000: 98; Argunşah ve Çakır, 2005: 14; Gökdemir, 2005: 4).

¹⁰ Arşiv kaydında yazar adı Mehmed Kâmil olarak geçmektedir. Ancak eser harekeli olduğundan bunu Muhammed Kâmil olarak okumakta mümkündür.

¹¹ 1260/1844 yılında basılan (Kut, 1997: 10; Gökdemir, 2005: 4).

¹² 1844-1888 yılları arasında (Kut, 1997: 10).

¹³ 1867 yılında (Kut, 1985: 40).

¹⁴ 1886-87 tarihinde, Melce et-Tabbâhîn adı ile Muhammed Sıdkî Efendi tarafınca (Kut, 1985: 40).

¹⁵ 1864 ve 1884 yıllarında Turkish Cookery Book adı ile (Kut, 1985: 30, 70).

A. ÇALIŞMADA KULLANILAN MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmada yazma eser Kitâbü't-Tabbâhîn (Ek 1) eski harflerden günümüz Türkçesi harflerine dönüştürülmüştür. Bu esnada mümkün olduğunca orijinal metindeki seslere sadık kalınmış ve teknik harflendirmeye özen gösterilmiştir. Ancak Türk diline uygun düzeltmeler yapılmıştır. Orijinal metinde sayfa numaraları yer almadığı için varak numaraları verilmiş bu ve diğer bölümlerde faydalanılmıştır. Kısaltma ve simgeler kısmında belirtilen araçlar ile gereken düzenlemeler yapılmıştır. Metinde “tarik-i tabhı”, “sanat-ı tabhı” gibi kelimeler bir üst satıra kaydırılarak küçük başlıklar oluşturulmuştur.

Osmanlı Türkçesi metnin kolay anlaşılabilmesi için derleme yöntemi ile bir sözlük oluşturulmuştur. Bu sözlüğün oluşturulmasında Türk Dil Kurumu'nun “Türkçe Sözlük”ü şekil olarak model alınmıştır (Akalin vd., 2009).

Eserin elde olan kısımlarından okunabilenleri günümüz alfabesine aktarılmıştır. Kitapta toplam 214 yemek tarifi bulunmaktadır. Orijinal metinde yer almadığı için tariflere uygun başlıklar yazılarak; çorbalar; mezeler; etler; sakatlar; kümes ve av hayvanları; deniz ürünleri ve balıklar; sebze ve meyve yemekleri; pilavlar ve makarnalar; börekler ve çörekler; tatlılar; içecekler ve diğer başlıkları altında toplanmıştır.

Ardından ilginç, uygulanabilir ve grubunu temsil eden tarifler belirlenmiştir. Çorbalardan 4; mezelerden 2; etlerden 12; sakatlardan 2; kümes hayvanlarından 2; balıklardan 5; sebze yemeklerinden 7; meyve yemeklerinden 1; pilavlardan 5; börekler ve çöreklerden 5; tatlılardan 23; içeceklerden 5 ve muhtelif yemeklerden 1 olmak üzere toplam 74 tarif uygulanmış ve günümüze uygun uyarlamalar yapılmıştır.

Bu uygulamaların gerçekleştirilmesi için eski ölçü birimlerinin günümüz birimlerine karşılıkları (Ek 2) hazırlanmıştır. Ayrıca, ölçü birimi olarak kullanılan gereçler (Ek 3), bazı besinlerin bir su bardağı ölçülerinin gram olarak değerleri (Ek 4), yardımcı maddelerin kaşık miktarlarının gram olarak değerleri (Ek 5), farklı boyutlardaki gıdaların gram olarak değerleri (Ek 6), hacim birimleri (Ek 7), ağırlık birimleri (Ek 8) ve ölçü değişimleri (Ek 9), tablolarından yararlanılmıştır.

Kullanılan malzemelerin mümkün olduğunca genel özelliklere sahip olanları tercih edilmiştir (katkısız ve karışık olmayan yağlar, tuzsuz tereyağı, ev yapımı

yoğurt gibi). Ancak mevsimsel ve coğrafi farklılıklar nihai ürüne de yansımaktadır. Haliyle bir sarımsağın verdiği aromayı başka bir sarımsak veremeyebilmektedir. Yine her toz şeker aynı derecede tatlılık vermemektedir. Bu yüzden kullanılan malzemelerin etki güçlerinin kontrollü olması çalışmanın amaçları arasında değildir. Malzemelerin kontrolü için deneysel yöntemlere başvurulmamıştır. İlgili tarife uygun olduğu düşünülen malzeme seçiminde sadece duyuusal kontrol yöntemlerinden yararlanılmıştır.

Ana başlık altında yer alan yemek başlığında, geriye dönüş kolaylığı ve sonraki çalışmalara hız kazandırması için parantez içerisinde orijinal metindeki varak numaraları belirtilmiştir. Orijinal metinde tarif başlıkları ve yemek isimleri yer almadığından eserde geçen kelimeler, içerik ve ilgili diğer eserlerden yararlanılarak başlıklar verilmiştir.

Ardından malzemeler, sonraki uygulamalara kolaylık sağlaması amacıyla hem pratik hem de birim ölçülü miktarlarıyla yazılmış, ön hazırlık gerekiyorsa hemen karşısına belirtilmiştir. Hazırlanış kısımlarında, Osmanlı Türkçesi metin, günümüz Türkçesine sadeleştirilerek, uygulanabilir hale getirilmiştir. Bu kısımlarda, Türk mutfağının ve terimlerinin tanıtılması amacıyla yabancı terimlere ve tekniklere özellikle yer verilmemiştir (örneğin, sıçan dişi doğrama şekli yerine brunoise; çılbr yerine poche; kavurma yerine soteing tercih edilmemiştir). Uluslar arası düzeyde de “kısık ateşte pişirmek”, “kızartmak”, “demlemek”, “dövmek”, “ditmek”, “börttürmek” gibi kavramlar duyulması amacıyla da sadece Türkçe olanlarına yer verilmiştir. Nitekim bunların yanında, yabancıları da yer aldığına, tanıtım amacımız gerçekleştirilmeyecektir.

Tarifler uygulandıktan sonra, yemeklerin fotoğrafları çekilmiş ve görsel açıdan en uygun görüleni başlık altına yerleştirilmiştir.

Besin değeri hesaplamalarında ise ilgili yemeğin yaklaşık bir porsiyonu temel alınmıştır. Diğer disiplinlere de hizmet edebilmesi amacıyla, gıda etiketlerinde yer alan standart bilgilerden fazla tutularak, bu kısımda 22 öge için hesaplama yapılmıştır. Bu işlemler için BeBiS (Beslenme Bilgi Sistemi) (Erhardt, 2008) bilgisayar programından yararlanılmıştır.

Orijinal metinde; bazı tariflerde tuz, su gibi temel malzemeler ilgili tarif için gerekli olduğu halde unutulduğu yerler bulunmakta veya kapaklı tencere kullanılması

gerektiği gibi incelikler yer almamaktadır. Bu ve benzeri durumlarda, denemeler ardından, hatalar giderilerek uygulanabilir tarifler oluşturulmuştur. Gerekli görüldüğünde dip notlar ve sözlük kısmında da detaylara yer verilmiştir.

B. BULGULAR

Bu kısımda, 3 ana başlık altında Kitâbü't-Tabbâhîn irdelenmiştir. İlk kısımda günümüz alfabetesine aktarılmasına, ikinci kısımda tariflerin sınıflandırılmasına, son kısımda da uygulama ve uyarlamalara yer verilmiştir.

1. Kitâbü't-Tabbâhîn'in Günümüz Alfabetesine Aktarılması

Günümüz alfabetesine aktarmada, mümkün olduğunca orijinal metindeki seslere sadık kalınmış ve teknik harflendirmeye özen gösterilmiştir. Orijinal metinde sayfa numaraları yer almadığı için varak numaraları verilmiş, bu ve diğer bölümlerde faydalanılmıştır. Gerekli görüldüğü yerlerde kısaltmalar ve simgeler kısmında yer alan araçlardan kullanılarak karışıklıklar engellenmiştir.

[Kitâbü't-Tabbâhîn]¹⁶

1^b Hamd-ü bî-şumâr ol mun'ım-i rezzâka cedîd ve ahrâdır ki reşte-i hayât insânı ekl ü şürbe merbût ve sofrâ h'ân-i erzâkı ve ihsanı muti' ve 'âsiye mebsût buyurmuşdır ve salâtü ve selâmu bi-pâyân ol mit'am-ı çendi mürselîn olan resûl-i makbule elyaktır ki mâ'ide-i pür fâ'ide-i islâm ve iman ile cî'ân-i dalâleti dilsir ve ne 'imâ-i nefise-i dâr-ı na'im ile ümmetleriñ tefrîc ve tebşîr buyurmuşdır ve durud-u na-ma'deûde evlâd ve âl ve ashabü ve etbâ'a ensebdır ki cümlesi mizyâf-ı fukarâ ve mesakîne olmuşlardır

Bu abd-ı hakîr mekteb-i tıbbiye-i adliye h'acelerinden beynelemâsil Muhammed Kâmil dimekle şehîr bir bende-i kem biza'a olup ziyâfet-hâne-i fâide edmiğa-i ehl-i tabiate halâvet-bahş olur bir yadigâr-ı şerik ve butûn

[...]¹⁷

2^a Evvelki def'aten olabilür. [Tarik-i tabhı]:

¹⁶ [] İlave yapılan yerlerde kullanılmıştır.

¹⁷ Sayfa sonundaki "ayak"tan anlaşıldığına göre bu sayfadan sonra eksiklik vardır. Ancak kaç varak olduğu tesbit edilememektedir.

Balık çorbası a'lâsı oldur ki evvelâ bir kıyye mikdarı levrek yahut kefal balığından alup kâ'ide üzre yaykayup tuzlayalar ba'dehu yarım kıyye mikdarı soğanı ince doğrayup kırk elli dirhem rûğan-ı zeyt ile bir tâbe içinde mikdar-ı kifâye tuz ile bir mikdar kavurup bir kabza na'na' ve bir kabza ma'denûsi ba'de't-tathîr ince doğrayup anları dahî soğan ile me'an tâbede bir mikdar dahî kavırup ba'dehu yarım kıyye keskin sirke'i üzerine koyup gereği gibi kaynadalar ba'dehu temizce astardan süzüp tekrâr bir büyücek tencere içine koyup ateş üzerine ve balıkları dahi ince vaz'birle tamam mû'tedilce bişdikde balıkları dahi kılçıklarından ve zarlarından ayurup ol suyu tekrar astardan süzeler ve balıkların her pâresini bir bir alup nizâm üzre tabaklara dizeler ba'dehu elli kadar yumurtanın fakat sarısını alub bir kab içinde çalkayup mukaddem zikr olunan süzilmiş su ile karıştırarak hafif ateşte yumurtanın râyihası gidecek mikdarı tabh olunub ve on kadar limon suyu dahî içine zamm 2^b oluna ve iki dirhem mikdarı za'feranı ılıcak su içinde bir mikdar birağub ve süzüp fakat ol renkli suyu dahî izâfe olındukdan sonra ateşden indirüp tabaklarda müntazım dizilmiş olan balıkların üzerine dökerek tabaklara taksim ideler ve ince döğilmiş darçını dahi üzerine eküp biş on saat mikdarı terk ideler zîrâ kemâliyle soğumak şartdır ba'dehu tenâvül eyleyeler gayet latîf olur Bu dahî tarz ve tavruda tabh ve amelde zikr olunan çorba gibi olup ancak çorbayı mezkûrîñ cüz-ü a'zamı yumurta olmağıla ba'zı nâzik mizaç olan kimesneler içinde haz itmeyüb ve ale'l-husûs yumurtadan nefret iden tab' ve mizaca göre nefse'l-emirde husûsan eyyam-ı bâhûrda sikleti olduğu zahir ve nümâyan olmağıla bir tabh-ı diğêr dahî ihtira' olunub tecrübe olinmişdir tarik-i tabhı kabuğu çıkmış keşkeklik buğdaydan bir kıyye miktarı iki kıyye su ile kaynadub buğday çatlamağa başladıkda kefçe ile müteakiben karışdıralar ki dibine yapışmaya koyulmağa başladıkda üzerine gelen sâfîsinden birkaç kefçe alub yerine yine su izâfe oluna ki helmesi ziyade ola velhasıl bu usûl üzre üç 3^a dört defâ alındıkdan sonra terk oluna ba'dehu ol alınan helme elekden yahud bir astardan süzilüp tekrar ateşe vaz' ve koyulınca karışdırır iken yine mukaddemki tertibde zikr olunan balığın bişdiği soğanlı ve sirkeli ve zeytunli suyu azar azar koyalar tamam koyuldıkda dört biş yumurta sarısını ve üç dört limon suyunu ve bir iki dirhem za'feran levnini bir yerde karışdırub mezkûr helmenin içine koyup yumurta râyihası gidinceye kadar bişürüp tarz-i evvel üzre tabaklarda dizilmiş olan

balık parelerinin üzerine kararca taksim birle yine ke'l-evvel darçın eküp birkaç saat serin mahalde terk ideler bu dahî nefis ve a'lâ olur

Meşhûr olan tarhanadan ma'mûl olmayub daha a'lâ tarik-i tabhı:

Gayet hâs hünkarî francalayı sertce kabuğundan ayurub fakat içini bir kıyye mikdarından yüz dirhem mikdarı torba yoğurdı konulub taş dibeğinde çimşir el ile gereği gibi hal idüb bir gice terk itdikden soñra bir tencere içine vaz' ba'dehu et suyu ile âheste âheste ezub mu'tedil ateşde bir saat mikdarı bişdikden soñra yine 3^b ol hâs etmeklerden lokum gibi ufarak toğrayub rugan-ı sade ile kızardub üzerine koyalar eğer süd ve kaymakdan bulunub bir miktarda vaz' olunur ise daha latif olacağına şübhe yokdır

Tarik-i tabhı:

Evvela kuzı veyahud koyunun akciğerini ufak toğrayub bir mikdar su ile bişürdikden soñra üzerine bir mikdar et suyu vaz' oluna eğer bulunmaz ise bir baş soğanı gayet ince toğrayub bir kaşık yağ ile kavırub mezkûr ciğerin üzerine konulub mikdar-ı kifâye su dahi konıla gereği gibi bişdikde ateşten indirüp ba'dehu birkaç yumurta sarısını biraz sirke veyahud limon suyu ile bir kabda çalkayub hafif ateşte koyulınca tabh oluna ve mezkûr çorbanın üzerine karışdırarak vaz'oluna eğer soğan kavrulur iken ma'denus na'na' dahi izâfe olunur ise daha a'lâ olur andan soñra taslara taksim ve üzerine darçın eküb tenâvül oluna

Ekseriya düğünlerde bişürürler. Tarik-i tabhı:

Evvela koyun etinin yağlıca yerlerinden olarak kuşbaşı toğrayub kaç taslık çorba 4^a murad olunur ise ol mikdar su koyup ocağa vaz' oluna tamam et pareleri bişdikde hemen mikdar-ı kifâye dakîk-i hâssı elekden geçirüb bir mikdar su ile bulamaç kıvamına getürüb ol kaynayan tencerenin içine karışdırarak vaz' oluna tâki top top olmaya un kokusu gidinceye kadar tabh olına ba'dehu ateşden indireler soñra hemen birkaç yumurtayı vâfi sirke veyâhud limon ile bir kab içinde çalkayub hafif ateşte bir mikdar karışdırarak az koyulınca bişürüb ol tencerenin içine mukaddem un bulamacı konıldığı gibi tiz tiz kefce ile karışdırarak âheste konıla ba'dehu taslara tevzi' idüb darçın ve büber eküb tenâvül oluna pek a'lâ olur

Kebabların enva'ını ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbasdılar enva 'ını beyan ider (...)

Meşhurdur; [Tarik-i tabhı]:

Evvela iki kıyye a‘lâ koyun etini yumurta mikdarı pare pare kesub ve üzerine soğan çendüb kararınca tuz ve büber ve darçın eküb bir eyüce oğuşdıralar birkaç saat üzerini örtüp terk ideler sâniyen 4^b eğer bulunur ise yarım kıyye mikdarı domatizi sıkub bir astandan geçirüb hazır ideler bulunmaz ise soğanın suyunı sıkub tedarik ideler ba‘dehu mezkûr et parelerini usul üzre şişe dizüp hiç altına ateş dökmeyerek harreti yanından virerek yavaş yavaş ol şişi çevireler tamam cüzî‘ kızarmağa yüz tutdikda bir kaşık ile domatiz yahud soğan suyunu aralık aralık üzerine dökeler tamam gereği gibi bişdikde bir tabak üzerine çıkarub sıcak iken tenavül buyuralar a‘lâ yumşak ve leziz olur lakin acele lazım değildir her ne kadar âheste âheste pişse ol kadar latif ve a‘lâ olur

Birkaç nev‘ olub ez cümle birisi bütünce kebab olur. Tarik-i tabhı:

Tavuğu kaide üzre ba‘de’t-tathîr tuz ve büber ve darçın ekub birkaç saat terk itdikden soñra bütünce şişe geçirüb mu‘tedil ateş üstinde muttasılan çevirüb yağlı damlamağa başladıkda cüzî‘ dakik-i hâs eküb yine çevireler hasıl-ı kelim üç dört def’a bu minvâl üzre damladıkda 5^a dakik eküb üzeri kızardıkda üstüne bir iki ince çarçube kağıdı üzerine sarub iplik ile bağlayub yine âheste ateşde nîm saat mikdarı çevirüb tekrar tabh olındıkda üzerinden kağıdını alub tabak içine vaz‘ birle soğumaksızın tenavül oluna pek latif olur

Bu dahî meşhurdur. Tarik-i tabhı:

Birkaç aded tavuğı ba‘de’t-tathîr yiğirmi dört saat hiç olmaz ise on iki saat mürûrında her birini ortasından yarub kaide üzre keskin bıçak ile cemî‘ kemiklerin ba‘de’l-ihrac irice kıyma şeklinde doğrayub gibi dilüb lâkin birbirinden ayırmamak vechi üzre kat‘ idüb tuz ve büber ve darçın eküb ve bir filcan mikdarı soğan suyu sürüb bir saat mikdarı terk ideler ba‘dehu şişlere nizamlıca geçirüb ibtidâ gâyet hafif ateşde muttasılan çevirüb kızarmağa başladıkda bir mikdar erimiş tereyağını tavuk yeliğiyle tamam bişinceye kadar dikkat idub bu usulü terk itmeyeler gayet yumşak ve a‘lâ olmasına ba‘isdir ve levni dahî güzel olur cümle kebablardan ra‘na olur

5^b Birkaç dürlü olur. Bir nev‘inin tarik-i tabhı:

Kuzu yahud koyun etinden mikdar-ı kifâye doğrayub tuz ve büberleyüb bir iki saat miktarı terk oluna ba‘dehu bir tencereye vaz‘ idüb üzerine çıkınca halis süd koyup köpüğü gelince birkaç taşım kaynadıkdan soñra mezkûr et pârelerini tenceden ba‘de’l-ihrac soğudub kaide üzre şişe geçirüb hafif ateşde âheste çevirir

iken yine bir mikdar sd amade idüb ve ateş kenarında sıcak dura kızarmağa başladıkda mezkûr sütten tavuk yeliğiyle gâh-be-gâh andan tıla ideler damlası ziyade oldıkda cüzî' dakîk-i hâs ekeler bu usul üzre hareket olunub tamam kızardıkda ateşden indirüb bir tabak içine vaz' birle üzerine darçın ekb tenavül buyuralar

Bu dah latif olur. Tarik-i tabh:

Evvela koyun veya kuzu etini ceviz mikdarı birbirine muvafik doğrayub ba'dehu iki filcan soğan suyuna mikdar- vâfi tuz ve büber koyup ba'dehu etin üzerine vaz' birle eyüce oğuşdırb 6^a bir iki saat terk itdikden sońra şişlere geçirüb mu'tedil ateşde âheste muttaslan çevirir iken kızarub damlamağa başladıkda yavaş yavaş bir mikdar dakîk-i hâs ekb tamam bişdikde lengere vaz' ve üzerine darçın ve bir mikdar kimyon ekb sıcak iken tenavül buyuralar latif olur

Muhzr kebab, Tarik-i tabh:

Evvela koyun veya kuzu etinden mikdar- kifâye tedarik yumurta mikdarı kebaba layık olan mahallinden doğrayub üzerine bir iki baş soğan çentüb i'tidâl üzre tuz ve büber ve darçın ekb karışdırub bir iki saat mikdarı terk ideler ba'dehu şişlere dizp üzerine incerek iç yağı sarub ateş yan tarafından gsterub ve altına bir tebsi vaz' ideler ki damlayan suyu zayi' olmaya yavaş yavaş çevirüb bişmeğe başladıkda ol damlayan yağlı sudan tavuk yileğiyle üzerine tıla ideler pek yumşak olur

Tarik-i tabh:

Koyun etinin yağlıcalarından ufak ceviz gibi mikdar- kifâye 6^b doğrayub bir def'a su içine atub ıkardıkdan sońra üzerine soğan ebtb tuz ve büber ve darçın koyup kapağı imtizalı kapanur bir tencere içine koyup ateş üzerine vaz' ideler içine hiç su komayub mu'tedil ateş üzerinde dört saat mikdarı dura tamam kızardıkda indirüb ekl buyuralar gayet kolaylık ile latif olur eęer ateş pek hafif olur ise eyüce kızarmaz dikkat lâzımdır

Rumeli ağavtının yapırdıkları şöyle ki tarik-i tabh:

Tavşan etini doğrayub iki  kerre yaykadıkdan sońra çıkarub âdeta tuz ve bberledikden sońra bir mikdar dah durub ba'dehu şişe geçirüb hafif ateşde evirilr iken biş on diş sarımsağı havanda cüzî' tuz ile ezb ve iki filcan sirke ve iki kaşık a'l tereyağı izafesile hafif ateşde eyüce karışdırlub şöyle dura kebab- mezkûr ateşde kızub suyu damlamağa başladıkda ihzâr olunan ma'mulden tavuk yileğiyle tala oluna birkaç def'a yaplurken bir ince ayva 7^a ibuğı payda idub bu şışı ateşten

indirub mezkûr çibuk ile tülânî her tarafına darb oluna yine ateşe vaz‘ oluna birkaç def’a bu usul üzre kılup muradı vechi üzre bişüb ateşden aldıkda lenger içine konlub bâkî kalan mezkûr ma‘mul suyu üzerine vaz‘ birle bir mikdar kor üzerinde dura tamam ol suyu çeker gibi oldukda tenavül buyurular

Bu dahî gayet tuhaf olur. Tarik-i tabhı:

Tavşan ve karaca geyik her kañısından olur ise olsun ne mikdar doğranıyor ise ol mikdar dahî yağlıca koyun eti ile karışdırub ba‘de’t-tathîr soğan çentüb tuz ve büber eküb bir iki saat terk olındıktan soñra şişlere geçirüb eğer iç yağı bulunur ise üzerine saralar olmaz ise zararı yokdur ateşe vaz‘ ideler âheste çevirüb damlamağa başladıkda geçen zikr olunan kebablar misillü üzerine dakîk-i hâs eküb bişdikde ateşden alub sığağıla ekl buyurular koyun etiyle karışdığından ziyade ta‘mı güzel ve latif olur

7^b Tarik-i tabhı:

Koyun eti kıymasından mikdar-ı kifaye tedarik ideler ba‘dehu soğanı çentüb bir mikdar rugan-ı sade ile tavada kavırub üzerine kıymayı dahî izafe ve tuz ve büber ve darçın eküb kıyma dahî cüzî‘ ce kavrıldıkda kuzu veyahud koyunun iç yağından el kadar kesüb filcan böreği resminde kıymayı sarub bir münasib tepsiye dizüp furunda tabh ideler latif olur isterler ise kıyma tavada vaz‘ olındıkda fisdık ve üzüm dahî konur ise daha a’lâ yakışur ve latif olur

Tarik-i tabhı:

Semizce koyun etinden küçük ceviz mikdarı doğrayub ba‘de’t-tathîr ince soğan çentüb tuz ve büber ve darçın ve kakûle koyup eyüce bir vâfir el ile oğuşdıralar iki saat mikdarı geçdikde bir münasib çorba tası veyahud toprak kase içine vaz‘ idüb bir kenarlıca tebsinin orta yerine mezkûr tası yüzü koyun kapayub kor üstüne sac ayak ile koyalar bir buçuk saat mikdarı dura suyunı koyuvirüb tekrar çekdikde tebsi derunine biraz et suyu koyup 8^a ve üzerine yaykanmış pirinci vaz‘ ideler suyunı çektikde eğer birinc diri ise bir mikdar dahî su serpeler kararına geldikde ateşden indirüb ekl olunacak vakitte orta yirinden tası kaldırub buyurular nefis bir ta‘âmdir

Tarik-i tabhı:

Kuzunun ciğerini ve yüreğini ba‘de’l-ihrac tadhîr idüb bütünce bir büyük tencere içine koyup amâde itdikden soñra bir büyücek tava içine yüz dirhem mikdarı rugan-ı sade ve birkaç soğan çentüb kavrıldıkda mukaddem hazır olan kıyılmış

çiğere fisdık üzüm izafe idüb o dahî bişmeğe başladıkda mikdar-ı vâfi pirinç ve bir mikdar darçın ve tuz ve büber dahî ilave itdikde yine karışdırmağı terk itmeyerek mezkûr haşlanmış kuzunun suyundan azar azar çekdikçe koyalar tamam nîmce bişdikde indirüb kaşık ile kaynamış olan kuzunun içine doldurup iğne iplik ile diküb ve bir mikdar soğan suyu mezkûr kuzunun üstüne süzüb bir büyücek tebsi üzerine koyup furuna vireler eğer semizce ise değil ise bir mikdar dahî rugan-ı 8^b sade teps-i mezbur içine koyalar derun-i fırında bir taraf-ı kızardıkda çevirilüb tarafı âharı dahî kızarıncaya alub sığağıla ekl buyurular meşhur budur mukaddem kuzuyu kaynatmadan doldırsalar da mümkündür lâkin evvelki daha iyidir

Tarik-i tabhı:

Koyun ve kuzu çiğnerinin siyahlarından i'tidal üzre doğrayub şişlere geçirüb üzerine iç yağı sardıkda nerm ateşte bişirüb sahna vaz' itdikde soñra iki üç diş sarımsağı bir iki filcan sirke ve su ve tuz ile ezüb üzerine dökeler biraz vakit külli ateşde durub tenavül buyurular

Tarik-i tabhı:

Taze uskumru balığından alub ba'de't-tathîr büyücek ise üçer küçücek ise ikişer pare idüb tuz ve büberleyüb bir saat mikdarı durdıkda her bir parenin arasına birer defne yaprağı geçürmek üzre şişlere geçüreler ibtida hafif ateşde ba'dehu ziyade ateş iderek tamam kızardıkda şişlerden çıkarub sıcak iken limon sıkub ekl ideler kılıç balığı ve palamud balığının kebabları dahî bu minval üzeredir 9^a yılın balığının kebabı daha nefis olur fakad ba'det-tabh derisini çıkarmalı

Tavuk külbasdısı birkaç dürlü olur isede en a'lâsı; Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı kifaye semizce tavuklardan tedarik idüb tülânî ortasından iki pare ider gibi yarub keskin bıçak ile iç tarafından çizerek cümle kemüklerini ba'del ihrâç yalınız eti kaldıkda münasib vecih ile dört biş pare idüb ve kalınca olan mahallini bıçak ile dilüb tuz ve büberleyüb ve darçın ekeler birkaç saat terk idüb ba'dehu iskara üzerine vaz' idüb nerm ateşde sıkca sıkca çevirerek kızardıkda bir sahna koyup üzerine çıkınca yine tavuk suyu veyahud et suyu konulub tamam yumşayınca bişdikde indirüb tevanül buyurular

Tarik-i tabhı:

Lahmın burjole ta'bir olunan kaburga tarafından üçer kaburga ve bel kemüğü etiyle beraber kesüb bir şimşir tokmak veya havan ile bir kovanın üzerinde bir eyüce

döğüb inceldikde bir mikdar tuz ve büber ve za‘ter **9^b** eküb bir eyüce oğışdıralar ba‘dehu ıskara üzerine koyup hafifce ateşde eyüce çevirerek kızardıkda indirüb bir tabak içine vaz‘ birle sıcak iken tenavül buyurula üzerine bir mikdar soğan ve ma‘denos ile piyaz yapılub vaz‘ olunur ise daha a‘lâ olur

Tarik-i tabhı:

Lahm-ı bakarı yağlıca yerinden el kadar kesüb incerek dilüb tuz büberledikde ıskara üzerine dizüp kızardıktan soñra bir tencere içine vaz‘ ve bir mikdar sarımsak soyub birkaç diş ve bir iki filcan sirke ve üzerine çıkınca et suyu veyahud bayağı su ve bir mikdar darçın ve kimyon konıub tamam yumşayınca bişdikde bir sahna koyup tenavül buyırıla eğer ıskarada bişdikde bu eczâlar konmayub bir iki baş soğan ince doğrayub tencerede bir mikdar tereyağıyla kavrıldıkda külbasdılar üzerine vaz‘ olunub üzerine çıkınca su koyalar ve ol suyu çeküb fakad yağ kalıncaya bişüreler

10^a Tarik-i tabhı:

İki ölçü eridilmiş rugan-ı sade ve iki ölçü şeker veya asel ile beraber bir tencere içine koyup kaynamağa başladıkda bir ölçü dorukluca nişastayı yine iki ölçü su ile bulamaç idüb karışdırarak işbu tencerenin içine vaz‘ muttasıl kefce ile karışdırub tamam dişe yapışmayıncaya kadar bişüreler nefis olur

Tarik-i [tabhı]:

Seksen dirhem nişastayı iki buçuk kıyye su ile ezüb elekden geçüre ba‘dehu bir kıyye aseli veya şekeri tencerede eridüb işbu süzilmiş nişastayı dahî ilave ile kor üstünde âheste karıştırarak koyup karışdırması asîr oldıkda yüz dirhem arıdılmış rugan-ı sadeden birer kaşık ilave ve bir mikdar kabuğı çıkmış badem dahî zamm idüb eyüce bişince karışdıra bişdikde bir kenarlı tebsüye döküp soğudukda bıçak ile kat‘ idüb tabağa isdif ideler râhâtü’l-hulkum gibi olur

Usûl-i tabhı:

Bir ölçü eridilmiş rugan-ı sadeyi tencereye kodukda yine bir **10^b** ölçü doruklu nişastayı iki ölçü su ile ezüb ve yine iki ölçü asel veya şekeri dahî beraber yağın içine vaz‘ birle tencereyi kor üstüne koyup karışdırmağa başlayalar hurdelendikde bir mikdar dahî karışdırub nişasta kokusu giddikde ateşden indirüb tabağa vaz‘ ile tenavül oluna

[Tarik-i tabhı]:

Bir kıyye nişastayı yine bir kıyye su ile alışdırub bir buçuk kıyye asel veya şeker veya yarım kıyye rugan-ı sade bu cümleyi bir tencereye koyup muttasıla karışdırıldıkda eğer hurdelenmez ise bir mikdar dahî nişasta serpüb kokusu gidinceye bişürüb üzerine darçım ve güllab serpüb tenavül oluna

San‘at-ı tabhı:

Bir ölçü nişasta ve bir ölçü asel ve bir ölçü su ve yarım ölçü eridilmiş rugan-ı sade bu cümleyi def‘aten tencere içine vaz‘ idüb kor üstünde kefçe ile muttasılan karıştıralar bişmesinin alameti budur ki konulan yağ zahire çıkmağa başlar biraz dahî altını üstüne çevirüb ve ezerek karışdırıldıkda ateşden indirüb tabağa vaz‘ oluna tenavüli latif helvadır

[...]

11^a San‘at-ı tabhı:

Yarım kıyye elenmiş dakik-i hâs yarım kıyye nişasta yarım kıyye pirinç unu hazır ideler ba‘dehu yarım kıyye rugan-ı sadeyi bir helvahane tencere içinde eridüb işbu mecmu‘ dakikleri alışdırarak yağın içine koyup adetâ miyanesi gelinceye karışdırıldıkda üç kıyye asel veya kestirilmiş şeker ve iki kıyye süt hemen kaynar iken miyanenin üzerine bütün bütün döküp ağzını kapayup bir çaryek terkden soñra açub kefçenin tersiyle eyüce ezüb vaz‘ birle ekl buyurıla

[Tarik-i tabhı]:

Yarım kıyye rugan-ı sade dakik-i hâs nişasta pirinç unu her birinden otuz üçer dirhem bir kıyye aseli ve iki yüz dirhem süt elli dirhem kabuğu çıkmış badem bu cümle yine evvelki tahrir olunan gibi tabh olunur çünkü dakikler az olmağıla daha nefis olur tecrübe olunmuştur

Tarik-i tabhı:

Yüz dirhem rugan-ı sadeyi bir tencerede yakub cüzî‘ soğudukda **11^b** yarım kıyye pirinç ununu yavaş yavaş koyup kor üstünde karışdıralar yirmi beş dakika geçdikde sulanmağa başlar kaşığın tersiyle alınub bakıldıkda darı gibi küçük küçük kabarır ol vakit yarım kıyye şeker veya asel kaynatub yarım kıyye sıcak süt ile miyanenin üzerine döküp der-‘akab kapağını kapayup üç beş dakika meksden soñra ezerek karışdırub kaşık ile keserek dane dane tabağa istif idüb yine üzerine bol şeker ekerek tenavül oluna miyane gelmeğe başladıkda kabuğu çıkmış badem dahî atılır

eğer süt bulunmaz ise şekeri datluca şerbet idüb haşlana latifü't-ta'am ve hafif bir helva olur

San'at-ı tabhı:

Beş yüz dirhem asel veya şekeri bir mikdar su ile eridüb hazır ideler ba'dehu üç yüz dirhem rugan-ı sadeyi tencerede eridüb bir {bir}¹⁸ kıyye dakik-i birinci dahî üzerine usul üzre ilave idüb bayağı helvalar gibi yağı zahir olunca karışdırub ateşden indireler soğudukda işbu hazırlanan asel veya şekeri üzerine vaz' birle yine 12^a ateşe koyup katıldıkda indirüb birer kaşık keserek kızgın rugan-ı sadede kızartup tabaklara tertib üzre vaz' oluna yahud bir tebsiye yayub furunda tekrar tabh olundıkda üzerine gülâb serpüb tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Bir ölçü asel veya şekeri az su ile tencerede kaynatub üzerine yarım ölçü rugan-ı sade ve bir ölçü su ile ezilmiş nişastayı vaz' ve bir mikdar badem ve gül suyu ve misk dahi izafe idüb karışdırarak bişdikde tebsi içine koyup kefçe tersi ile yayub basdıralar ba'dehu baklava resminde kesüb tabaklara taksim ideler

San'at-ı tabhı:

Yüz elli dirhem rugan-ı sade bir tencerede eridikde bir kıyye birinç unu yarım kıyye döğölmüş badem ile âdetâ miyane gibi bişürüb üzerine yarım kıyye süt ve bir kıyye şeker kaynar iken âdet üzre haşlayub karışdıralar ba'dehu fincan içine basdırub öylece tabaklara dizeler pek latif olur

12^b Tarik-i tabhı:

Yüz dirhem mikdarı rugan-ı sadeyi tencerede yakub bayağı gaziler helvası miyanesi gibi yarım kıyye irmiği azar azar koyarak karışdırır iken yiğirmi beş dirhem kadar iç kabuğu soyulmuş badem dahî ilave ile bademler kızarıncaya kadar bişürüldükde yarım kıyye su ile kaynamış yarım kıyye şekeri ve yarım kıyye dahî süt ikisinin dahî kaynar olduğu halde işbu miyanenin üzerine def'aten koyup karışdırub kapağını kapayalar çaryek meksden soñra üzerine gül suyu serpüb tabağa vaz' ve üzerine bol toz şekeri eküb tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

¹⁸ { } Günümüz alfabesine aktarma esnasında metinde fazladan yazılmış gibi görünen kelimelerin başlangıç ve bitiş noktalarına bu işaretler koyulmuştur.

Yarım kıyye mikdarı dakik-i hâsdan eleyüb vasatı kefçe ile bir kefçe erimiş rugan-ı sade ve kabul ittiği kadar durulmuş küllü su ve az tuz ile gereği gibi yoğurub el ile oklava gibi uzatub hurma mikdarı bıçak ile kesdikden soñra tek tek ince çubuklu sepet üstünde yuvarlayub kızgın yağda kızartdıkdâ kefçe ile çıkarub kıvamlıca kaynar asel veya şeker içine atub bir mikdar **13^a** durdukda yine çıkarub tabağa nizamiyle istif ile tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Matlûbü'l-mikdar şekerı bir mikdar su ile a'det üzre kesdirüb köpüğünü aldıkda saplarından ayrılmış vişneleri içine atub bişüreler tamam daneleri kendini çeküb ufaldıkda ateşden indireler ba'dehu hâs etmeği içine dilüb rugan-ı sadede eyüce kızartdıkdâ bir çukur sahan içine istif idüb üzerine kefçe ile işbu vişneden konıla eğer kıvamlıca bişdi ise birkaç kaşık dahî bayağı su koyup sahnın kabağını kabayub kor üstünde suyunı çekinceye kaydıkda indirüb tenavül ola

Tarik-i [tabhı]:

Ânifen zıkr olunan vech üzre vişneyi bişürüb ba'dehu dilinmiş hâs francalayı iskara veya maşa üzerinde kızartup bir tencere içine istif ve üzerine vişneyi usulüyle koyup üzerine çıkınca dahî bayağı su koyup kaynayub etmekler gereği gibi yumışadıkda **13^b** indirüb sıcakıyla bir tabağa arasına vişne daneleri ve toz şekerı ekerek kabulüce tertib olındıkda soğuk iken tenavül buyırıla pek hafif olur kaysı ve erik kurusu dahî buna kıyas oluna lâkin bunları şekere atmazdan mukaddem birkaç sa'at sıcak suda ıslanmak lâzımdır zîrâ sert olur

San'at-ı tabhı:

Mikdar-ı vâfi dakik-i hâsdan eleyüb bir tencere içinde bir mikdar tuz ile suluca hamır yapub kor üzerinde karışdırarak tabh olunub katıldıkda indirüb soğuya ba'dehu lokma hamırı kıvamına gelince yalnız yumurta ile yoğurub yanmış kızgın rugan-ı sade içine ufarak adetâ lokma döküp ateşde kızardıkda el kefgiri ile çıkarub büyük kefgir içine vaz' birle eyüce yağı süzüldikde tabaklara tevzi' idüb üzerine kıvamlıca kesilmiş şeker ve kaymak konılarak tenavül oluna latif olur

Tarik-i tabhı:

A'lâ dakik-i hâsdan cüzî' tuz ve maya ile hamur yoğurub kada'if hamırı gibi suluca idüb üzerini örteler mayası geldikde **14^a** küllenmiş kızgın tobrak sac üzerine lenger mikdarı büyücek döküp altı kızardıkda çevirüb göz göz olan tarafını dahî bir

mikdar bişürüb lenger üzerine koyula beş altı kadar oldukda her birinin arasına içine kaymak döşeyüb ve üzerine toz şekeri ekile tamam oldukda yüz dirhem mikdarı şekeri âdeta az su ile eridüb yiğirmi beş dirhem mikdarı dahî a'lâ yağ ilave oluna eridikde işbu hazırlanan cızlama üzerine haşlayub bir mikdar dahî kılincımlı kül üzerinde durdıktan soñra tenavül buyrıla

[Tarik-i tabhı]:

Tavuk göğsü san'at-ı tabhı iki üç tavuğu suda bişürüb yalınız göğüslerini alub iplik gibi ince açub tiftik gibi ola yahud taş havanda gereği gibi döğile ba'dehu iki kıyye mikdarı süt bir tencerede kaynar iken yüz dirhem mikdarı birinç ununu bir kab içine koyup işbu kaynayan sütden kefçe ile alub ve bir mikdar bayağı su ile üzerine koyup bulamaç yapılub sütin içine **14^b** döküp koyuldıkda hazırlanmış tavuk tiftiğini ve ekle şayan olacak kadar şekeri dahî beraber kaynayan ma'mûlün içine koyup nar-ı hafifde döke döke karışdırarak eyüce bişürile tamam özlenüb sakız gibi oldukda indirüb biraz dahî karışdırub tabaklara tevzi' ve üzerine darçın eküb tenavül oluna meşhuru budur mezkûr tavuk tiftiğini soğuk suda bir iki kere yaykamak lâzımdır zirâ tavuk kokusu çıkmaz gaflet olunmaya

Tarik-i tabhı:

Matlûbü'l-mikdar kabuğu çıkmış buğdayı ba'de't-tathîr tencereye koyup bolca su ile bir taşım kaynatub altına kömür közü döküp az ateş ile beş on sa'at terk itdikden soñra yine altına odun yakub kaynadıkda içine kaynamış fasulye ve bakla ve birinç ve her ne murad olunur ise ilave ve datlu olacak mikdarı asel veya şeker koyup bir taşım kaynatub indireler eğer pek koyu olur ise bir mikdar sıcak su ile alışdırub tabaklara vaz' birle üzerine kavrılmış badem dizüp tenavül oluna â'dîsi budur

[Tarik-i tabhı]:

15^a Ânifen zikr olundığı üzre buğdayı bolca su ile kaynatub çatlamağa başladıkda üzerinden kefçe ile helmesini alub yine su izafe oluna bu usule ri'âyet olunarak helmesi tekmil olunca kaynaya ba'dehu bakıyye buğdayı dahî süzdikden soñra işbu cem' olunmuş helmeyi tencere ile ateşe koyup içine kuş üzümü ve bir mikdar kesilmiş şeker dahî ilave idüb kaynadıkda bir mikdar miski gülab ile ezüb anı dahî ba'de'l-izafe indirüb tabaklara taksim ve üzerine badem ve fındık ve fıstık dizilüb tenavül buyrıla

San'at-ı tabhı:

Üç beş dirhem balık dutkalını ılıcak suda ıslatalar ba‘dehu kesilmiş şeker veya matlûb olan şurubdan datluca şerbet yapub temiz tencere içine koyup işbu hazırlanan dutkalı dahî ilave idüb dutkal mahv olunca kaynatub tabaklara vaz‘ ideler andan soñra bu tabakları su içine **15^b** veyahud kar üstüne koyup tondukda tenavül oluna eğer hengâm-ı sayfda olur ise dutkalını ziyade komak lazımdır başka san‘at-ı yokdur işbu elmâsiyeyi dürlü dürlü tezyin iderler şerbet tabağa konacak vakitte bir mikdarını fincanlara koyup içine dürlü boya ilavesiyle tondurup beyaz tonmuş elmâsiye üzerine öbek öbek vaz‘ veyahud üzerine pare pare kaymak korlar yine madde dutkal ile donmuş şerbetdir

Tarik-i [tabhı]:

Koyun inciklerinden cem‘ idüb ba‘de’t-tathîr gereği gibi kaynatub hal oldukda pâk astardan süzüb dutkal mahalline işbu matbûhu isti‘mâl ideler yine usul üzre bir taşım kaynatub tabaklara taksim ideler dutkallı elmasiyeden fark olmaz

Tarik-i [tabhı]:

Matlûbü’l-mikdar sütü tencere ile ateşe vaz‘ idüb kaynadıkda vâfi pirinç ununu bir mikdar su ile veyahud yine süt ile bulamaç idüb karışdırarak içine koya eğer suluca olur ise biraz birinç unu dahî zamm idüb datlu olunca dahî şeker ilave eyleyeler tâ ki bişüb un kokusu **16^a** za’il olunca karışdırmakdan hâlî olmayalar bişdikde indirüb kefçe ile tabaklara tevzî‘ birle soğudukda tenavül ola eğer hîn-i tabhda şeker ilave olunmaz ise evân-ı tenavülde üzerine vâfi toz şekeri ekilür veyahud bayağı su ile tabh olunubda üzerine süt ve şeker ve kaymak a‘lâ bekmez konılır ise adi çarşuda satılan muhallebi demek olur

Usûl-i tabhı:

Matlûbü’l-‘aded yarma şeftalünün hamcalarından tedârik birle iki şakk idüp kabuğunu küçük çakı veya bıçak ile soyub çekirdek mahallinin dahî kırmızılarını ayıtladıkda vâsi‘ce bir kab içine dizüp üzerine kesilmiş kıvamlıca şeker vaz‘ birle bir mikdar kaynatarlar tamam ezilme derecesine geldikde ateşden indirüb usulüyle tabaklara dizüp bâkî şekerini dahî üzerine koyup soğudukda tenavül ola pek nefis olur ba‘zı kere kaymak vaz‘ iderler

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi meyvenin çekirdek mahallini oyub ve kabuğunu soyub ve alet vasıtasıyla şişhaneli idüb der-akab su içine atalar çünkü **16^b** soyulunca vakit geçer ise

rengi bozulur ba‘dehu işbu su ile ateşe vaz‘ idüb haşlandıkda bir diğê kab içine dizüp üzerine kıvamlıca şeker ve bir mikdar haşlanılan ayva suyundan ve çekirdekleri dahî koyup bir küçük kab içinde kaynatub süzdikde ol helmeyi dahî beraberce üzerine vaz‘ birle kor üstünde âheste bişürüb soğudukda tabaklara ba‘de’t-tevzi‘ ekl oluna ba‘zıları şeker dahî boyasıyla kaynar iken telvîn iderler

Tarz-ı tabhı:

Kaç aded güllaçdan yapılmak murad olunur ise bir muvâfık tebsi içine tek tek koyup her birinin arasına bir mikdar gülab ve süt serpererek nısfı oldıkda kaymak döşeyüb üzerine ince toz şeker serpüb yine güllacın nısf-ı ahîrini dahî usul-ü sâbık üzre yapub tamam oldıkda datluca şerbeti kaynar iken üzerine döküp bir kapak ile kapayub terk ideler ba‘dehu açub soğudukda tenavül oluna eğer kaymak bulunmaz ise döğölmüş fındık veya fıstık serpereler veyahud bütün güllacları gülab ve suluca şerbet ile ıslatub iki kat büküb içine kaymak 17^a veya döğölmüş fındık koyup yumak gibi büküb tabağa dizdikde usul-ü sâbık üzre üstüne şeker şerbeti haşlarlar bu dahî meşhurdur

Tarik-i tabhı:

Ânifen zikr olunduğı üzre güllaç danelerini gül suyu serpererek ıslatub iki kat etdikde döğölmüş fındık veya fıstık ve kaymak koyup hamayilî veyahadut dört köşe bükdukde yumurta bulayub yahud saca kızgın rugan-ı sade içinde ve har ateş üzerinde tarafeyni kızardıkda el kefgiri ile çıkarub kıvamlıca kaynar şeker içine atub tamam bir mikdar durub içdikde kaşuk ile çıkarub tabaklara tevzi‘ birle tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi şeker kesdirüb suluca tebsiye vaz‘ birle kaynar iken içine bir varak güllaç koyup kaşık tersiyle ezeler bu usul üzere kaç güllaç kabul iderse alışdırub kuyuldukda ateşden indirüb üzerine gül suyu serpüb terk oluna soğudukda üzerine kabuğu çıkmış badem veyahud şam fıstığı dizüp ekl buyrıla

17^b Usûl-itabhı:

İki kıyye sütten tabh murad olundukda yüz dirhem pirinci ba‘de’t-tathîr bir taşım suda haşlayub delikli kefgirden süzüb hazır ideler ba‘dehu sütü tencere içine koyup hemen kaynadıkda işbu hazırlanan birinci içine salub birinler gereğı gibi yumışayınca tabh ideler ba‘dehu indirüb sahan veya tabaklara tevzi‘ itdikde bir çaryek mikdarı küllü ateş üstünde tevkif ideler ki ol hengâmda üzerine kaymak

ekülür soğudukda bol toz şekeri {şekeri} eküb tenavül oluna yahud ateşde kaynar iken datlu olacak mikdarı şeker konulub yine bu usul üzre hareket oluna nefis olur

Tavr-ı tabhı:

Matlûbü'l-mikdar birinci havanda kabaca döğüp bulgur gibi oldukda tencere içine su doldırub ateş üzerinde iken işbu birinci üzerine salub karışdıralar ne mikdar koyuluğa murad olunur ise ol mikdar birinc ilave oldukda bişürüb indirileceğine karîb kesilmiş kıvamlı şeker veyahud toz şekeri ile tatlulayub bir mikdar dahî kaynadıkda indirüb tabaklara tevzi' birle soğudıkda **18^a** üzerine döğülmüş ceviz veya badem eküb tenavül buyrıla

San'at-ı tabhı:

Bir kıyye a'lâ kelle şekerini büyücek tencere içinde ezüb datluluğu ne mertebe murad olunur ise aña göre su koyup ve içine kırk dirhem kadar a'lâ marmara nişastasını dahî vaz' birle eyüce karışdırub beyaz su oldıkda işbu tencereyi kor üstüne koyup bilâ-fasıla karışdıralar ki altına sarmaya böylece üç sa'at mikdarı tabh olundıkda indirüb tabaklara tevzi' idüb tenavül oluna elmasiye şeklinde latif ve hafif bir ta'amdır eğer murad olunur ise şerbeti her dürlü şurubdan yapılub bir başka çeşni peydâ ider

Tarik-i tabhı:

Elma veyahud amrudın kabuklarını soyub der-'akab suya bıragalar ancak elmanın keskin küçük bıçak ile çekirdek mahallini oyub çıkarmak lazımdır eğer büyücek olur ise ikişer pare idüb ekşi ise bir taşım suda haşlayalar datlu ise haşlamak lazım değildir ba'dehu suluca kesilmiş şekeri üzerine döküp **18^b** kor üstünde âheste kaynatalar kıvamlıca olmak murad olunur ise ziyadece kaynamak lazımdır ba'dehu tabaklara bittevzi' tenavül oluna

Basdı ta'bir olunur sebze ta'amları ba'zı perakende et'ime envar'ını beyan ider kabak basdı Usûl-itabhı:

Mesela yarım kıyye a'lâ kıvırcık etini küçürek toğrayub bir tencere içinde üstüne çıkınca su ve mikdar-ı vâfi tuz koyarak kaynatub köpüğünü aldıkda yumuşayınca bişüreler ba'dehu birkaç baş soğanı soyub ve tekerlek doğrayub rugan-ı sade içinde nîm kızartup hazır itdikde bir büyücek asma kabağının üstünü kazıyub doğrayub içini dahî çıkardıktan soñra işbu hazırlanan lahm parelerinden bir mikdarını tencereye dizüp üstüne kabak parelerini ve soğanın bir mikdarını ve

haşlama nohud konula hasılı bir kat lahm ve bir kat kabak bu usul üzre tekmiil oldukda lahmın suyunu bir mikdar tuz ile üzerine vaz‘ birle kabaklar bişince kaynataalar eğer et suyu vâfi itmez ise **19^a** bir mikdar bayağı su konur andan soñra yarım kıyye kuruğun suyunu sıkub süzdükte işbu kaynayan tencere üzerine döküp bir mikdar dahî na‘na‘ serbüb bir taşım kaynadıkda indirüb sahanlara ba‘det-taksim tenavül oluna eğer koruk bulunmaz ise üç limonun suyu kifayet ider ekseri hîn-i tenavülde darçın dahî ekerler a‘lâ olur

San‘at-ı tabhı:

İki kıyye mikdarı semiz kıvırcık etini kemüklerinden ayırub ufak doğrayub yaykadıkda bir kıyye mikdarı soğanı dahî ince doğrayub tuz ve büber koyarak lahmı parelerini karışdırub oğuşdıralar ba‘dehu birkaç asma kabağını kazıyub içini dahî çıkardıkda bir vâsi‘ tencereye ibtida lahmın kemüklerini vaz‘ ve üzerine kabak parelerini ânifen zıkr olundığı üzre kat kat koyup tekmiil oldukda üstüne çıkınca sıkılmış ve süzölmüş koruk suyu ile âheste kor üstünde bişüre yumışadıkda yarım kıyye mikdarı sıkılmış ve süzölmüş üzüm suyu veyahud şeker veya asel ve bir baş eyüce ezilmiş sarımsak **19^b** ve bir iki kabza na‘na‘ ilave ile bir iki taşım dahî kaynadıkda indirüb sahanlara vaz‘ ve üzerine yine na‘na‘ eküb tenavül buyrıla

Tavr-ı tabhı:

Bir kıyye a‘lâ yağlıca kıvırcık etini ufak doğrayub ba‘de’t-tathîr üstüne çıkınca su koyup köpüğünü aldıkda bir mikdar tuz ile nîm tabh oluna ba‘dehu adeta soğan kavırub hazır itdıkde bir iki yüz bamyanın başlarını soyub işbu hazırlanan lahm ve soğan ile tencereye kat kat dizüp ve üzerine lahmın suyunu vefa itmez ise bir mikdar bayağı su kondukda ateş üzerine vaz‘ oluna kapağını kapayup bir mikdar bişdikde bir iki salkım kuruğu ba‘de’t-tathîr saplarından ayırmayarak üzerine koyup kapağını kapayalar beş on dakika kaynadıkda tencereyi açub işbu koruk salkımlarını usul ile alub atalar çok durur ise ezilüb çekirdekleri dağılır ba‘dehu suyu kararca kaldıkda indirüb sahanlara ba‘det-taksim üzerine darçın ve büber eküb tenavül oluna yahud küçük kuşhânenin dibine **20^a** birkaç pare mezkûr lahmlardan koyup üzerine nizam ile bamyaları dizüp kavırılmış soğan ve tuz ve üstüne et suyu vaz‘ ile kararınca bişürüb ba‘dehu endâm ile sahna çevirüb darçın ile tenavül buyrıla

[Tarik-i tabhı]:

Mikdar-ı vâfi çekirdeksiz badıncanı tedarik itdikde dörder pare idüb lakin köklerinden ayırmıyalar ve bir mikdar çekirdek mahallini bıçak ile kesüb keskin tuzlu suya bıragalar ba'dehu a'lâ koyun etinden kıyılmış kıymayı çentilmiş soğan ile tabada bir kaşık rugan-ı sade ile kavırdıkdan soñra içine ma'dennus ve na'na' ve cüzî' büber ve tuz koyup eyuce karıştırdıkdan işbu badıncanların içine doldırub ve ma'denus saplarıyla bağlayub bir vâsi' tencerenin altına soyulmuş ma'denus kökleri dizüp üzerine dolmuş badıncanları istif ve üstüne çıkınca et suyu veyahud bulunmaz ise bayağı su ile kor üstünde kaynatılar tamam suyunu çeküb yağı kaldıkdan indirüb usul ile sahanlara dizüp üzerine sarımsaklı a'lâ yoğurt döküp tenavül oluna

20^b Tarik-i tabhı:

Mukaddem üç beş badıncanın kabuğunu soyub tokça tekerlek kesdikde bir mikdar tuzlu su ile haşladıkdan soñra bir kıyye kıvırcık etini ceviz kadar ve bir iki baş soğanı dahî hurde doğrayub lahma karışdırılıb bir mikdar tuz ile oğuşturalar ba'dehu bir tencereye mezkûr badıncanları ile kat kat döşeyüb üzeri örtülünce nısfı koruk suyu nısf-ı aharı bayağı su kondukda kapağını kapayub tamam bişdikde üzerine darçın eküb tenavül oluna ba'zı memalikde nar suyu ve sumak ile tabh iderlerimiş

[Tarik-i tabhı]:

Ba'de't-tathîr bir taşım kaynadıkdan ince kıydıkdan soñra bir kadaif tebsisini yağlayub birkaç börek yufkası döşeyüb üzerine bir mikdar rugan-ı sade serüb ba'dehu işbu isfinâcı yayub daha üzerine rendelenmiş taze peyniri birkaç yumurta ile karışdırub anı dahî kaşık ile fazla vaz' itdikde furunda tabh oluna latif ve hoş var olur

21^a Tarik-i tabhı:

Kabuğu çıkmış keşkilik buğdayı yigirmi dört saat suda terk itdikden soñra ziyadece su ile kaynatub gereği gibi çatlayub yumışadıkdan kefgirden süzeler ba'dehu tencereye kayub ve kemüklerinden çıkmış gereği gibi bişmiş lahm-ı bakar veya ganem pareleri ve bir mikdar tuz ilave idüb büyük kefçe ile veyahud ağaç havan eli veya keşkek dokağıla döğüb eyuce hall oldukda tencereyi ateşe koyub et suyula kararına gelince tabh olundukda sahanlara ba'de't-tevzi' üzerine bir mikdar rugan-ı sade gezdirüb ve kimyon ekilüb tenavül oluna mukavvî ta'amdır dirler

[Tarik-i tabhı]:

Bir kıyye kabuğu çıkmış buğdayı zikr olunan vechile süde terk idüb haşladıkdan soñra yüz elli dirhem mikdarı lahmı buğday ve bir mikdar su ile bişürüb gereği gibi yumşadıkda sâbık-ı vechile eyüce döğüb kefgirden süzüb yine ateş üzerine koyup bir mikdar dahî et suyuyla karışdırarak tabh oldukdan soñra sahanlara taksim ve üzerine bir mikdar yağ serpüb sumak veya büber eküb tenavül buyrıla

21^b Usûl-itabhı:

Bir mikdar rugan-ı sade ile dakik-i hâsı tencerede helva miyanesi gibi bir mikdar bişürdükde suda eyüce tabh olunmuş semiz etden mikdar-ı vâfi ilave ve bir mikdar et suyu dahî zammıyla tekrar bişürüb tamam birbirine mizaç oldukda ateşten indirüb gereği gibi döküp süzölmüş derecesine geldikde sahanlara ba'de't-tevzi' bir mikdar dahî ateşe koyup tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Birkaç baş soğanı bir kaşık rugan-ı sade ile kavurub bir sahana vaz' ideler ba'dehu bir büyücek tabaya su doldurub eyüce kaynadıkda içine beş yumurta kırub birkaç dakika kaynatub yumurtaların sarısı beyazı ile örtöldükde suyunu süzüb işbu hazırlanan soğanın üzerine dizüb kor üstüne konıldıkda bir mikdar kızgın rugan-ı sade haşlayub üzerine darçın ve büber eküb tenavül oluna ba'zı kere bu yumurtaları sarımsaklı yoğurt içine vaz' idüb bir mikdar yağ haşlarlar bu dahî latif olur

22^a Tarik-i tabhı:

Yüz dirhem mikdarı kuyruk yağı ve yüz dirhem dahî karaciğer tedarik idüb ciğeri ba'de't-tathîr bir mikdar suda haşlayub kuyruk yağıyla beraber taş havanda eyüce dakk idüb mikdar-ı kifaye tuz ve darçın ve büber ile mezç itdikde kalem yani kamış parelerine doldurub tencereye nizamlıca dizeler ba'dehu üzeri örtölünce et suyu vayahud birkaç pare kemükli et ile bayağı su koyup tencerenin kapağını kapadıkda hafif kor üstünde üç sa'at mikdarı bişdikden soñra bir sahana kamışları silküb üzerine yine darçın ekilüb tenavül oluna vakı'de latif ve iliğe müşâbih olur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi şalgamın kabuğunu soyub ve tekerlek kesüb bir mikdar tuz ile suda yumşayınca bişirüb suyunu süzdikde dakik-i hâsa basdırub rugan-ı sade içinde kızartalar ba'dehu bir sahana dizüb üzerine bir mikdar suyu veya kendi suyundan koyup **22^b** kor üstünde bir iki tıkradıkda üzerine yoğurt döküp ve bir mikdar rugan haşlayub su komaksızın tenavül buyrıla

Tarik-i tabhı:

Evvela birkaç baş soğanı rugan-ı sade ile bir tencerede ‘âdi kavırub içine eyüce havanda döğülmüş kuru bamya ve ufak parelenmiş kırmızı büber eğer muzırdır dinilür ise çokça karabiber koyup bir iki karıştırdıkda üzerine çokça su ve bir mikdar tuz koyup bişürüb amade ideler ba‘dehu diğər tencereye tuzluca su koyup kor üstünde kaynamağa başlar iken içine elenmiş dakik-i hâsdan karışdırarak vaz‘ idüb koyuldukda kefçenin tersiyle ezerek hamır kokusu gidince âheste âheste bişürüb indirdikde kaşığı rugan-ı sadeye bulayub büyücek kesüb sahana veya karavanaya istif idüb üzerine hazırlanan bamya ma‘mulinden bolca döküp tenavül oluna tuhaf ta‘am olur ba‘zı mahalde hamırı bütünce koyup ortasına çukurlayub bamya ma‘mulini içine doldırırlar birde ba‘zı Arab aşçıları taze **23^a** bamya vakitlerinde ayıtladıkları bamya tepelerini kurudub anıla tabh iderler

Tarik-i tabhı:

Bir kıyye mikdarı tuzsuz taze peynir veyahud teleme didikleri beyazdan tedarik idüb el ile bir tencere içine ufaklayub kor üstüne vaz‘ birle karışdırmağa başlayalar tâ ki kaynayub eridikde içine on dirhem mikdarı dakik-i hâs zamm idüb yine karışdırıldıkda yağını kavurub peynir şekeri gibi uzamağa başladıkda indireler ta‘mı latif bir ta‘amdır tenavül ola ba‘zıları şeker veya asel dahî hîn-i tenavülde vaz‘ iderler latif olur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi badıncanı tekerlek ve incerek doğrayub tuzlu suda bir mikdar tevkifden soñra dakik-i hâsa bulayub kızgın sade yağa atub kızartup sahna dizeler ba‘dehu birkaç diş sarımsağı tuz ile gereği gibi döğüb iki üç fincan sirke ilâve itdikde karışdırub işbu dizilmiş badıncanların üzerine döküp kor üstünde kaynatub cekdikde indirüb tenavül buyrıla **23^b** eğer badıncanların temizce zeytun yağında kızartılır isede fena olmaz

Tarik-i [tabhı]:

Matlûbü’l-mikdar badıncayı soyub ve rendeden geçürüb hafifce tuzlu suda bir taşım haşladıkda astardan süzüb ve suyunu sıkub içine birkaç yumurta ve fıstık üzüm ve büber ve darçın koyub eyüce yoğurub karışdırılar ba‘dehu tabada rugan-ı sadeyi gereği gibi kızıldırub bu ma‘mulü içine döküp altı kızıldıkda çevürüb taraf-ı diğərini dahî kızartup yağını süzdikde lengere kırılmaksızın çıkarub sıcak iken tenavül oluna

eğer yumurta ile karıştırdıkda kavrılmış kıyma dahî ilâve olunur ise daha a'lä ve nefis olur

Usûl-i tabhı:

Meselâ bir kıyye lahmı tedarik idüb ufarak doğrayub ba'de't-tathîr bir kabağı uygun toprak tencere içine konıldıkda bir iki badıncayı doğrayub ve tuz serbüb acı suyu çıkdıkda üzerine vaz' ve elli dirhem mikdarı ayıtlanmış taze fasulye ve altmış bamyâ ve biraz 24^a kazınmış asma kabağı ve beş on kadar doğranmış yeşil gavete ve yarım kıyye suyulub dörder pare kesilmiş soğan ve mikdar-ı kifaye tuz ve büber ve bir salkım kuruğun sıkılmış suyu ve yarım kıyye domatizin süzölmüş lu'âbı eğer et pek semiz değil ise yüz dirhem eridilmiş rugan-ı sade eğer semizce ise elli dirhem kifayet ider işbu cümleyi tencereye doldırub ve kapağının etrafını rabitalıca hamırlayub harreti mu'tedil furunda üç sa'at mikdarı terk olunub ba'de'l-ihraç kapağını açub sahanlara tevzi'den soñra darçın eküb tenavül buyrıla pek latif olur yahud kor üstünde bişmesi mümkündür evlerde â'detâ bamyâ gibi bişürürler bu dahî latif olur

Usûl-itabhı:

Kalkan balığının etrafındaki kılıçları kesüb ve içini ayıtlayub ba'de't-tathîr tuzlayalar andan soñra üç beş dirhem zağferanı yüz dirhem tuzlu mâ'-i sâfi ile bir kab içinde ıslatub hulasası alına beş altı limonu dahî guruş gibi kesüb hazır itdıkde 24^b bütünce balık sığacak bir tebsi içine limon tekerleklerinin nısfını dizüp balığı yekpare üzerine koyub limonun nısf-ı âharını üzerine örtüp zıkr olunan zağferan hulasasını dahî üzerine döküp daha üstüne bir tebsi veyahud lenger veya tabak ile bir gece bastırub irtesi gün bütünce rugan-ı zeyt veya rugan-ı sade içinde kızartıla ehl-i tecrübeden menkûldur

Tarik-i tabhı:

Kangı balıktan murad olunur ise ba'de't-tathîr büyücek ise iki pare yahud birkaç pare küçük ise bütünce olduğu halde bir mikdar tuzlayub terk oluna ba'dehu birkaç baş soğanı ince doğrayub bir iki fincan yağ ile tabada kavırdıkda nısfını güvece döşeyüb üzerine balıkları tertib üzre dizüp nısf-ı âharını dahî üzerine döşeyüb bir iki fincan sirke ve bir mikdar su dahî ilave itdıkden soñra furunda tabh oluna veyahud güveç üzerine saç kapayub fevk ve tahtına ateş virerek tabh oluna sirke ve

suyu ne kadar az konulur ise ol kadar leziz olur **25^a** ba'zıları bir dirhem zağferanı bir fincan suda ıslatub levnini alub anı dahî ilave iderler tabi'ata menutdür latif olur

Tarik-i tabhı:

Mesela bir kıyye a'lâ kıvırcık etini ufak doğrayub ba'det-tathir eyüce suyu süzüldikde büyücek taba içine koyup şiddetli ateş üzerinde karıştırılar bir mikdar suyunu koyverüb yine çekdikde tuz ve büber ve iki kaşık rugan-ı sade ile karışdırarak kavırub yağını süzerek el kefgirile tabadan çıkarub lengere vaz' olunub ateş kenarına konıla ba'dehu ufak incerek badıncanları tekerlek doğrayub ve tuzlayub acı suyu çıkdıkda işbu süzilen yağda iki taraflarını kızartup hazırlanan kavırmanın üzerine dizilüb büber ekildikde tenavül oluna

San'at-ı tabhı:

Ânifen zıkr olundığı üzre lahm kavırıldıkda birkaç büyücek badıncanları kılıcimli külde veya ıskara üzerinde bişürüb **25^b** kabuğunu soydikda büyücek ve derince lengere vaz' ve üzerine işbu hazırlanan kavırmayı yağıyla ba'del-vaz' üzerine bir mikdar et suyu veya bayağı su koyup kapağını kapadıkda küllü ateş üzerinde yiğirmi dakika mikdarı kaynatar ba'dehu üzerine darçın ve büber eküb tenavül buyrıla ekseri aşçılar böylece tabh iderler latif olur

Usûl-itabhı:

Matlûbü'l- mikdar koyun veya kuzu ayaklarını alevde ütöleyüb veyahud küllü su tüyelerini giderüb yine diğer küllü su içine birağub bir iki sa'at meksden soñra bıçak tırnak aralarını ve üstünde kalmış tüyelerini ve siya(h) yerlerini eyüce kazıyub temizlendikde uzun kemüklerini kırub büyücek tencereye ba'del-vaz' üzerine çokça su doldırub vâfir kemüklerinden ayrılma derecesine gelince tabh oluna ba'dehu indirüb içinden uzun kemüklerini silkerek çıkarub ufak pareleyeler ba'dehu matlûbü'l-mikdar sarımsak soyub tuz ile havanda ezüb vâfi sirke ile veya limon suyuyla karışdırub işbu tencereye vaz' **26^a** olundukda anı dahî vâfi tuz ile karışdırub tekrar iki üç taşım kaynadıkda indirüb musâvât üzre suyu ile tabaklara taksim birle serince yerde donunca terk olunub tenavül buyrıla yahud bir sahına hâs etmekden ince tirid döşeyüb üzerine paça parelerini ve bolca suyundan dahi koyub kor üstünde suyu çekdirildikde yine kendi suyu ve bir mikdar limon suyuyla iki üç yumurta hafif ateşde çalkayub koyulmağa başladıkda üzerine terbiye oluna ba'dehu kara büber ve darçın ekilüb tenavül oluna ba'zılar çokça terbiye yapub tiridsiz üzerine döküp sıcak

ekl iderler eğer paça konıldıkda tuz dahî beraber korlar ise hiç bişmez ğaflet olunmaya işbu baçanın tabhı hayli ateş sarfına muhtaç olundığından şöyle kolayını bulmuşlardır ki paçaları tencereye koyup suyunu kodukda ahşamdan ocağın içine kömür tozu döküp üzerine birkaç kömür ile odunları dutuşdırub birkaç taşım kaynayub odunları çeküb terk olundukda sabahleyin yine birkaç taşım kaynadıkda gereği gibi bişürür

26^b Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi badıncanı tûlüne incerek doğrayub ve tuzlayub siyah suyu çıkdıkda rugan-ı zeytde kızartup bir sahna istif oluna ba'dehu soğanı tekerlek doğrayub bir mikdar tuz ile rugan-ı zeytde kırmızıca kavırub işbu badıncanların üzerine döşeyüb bir iki fincan sirke ve bir mikdar su ve bir kaşık asel veya şeker 'ilâvesile kor üstünde suyunu çekince tabhı kabak dahî böyledir

Tarik-i [tabhı]:

Matlûbü'l-mikdar badıncanları tûlüne dörder pare idüb kökünden ayırmayarak usul üzre tuzlayub terk oluna ba'dehu kabaca soğan doğrayub bolca rugan-ı zeyt ile bir mikdar bişürüb nısfını bir tencereye vaz' birle üzerine badıncanları koyup nısf-ı âharını dahî üzerine döşeyüb vâfice suyla tabh oluna ince birkaç baş sarımsağın soyulmuş dişlerini dahî 'ilâve iderler soğudukda tabaklara vaz' birle tenavül oluna kabak dahî bu usul üzre bişer ise nefis olur

27^a Tarik-i [tabhı]:

Eğer çekliktede inginar ve hindiba gibi ta'amı acı veyahud çağla /.../¹⁹ gibi ekşi ise haşlayub değil ise 'adetâ doğramak iktiza /.../ doğrayub tencereye ba'del-vaz' bolca soğanı rugan-ı sade veya rugan-ı zeytde tuz ile kavırdıkda üzerine döküp vâfi su ile tabh iderler ekseri sağ yağlı olanlara soğan ile beraber bir mikdar kıyma veyahud birkaç pare kavırma ve et suyu 'ilâve iderler ve 'alel-umûm sularını gereği gibi çekdirirler ise elbette ta'amları daha leziz olur /.../larına zeytun yağlı porhussa gibi birkaç yumurta ile terbiye olunur ise yakışur ba'zılarına ebegümece gibi hîn-i tabhında birinç dahî 'ilâve iderler her birinin tabhı birbirine muşabih olduğundan lafzların terki münasib görüldi işbu sebzelerin ekserisine et suyu mahalline domatiz suyu veya dörder pare olunarak domatiz konulur ise pek leziz olur /.../ olur

¹⁹ Günümüz alfabesine aktarma esnasında metinde silinti veya kazıntı neticesinde okunmayan kelime/kelimeler için kullanılmıştır.

Tarik-i tabhı:

Ufak sakız kabaklarını ince kazıyub iki tarafından 27^b bıçak ile dilüb ancak öbür tarafına bıçak geçmiye ba'dehu ol mahalle ma'denoslı dere otlu rindelenmiş taze peynir sıkışdırub çalkanmış yumurtaya bulayarak taba içinde rugan-ı sade ile kızartıldıkda sahna dizüp üzerine çıkınca su koyup kor üstünde suyunu çekince tabh olunub tenavül ola

Zeytun yağlı ve sağ yağlı dolmalar envai'ni beyan ider melis dolma tarik-i tabhı:

Matlûbü'l-mikdar badıncanların başlarını kesüb oyub içini çıkardıkda tuzlu suya ilka olunduktan soñra yağlıca etden kesilmiş kıymanın içine bir mikdar yaykanmış birinç tuz ve büber ve birkaç soğan çentüb eyüce yoğuruldıkda işbu oyulmuş badıncanların içini mu'tedilce doldırub ve kesilmiş başlarını aksine kapayub ba'dehu beş on çalkanmış yumurtaya bula bulayub bolca kızgın sade yağda kızartıldıkda büyücek tencerenin altına kamışlar koyup üzerine işbu dolmaları nizam üzere dizüp üstünü örtülünce su ve bir mikdar ekşi erik yahud koruk koyup kor üstünde tıkr tıkr suyunu 28^a çekdirdikde sahanlara ba'del-vaz' tenavül oluna yahud tencerenin altına eti soyulmuş kemükler vaz' olunur ise bayağı su konulur ve bu dolmaları tencereye hîn-i vaz'da üç beş yerinden delinse daha güzel olur yahud bu usul üzere doldırılıub tencerede bişdikden soñra yağda kızartılıub bu dahî başka çişni peyda ider daha latif olur veyahud işbu dolmalar indikde su ile birkaç yumurtayı 'adetâ terbiye yapub üzerine dökülse bu dahî leziz olur asma kabağı ve hıyar dahî bu vechile tabh olunabilür

San'at-ı tabhı:

Matlûbü'l-mikdar ince ve uzun kemer badıncanlarını tepelerinden kesüb alaca soyub ve gereği gibi ince oyub tuzlu suya birağıla ba'dehu taba içine bir mikdar a'lâ rugan-ı zeyt koyup yandıkda üç beş soğanı ince çentüb bişdikde mikdar-ı vâfi yaykanmış birinç koyup karışdıralar tamam birincin rengi sarardıkda bir fincan su koyup yine karışdırıla çekdikde yine 28^b su 'ilâve oluna nîm bişdikde ince döğülmüş kürek tuz ve büber ve darçın ve yini bahar ve kakûle ve fıstık üzüm koyup karışdırdıkda indirüb işbu badıncanların ince doldırub ve ağızlarını dıkayub tencerenin dibine kamışlar vaz' ve üzerine dolmaları nizamlıca koyup bir mikdar su ile ağızını kapayub nîm bişdikde çıkarub kızgın rugan-ı zeytde kızartup tenavül

buyrıla pek balık dolmasına şebih olur ve üzerini dahî renkli döğülmüş şekerler ile tezyin iderler

Tarik-i tabhı:

Usûl-isâbık üzre badıncanları oyub tuzlu suya atdıkdâ a‘lâ yağlı koyun eti kıymasının içine soğan çentüb tuz ve büber ve na‘na‘ ve za‘ğferan ve tathîr olunmuş çiy birinc ve çıkarılan içi dahî koyup andan dahî bir mikdar koyup yoğurdukda işbu badıncanları mu‘tedilce doldırub kesilen tepeleri dahî ağızlarına kapayup altına kemiş veya kemük dizilmiş tencerenin içine istif ve üstüne çıkınca koruk suyu koyup kor **29^a** üstünde suyunu çeküb karar kalınca tabh oluna latif ve humuzetli olur lâkin badıncanları siyah kabuğına yakın oymalıdır

Tarik-i tabhı:

Yüz dirhem mikdarı a‘lâ rugan-ı zeyt tabada yandıkda bir kıyye mikdarı soğanı ince doğrayub bişürelere tamam kararmağa yüz dutdıkdâ bir kıyye mikdarı dahî yaykanmış Mısır pirincini vaz‘ idüb karışdıralar cüzî‘ levni dönüb sarardıkda içine iki üç fincan su koyup birkaç kere dıkırdadıkdâ indirüb içine tuz ve büber ve darçın ve döğülmüş kuru na‘na‘ ‘ilâ(v)e itdıkde eyüce karışdırub taze haşlanmış asma yaprağına ince ve uzun sarıp altına asma çubukları dizilmiş tencerenin içine aralarına çakal eriği ile tertib üzre istif idüb üzerine tencerenin ağzından küçürek sahan veya lenger ile basdırub ve üstüne çıkar çıkmaz su koyup kapağını kapadıkdâ tabh oluna suyunı çekdikde bir kere yoklamak lazımdır eğer dirice ise bir mikdar dahî su konıla çünkü her **29^b** pirincin kuvveti başka derecede olur meşhuru budur

Tarik-i [tabhı]:

Ânifen zikr olunan yalancı dolma ‘aynıyla olur ancak tabada pirinç karışdırılır iken birkaç fincan su yerine vişne suyu ‘ilâve idüb dolmalar doldıkda tencereye istif ider iken aralarına erik yerine hamca vişne dizüp usul üzre tabh oluna pek nefis olur

Tarik-i tabhı:

Bir datlu kavımı kök tarafından kesüb çekirdeğini ve içinin çekirdek mahallini çıkarub hazır ideler ba‘dehu bir iki baş soğanı ince çentüb bir kaşık rugan-ı sade ile bir mikdar dahî koyun eti kıymasıyla usul üzre kavırdıkda bir fincan tathîr olunmuş birinç mikdar-ı kifaye tuz ve büber ve badem ve fisdık üzüm dahî ‘ilâve idüb birkaç kere karışdırdıkda ateşden indirüb işbu hazırlanan kavımın içine doldırub kesilen parçasını dahî yerine birkaç çöp ile berk idüb bir güveç veya sahan ile furunda kemâl

30^a üzre bişüreler gayet leziz olur işbu mahlud içi bal kabağına dahî doldırırlar eğer bal kabağı datsız ise bir fincan dahî bekmez ‘ilave iderler bu dahî başka cişni peyda ider

Tavr-ı tabhı:

Matlûbü’l-mikdar şalgamı ince soyub sap tarafından karbuz-vâri kesüb içini oydukda a’lâ ince kıyılmış koyun kıymasına birkaç baş soğan çentüb bir avıç dahî yaykanmış pirinç tuz ve büber ile yoğurub işbu şalgamların içine mu‘tedilce doldrub kesilen kapağını üzerine kapayub tencereye dizdikde üstüne çıkar çıkmaz et suyu veyahud bayağı su ve bir mikdar tuz koyub kaynatılar bir mikdar yumışayub bişmeğe karib oldukda bir iki fincan sirke ve bir kaşık asel veya şeker ‘ilâve idüb bir iki dahî kaynatub suyu kararca kaldıkda indirüb sahanlara ba‘det taksim tenavül buyrıla

[Tarik-i tabhı]:

A’lâ yağlıca birkaç piliç veya tavuğın karnını yarub tuz ve büberleyüb **30^b** terk yahud kemük çıkarma tekellüfü ber taraf olarak ‘adî temizlenüb tuzlana ba‘dehu tavuğın ciğerini ve yüreğini ince kıyub taba içinde rugan-ı sade ile kavırub içine yaykanmış pirinç ve tuz ve büber ve darçın ve fıstık üzüm koyub bir mikdar dahî karıştırdıkda bir iki fincan su ile birkaç dahî karıştırub suyu çekdirile ba‘dehu işbu hazırlanan piliç veya tavuğa doldırub tencereye ba‘del-vaz‘ üzerine yine tavuk suyu veya et suyu bulunmaz ise bayağı su koyub kemâl ile bişdikde lengere çıkarub tenavül oluna eğer hindi veya kaz olur ise ba‘zıları ba‘de’t-tathîr bir iki taşım haşlarlar andan soñra doldırub kızartdıkdı yine haşlanan su ile bişürürler daha yumışak olmasına sebeb olur

San‘at-ı tabhı:

Matlûbü’l-‘aded midyeyi su içinde eyüce her tarafını kazıyub birkaç kere elden geçirüb ba‘det tathîr keskin bıçak ile enli tarafından açub ancak su sudi tarafının yağını koparmayarak hazır ideler ba‘dehu ince soğan çentüb rugan-ı zeytde kızartdıkdı mikdar-ı vâfi yaykanmış **31^a** pirinci fisdık üzüm ile dahî beraber kavırub birkaç fincan su ile yalancı dolmanın içi gibi bir mikdar bişürdikde indirüb yinibahar darçın ve karanfil ve büber ile eyüce karıştırub işbu hazırlanan midyelerin içine mu‘tedilce koyub ağızlarını kapayalar ba‘dehu tencereye dizüb üstüne çıkar çıkmaz su koyub üzerine sahan veya küçük tencere kapağıyla basdırdıkda tencerenin kapağını

kapayup suyunu çekince alevli ateşde ba‘det-tabh soğudukda tabaklara dizüp tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Matlûbü’l-mikdar yağlıca kıvırcık etini ince kıydıkda ince soğan çentüb yaykanmış pirinç tuz ve büber ve bir fincan su ile gereği gibi yoğurub haşlanmış asma yaprağı veya fındık veya ayva yaprağı yahud ebe gümece veya isfenah yaprağıla ufak sarub mazbutca tencereye istif itdikde hiç su komayarak ateşe konıla kaynayub suyunu saluvirüb çekdikde bir mikdar et suyu veyahud bayağı su koyup suyu kararca kaldıkda sahanlara vaz‘ 31^b birle darçın eküb tenavül buyrıla

Çünkü domatizin yeşiline frenk badıncanı dirler ikisinin dahî tabhları musâvidir tarik-i tabhları:

Matlûbü’l-mikdar domatizin dib darafından kesüb bütün bütün ayırmayarak çekirdeğini ve çekirdek mahallini çıkarub ‘adetâ kıyılmış kıyma ve bir mikdar birinç ve çentilmiş soğan ve tuz ve büber ile yapılmış mahlutdan doldırub tencereye sırasıla istif ve üstüne çıkar çıkmaz et suyu veyahud bayağı su ile bişüreler suyu mu‘tedilce kaldıkda indirüb usul ile sahanlara dizüp tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Badıncanları usûl-i sâbık üzre tepelerini kesüb eyüce oydukda tuzlu suya atıla ba‘dehu tabaya rugan-ı zeyt koyup vâfir doğranmış soğan ile ateşe koyalar soğanları penbeleşdikde oyuldukda çıkarılan içi ve eyüce sıkub suyu çıkdıkda tabanın içine ‘ilâve idüb anı dahî bir mikdar bişürdikde 32^a yaykanmış pirinç ve tuz ve büber ve na‘na‘ ve daha matlub olan eczaları koyup işbu hazırlanan badıncanı mu‘tedilce doldırub kesilen parçasını kapadıkda dib darafından sivri bıçak ile birkaç kere dilüb tencereye istif ve üzerine çıkar mertebeye su koyup tencerenin kapağını kapadıkda suyunu çekdikde indirüb soğuyunca tabaklara ba‘del-vaz‘ tenavül ola

San‘at-ı tabhı:

Matlûbü’l-mikdar büyücek balığı ba‘de’t-tathîr avıç içinde biraz yuvarlayub kulaklarının içinden kılçıklarını kırub bir ince tebsi şekli veya hilal veya debkez alet ile derisile eti arasını ayırub kuyruğunun kemüğünü kırub etini bütüncü çekerek çıkarub etini hazır ideler ba‘dehu bir tabaya rugan-ı zeyt koyup birkaç soğanı ince çentüb kızartdıkdâ işbu hazırlanan eti ve fisdık üzüm ve tuz ve büber ve döğülmüş darçın ve karanfil ve kakûle dahî koyup karışdırarak bişürdikde indirüb balık derilerinin içine

doldırub dakik-i hâsa basdırub rugan-ı zeytde iki darafını kızartdıkdá **32^b** çıkarub tabaklara tanzim-i birle tenavül oluna ekseriye üstinü baharlı ve renkli şekerler ile telvin ideler latifü’-l manzar olur

Tarik-i tabhları:

Matlûbü’l-‘aded mumbar ve şirdenin içini dışına çevirüb bıçak ile gereği gibi kazıyub tathîr ideler yahud çevirüb ahşamdan bir avıç tuz ile bolca bolca tuzlayub ferdası çokça su içinde köpüğü kesilince çırpa çırpa yaykayalar bu dürlü tathîr ile daha güzel olur her ne vechile olur ise hazır ideler ba‘dehu akciğeri ve birkaç yüreği kıyma tahtasında birkaç baş soğan ile gereği gibi ince kıyub birkaç avıç yaykanmış pirinç ve tuz ve büber ve darçın ‘ilâve ile eyüce yoğurub bir mikdar su ile dahî lokma hamırı gibi sulandırdıkdá hazırlanan mumbarların bir tarafını yağlayub taraf-ı diğlerinden huni ile işbu kıyılmış ma‘mulî mu‘tedilce doldırub ahar tarafını dahî yağlayub her tarafını iğne ile dikdikde vâsi‘ce tencerede tuzlu su kaynar iken mumbar ve şirdenleri atub bir mikdar bişdikde **33^a** çıkarub bir tebsi üzerine mumbarları çörkelterek vaz‘ ideler soğudukda ol çörkü endâmîyla kızgın yağ içinde kızartup lengere ba‘del-vaz‘ tenavül oluna şirden ve közezleri soğudukda keskin bıçak ile incerek kesüb bolca çalkanmış yumurtaya batırub rugan-ı sade içinde kızardıkdá pek nefis olur zikr olunan mumbar a‘lâ kıyma ve pirinç ilede imlâ iderler yalnız kavrılmış soğan ve pirinç ilede doldırıla her birinin çeşnisi başka dürlü olur

Ve tarik-i tabhlarını beyan ider:

‘Adî pirinç pilavı tarik-i tabhı herkesin ma‘lumi isede dane dane olması matlub ise /.../ iki ölçü su koyup tamam kaynadıkdá bir ölçü a‘lâ Mısır pirincinin daşını ayıtlayub üç su yaykadıkdá süzüb işbu kaynar suyun içine vaz‘ ve mikdar-ı vâfi tuz ile kaynayub suyunı çekdikde bir kıyye mikdarı pirinç ile yüz dirhem mikdarı rugan-ı zeyt sadeyi tabada yakub tencerenin içine birden bire döküp kapağını kapadıkdá külli ateşde yarım sa‘at terk oluna ba‘dehu kapağını açub lengere vaz‘ birle tenavül ola

33^b Tarik-i tabhı:

Bir kıyye a‘lâ kıvırcık etini ufak doğarayub tencere içinde yağlıca değil ise bir iki kaşık rugan-ı sade dahî ‘ilâve idüb kavırdıkdá tencereden kavırmaları el kefgiri ile süzüb bakî kalan yağına üç dört baş soğan çentüb anı dahı kavırdıkdá üzerine kavırılan kavırmayı istif daha üzerine bol fısdık üzüm ve darçın ve karanfil ve kakûle konıla andan soñra usûl-i sâbık üzre bir ölçü yaykanmış Mısır pirinci ve iki ölçü dahî

soğuk suyu pirinci bozmayarak âheste koyup mikdar-ı vâfi tuz 'ilâve olundukda işbu tencerenin kapağını kapayup ağzını eyüce hamırlayub kor üstünde yavaş yavaş kaynayub suyını çekdikde ağzını açub bir kadaif tebsisine tencereyi başı aşağı ideler pilav endamıla bozulmayarak çıkar gayet güzel ve leziz ve latif-ul menzar pilav olur

Tarik-i tabhı:

Bir kıyye a'lâ Mısır pirincini ayıtlayarak tathîr eyledikden soñra büyücek tencerede üç beş kıyye suyu vâfi tuz ile kaynatub yumışadıkda suyını kefgir 34^a yahud asdardan süzüb yine ol tencereye vaz' birle kapaksız kor üstüne koyalar bakıyye nemini çekdikde vâfice yanmış kızgın rugan-ı sade haşlayub beş on dakika meksden soñra serpererek lengere koyup darçın ve büber ile tenavül oluna bu vâdide bişen pilavın pirinçleri uzunca latif ve nefis olur

San'at-ı tabhı:

Yarım kıyye yahud üç yüz dirhem mikdarı koyun veya kuzu etini ufarak doğrayub ba'de't-tathîr tuz ve büber eküb kapağı uygun bir tencerenin dibine döşeyeler ba'dehu bir kıyye mikdarı a'lâ pirinci birkaç su yaykayub işbu istif olunan lahmı parelerinin üzerine döşeyüb vâfi yanmış rugan-ı sade ve birkaç sakız ve birkaç pare bütüncü darçın karışdırub tencerenin kapağını aksine kapayup içine biraz su kodukda etrafına yaş asdar sarub mu'tedilce kor üstüne koyalar altında ateşi azaldıkda başka mahalde yanmış kor pareleri koyup dil-hâh üzre dört sa'at mikdarı bişüreler ba'dehu indirüb kapağını açub kadaif tebsisine tencereyi baş aşağı idüb endamıla silkeler gayet eyü olur

34^b Tarik-i tabhı:

İki üç aded a'lâ yağlı tavuğun kaide üzre içini çıkarub ba'de't-tathîr vâfi tuz ve bolca su ile büyücek tencerede kaynatılar şol derece bişüreler ki bütün kemükleri etlerinden ayrıla ba'dehu indirüb temiz astardan oğusdurarak ve sıkarak süzüb posasını atalar andan soñra bu suyu yine tencereye koyup vefâ idecek mikdarı yaykanmış pirinç salub ve birkaç pare darçın ve sakız ile 'âdetâ suyu çekince bişüreler gayet latif ve isti'mâli hafif pilav olur bu usul üzre bildircin pilavı dahî tabh iderler

Tarik-i [tabhı]:

Tadhîr olunmuş iki tavuk ve üç kıvırcık koyun veya kuzu kuyruğunu ve bir kuzı başını tencereye koyup üzerine çıkınca belki daha ziyade su vâfi tuz ile kaynatılar

köpüğünü alub yine usûl-i sâbık üzre bişüreler ba‘dehu suyunu kefgirden süzüb ve etini dahî astardan sıkub iki buçuk ölçü **35^a** suya bir ölçü yaykanmış pirinç ‘ilâvesile kaynatarlar tâ ki suyunu bütünce çekdirmeyüb üzerinde iki üç barmak kaldıkda indirüb kılıcimli kül üzerine darçın eküb tenavül buyrıla sakız gibi leziz olur

Tarik-i tabhı:

Bir iki baş ince çentilmiş soğanı tabada yarım kaşık yağla gereği gibi kızartub tencereye vaz‘ ideler andan soñra bir ölçü sıkılub astardan süzülmiş domatiz li‘abı ve bir ölçü et suyu vayahud bayağı su koyup vâfi tuz ile kaynadıkda bir ölçü yaykanmış a‘lâ birinç salub usul üzre suyını çekdikde kızgın rugan-ı sade haşlayalar biraz mekisten soñra büber eküb tenavül oluna rengi gâyet latif ve ta‘amı daha leziz olur

Usûl-i tabhı:

İki üç kuzı veya koyun başını ba‘de’t-tathîr tencerede çokça su ve vâfi tuz ile hal olunca bişürdikde **35^b** başları kırub içinden beyinlerini bir kaba koyup bir mikdar su ile ezüb yoğurt gibi oldukda terk ideler ba‘dehu ol başların suyını yine tencereye koyup bir mikdar rugan-ı sade ve darçın ve büber ve sakız ‘ilâvesile kaynatub yine ikili birli hesabı üzre pirinç yaykayub saldıkdı suyunu çekdirüb indirdikde soñra işbu pilavı kadaif tebsisine döküp ve kefçenin tesrile kubbelendirüb basdırdıkda hazırlanan beyni üzerine nizamlıca sıvayalar ba‘dehu ol tebsiyi furuna salub üzeri kızardıkda çıkarub ol kızaran beyni çâk birle tenavül buyrıla pek bi nazır olur ve kavvutı dahî bi debeldir dirler

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi lüfer balığı tedarik birle usul üzre içini çıkarub ba‘de’t-tathîr tuzlayub hazır ideler ba‘dehu tencereye a‘lâ rugan-ı zeyt koyup yakdıkdı ikili birli hesabıyla su koyup kaynamağa başladıkda tathîr olunmuş pirinç salub der ‘akab hazırlanan **36^a** balıkları üzerine yatırub tencerenin kapağını kapayalar tamam çekdikde indirüb bir mikdar mekisten soñra pilavını tabağa vaz‘ balıkları dahî nizamile üzerine koyup darçın ekildikde tenavül oluna

Tarik-i tabhı:

Tencereye yüz dirhem mikdarı rugan-ı sade koyup içine bir iki baş soğan çentüb eyüce kızartalar ba‘dehu üç beş çekirdeksiz badıncanı lokma gibi doğaryub tuzlu su ile haşladıkda suyını süzüb işbu hazırlanan soğanın içine ‘ilâve birle anı dahî soğan ile bir mikdar kavırub üzerine hesab üzre suyını koyup tuz ve büber ve sakız

murad olunur ise bir mikdar dahî za‘ğferan ‘ilâvesile kaynadıkda pirincini salub ‘adetâ çekdireler nefis olur bu usul üzre rugan-ı zeyt ile yapılıur ise soğuk tenavül buyrıla bu dahî başka dürlü olur

Tarik-i tabhı:

Tencerede mikdar-ı vâfi rugan-ı zeyt ile birkaç baş soğan 36^b kavırub içine domatiz bulunur ise köklerini kesüb dörder pare idüb içine vaz‘ temizlenmiş ve kazınmış midyeleri suyunı ve tuzunu dahî koyup vâfirce kaynadıkda usul üzre pirincini salub çekdireler ba‘dehu indirüb soğudukda tabağa vaz‘ ve üzerine büber eküb tenavül buyrıla domatiz bulunmaz ise li‘abı vaz‘ olunur ancak li‘âbî tuzlıca olduğından tuz komak iktiza itmez dikkat lazımdır

Tarik-i tabhı:

Birkaç baş çentilmiş soğanı tabada cüzî‘ rugan-ı sade ile kavırub içine yaykanmış pirinç dahî tuz ve büber ile koyup ateş üzerinde vâfi karışdıralar ba‘dehu gereği gibi kazıyub temizlenmiş darakları bıçak ile açub işbu pirinci içine doldırub tamam oldukda bir vâsl‘ca tencereye nizâmıla dizüp bir mikdar rugan-ı zeyt ve üzerine çıkınca su koyup dahâ üzerine bir lenger veya dabak koyup tencerenin kapağını kapadıkda mu‘tedil kor üstünde âheste bişüreler suyunı çekdikde soğuk veyahud sıcak iken tabaklara tek tek 37^a istif idüb tenavül buyrıla işbu darakları ânifen zikr olundığı midye salması gibide tabh iderler lakîn bu dürlüsünün da‘amı dahâ nefis olur

Dürlü dürlü usret ile tabh iderler isede en kolayının san‘atı tabhı:

Bir kıyye a‘lâ Mısır pirincini üç dört def‘a tathîrden soñra suyu ile bir asdara bağlayub asalar ba‘dehu bir buçuk kıyye kıvırcık etini ufarak pareleyib ba‘de‘t-tathîr bolca su ile tencerede kaynatub köpüğü aldıkda tuz ile bir mikdar dahî kaynatub suyunı gereği gibi süzdükde işbu lahmı parelerin üzerine yüz dirhem mikdarı rugan-ı sade izâfe idüb bir mikdar kavırub bişdikde üzerine mukaddem zikr olunan ikili birli hesab üzre pirincin bir buçuk misli süzilen et suyundan koyup vâfice tuz ve fisdık üzüm ve darçın ve karanfil ve kakûle ve bir iki kabza kavrılmış kıyma ilâve idüb kaynadıkda hazırlanan süzilmiş pirinci salub bir taşım dahî kaynatub ocağın ateşini çeküb 37^b bir mikdar kılıcımli kül ile bir sa‘at mikdarı terk ideler ba‘dehu indirüb kada‘if tebsisi üzerine döküp tenavül buyrıla

Hoşablar enva‘ini beyan ider.

[Tarik-i tabhı]:

Taze vişne hoşabı tarik-i tabhı bir kıyye mikdarı vişnenin irilerini seçüb ufaklarını ezüb asdardan geçürüb hazıl olan asereyi yarım kıyye şeker ile kaynatub hazır ideler büyücek vişneleri dahî bir mikdar bayağı su ile kaynatub ezilmeksizin çıkaralar ba‘dehu işbu matbûh şurubdan datluca şerbet yapub bişmiş vişne danelerini dahî üzerine vaz‘ birle bir mikdar çiçek suyu ve buz ‘ilâvesile tenavül oluna bu vechile amel olunur ise vişneler üzerinde durub altına çökmez lâkin ‘âdisi budur ki vişneyi bolca suda kabuğı çatlayınca kaynatub ba‘dehu üzerine datlu olacak mikdarı şeker ‘ilave idüb bir taşım dahî kaynadıkda indireler yahud şekeri nısfı mikdarı su ile **38^a** kaynatub içine vişne danelerini koyup bir iki taşım kaynadıkda indirüb hıfz ideler tâ ki hîn-i iktizâda sulandırub tenâvül oluna evlerde yapılan bunlardır lâkin muddem tahrîr olunan musan‘ ve latif olacağına şübhe yokdur kızılılık dahî bu usul üzre tabh olunur

Tarik-i tabhı:

Bir kıyye mikdarı kaysı veyahud eriğın büyüceklerini ayırub ufaklarını bir mikdar su ile hal idüb çekirdekleri ayrılınca kaynatub astardan süzeler ba‘dehu hâsıl olan ‘asâreyi yarım kıyye yahud üçyüz dirhem şeker ile bir taşım kaynatub yine süzdikde hıfzı oluna ba‘dehu zikr olunan vişne gibi kaysı danelerinin büyüceklerini bayağı suda kabuğı çatlayınca kaynatub delikli kefgirde yahud kıl elekde gereği gibi suyu süzildikde mukaddem hazırlanan şurubdab datluca şerbet yapub işbu kaysı danelerini üzerine vaz‘ ve çiçek suyu ‘ilâvesile tenavül buyrıla bunun dahî daneleri üzerinde durub **38^b** latifüt-ta‘am vel manzar olur miskes elmâsı vâfice armudi hoşabı

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi elma ve armudı saplarından temizleyüb tathîrden soñra üzerine kaynar su haşlayub yiğirmi dört sa‘at terk olundukda çıkarub bir mikdar su ile dahî bir taşım kaynatub yine ol kaynayan suda soğuyunca terk oluna ba‘dehu evvelki durduğu suyu bayağı şeker şurubıla datlıca şerbet yapub işbu daneleri üzerine vaz‘ birle tenavül buyrıla yahud ‘adetâ bir taşım kaynadıkda üzerine şekerini koyup yine bir iki taşım kaynadıkda indirüb soğudukda tenâvül buyrıla bu dahî mumkindir latif olur

Ekseriye Yenişehir Fenârı tarafından gelür tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi mezkûr eriği bir iki kere yaykadıktan soñra bolca su ile bir taşım kaynatub soğuyunca terk oluna ba'dehu suyunı süzüb yine bolca başka su ile kaynatub soğuyunca terk oluna yine süzüb üçüncide

[...]

39^a Tarik-i tabhı:

Evvela uskumrı veya kefal balığını ba'de't-tathîr tencerede kaynar su içine atub der-'akab haşlayub ba'dehu ıskara üzerine konılsa balık rahiyası gitmekle kendüye letâfet gelür ıskarada ba'de't-tabh bir iki kabza ma'denuz bir sahan içine doğrayub ve bir mikdar tuz koyup balıkları üzerine vaz' ve bir iki filcan sirke ve su koyup kor üzerinde suyunı çekinceye kadar kaynaya tamam bişdikde murad olunur ise bir mikdar limon dahî içine sıkıla pek güzel ve latif ve nefis ve ra'na olur

Tarik-i tabhı:

Balıkları her kangısı ise tekerlek kesüb içine tuzladıktan soñra ıskara üzerine defne yaprağı döşeyüb ve balık parelerini üzerine dizeler iki tarafı tamam kızardıkda bir tabağa vaz' olub sıcak iken üzerine limon sıkıla yahud bir mikdar koyuca fındık taratorı hazırlanub üzerine vaz' olunsa daha latif olur herkesin mizacına manuttur

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı kifaye tedarik idüb ba'de't-tathîr ufak ise bütün **39^b** büyük ise iki üç pare idüb tuzladıktan soñra dakik-i hâsa basdırub ıskaraya dizeler sıkca çevirüb bişdikde soğanı ince doğrayub sahna vaz' birle balıkları üzerine dizeler ba'dehu üzerine bir mikdar sirke ve bir mikdar su ve tuz koyup kor üzerinde suyunı çekdireler indirüb murad olunur ise a'lâ olur

Tarik-i tabhı:

Bunlardan kangı ise usulile açub boş kabuğı anladıkda diğerkabuğının içlerine birkaç damla zeyt yağı ve tuz ve büber konıla tek tek ıskara üzerine dizeler tamam kabuğına yapışurki olub kızardıkda ıskadaradan indirüb kabuğıyla bir tabağa dizüp tenavül henginemrer üzerine limon sıkub birûn ile kabuğundan ayrub ekl ideler

Tarik-i tabhı:

Uskumrı balığından mikdar-ı kifaye tedarik olunub karınlarını şak idüb içi çıkarıldıkda tathîrden soñra tuzlayub bir sa'at mekis oluna ba'dehu ıskarayı bir mikdar rugan-ı zeyt ile

[...]

40^a ateşden indirüb üzerine gelen yağı alub bir tabaya vaz‘ ve horde doğranmış soğanı ol yağda gereği gibi kavırub eyüce kızardıkda haşlanmış nohud ile et parelerini ve kızarmış hâs francala ile soğanı yağı ile ahar tencerede vaz‘ ve yine evvelki suyunu üzerine koyup kıvama gelince bişürelere ba‘dehu bir sahna dizüb üzerine matbûh yahniden vaz‘ ve kor üstinde biraz kaynadalar a’lâ ve leziz ve latif yahni olur

Tarik-i tabhı:

İki kıyye mikdarı semizce dana etinden alub ve doğrayub yaykadıktan soñra bir çukur toprak tencere içine vaz‘ ve içine doğranmış birkaç baş soğan ve sekiz on baş bütünce sarımsak ve tuz ve büber ve kimyon ve üç filcan sirke koyup diğere hiç su komayub kapağını kapayub kapağınının etrafını bu hamır ile sıvayub ve üzerine kağıd yapışdıralar tâ ki hiç buğusu çıkmaya furunda yahud hafifçe ateşde üç dört 40^b sa‘at mikdarı bişürelere lâkin etrafını eyüce sıvamak lâzımdır eğer dikkat olunmayub ateşde dahî ziyade kalur ise yanar

Tarik-i tabhı:

Yağlıca etden tedarik idüb büyücek büyücek katı‘ birle usul-i üzre tuz ve su koyub tencerede köpüğü alındıktan soñra et parelerini çıkarub üzerine bir mikdar yoğurt sürüb yağda kızartalar ba‘dehu yine tencereye vaz‘ ve ol et kızartılan yağda mikdar-ı vâfi tekerlek ince doğranmış soğanı kıb kırmızı kızardub yağla lahmın üzerine ve evvelki haşlandığı suyu dahî koyub ağzını kapayub suyu yağ kalınca çekdireler ba‘dehu lengerlere koyub tenavül oluna

Tarik-i [tabhı]:

Koyun etini doğrayub usul üzre tencerede birkaç taşım kaynâdub köpüğünü aldıktan soñra süzüb horde kemük parelerinden ayıralar ve soğanı halka halka doğrayub bir mikdar yağda börtürüb lahmın üzerine yağla vaz‘ idüb süzilen suyu ile kaynadalar 41^a tamam bişüb indirmeye yakın oldıkda mikdarı vâfi ma‘denus koyub bir iki taşım dahî kaynadıkda indireler a’lâ olur eğer bir-iki yumurta ve limon ile beraberce usul üzre terbiye yapılıub üzerine vaz‘ olunur ise daha ra‘na ve latif olur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi et doğrayub ba‘de’t-tathîr bir mikdarını tencereye dizüb ve sarımsağın koviğini kesüb ve üst kabuğunu sayub bir kat sarımsak ve bir kat et dizüb tamam oldıkda birkaç baş soğanı mikdarı vâfi yağda kızardub lahmın üzerine dökeler

ve üzerine birkaç filcan sirke ve biraz su koyup tuz ve büber ve kimyon dahî ihmal olunmaya ba'dehu kızarıncı bişürüb tenavül oluna

Kuzı kızartması tarik-i [tabhı]:

Kuzu etini büyücek doğrayub ba'de't-tathîr yoğurda bulayub ve yağ içinde kızartup tencereye vaz' ve birkaç soğanı dahî yağda kavırub eti dahî üzerine 41^b ve üstüne çıkınca su ve tuz koyup bişüreler âdetası budur eğer isterler ise kuzunun ciğerini ve böbreğini bir mikdar tuz ile yağda kavırub tamam bişdikde fıstık ve üzüm ile dahî bir mikdar karışdıralar ba'dehu bunları tencereye vaz' ve üzerine bişmiş kuzunun suyundan ve bir mikdar dahî bayâğı su koyup kaynadıkda pirinç salub pilav darzında bişdikde lengere kararca vaz' idüb ve üzerine mukaddem bişmiş kuzunun parelerini dizüp gâh pilavından ve gâh lahmından tenavül oluna ta'amı leziz bir ta'am olur

Tarik-i [tabhı]:

Bir mikdar koyun incikleri ve bir semiz tavuk ve bir kıyye temiz dana eti tedarik idüb cümlesini ba'de't-tathîr üzerine çıkub ve daha ziyade olunca su ve tuz ile bir tencereye vaz' ve bir buçuk sa'at mikdarı bişdikde içinden tavuk ve dana etini ayurub sade incik kalub helme gelince kaynayub ba'dehu indireler ve francalayı ince dilüb sağ yağında kızartup bir lengere dizüp 42^a üzerine matbûh incikleri koyup ve su dahî üstüne döküp kor üstünde bir mikdar kaynatub suyunı çekdikde münasib ahbab ile ekl buyuralar mukavvi ta'ama mecbur olanlara bundan a'lâsı olmaz beraber tabh' olunan tavuk ve dana eti dahî sögeş demek olur çünkü murad anların suyunı almaktır

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi koyun veya dana ayağı alub temizce kazıyub tathîr eyledikde haylice su ile tencerede gereği gibi bişürdikde mikdarı vâfi soğanı bir mikdar sağ yağında kavırub ve mukaddem haşlanub kabuğı çıkmış nohud ile beraber mezkûr paçayı suyıla bir tencereye vaz' ve gereği gibi tekrar bişdikde muvafık tirid ile büyük kemiklerini ayırarak suyu ile sahna vaz' idüb bir mikdar dahî kor üstünde durdıkda tenavül oluna

Usûl-itabhı:

Bir tavşanı doğrayub iki üç def'a yaykayub 42^b ve birkaç sa'at suda terk ideler taki kanından eser kalmaya soñra beş altı baş soğanı ince doğrayub ve tuz ve tavşan

parelerini tencereye vaz‘ ve üzerine örtülünce su koyup nîm bişdikde suyını süzüb soğan parelerini ayırub ve bir iki baş sarımsağı ayıtlayub dişlerini biş altı filcan sirke ile süzilen suyu tekrar tencerede nısfî kalınca kaynadalar ba‘dehu süzülmiş soğan hordelerini bir iki kaşık sağ yağ ile kavırub yağla tavşan parelerinin üzerine ve matbûh suyu dahî vaz‘ idüb murad üzre suyunu çekince bişüreler başka dürlü tabh olunur ise bu nev‘i ziyade a’lâ olur

Tarik-i [tabhı]:

Kılınç balığının başı ile gövdesinin ârası gayet semiz olduğundan balıkçılar beyninde бага ta‘bir olunur ol mahalden tedarik birle doğrayub ba‘de’t-tathîr tuzlayub rугan-ı sade içinde kızartalar ba‘dehu bir iki baş sarımsağı diş diş 43^a ayıtlayub ve bir salkım kuruğı dahî daneleyüb sarımsak ile karışdıralar soñra bir sahna bir mikdarını döşeyüb üzerine balık parelerini ve bakî sarımsak ile mahlud kuruğı dahî üzerine koyup ve bir filcan koruk suyu ve bir filcan su izafesile kor üstünde âheste bişüreler yumşayub suyını çekdikde tenavül oluna

Tarik-i [tabhı]:

Üç kıyye temizce lahmı tedarik idüb büyücek kat‘ idüb ba‘de’t-tathîr yağda kızardıkda çıkarub kızartılan yağda birkaç baş doğranmış soğanı dahî kavırub bir tencereye lahmı parelerini ve mezkûr kavurılmış soğanı vaz‘ eyledikden soñra bir kıyye mikdarı kırmızı domatizi sıkub asdar veya elekden süzeler ve beş on kavata ta‘bir olunan danelerden olub beşer altışar pare doğrayub mezkûr süzilmiş usâreyi ve bu kavata parelerini dahî lahmın üzerine ve üzerine çıkınca su ve tuz ve büber koyup büşireler tamam kızarıncı suyını çeküb bişdikde sahanlara tevzî‘ ve üzerine 43^b darçın eküb tenavül oluna pek latif bir ta‘am olur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi zeyt yağı ile uskumrı balığından alub ba‘de’t-tathîr balığı bir taşım suda haşlayub soğudıkda içinden kılçıklarını çıkaralar andan soñra birkaç baş soğanı halka doğrayub zeyt yağında cüzî‘ kavırub ve bir sahanın içine nısfını döşeyüb üzerine haşlanmış balık parelerini dizeler soğanın nısf-ı aharını dahî üzerine yayub bir mikdar sirke ve bir parça su ile kor üstünde âheste bişüreler eğer isterler ise hîn-i eklde limon sıkub ve darçın dahî ekeler

Tarik-i [tabhı]:

Mikdarı vâfi balık tedarik idüb ve tathîrden soñra birkaç baş soğanı ince ve tekerlek doğrayub nısfını bir sahna döşeyüb ve üzerine tathîr olunmuş çiğ balıkları bütün bütün dizüp ve soğanın nısfı aharını dahi üzerine döşeyüb bir filcan 44^a rugan-ı zeyt ve iki filcan sirke ve tuz ile kor üstünde âheste bişüreler bu dahi fena olmaz işbu iki nev' papas yahnilerinin soğanlarına bolca ma'denus dahî 'ilave olur ise daha a'lâ olur

Tarik-i [tabhı]:

İki kıyye mikdarı a'lâ sığır etinden ve kemüksiz kaba etinden alub uzunca tûlanî doğrayub ba'de't-tathîr yir yir yine kabaca iplik veya kınneb ile bağlayub cism-i vâhidî gibi oldukda on beş kadar mahallinden bıçak ile delüb soyulmuş sarımsak dişlerini sokalar ba'dehu kapağı imtizaçla kapatur bir tencere içine yüz dirhem mikdarı sâde yağ ile vaz' birle kapağını kapayub hafif ateşde üç sa'at mikdarı kaynaya ancak yarım sa'atde bir kerre hasılı üç sa'atte dört beş kerre mezkûr lahmı çevirmek lazımdır andan soñra mikdarı kifaye patatiz ta'bir olunan bir nev' yer elmasını alub kabuğunu soyub mezkûr tencere içine bir kıyye mikdar-ı domatizin sıkılmış suyla bir mikdar bayağı su 44^b koyub ağzını kapayub gereği gibi bişdikde sahanlara taksim oluna pek latif olur beyne'l-efrah meşhur ta'amdır patatiz doğrandıkda yağda kızardub konılsa daha ra'na olur

Tarik-i [tabhı]:

Sığır etinin bud tarafında yek pare iki kıyyelik kat' itdirüb üzeri örtülünce sirke içinde yiğirmi dört sa'at terkden soñra yaykayub ve bıçak ile derince dilerek sarımsak ve büber ve durunç kabuğı sokuşdırub hasılî hâli yiri kalmaya ba'dehu tencere içine yüz dirhem sağ yağı ile koyub aralıkda çevirerek üç dört sa'at bişdikde üzerine domatiz suyla bayağı su yahud fakad su koyub eyüce bişdikde lahmı mezkûri tenceden çıkarub bâkî kalan suyu pek az ise biraz dahî 'ilave ve üzerine bir kıyye mikdarı düdük makarnasının hasından koyub suyu karar kalınca kaynaya tamam bişdikde bir büyük lenger içine vaz' birle üzerine ince rendelenmiş peynir serpüb 45^a ve ortasına madbûh eti dahi koyub tenavül buyuralar pek a'lâ olur

Tarik-i [tabhı]:

Bir kıyye mercan balığını tedarik birle tathîr idüb bir mikdar tuzlayalar ba'dehu bir buçuk kıyye su ile üç dört baş soğanın kabuğunu soyub dörder pare iderek ve beş altı baş sarımsağı dahî dış kabuğunu soyub bir tencereye vaz' ile kaynadub gereği gibi

bişüb yarım kıyye mikdarı su kaldıkda içinden soğanları ve sarımsakları ba‘de’l-ihraç soğanları atub ancak sarımsağı sıkub li‘âfi çıkınca mezkûr suya karışdıralar diğêr birkaç baş soğanı ince doğrayub ve doğranmış ma‘denus ve biraz tuz ile gereği gibi oğuşdırub mathur balıkların içine dolma gibi doldıralar andan soñra mukaddem hazırlanan ma‘mul suyu üzerine döküp bir kab içinde kıvamınca bişüreler hîn-i ekilde istenür ise çiğ zeyt yağı konub ve limon sıkısa fena olmaz

45^b Tarik-i [tabhı]:

Bir bahçe veya çayırdı bir bütünce koyunun boyu mikdarı bir kuyu kazub içine külliyanlu ateş yakalar bir iki sa‘atden mutecaviz yanub tamam kuyu kızdıkdı bir büyük koyunu ba‘de’t-tathîr tuz ve büber eküb ard bacakların inciklerinden bir kancaya çibuğa geçirüp hazır ideler ba‘dehu kuyunun ateşini bir tarzı ve terkiib ile çıkarub halî kalkdıkdı mathûr koyunu içine asub kuyunun ağzını bir saç veya kaygan taşı veya diğêr tebsi ile berkişdürüp ve etrâfını çamur ile sıvayub dört beş sa‘at terk ideler eğer üzerine mukaddem çıkarılan ateşden vaz‘ olunur ise tez bişer ve latif ve ra‘na ve meşhur olur

Tarik-i [tabhı]:

Bütünce koyunu tathîr idüb tuz ve büber ve soğan suyuyla oğuşdırdıkdı soñra bir uzunca sırığa geçirüb ve üzerine kâğıdlar saralar ba‘dehu eğer mümkün ise bir mahalle asma çibuğı yayığub yakalar ve bir adım ateşden uzak olarak

[...]

46^a ve bir mikdar soğan suyuyla yoğrub yuvarlak ideler ba‘dehu bir tencerenin içine bir taş vaz‘ ile derûnne biraz su ve biraz rugan-ı sade koyup ve ol taşın etrafına bu ma‘mûl köfteleri yerleşdirüb tencerenin kapağını kapadıkdı soñra buğusu çık[ma]mak için hamırlayub hafif ateşde bir iki sa‘at bişüre eğer hamırlanmaz ise kapağın etrafına yaş asdar sarılısada mümkündür a‘lâ ve hafif

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi lahmı tedarik idüb tuz ve büber ile gereği gibi kıyıldıkdı yuvarlak idüb rugan-ı sade içinde kızartalar ba‘dehu birkaç soğanı ince tekerlek doğrayub yine köfteler kızardığı yağda cüzî‘ kavırub içine doğranmış ma‘denus koyup birkaç kerre dahî karışdıkdı bu ma‘mul soğanı bir sahan içine döşeyüb köfteleri içine vaz‘ birle üzerine iki fincan sirke ve iki fincan su ile âheste kor üzerinde bişüreler a‘lâ olur

Usûl-i tabhı:

A'lâca koyun etinden tedarik idüb mikdar-ı vâfi soğan ve tuz ve biber ile eyüce kıyup findık mikdarı yuvarlayub sâdece su içinde bişürüb 46^b sahna koyalar ba'dehu birkaç yumurtayı kırub mikdar-ı vâfi tuz ve limon suyıla çalkayub ateş üzerinde karışdırır iken koyılmağa yüz dutdukda bişmiş olan köftenin suyundan birer kaşık koyarak alışdırub mezkûr köftelerin üzerine dökeler meşhurdur

Tarik-i tabhı:

Gerek koyun eti ve gerek sığır eti her kangısından olur ise tuz ve büber ve soğan ve kimyon ile gereği gibi kıyup inceldikde murad olunur ise taba içinde rugan ile veyahud ıskara üzerinde kızartup üzerine çiğ soğan ve ma'denus ile piyaz koyup tenavül buyurular

Ma'denus dolması dahî dirler usûl-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi koyun etinden tedarik birle gereği gibi kıyalar ba'dehu birkaç baş soğanı döğüb ve sıkub suyunı aldıkda bu kıymanın üzerine koyup mikdar-ı vâfi tuz ile ve bir avıç pirinç unı yoğurub ince doğranmış ma'denus ile yuvarlayub tencerenin içine istif idüb ve üzerine biraz limon suyu koyup bir mikdar hafif ateş üzerinde bişdikde tekrar üzerine et suyu veyahud bayağı su koyup kıvamınca bişüreler a'lâ ve hafif da'am olur

[...]

47^a Tarik-i tabhı:

Soğanı ince çentüb ve ma'denosı dahî yaprak ayırub tuz ile bu ma'denusı ve soğanı oğuşduralar ba'dehu içine kavrılmış kıyma ve ıslanmış francala içi ve birkaç yumurta ile gereği gibi yoğurub mücmir tabasının içinde rugan-ı sade yandıkda taba gözlerine bu ma'muli kaşık ile döküp kızartalar eğer mücmir tabası yok ise bayağı taba içinde olabilir fakad yağ kızgın olmak lazımdır yahud bir sahna incide yağı yakub bütün bütün bu mezkûri çevirüb tarafı diğerini dahî kızartalar pek kolayı budur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi lahmı tedarik idüb birkaç baş soğan ile eyüce ince ince koyup kendi misli kadar bişmiş pilav ile havanda gereği gibi döğüb pirinci hal oldukda içine üç beş yumurta kırub ve ma'denus ve tuz ile hamır gibi yoğurub üzerini örtüp yarım

sa‘at terk ideler ba‘dehu birer kaşık kızgın yağ içine vaz‘ birle kızartalar gayet kabadır ziyade pek a‘lâ olur

47^b Tarik-i [tabhı]:

Taze yeşil çalı fasulyesini bayağı suda tuz ile eyüce haşladıkda kıyma tahtasında eyüce kıyub bir kab içine vaz‘ birle dakik-i hâs serpüb yavaş yavaş dob olmadan oğuşdralar erişde gibi oldukda yumurta kırub bir mikdar tuz koyup ve kaşık ile çalkayub kızgın yağda birer kaşık dökerek kızartalar eğer isterler ise yumurta ile bir mikdar dahî kavırılmış kıyma koyalar ziyade a‘lâ olur

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi lahmı tedarik idüb eyüce kıyub ve soğan çentüb bir mikdar çiğ pirinç ve tuz ve büber ile yoğurub uzunca köfte gibi yapub kaynar su içine atub eyüce bişüreler ba‘dehu çıkarub soğudukda birkaç yumurta çalkayub bu yapılmış köfteleri eyüce bulâyub kızgın yağda kızartalar meşhur bir ta‘amdır

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi badıncan alub ve tulanî yarub içini çıkardıkda hafifçe tuzlu su ile bu içi bir mikdar kaynâtalar ba‘dehu horde soğan doğrayub yağda güzelce kavırub içine bir mikdar kavırılmış kıyma ve ma‘denus ve tuz ve büber ve mezkûr içi dahi vaz‘ birle yoğurub ve birkaç yumurta dahî çalkayub **48^a** bu eczâlar ile karışdıralar andan soñra bir tebsi yağlayub oyulmuş badıncanların nısfını dizüp ve ma‘mül içi dahî badıncanların içine koyup nısfı diğeri kapak gibi üzerine kapayub furunda tabh itdireler yahud bir münasib kapak kapayub fak tahtından ateş virerek bişüreler güzel ta‘am olur

Tavâ ta‘bîr olunur tabada tabh olunan ta‘amlar ve pulakiler beyanındadır

Et tavası külbasdısı şeklinde olur tarik-i tabhı:

Koyun etinin kemüksüz bud tarafından tedârik idüb büyük yumurta kadar kesüb bıçak ile külbastı gibi dilüb şimşir havan ile eyüce pareler kopmayarak döğüb tuz büber ve darçınlayub birkaç baş soğan çentüb terk ideler ba‘dehu tabaya rugan-ı sade koyup tamam yandıkda ma‘mül et parelerini koyup kızardıkda bir tabak içine vaz‘ birle tenavül buyrula

Tarik-i [tabhı]:

A‘meli mikdar-ı vâfi balık tedarik idüb içini temizleyüb bir mikdar tuzlayub terk ideler birkaç baş soğan soyub havanda eyüce döğüb ve bir mikdar yenibahar ve

tarçın ve karanfil ve tuz vu büber konularak eyüce karışdırub ve içine yumurta kırub ve limon sıkub bulamaç kıvamına getüreler ba'dehu mezkûr balıkları bu ma'mule bulayub iki sa'at mikdarı tevkifden soñra taba içine birinin başı 48^b bir tarafa ve ikincinin öbür tarafa ola eyüce istif idüb üzerine mukaddemden yanmış olan zeyt yağı döküp altı kızardığı görüldükde tabaya mahsus tenekden ma'mul kapağını kapayub tabanın yağını süzüb çevirdükde balıkları kapağın üzerine alub istifini bozmayarak usul ile tabanın içine çevirüb koydukda süzülmüş olan yağı üzerine vaz' ideler canibi diğeri kızardıkda yine usul üzre kapağa alarak yağını süzerek tabağa vaz' ve yine limon sıkub tenavül buyurular pek nefis olur eğer bu tekellüfler olunmaz ise balığı dakik-i hâsa batırub kızgın yağ içine vaz' ile çevirerek kızartalar meşhuru budur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi midye tedârik idüb içini usul ile açub bir kaba cem' ideler be'dehu taba içinde rugan-ı zeyt yakub bu içleri tek tek dakik-i hâsa batırub kızgın yağda kızardıkda bir tabak içine vaz' birle tuza batırarak sıcak iken tenavül buyrıla daha a'lâsı suluca findık taratorı yapub üzerine bolca döküp tenavül oluna leziz olur

[...]

49^a Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi tombak badıncan tedârik idüle tekerlek doğrayub ve tuzlayub bir sa'at mikdarı durub acı suyu çekdikde taba içinde rugan-ı zeyt yakub bu badıncan parelerini içine atub iki tarafı tamam kızardıktan soñra bir tabağa çıkarub tenâvül hengâmında döğülmüş sarımsağı sirke ile karışdırub üzerine dökeler ve tenâvül buyrıla yahud 'âdî kemer badıncanını dörder pare şak idüb fakat köklerini kesmeyüb birbirinden ayırmayarak yanmış kızgın yağa atılacağı vakitte dakik-i hâsdan yapılmış bulamaca bulayub kızartalar ekle şâyan bir ta'amdır yahud sadece gevrek kızartup ekl buyurular evvelki tahrir olunan kızartılmış tekerlek badıncanlarını bir mikdar su ile sahında kaynadub üzerine sarımsaklı yağurt dökülür ise yoğurtlu badıncan dirler a'lâ olur

Tarik-i [tabhı]:

Koyun veya kuzı ciğerinden tedarik idüb ba'de't-tathîr ufarak doğrayub kanı ve suyu gereği gibi süzile ba'dehu bu pareleri 49^b dakik-i hâsa bulayub tabada yanmış

kızgın zeyt içine atub har ateşde eyüce kızarub tabadan kafgir ile alub bir tabağa vaz‘ itdikden soñra birkaç soğan ile ma‘denosi piyaz yapub üzerine koyalar a‘lâ olur

Tarik-i [tabhı]:

Vâfirce hamsi tedarik idüb tek tek ince bıçak ile karınlarını yarub içlerini ayıtladıktan soñra temizce yaykayub ince kamış parelerine veyahud küçük kebab şişlerine baş taraflarından geçirüb dakik-i hâsa basdırub kızgın rugan-ı zeytde har ateş ile kızartalar tamam gevredikde tabağa vaz‘ ve üzerine bol limon sıkub tenâvül buyralar a‘lâ olur

Tarik-i tabhı:

Dana etinin gerdan tarafından tedarik idüb ufarak pareleyüb ba‘de’t-tathîr tencereye vaz‘ birle üzerine çıkınca su koyup tuz ile kaynadıkda köpüğünü alub bişmeğe garib oldukda bir mikdar ma‘denos koyup bir iki taşım daha kaynadıkda indirmeğe

[...]

50^a Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi istiridyeyi usul ile açub kabugından ba‘de’l-ihraç bir kab içine cem‘ olunduktan soñra bir tencere içine bir mikdar zeyt yağı koyup kor üzerine vaz‘ ile eyüce yandıkda üzerine doğranmış ma‘denus ve mezkûr istiridyeye içlerini ve bir parça dahî su koyup bir iki taşım beş on dakika kaynadıkda indirüb dabağa vaz‘ birle üzerine limon sıkub tenavül buyura eğer kendü suyuyla bir-iki yumurta çalkayub ‘adeta terbiye olunur ise daha ra‘na olur yahud yalnız ma‘denus ve su ile kaynayub soğudukda üzerine çiğ zeyt ve limon konulur ise nev‘i diğeri olub dahâ hafif olur deyu meşhurdur

Hamırdan börek nev‘inden olan ta‘amlar beyânındadır

Yufka böreği tarik-i tabhı:

Dakik-i hâsdan ‘adetâ tuz ile hamır yoğurub kaç yufka murad olur ise tebsi kadar oklava ile incerek açub saç üstünde bişürdikden soñra bir iki 50^b yumurta çalkayub ve içine davık suyu veyahud et suyu hiç bulunmaz ise bir iki filcan bayağı su koyup hazır ideler ba‘dehu tebsiyi rugan-ı sade ile yağlayub üzerine bir yufka ve hazırlanan yumurtadan tavuk yilakile serpüb bir mikdar dahî yanmış tereyağı serpeler bu usule ri‘ayet iderek bir bir üstüne tertib idüb yufkaların nısfını oldukda kavırılmış kıyma serpüb yine üzerine bakî kalan yufkayı yumurta ve yağ serpererek

tekmil idüb furunda tabh idüb veyahud kor üzerinde âheste bişüb altı kızardıkda bir usul ile çevirüb tarafı diğeri dâhî kızardıkda indirüb ve kesüb pare pare tabaklara istif ile sıcak iken tenavül buyrıla eğer bir mikdar soğanı ince çentüb rugan-ı sade kavırub konılacak kıyma ile karışdırub kıyma dahî tazelenüb öyle konılsa dahâ a'lä taze kaşkaval peynirini rendeleyüb ince doğranmış dere otı ve bir iki yumurta ile eyüce yoğrılıb kıyma yerine konılır bu dahî yaz günlerinde pek a'lä olur

[...]

51^a Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi dakik-i hâsı elekden geçirüb hamır tahtasında olduğu halde ortasını açub bir mikdar eridilmiş rugan-ı sade tuz ve su ile katicı yoğurur iken aralıkda altını yağlayub yine yoğura eğer çokça ise iki pare idüb oklava ile kararca açıldıkda eğer murad olunur ise dere otı karışmış beynir veyahud soğan ile kavrilmiş kıymayı bu da'ire gibi açılmış yufkanın bir tarafından bed' ile opak opak bu içi kararca koyup yufkayı üzerine koyarak sahan kapağı veyâhud başka âlet ile nısfı beyzi gibi keseler cümlesi tamam oldukda tabada rugan-ı sadeyi yakub kızgın iken ma'mül börekleri dörder beşer atub har ateşde tabada çalkayarak kızartdıkdâ el kefgiri ile alub delikli büyük kefgir kayub yağı süzildikde tabağa vaz' birle sıcak iken tenavül buyrıla meşhur börekdir eğer hamıra yine bir iki yumurta kırılrsa dahâ eyüdüdür

Tarik-i tabhı:

Matlûbü'l-mikdar dakik-i hâs eleyüb su komayarak kabul itdiği kadar yumurta ve bir mikdar tuz ile yoğrub on iki **51^b** yahud on dört pare idüb her birini vaz' olunacak tebsi mikdarı açdıkdâ ikisini terk idüb bâkisîni bir büyücek tencere içine su doldurub bir mikdar tuz ile gereği gibi kaynadıkda ma'mül yufkaları tek tek bişürüb delikli kefgire çıkarub süzildikde tekrar temiz astar ile kurılayub usûl ile buruşuklarını açalar ba'dehu rugan-ı sade yakub hazır idüb tebsiyi bu yağ ile yağladıkda mukaddem terk olunan çiğ yufkayı sarub üzerine bir kaşık yanmış yağdan koyarak yufkanın nısfı oldukda kıyma veya peynir kangısı murad ise adetâ sâbık börekler gibi iç yapub koyalar yine üzerine bâkî yufkayı birer kaşık yağ ile döşeyüb tamam oldukda üzerine terk olunan çiğ yufka aşını koyup kor üzerinde âheste bişüb altı kızardıkda usul ile çevirüb tarafı diğeri dahî kızardıkda indirüb bıçak ile keserek tabağa istif oluna pek hafif börek olur yufkalar sıcak sudan çıkarıldıkda suyu

süzilmek için delikli kefgire konıldıkda kefgirin kubbelü tarafına konılsa dahâ esen olur çünkü toplanur ise açılması güçdür

[...]

52^a Tabh olunur daha bereketlü ve güzel olur

Usûl-itabı:

Bir tavığı ba‘de’t-tathîr mikdar-ı kifâye su ile yumışayınca bişirdikden soñra ellerini eyüce tiftik gibi pareleyüb ve bir iki baş soğanı ince doğradıkda yağda kavırub matbûh tavuk parelerine karışdırub hazır ideler ba‘dehu bir tebsiyi yağlayub ince açılmış beş on yufka vaz‘ ve üzerine mahlut tavığı ve yine üzeri beş on yufka ile örtildikde hacvari bıçak ile kesüb bir mikdar yanmış rugan-ı halis haşlayub furunda tabh veyahud kılıcımlı ateş üzerine kayub ve üstüne saç örtüp yine ateş konılsa da olur

Tarz-ı tabı:

Matlûbü’l-mikdar saçda bişmiş yufka tedârik idüb her birini tek tek bir tahta üzerine serüb ve bir iki yumurtayı bir mikdar et suyu veya bayağı su ile çalkayub el ile yufkaya sürüb iki kat ittikte hazırlanan her ne dürlü iç konılacak **52^b** ise tuluna doğru vaz‘ oluna evvelâ iki tarafından ba‘dehu iç konılan tarafından bükile mustadiluş-şekil oldukda bir tebsiye vaz‘ ve diğerlerini dahî böyle idüb tamam oldukda bir kaşık rugan ile kor üstünde kızartup ve tarafı diğerini dahî kızartdıkdâ tenâvül buyrıla kolay ve harç ‘âlem ve hafif bir börekdir

San‘at-ı tabı:

Bir münasib tencere kapağını yağlayub üzerine yoğrulma hengâmında içine yağ ve yumurta konılmış hamırdan incerek açılmış yufkalardan beş on ‘aded yayalar ba‘dehu ince kıyılmış koyun kıymasını ve birkaç baş soğanı ince doğrayub bir mikdar tuz ile bir tabada cüzî‘ kavırdıkda içine darçın ve büber ve kabuğı çıkmış badem ve fısdık izâfesile mebsut yufkaların üzerine koyup üstünü bakî beş on yufka ile dahî örtüp ve dahâ üzerine bir münâsib saç veya lenger kapayub altına ve üstüne kor dökerek tabh oluna bir nazir börek olur yahud kıyma yerine bir mikdar kuzu veya tavuk

[...]

53^a ve üstüne ateş dökülerek tabh oluna acâ‘ib cişni peydâ ider buharridir

Tarik-i [tabı]:

‘Âdetâ hamır yoğırub yufka açdıkdâ içine çığ olarak ince kıyılmış ve soğan çentilmiş tuz ve büber ve darçın ekilmiş kıymayı ince döşeyüb üzerine yine bir yufka ve bu iç konularak yufka dört oldukda usul üzre altı küllenmiş ve kubbe darafı yağlanmış kızgın sac üzerine koyup kızardıkda çevirüb tarafı diğerini dahî kızartup sacdan indirdikde tereyağla eyüce yağlayub bir tebsi üzerine kaç ‘aded murâd olunur ise yapılıub bir bir üzerine istif oluna a’lâ olur

Usûl-itabhı:

Üç beş soğanı hordece doğaryıb cüzî‘ tuz ile bir iki taşım kaynatub suyunı süzdikde bir iki kaşık yağ ile tekrar tabada suyu gidince bişdikden soñra indirüb birkaç yumurtayı çalkayub içine eti dahî alışdırdıkda cüzî‘ dahî bişürüb fevk ve tahtına açılmış yufkalardan konılıub üzerine yanmış rugan-ı sade gezdirüb **53^b** furunda yahud kor üzerinde tabh oluna sac üzerinde dahî bişmesi mümkündür

Tarik-i tabhı:

Koyun paçasından tedarik idüb ‘âdetâ suda az kince bişürüb hazır ideler ba‘dehu mezkûr su böreği vâdisinde yufkaları açub bir bolca kabın içine rugan-ı sade koyup yandıkda bu yufkaları içine atub bir iki kaynadıkda alub delikli kefgire vaz‘ birle yağı süzöldükde tebsi üzerine yayub aralarına paça suyu serpüb mikdar-ı vâfi oldukda matbûh paçayı pareleyüb ufak kemüklerini beraber vaz‘ itdikden soñra yine Usûl-isâbık üzre üstünü örtüp furunda veyahud üstüne sac kapayarak kor ile tabh oluna pek nefis olur sakız böreği arasına paça konılsada a’lâ olur

Ma‘rifeti tabhı:

A’lâ dakik-i hâsı eleyüb ‘âdetâ küçük tebsi ise dörde beş yumurta dahâ büyüğü büke mükisdir mezkûr dakikin

[...]

54^a Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi dakik-i hâsa bir iki kaşık rugan-ı sade ve bir kaç yumurta izâfesile gereği gibi yoğırılıub lokum şeklinde yapıldıkda yağda kızartalar nev‘i diğer tencereye mikdar-ı vâfi su koyup kaynamağa başladıkda dakik-i hâs koyarak kıvâma gelince karışdıralar ba‘dehu indirüb birkaç kaşık yoğurt ve tuz ve üç beş yumurta ile bir mikdar un serpererek lokum hamırını olunca eyüce yoğurub birkaç sa‘at terkenden soñra hamır tahtasında matlub olan şekle konıldıkda bol yağda kızartalar kabarur ve hayli vakit dayanur her dürlü tenavül olunur nev‘i ahar mikdar-ı vâfi dakik-i hâsa

yanmış rugan-ı sâde ve tuz ile yoğurub yine kızgın yağda kızartalar gevrek olur eğer içine datlu olunca dahâ nefis olur

Tarik-i [tabhı]:

Mikdar-ı vâfi dakik-i hâsa tuz ve sâde yumurta ile haylice yoğurub kızgın yağda kızartalar ba‘zı kere bu lokumun hamırını **54^b** kalemgilzatında yabub hacı lokumu gibi kesüb soğuk ‘âşure ve muhallebi ve süt ve sa‘ir datlular üzerine vaz‘ iderler

Tarik-i [tabhı]:

Yüz dirhem mikdar-ı rugan-ı sâdeyi tencerede yakub yarım kıyye elenmiş dakik-i hâsı yavaş yavaş üzerine döküp helva miyânesi gibi kavırıldıkda yüz dirhem mikdarı su koyup karışdıralar hamır gibi oldukda indirüb soğuyunca meks idüb soñra un kadar yumurta izâfesile yoğrılıb lokma hamırı gibi ola ba‘dehu bir tebsiyi yağlayub bu ma‘muli lokma döker gibi dâne dâne vaz‘ birle barmak ile ortalarını çukur ideler korunda tabh oldukda ortasına vişne datlısı veya diğere datlu veyahud piyaz veya kıyma vaz‘ ile tenavül buyrıla

Hamırdan ma‘mül sıcak datlu nev‘inden olan ta‘am beyanındadır

‘Âdi baklava san‘at-ı tabhı:

Bişince fasılda zikr olunan ince börek gibi yufkalar açub tebsi yağlandıkdı beş yufkada rugan-ı sâde serpüb **55^a** on yufka oldukda döğölmüş fındık veya fısdık veyahud bâdem serpererek yine on oldukda rugan yiğirmi oldukda mezkûrların birinden serpererek yufka ince ise elli altmış tokça ise otuz beş kırk oldukda baklava şeklinde kesüb üzerine yanmış sıcak rugan-ı sadeyi kefçe ile haşlayub furunda bişmek hengâmında iken tebsi mikdarınca şeker veya aseli iki üç fincan su ile kesdirüb kıvamlıca olunca kaynâdub hazır ideler tamam baklava furunda kızarub çıkarıldıkda mezkûr şeker veya aseli yine kefçe ile âheste üzerine gezdireler ba‘dehhu tabaklara muntazımca vaz‘ birle üzerine toz şekeri eküb tenâvül buyrıla

Usûl-itabhı:

Zikr olunan baklava misillü yufkalar tanzim olundukda aralarına rugandan mâ‘de bir şey komayub yufkaların nısfı oldukda kaymak parelerinin altına ve üstüne yumurta akını tavuk yileğile veyahud kaşık tesrile sürerek vaz‘ oluna yine mezkûr usul üzre tabh ve hareket oluna çünkü kaymak bişmek hengâmında erimek ihtimâli olduğından **55^b** yumurta isti‘mâli lâzım gelür yahud yufkanın nısfını bir tebside nıdfı

diğerini başka bir tebside kesmeden bişürüb datlusu konıldıkda birisinin üzerine kaymağı dizüp diğerini dahî üzerine usul ile kapayalar ba‘dehu börek gibi kesüb tabaklara vaz‘ oluna yahud bir mikdar süt içinde iki üç yumurta akı ve kaymağı dahî koyup âheste hal oldukda yufkaların arasına vaz‘ oluna bu dahî mümkündür daha çâreleri var ise kolayı bunlardır

[Tarik-i tabhı]:

Yine Usûl-isâbık üzre yufkaları tertib idüb kaymak bulunmaz ise mikdar-ı vâfi beyaz bükrükceyi su ile kaynâtub yumışadıkda suyunu süzüb bir tencere içinde kefçe ile gereği gibi ezüb kıl elekten veya kefgirden geçüreler ba‘dehu bir mikdar süt ile tencere içinde suyunu çekince kaynâdub ve bir iki yumurta akıla gereği gibi yoğrılıb vaz‘ oluna yahud süt ile pirinci gereği gibi bişürüb hal oldukda yumurta akı izâfesîle yoğrılıb konıla yahud tuzsız lod peyniri veya tuzı alınmış çayır peynirini bir mikdar şeker ile gereği gibi yoğurub vaz‘ 56^a oluna cümlesi mümkündür vâkiül-hâl hîn-i ekilde kaymağa şebih olur

Tarik-i [tabhı]:

Yağlanmış tebsi üzerine ince açılmış baklava yufkalarından arasına rugan-ı sade serpererek on beş yiğirmi kadar yufka yapub üzerine datlu kavunu kâşık ile ezüb bütün örtülünce nizamlıca koyup yine bir yufka sürüb ve rugan serpereler furunda tabh olundukda sıcak iken üzerine bolca şeker eküb tenâvül buyrıla kavının üzerine yufka konılsa lezzeti hoş bir ta‘âm olur

Rum ilinde filbe ve bazarcık cevâmında meşhurdur tarik-i tabhı:

Bir ölçü erimiş ve köpüğü alınmış ‘aseli ve bir ölçü erimiş rugan-ı sade ve bir ölçü su ve bir dorukluca birinc unı ve bir fincan durulmuş keskince külli su cümlesini bir tencereye vaz‘ birle ateş üstünde kefçe ile karışdırarak tamam helva gibi koyu oldukda bir tebsi içine kefçe ile yayub furunda tabh oluna eyüce kızardıkda çıkarub baklava şeklinde kesüb üzerine şeker eküb tenavül oluna aseli bulunmaz ise kıvamlıca şeker isti‘mâl oluna

56^b San‘at-ı tabhı:

Yarım kıyye a‘lâ rugan-ı sadeyi bir leğen içine koyup el ayası ile vâfir ezile avuç sığağıla yumışayub köpük gibi biyaz oldukda on iki kadar yumurta kırub beraber calkadıkda âheste yarım kıyye şeker yedirerek karışdırır iken üç yüz dirhem mikdarı irmiği dahî ilâve idüb alışdıralar ba‘dehu bir kenarlı tebsiyi yağlayub bu

ma'müli üzerine döküp duruna saldıkdâ yüz dirhem şekeri iki iki buçuk kıyye mikdarı su ile datsızca şerbet yapub ılıcak olduğu halde hazır idüb tamam furunda kızardıkda bu şerbetten kefçe ile birazını gezdireler furuna sâlub çekdikde yine bu usule ri'ayet iderek tamam şerbet bitdikde çıkarub baklava şeklinde kesüb şeker ekildikde tenâvül buyrıla

Tarik-i [tabhı]:

Ânifen zikr olundığı vechile yarım kıyye rugan-ı sâdeyi oğuşdırub köpürdikde elli yumurta kırub çalkandıkda bir kıyye 'aseli yahud şekeri az az koyup tekrar çalkandıkda bir kıyye mikdarı irmiği dahî âheste yidireler 57^a lokma hamırı gibi ola eğer irmik ziyade kalır ise bir mikdarı terk oluna hâsılı bir kenarlı yağlanmış tebsi üzerine döküldükde kendi kendine yayıla ba'dehu furuna salub kızardıkda elli dirhem mikdarı 'aseli datsızca şerbet idüb ılıcak olduğu halde tebsiyi çıkarub üzerine işbu şerbet döküldükde tekrar furuna salub suyunu çekdikde çıkarub ba'del-kat' şeker eküb ekl oluna

Rum ilinin ba'zı nevahîsinde kâzı boğan dirler tarik-i tabhı:

Yarım kıyye mikdarı rugan-ı sadeyi bir tencere içinde eridüb iki kıyye mikdarı dakik-i hâsı üzerine dökerek karışdırub bir mikdar kavrıldıkda ateşden indirüb durulmuş külli su ve pek az tuz ile yoğurub gurâbiyye gibi yuvarlayub ve ortasını basdırarak yağlanmış tebsi üzerine dizeler yâhud bütünce tebsiyeye yayub baklava şeklinde kesüb furunda eyüce kızardıkda üzerine kesilmiş şeker veya 'asel hâzır idüb tebsi sıcak iken veyahud kor üstünde haşlayub ekl buyrıla tabhı asân ta'amdır

57^b San'at-ı tabhı:

Kırk aded yumurtanın yalnız akını bir kaba cem' idüb beş on sübürge telini bir yere bağlayub furca gibi oldukda anın ile ol akı çalkayub köpürdikde köpüğünü diğer kaba alarak bu usul üzre hiç ak kalmayub bütün köpük ola ba'dehu yüz dirhem mikdarı pirinc ununu tedrice kâtub yine vâfir çalkana andan sonra iki kıyye suyu tencerede kaynatub ol esnâda işbu ma'müli bir kaşık ile tek tek içine birağalar bir mikdar durdikda el kefgiri ile çıkarub kıvamlıca kaynar şekere atub yine kefgir ile çıkara hele süt içinde tek tek bişürülse daha eyü olur pek nâzik bir da'amdır

Tarzi tabhı:

Bir kıyye 'aseli nîm fincan su ile ateşde eridüb köpüğünü aldıkda bir kıyye eridilmiş rugan-ı sâde ile karışdırub kabul ittiği kadar dakik-i hâs ile yoğurub

matlûbü'l-mikdar yuvarlayub yağlanmış tebsi üzerine dizüp furunda bişürile eğer biyaz olması murâd ise üzerine kâğıd örtülür öylece furuna sâlub 'asel makâmına şeker konıla hav ise **58^a** şekerini ince döğüb arınmış yağ ile karışdırub ba'dehu yağurıla güzel olur

[Tarik-i tabhı]:

Yüz dirhem mikdarı eridilüb kakırdağı alınmış kuyruk yağını bir kab içinde el ile çalkayub revâni yağı gibi köpürdikde yüz dirhem şeker veya 'asel koyup yine karışdırılar tâkî birbirine gayet mezc ola ba'dehu elenmiş dakik-i hâsa azar azar koyup hamır gibi oldukda uslub-ü sâbık üzre gurabiyyeler yapub tabh oluna bu dürlüsünün dahâ latîf olacağı badîhîdir

[Tarik-i tabhı]:

Nısfî kıyye rugan-ı sadeyi tencere içinde kor üstünde eridüb iki yüz elli dirhemden ziyâdece elenmiş dakik-i hâsı üzerine koyarak karışdırub bişdikden soñra soğur iken kefçe ile gereği gibi çalkayub köpürdikde bir kıyye kelle şekerini bir 'aded ceviz(-i) bevva ile ince sehak idüb bu ma'mülin içine âheste koyup karışdırılar hamır kıvamına gele eğer dağılacak gibi olub bir mikdar şeker kalur ise mâni' değil terk oluna işbu hamır matlûbü'l-mikdar **58^b** kurs{a}lar yapub yağlanmış tebsi üzerine dizüp furuna salna cüzî' dura bişmesinin 'alâmeti olduğu üstü şehre şehra olur çüñkî zâtî bişgin olduğundan dahâ ziyâde bişürülse yanması muhtemeldir bir sene dursa bozulmaz lâ-nazîr olur

Tarik-i tabhı:

İnce ve mahsusiyye döğülmüş tel kadâ'ifinden alub rugan-ı sade ile yağlanmış tebsi üzerine nizamlıca yayub altına bir mikdar dahî yanmış rugan-ı sade sokuşdırub sacayak ile kor üstünde bir tarafı kızardıkda üzerine büyücek tencere kapağı kapayub usul ile yağını süzüb çevirdikde yine tarafı diğeri dahi kızartıla ba'dehu şeker veya asel içine bir mikdar su koyup kaynadıkda köpüğünü alub bayağı üzerine çıkınca bu matbûha haşlayub gevrek olması murad olunur ise öylece terk oluna yumuşak murad olunur ise der-'akab buğusu çıkmadan örtüle hîn-i tabhında ateşin ortasına bir tuğla veya dimur sac paresi konıla çüñki dâima hararetin hücumu kınce ortasındır **59^a** yahud bu ince kadâifi kalın ib gibi büküb çörek gibi üç beş dâne yapub dizeler bu usul üzre bişdikde kıvamlıca bol şeker haşlayub soğuk tenâvül oluna tuhaf olur

Tarz-ı tabhı:

Mikdar-ı vâfi ince döğülmüş kadâ'ifi bir tencere veya tebsi içine koyup mikdar-ı vâfi rugan-ı sade ile kor üstünde el ile pare pare iderek bir mikdar bişdikde üzerine ekle şâyan olacak kadar 'asel veya şekerı koyup bir mikdar dahi kaşık ile karışdırarak böyle bişdikde tabak veya lengere şî'rîye pilavı şeklinde vaz' ile tenavül buyrıla içine şam fisdığı konılsa dahâ a'lâ olur

Usûl-itabhı:

İnce mahsusiyye döğülmüş kada'ifi tebsiye döşeyüb üzerine çıkınca yanmış rugan-ı sade koyup iki tarafı gereği gibi kızardıkda yağını süzüb ba'dehu sıcak su ile yağı gidince yaykayub üzerine kıvamlıca şeker döküp bir mikdar dahî kor üstünde kaynâtarlar 59^b indirüb soğudukda tenâvül buyrıla yahud tebsiye kada'ifi incerek döşeyüb bir tarafı kızardıkda ateşden indirüb münharifen bir mahalle vaz idüb gereği gibi yağı süzüldükde üzerine kıvamlıca şeker konulub kor üstünde biraz dahî bişdikde indirüb bir mikdar soğudukda tenavül oluna

Tür-ü tabhı:

Gayet ince döğülmüş has kadâ'ifden mikdar-ı vâfi tebsiye yayub erimiş rugan-ı sâdeyi üzerine çıkınca kayub nârı hafifde âheste bişürüb yağını gereği gibi süzeler ki akacak yağı kalmaya ba'dehu kıvamlıca nebat şekerı veyahud peynir şekerı veya a'lâ kelle şekerı vaz' idüb bir mikdar dahî ateşde mekisten soñra indirüb tenâvül oluna

Tarik-i tabhı:

Mikdar-ı vâfi ince kada'ifden tedârik idüb iki tebsiyi yağlayub usul üzre kada'ifi incerek yayub ikisininde tarafını kızartdıkda yağını süzüb yahud sıcak su ile yaykayub birisinin üzerine kaymağı döşeyüb ba'dehu diğerini dahi üzerine 60^a vaz' itdikden soñra diğer kada'ifler gibi kıvamlıca şeker ile haşlayub datlusını içdikde tenâvül buyrıla

[Tarik-i tabhı]:

İnce kada'ifi tebsiye döşer iken nisfi oldukda yüz dirhem mikdarı kaymağı elli dirhem mikdarı pirinç unı ile yağurub yayılmış kadâ'ifin üzerine döşeyüb nisfi âhirini dahi üzerine örtüp usul üzre tarafını kızardıkda datlusu haşlanub tenâvül oluna

Tür-ü tabhı:

Mikdar-ı vâfi tebsi kadâ'if tedarik itdikden soñra bir kab içinde beş on yumurta çalkayub kadâ'ifleri bulayub yanmış kızgın rugan-ı sade içinde ve har ateş üzerinde kızartup çıkarıldıkda kıvamlıca 'asel veya şeker kaynar iken içine atub yine der 'akeb

çıkartub tabağa istif ideler sıcağıla tenâvül oluna yahud sahan içine istif ider iken aralarına fındık serpüb ve bir iki fincan su koyup beş on dakika kaynadılsa yumuşak ve nefis olur

60^b Tarik-i [tabhı]:

Kada'ifler har ateş üzerinde yumurtaya bulayub kızartıldıkda çıkarub sıcağıla tabağa istif ider iken aralarına bol toz şekeri serpüb bir imtizaçlı kapak ile kapayub bir mikdar durdukda tenavül oluna yahud yumurtayı bulamaksızın kızartılsa daha hafif olur aralarına döğülmüş fındık veya fisdık serpeler nefis olur

Tarik-i tabhı:

Sahan içine yassı kada'ifi dizüp üzerine bir iki fincan süt ve bir mikdar şeker ve bir mikdar kaymak ve yine kada'if ve yine bu usule ri'ayetile tamam oldukda süti az kaldıysa bir iki fincan daha koyup kor üzerinde bir mikdar kaynaya hemen kaymağı erimeksizin ateşten indirüb bir mikdar soğudukda üzerine yine toz şekeri eküb tenâvül oluna

Tarik-i tabhı:

'Adetâ açılmış incerek yufkalardan yağlanmış tebsi üzerine yayub üstüne ince döğülmüş has kadâ'ifden **61^a** bir mikdar döşeyüb yine üzeri iki yufka ile örtilüb ve birkaç kaşık yanmış rugan-ı sade vaz' oluna ba'dehu üzerine üç beş yerinden bıçak delüb furunda veyahud kor üzerinde tarafını kızardıkda 'âdet üzre datlusı haşlanub tenâvül buyrıla lâkin kadâ'ifi azca olmalıdır zîrâ sıkı olur ise bişkin olmaz

San'at-ı tabhı:

Matlûbü'l-mikdar elenmiş dakik-i hâsı beş on yumurta akı ve süzümüş limon suyuyla yoğurur iken ellerini rugan-ı zeyt ile tergin idüb tekrar gereği gibi yoğrıla ba'dehu ufak ufak pâreleyüb oklava ile börek yufkası gibi açub ve düzce büküb taba içinde kızgın yağıla kızartıldıkda çıkarub delikli kefgire vaz' oluna ki yağı süzile ba'dehu kıvamlı kaynar şekere atub tekrar çıkardıkda nısfını bir tebsiye döşeyüb üzerine kaymak ve nısfı diğerini dahî üzerine koyup bir mikdar süt ile kaynatub tamam yumuşadıkda üzerine gülâb ve darçin eküb tenâvül oluna nefis olur

61^b San'at-ı tabhı:

Büyücek kenarlı kadâ'if tebsisi içine su koyup kaynadıkda hazır yayılmış meşhur ekmek kadâ'ifi dânelerinden koyup eyüce kaynatub yumuşadıkda üzerine muvâfik tencere kapağı veyahud mahsus yapılmış kapak ile kapayub suyunu gereği

gibi süzdükde tekrar ateş koyup üzerine sulıca kesilmiş şekerden kefçe ile koyup kaynaya çekdikde yine konıla tamam kıvama geldikde yine mezkûr kapak ile alub tabağa vaz‘ olundukda üzerine kaymak döşeyüb diğér pâresi dahî bu usule ri‘ayet olunarak tabh olundıkda döşenmiş kaymak üzerine vaz‘ birle soğudukda tenâvül oluna hâsıla mukaddem haşlanılan su buharile gidüb yerine şeker dolmak lâzımdır eğer pek kıvamlı ağda gibi olubda bişdiği tebsiden çıkmaz ise üzerine bir iki kaşık sıcak su dökile dikkat lâzımdır bu usule ri‘ayet olunarak Şam keçeği dahî yapılsa pek eyü olur

Tarik-i tabhı:

Has saray fadulasını ikişak idüb içlerini koparub

[...]

62^a Tarik-i tertibi:

Matlûbü’l-mikdar amrud kurısını ba‘de’t-tathîr birkaç pâre kesüb bir toprak kaba ba‘del-vaz‘ üzerine kaynar su döküp ol su ile bir gece terk oluna ba‘dehu suyunu süzüb işbu suyu vâfi şeker ile kıvamlıca kaynatdıktan soñra haddi i‘tidalde soldurub üzerine amrud parelerini koyup tenâvül oluna pek nefis ve hafif hoşabdır

Tarik-i ve tertibi:

Vâfi purdakalı soyub dilimlerini dahî zarlarından ayırub ikişer pâre idüb hazır ideler ba‘dehu diğér purtakalı sıkub asaresini bir mikdar şeker ile bir taşım kaynatub soğudıkda i‘tidal üzre sulandırub işbu hazırlanan pâreleri üzerine ba‘del-vaz‘ çiçek suyu koyup tenâvül buyrıla ba‘zıları asere kaynar iken soyılmış dilimleri içine atub der-‘akab çıkarırlar bu dahî başka çeşni peyda ider ‘adisi purdakalı sıkdıktan soñra toz şekeri ilâvesile şerbet idüb üzerine zarlarından soyulmuş dilimleri korlar bu dahî latif olur

62^b Tarik-i tertibi:

Madlub-ul mikdar narları ayıtlayub içinden danelerini seçüb ufaklarını ezüb astardan süzdükden soñra bir olmikdar şeker ve yine olmikdar bayağı su ile bir taşım kaynatub soğudıkda ‘adeta sulandırub üzerine seçilen nar tanelerini koyup tenâvül yahud purtakal hoşabında zıkr olundığı üzre sıkılan suyu şeker ile ‘adeta şerbet idüb üzerine nar danelerini koyalar bu dahî latif olur

Türkide Gürcü kirazı dirler tıflan ağacının meyvasıdır tarik-i tertibi:

Tıflan yemişinin ağacından olmuş ve kararmışlarından tedârik idüb bir carşab üzerine serüb üç gün güneşde durdukda küllü su ile bir gece terk idüb irtesi gün çıkarub birkaç kere ma'-i sâfi ile yaykayalar ba'dehu suluca kesilmiş şeker ile reçel kıvamına gelince işbu dâneleri kaynatub hıfz ideler hîn-i iktizada sulandırub tenâvül buyrıla lâkîn şeker ile kaynadığından **63^a** daneler büzülüb dibine çöker ise de ta'mı latif hoşab olur

San'atı tertibi:

Fıstıkları usulile iç zarlarından ayıtlayub bütünce ayırub hordelenmişlerini daş havanda gülab yahud bir mikdar su ile gereği gibi dakk ve hal itdikden soñra seyyirecek astardan süzüb işbu li'abı mikdar-ı kifaye şeker veya şurub ve su ile şerbet idüb mukaddem hazırlanan fıstığı danelerini üzerine ba'del-vaz' tenâvül oluna çam fıstığı ve badem dahî bunun aynıdır ba'zıları taze cevizle dahî iç kısrını izâle idüb böylece tertib idüb böylece tertib idüb isti'mal iderler latif olur

Tarik-i tertibi:

Matlûbü'l-mikdar kuru incir ba'de't-tathîr saplarını kesüb doğramaksızın üç beş yerinden hilâl ile delüb te'cil murâd olunur ise sıcak su veya soğuk su ile bir iki gün terkden soñra tenavül buyrıla datlu izâfesinden müstağnidir ba'zı kere su 'ilâvesine dahi muhtaç olunur yahud incirleri ba'deltathîr **63^b** ufarak kesüb bir minvâl muharrer ıslatdan soñra suyunu astardan süzüb ıslatılan daneleri ba'del-vaz' tenâvül buyrıla

San'at-ı tabhı:

Madlubül mikdar üzümün çöplerini ayıtlayub ba'deltathîr bir mikdar su ile kabarıncı kaynatub indirdikde suyunu süzüb işbu suyu mikdar-ı vâfi şeker ile bir taşım kaynatub soğudukda i'tidal üzre sulandırub kaynayan üzüm danelerini üzerine ba'del-vaz' tenavül ola kuş üzümü vesâir kurı üzümler ve burak ve kurı vişne dahî böyledir

Kahveden evvel tenâvül olunacak halviyyat ve meşhur olan şurublar ve bunlara müteallik ba'zı nesnelere beyân ider

Ayva murabba' san'at-ı tabhı:

Beş kıyye ayvanın kabuğunu ve çekirdek mahalli olan kıta yerlerini giderüb hazır ideler ba'dehu helvahâne tencere içinde bir yumurtanın akını el ile çalkayub üzerine bir kıyye şeker iki kıyye bayağı su koyup ateş üstüne vaz' birle kaynamağa

başladıkda üzerine gelen köpüğünü alub hazır **64^a** olan ayvaları ba'dellizâfe hal olunca gereği gibi kaynadıkda ateşden indirüb astardan süzüb posasını atalar ba'dehu işbu hâsıl olan li'abı yine ateşe koyup içine yarım nohud mikdarı şab atub birkaç taşım kaynadıkda üzerinden köpüğünü alub ve indirüb tekrar sıkca astardan süzeler andan soñra yine ke'l-evvel ateş üzerine koyup ve içine yarım dirhem ezilmiş ve bir sa'at mikdarı bir fincan sıcak suda durmuş kırmızı levnini dahî izâfe idüb vâfir kaynaya şol dereceye vâsıl olakî kefçe ile savırdıkda nihâyet bir ipliceğ hâsıl olakî kıvâma gelmiş olur ol vakit ateşden indirüb ve süzüb kâselere vaz' ideler muharrebdır bundan latîfi olmaz ve donar 'akîk gibi bir ak olur

[Tarik-i tabhı]:

Bir kıyye ayvanın kabuğunu soyduktan dört şak idüb tencereye üç kıyye mikdarı su ile gereği gibi hal olunca kaynadıkda indirüb astardan süzüb posasını atdıkdâ hâsıl olan li'aba bir kıyye **64^b** şeker 'ilâve idüb yine ateş üzerine vaz' birle kıvama gelinceye kaynatar ba'dehu ateşden indirüb soğudukda yine Usûl-isâbık üzere astardan süzüb kâselere vaz' oluna en kolayı budur lâkin evvel mahiyyir olunan nefis olacağına şübhe yoktur

Tarik-i tertibi:

Yarım kıyye gül varağının beyaz yerlerini makaz ile kesüb bir kab içinde bir kıyye şeker ile gereği gibi hal olunca yoğurub içi sırlı ve kapaklı kâselere el ile yerleşdireler ba'dehu bu kâseleri bakır tebsi üzerine dizüb güneş kızdıkda kapaklarını açub tebsi ile kapayup yine irtesi günü güneşe vaz' ahşam oldukda güneş görinen mahalle vaz' oluna ahşam oldukda kapaklarını kapayup yine ertesi günü güneşe vaz' oluna bu usul üzere bir ay kadar hareket oluna vâk'ide üzeri kaymaklanub donar ve latif olur menekşede böyledir

Tarik-i tabhı:

Bir kıyye a'lâ şeker üç kıyye su ile şerbet idüb bir kalaylı **65^a** tencereye ba'del-vaz' mu'tedil ateş üzerine kodıkda der-'akab yetmişbeş dirhem a'lâ ezilmiş Marmara nişastasını yavaş yavaş karışdırarak i'lâve ideler ki tob tob olmaya ve altına yabışmak ihtimali olduğundan bilâfâsıla karıştırılar vâfir bişdikde bir iki damlasını toz şekeri üzerine koyalar eğer şekeri ıslatub kendine çeker ise kıvama gelmemiştir ve eğer öylece toplatub durur ise kıvâmıdır ol vakit yiğirmi beş dirhem mikdarı gül suyu ile bir çekirdek miski ezüb anı dahî izâfe itdikde birkaç kere dahî karışdırub

ateşden indireler andan sonra bir tebsiyi badem yağı ile yağlayub işbu matbûhu içine döküp soğudukda matlûbü'l-mikdar kesüb nısfı alınmış nişasta ve nısfı şeker içine bırağub karışdırıla tâki birbirine yabışmaya nefis olur ba'zıları bir kıyye şekeri beş kıyye su ile tabh iderler ve bişdiğın şöyle bilurler ki kaynar iken kaşıkdan akıtdıkda kesilen ucı sivri kalur ise çeğdir eğer dökme gibi olur ise bişmişdir ol vakit yağlı tebsiye **65^b** dökerler ve mikrası dahî yağlayub lakum gibi keserler ve toz şekerini elekden geçirüb bir iki çekirdek miski 'ilâve ile lokumları ol şekere bularlar bu daha eyü olur

Tarik-i tabhı:

Bir kıyye haşlanub kabuğı çıkmış bademi daş havanda eyüce dek idüb içine bir kıyye dahî kelle şekeri izâfe ile yine gereği gibi hal olunca döğüb ezilüb karışdırdıkda içine dört yumurtanın akını dahî ilâve idüb birkaç dahî dek idüb ba'dehu münasib tebsi üzerine çarçuya kağıdları döşeyüb üzerine işbu ma'muli yuvarlak dizüp yine üstüne kağıd örtüp alt üst kağıdının uçlarını birbirine alışdırub furunda bir sa'at dura ba'dehu çıkarub münasib mahalle istif ideler ba'zıları içine darçın ve karanfil ve sakız ve limon kabuğı ilâve ideler ba'zen yumurta akı yerine misk ile gül suyu korlar ba'zen bir mikdar kırmız dahî ilâve iderler

Tarik-i tabhı:

Meselâ bir kıyye şekeri tencereye ba'del-vaz' üzerine ikiyüz **66^a** elli dirhem bayağı su kodukda bir yumurta akını beş on süpürge çöpü ile köpürdüb anı dahî ba'del ilâve hepsini birden karışdırub ateş üzerine konıla kaynatub kabardıkda indirüb ve üzerine gelen köpüğünü alub asdardan süzüb hıfz oluna ba'dehu münâsib mahalle konılır

San'at-ı tabhı:

Matlûbü'l-mikdar vişneyi sıkub asdardan süzüb yiğirmi dört sa'at terk itdikden sonra suhuletle diğerkaba süzüb dibinde kalan posasını atdıkdâ sâfi suyu her ne mikdar ise iki katı toz ve kelle şekeri ilâve olunub bir tencereye ba'del-vaz' eyüce karışdırıldıkda ateşe koyub hemen kaynayub kabardıkda yine astardan süzüb hıfz oluna ba'dehu soğudukda şişelere ba'del-vaz' ağızlarını hıfz idüb hîn-i hâcetde şerbet yapılub şurb oluna firenk üzümü ve nar şurubı ve purtakal dahî böylece tabh ve tanzim olunur

Tarik-i tertibi:

Bir kıyye şekere usul üzere tencerede kesdirüb **66^b** köpüğünü aldıkdâ içine yüz dirhem çöpi ayıltanmış ve tathîr olunmuş vişneyi atub birkaç taşım kaynadıkda indirüb soğumağa karîb oldukda içinden vişneleri el kafgiri ile alub şurubunu astardan süzüb şişelere ba‘del-vaz‘ hıfz oluna mukaddem zıkr olunan gibi hamuzatlu olmaz lâkîn rengi a‘lâ ve ta‘amı pek latif olur firenk üzümü dahi bu usul üzere yapılır

San‘at-ı tabhı:

Yüz dirhem menekşe varağını bir kab içine koyup üzerine üç yüz dirhem bayağı kaynar su haşlayub üstünü örtüp on iki yahud on beş sa‘at terkden soñra astardan süzüb suyunu alalar ba‘dehu bir tencereye bir kıyye temiz kelle şekerinin kırmasından koyup işbu suzilen suyu dahî ilâve itdikde eyüce karışdırub ateş üzerine koyalar ol vakte kadarki hemen kaynama ‘alâmeti olan tencerenin etrafı kabarmağa başladıkda bayağı kaynamaksızın ateşden indirüb soğumağa yüz dutdıkda **67^a** asdardan süzüb şişelere ba‘del-vaz‘ hîn-i hacetde kullanılır çünkü bayağı kabarsa kokusu gider dikat oluna

Tarik-i tertibi:

İki kıyye kelle şekerini döğüb elekden eledikde bir tebsi veyahud bir büyük kâğıda döküp üzerine yüz dirhem menekşe varağı koyup el elile oğuşdıralar şol dereceye varakî menekşe varağının şekli mâyi renginde şeker ola andan soñra işbu şekeri kapaklı kâselere basdırub hıfz oluna hîn-i iktizâda ezilüb şerbet yapılub tertibi kolay ve ta‘amı leziz şerbetdir

Tarik-i [tertibi]:

Yüz dirhem a‘lâ biyaz sirkeden yahud ‘âdi sirkenin takdir olunmuşdan yâhud üzüpâden bu kâl ile gelen sirkeden tedârik idüb bir tencereye bir yumurtanın köpürmüş akı ve bir kıyye şeker ve bu hazırlanan sirkeyi birden vaz‘ idüb bir kere karışdırub ateş üzerine koyalar bir taşım kaynayub **67^b** kabardıkda ateşden indirüb üzerine gelen köpüğünü alub der-‘akab bir kabza mâcurnâ ta‘bir olunan bir merzincuş ya‘nî Türkde mercanköşk didikleri otdan bir asdara çıkın idüb içine atub kapağını kapayub soğuyunca terk ideler ba‘dehu usul-ü sâbık üzere süzüb şişelere ba‘del-vaz‘ hıfz oluna yaz gününde şerbetin şurubı latîf olur pek meşhurdur

Tarik-i [tertibi]:

Yüz dirhem datlı bâdem ve üç dirhem iç bâdemi haşlayub iç kabuğunu çıkardıkda mermer havanda gereği gibi dek idüb hal oldukda içine yüz dirhem su

koyup eyüce karışdırub sıkca asdardan süzdikde posasını yine havanda tekrar dek idüb yine yüz dirhem su ilâvesile karışdırub asdardan süzeler hâsılı bâdemden az posa kalur anı terk ideler ba‘dehu bir tencereye bir kıyye şeker ve sıkılıb hâsıl olan sübyeleri dahî üzerine izâfe idüb karışdırub **68^a** bir taşım kaynadıkda indirüb asdardan süzüb bukallara ba‘del-vaz‘ ağzını kapayup hıfz oluna hîn-i iktizâda sulandırub şurba oluna pek mi‘devî ve latîfdir işbu şuruba bu hancı dükkânlarında soma da derler

Tarik-i [tertibi]:

Bir kıyye şekeri tencerede âdâd üzre yumurta akı ve bayağı su ile kesdirüb köpüğünü aldıkda birkaç taşım daha kaynatub kıvamlanur iken içine sıkılmış yüz dirhem limon ‘asâresini izâfe idüb bir taşım dahî kaynadıkda indirüb soğumağa karîb asdardan süzüb şişeye ba‘del-vaz‘ ağzını bağlayub hıfz oluna latifdir

Tarik-i [tertibi]:

Bir kıyye şekeri tencerede âdâd üzre kesdirüb köpüğünü aldıkda indirüb der-‘akab içine çöpe atılmış yüz elli dirhem çileği atub tencerenin kapağını kapayup **68^b** iki sa‘at terk olundukda işbu şurubu evvelâ delikli kefgirden geçirüb danelerini ayırdıkda tekrar asdardan süzüb şişelere ba‘del-vaz‘ hıfz oluna pek râihası tuhaf şerbet olur ağaç çileği dahî bunun aynı nâfi‘ olur

Tarik-i tabhı:

Elli dirhem dimurhindiye bir dobrak tencerede üç yüz dirhem su ile yarım kıyye kalınca kaynatub süzdikde hâsıl olan li‘abını bir kıyye şeker ile âdâta diğêr şurublar gibi bir taşım kaynatub indirdikde soğumağa karîb oldukda yine asdardan süzüb şişeye vaz‘ olunub hıfz oluna şerbeti gâyet hamuzatlı olur bâ-husus yaz günlerinde isti‘mâlî latîf ve kâtî‘ ol harârete ilaç nev‘anımdadır

Tarik-i [tabhı]:

Bir kıyye şekeru usul üzre kesdirüb köpüğünü aldıkda bir taşım dahî kaynatub kıvâma gelemeğe başladıkda **69^a** yüz ‘aded kabaruğın sap darafını kalemtraş veya bıçak ile yarub hilâl ile çekirdeğini çıkarub içine bırağalar yine kaynayub kıvama geldikde indirüb bellur ve kapaklı kâselere taksim idüb der-‘akab soğuk suya oturtalar anda çabık soğuyaki rengi bozulmaya güzel olur ba‘dehu gülbeşeker kaşığı ile tenâvül buyrıla çekirdeksiz üzümün kuruğı dahî yüz dirhem olduğu halde böylece tabh olunur ve soğudılır

Tarik-i tabhı:

Usul-ü sâbık üzre şekeri kesdirüb ve kıvama getürüb içine yüz dirhem çekirdeği çıkmış firenk üzümünü atub kıvama geldikde yarım kıyye mikdarı mezkûr üzümün sıkılmış suyundan ‘ilâve idüb bir kere dahî kaynadıkda indirüb kâselere tevziğ oluna bu dahî leziz olur

Tarik-i tertibi:

Yarım kıyye a‘lâ temiz gül varağı hazır ideler bir tencere içine yarım kıyye su koyup ateş üzerinde kaynamağa başladıkda 69^b içine o varağı atub bir kere kaynar gibi oldukda /.../ ve ağzını kapayup soğuyuncaya terk oluna ba‘dehu süzüb posasını atdıkdâ hâsıl olan suyu bir kıyye a‘lâ şeker ve bir yumurtanın köpürmüş akıla tencereye koyup bir kere kabardıkda indirüb üzerine gelen köpüğünü atub süzdikde ağzı ufak şişelere vaz‘ birle ağzını eyüce kapayup hıfz oluna hiç hava aldirmamak lazımdır zirâ bozılır

Tarik-i tabhı:

Yüz dirhem a‘lâ gül varağının damarsız temizlerini ayırub beyaz yerlerini kesüb hazır ideler ba‘dehu damarlu ve küçüklerini yüz dirhem su ile bir taşım kaynatub sıkdıkda hâsıl olan suyunu beşyüz dirhem elenmiş kelle şekerile tencereye koyup anda ayrılmış gül varaklarını dahî atub kıvama gelince kaynatar ba‘dehu kapaklı bellur kâselere ba‘deltevî‘ hıfz oluna lâkin dikkat lazımdır 70^a /.../

2. Kitâbü’t-Tabbâhîn’in Sınıflandırılması

Eserin elde olan kısımlarından okunabilenleri günümüz alfabesine aktarılmış, toplam 214 tarife uygun başlıklar yazılarak; çorbalar; mezeler; etler; sakatatlar; kümes ve av hayvanları; deniz ürünleri; sebze ve meyve yemekleri; pilavlar, makarnalar ve tahıllar; börekler ve çörekler; tatlılar; içecekler ve diğer grupları içersinde gruplandırılıp aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Tablo 1: orbalar

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
1.	2 ^a -2 ^b	Balık: levrek~kefal	6
	2 ^b - 3 ^a	Buğdaylı balık (keşkeklik)	
	3 ^a -3 ^b	Ekmek tarhanası	
	3 ^b	Kuzu~koyun akciğەر	
	3 ^b -4 ^a	Düğün	
	22 ^b -23 ^a	(Arap Aşı) (dövölmüş bamyadan)	

Tablo 2: Mezeler

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
2.	21 ^b	(ılbr) (Soğan üstü) (~sarımsaklı yoğurt ile)	4
	29 ^a -29 ^b	Yalancı dolma (aralarına erikli)	
	29 ^b	Yalancı dolma (su yerine vişne sulu, erik yerine vişneli)	
	31 ^a -31 ^b	Etlı sarma (asma~findık~ayva~ebe gümecei~ıspanak)	

Tablo 3: Etler

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
3.	4 ^a -4 ^b	Koyun şiş	35
	5 ^b	Kuzu~koyun şiş	
	5 ^b -6 ^a	Koyun şiş	
	6 ^a	Muhzır kebabı (Koyun~kuzu şiş: gömleğе sarılı)	
	6 ^a -6 ^b	Koyun tencere	
	7 ^b	Gömlek sarma (koyun kıymasından)	
	7 ^b -8 ^a	Tas kebabı (koyun)(pilavlı)	
	8 ^a -8 ^b	Kuzu dolma (i pilavı ile)	
	9 ^a -9 ^b	Burjula ızgara (kaburga, bel)	
	9 ^b	Sığır külbastı	
	21 ^b	Miyaneli et	
	25 ^a	Kavurma (koyun eti, üzerine patlıcan kızartma koyuluyor)	
	25 ^a -25 ^b	Kavurmalı patlıcan (közlenmiş)	

Tablo 3: Etler Devam	
40 ^a	Yahni (nohutlu, ekmecli)
40 ^a -40 ^b	Güveçte et (soğan, sarımsak, sirke, biber, kimyon, susuz)
40 ^b	Yoğurtlu et (yağlı et haşlandıktan sonra yoğurtlanıp kızartılıyor, ardından tekrar pişiriliyor)
40 ^b - 41 ^a	Kemikli koyun eti haşlama (maydanozlu, ~terbiyelenebilir)
41 ^a	Sarımsaklı et (bir kat sarımsak, bir kat et)
41 ^a -41 ^b	Kuzu kızartması (yoğurtlu) (iç pilavıyla yenebilir)
41 ^b -42 ^a	İncik (tirit)(tavuk, dana eti, kızarmış ekmeğin üzerine)
43 ^a -43 ^b	Sahanda et (soğan, domates)
44 ^a -44 ^b	Tencerede sığır (bütün bağlanıp, sarımsak, elma, domates suyu~kızarmış patates)
44 ^b -45 ^a	Sığır but (duduk makarnalı, peynirli)
45 ^b	Kuyuda koyun
45 ^b	Koyun çevirme
46 ^a	Sulu köfte
46 ^a	Sahanda köfte
46 ^a -46 ^b	Sahanda terbiyeli köfte (koyun etinden)
46 ^b	Kızarmış köfte (tavada veya ızgarada, koyun veya sığır)
46 ^b	Maydanoz dolması
47 ^a	Kavrulmuş kıyma, ekmeğin, soğan, maydanoz, yumurta (derin yağda kızartma-varsa mücver tavaında)
47 ^a	(Kadımbudu köfte)
47 ^b	(Kadımbudu köfte) (ön pişirmeli)
48 ^a	Külbastı (koyun budundan, kemiksiz, tavada)
49 ^b	Dana gerdan

Tablo 4: Sakatatlar

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
4.	8 ^b	Koyun~kuzu karaciğeri şiş sarma	7
	22 ^a	Kamış dolma (Karaciğer ezmesi ile)	
	25 ^b -26 ^a	Paça tirit (terbiyeli)	
	32 ^b -33 ^a	Mumbar ve şirden dolma	
	35 ^a -35 ^b	Pilavlı kuzu~koyun beyin kızartma	
	42 ^a	Koyun~Dana paça (tirit, nohutlu)	
	49 ^a -49 ^b	Ciğer kızartma (koyun~kuzu)	

Tablo 5: Kümes ve Av Hayvanları

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
5.	4 ^b -5 ^a	Tavuk çevirme	7
	5 ^a	Tavuk şiş	
	6 ^b -7 ^a	Tavşan şiş	
	7 ^a	Tavşan~karaca+koyun şiş	
	9 ^a	Tavuk külbası	
	30 ^a -30 ^b	Tavuk dolma (~hindi~kaz)	
	42 ^a -42 ^b	Tavşan (tencerede, sirke, sarımsak, soğan)	

Tablo 6: Deniz Ürünleri ve Balıklar

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
6.	8 ^b -9 ^a	Balık şiş (uskumru~kılıç~palamud~yılan)	19
	24 ^a -24 ^b	Kalkan kızartma	
	24 ^b -25 ^a	Balık güveç	
	30 ^b -31 ^a	Midye dolma	
	32 ^a -32 ^b	Balık derisi dolması	
	36 ^b -37 ^a	Tarak dolması	
	39 ^a	Uskumru~Kefal (sahanda)	
	39 ^a	Balık ızgara (defne üzerinde kızarıyor~fındık taratoru üzerinde servis edilebiliyor)	

Tablo 6: Deniz Ürünleri ve Balıklar Devam	
39 ^a -39 ^b	Balık ızgara (una bulanıp, soğan üzerinde servis)
39 ^b	(~Midye~tarak) ızgara
39 ^b	Uskumru ızgara
42 ^b -43 ^a	Sahanda Kılıç (sarımsak, koruk)
43 ^b	Sahanda uskumru (kılçıksız, soğan katları arasında)
43 ^b -44 ^a	Sahanda balık (çiğden, maydanoz, soğan)
45 ^a	Mercan balığı dolması
48 ^a -48 ^b	Balık tava
48 ^b	Midye tava
49 ^b	Hamsi şiş
50 ^a	İstiridye (tencerede)

Tablo 7: Sebze ve Meyve Yemekleri

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
7.	18 ^b -19 ^a	Kabak bastı (koyun etli, asma kabağı)	23
	19 ^a - 19 ^b	Kabak bastı (koyun etli, asma kabağı, çiğden)	
	19 ^b -20 ^a	Bamya bastı	
	20 ^a	Patlıcan dolma (sarımsaklı yoğurtlu)	
	20 ^b	Patlıcan (musakka)	
	22 ^a -22 ^b	Şalgam kızartma (yoğurtlu)	
	23 ^a -23 ^b	Patlıcan kızartma (sarımsak, sirkeli)	
	23 ^b	Patlıcan kızartma (rende patlıcan, mıcver gibi, ~kıyma)	
	23 ^b -24 ^a	Etlı türlü	
	26 ^b	Patlıcan (uzunca dört parça, sirke, su, bal~şeker)(kabakta aynı şekilde)	
	26 ^b	Patlıcan (uzunca ayrılmadan dört parça, sarımsaklı) (kabakta aynı şekilde)	
27 ^a	Enginar, hindiba, çağla		

Tablo 7: Sebze ve Meyve Yemekleri Devam		
27 ^a -27 ^b	Sakız kabağı dolması (peynirli, yumurtaya bulanıp kızartıldıktan sonra, sahandaki pişirmeli)	
27 ^b -28 ^a	Patlıcan dolma (kıymalı, kabak gibi, en sonunda terbiye yapılabilir~kabak~salatalık)	
28 ^a -28 ^b	Patlıcan dolma (alaca soyulmuş, kıymasız ve ekşisiz)	
28 ^b -29 ^a	Patlıcan dolma (kıymalı, içi farklı, içinden çıkarılan da katılıyor, ince kabuklu)	
30 ^a	Şalgam dolma (etli)	
31 ^b	Domates dolma (etli)	
31 ^b -32 ^a	Patlıcan dolma (etsiz, kavrulmuş harçla)	
47 ^b	Çalı fasulyesi kızartma (incecik doğranıp, yumurta, un~kıyma)	
47 ^b -48 ^a	Kıymalı patlıcan (uzunlamasına iki parça, ara katı kıymalı köfte harcı)	
49 ^a	Patlıcan kızartma (tombak, tekerlek doğranmış) (Kemer patlıcanı ise dört parça ama ayrılmadan)	
29 ^b -30 ^a	Kavun dolma (etli)	

Tablo 8: Pilavlar ve Makarnalar

Sımf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
8.	21 ^a	(Herise, sütlü, süzme)	12
	33 ^a	Adi pirinç pilavı	
	33 ^b	Kavurmalı pilav (tepside şekillendirilmiş, kuzu etli)	
	33 ^b -34 ^a	Süzme pilav (uzunca)	
	34 ^a	Kavurmalı pilav (koyun~kuzu, hepsi beraber pişiyor)	
	34 ^b	Tavuk sulu pilav (tarçın ve sakızlı~bildiren sulu)	
	34 ^b -35 ^a	Sulu pirinç pilavı (tavuk ve koyun~kuzu)	

		kuyruklu)	
Tablo 8: Pilavlar ve Makarnalar Devam			
	35 ^a	Soğanlı, domates sulu pilav	
	35 ^b -36 ^a	Lüfer balığı pilavı	
	36 ^a	Patlıcanlı pilav (zeytinyağlısı soğuk yenilir)	
	36 ^a -36 ^b	Midyeli pilav (domates sulu)	
	37 ^a -37 ^b	Kavurmalı koyun etli, kıymalı pilav (fıstık, tarçın, kakule, karanfil)	

Tablo 9: Börekler ve Çörekler

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
9.	20 ^b	Ispanak (yufka üzeri, marmarine)	12
	50 ^a -50 ^b	Yufka böreği (kıymalı~kaşkaval peyniri, yumurta, dere otu koyulabilir)	
	51 ^a	Kapak böreği (dereotlu peynir veya soğanla kavrulmuş kıyma)	
	51 ^a -51 ^b	Su böreği	
	52 ^a	Tavuklu börek	
	52 ^a -52 ^b	Sac böreği	
	52 ^b	Açma börek (tencere kapağında)	
	53 ^a	Açma börek (çiğden, sacda)	
	53 ^a -53 ^b	Açma börek (tek üst ve tek alt yufkalı, yumurtalı ve kıymalı harç ile)	
	53 ^b	Paça böreği (su böreği gibi)	
	54 ^a	Lokma	
54 ^a -54 ^b	Lokma (tereyağsız)		

Tablo 10a: Hamur Tatlıları

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
10a.	Baklavalar		39
	54 ^b -55 ^a	Adi baklava	
	55 ^a -55 ^b	Kaymaklı baklava (yumurta akı, kaymak)	
	55 ^b -56 ^a	Baklava (süt, yumurta akı~süt, pirinç, tuz lor veya çayır peyniri, şeker)	
	56 ^a	Kavunlu baklava	
	56 ^a	Rumeli baklavası (bal, tereyağ, su, pirinç unu, küllü su, şeker)	
	Helvalar		
	10 ^a	Nişasta helvası (kaynadıktan sonra nişasta)	
	10 ^a	Badem helvası (nişasta, tepside kesilerek)	
	10 ^a -10 ^b	Nişasta helvası (hepsi beraber: 1 tereyağ, 1 nişasta, 2 su, 2 bal~şeker)	
	10 ^b	Nişasta helvası (tarçın ve gülsulu)	
	10 ^b	Nişasta helvası (1 nişasta, 1 bal, 1 su, ½ tereyağ: alt üst, yağ ayrılmaya başlayınca tüketilen)	
	11 ^a	Sütlü helva (½ un, ½ nişasta, ½ pirinç unu, ½ tereyağı, 3 bal ve şurup, 2 süt)	
	11 ^a	Sütlü bademli helva	
	11 ^a -11 ^b	Pirinç unu helvası (bademli)	
	11 ^b -12 ^a	Un helvası (yağda veya tepside ikinci pişirmeli, gülsulu)	
	12 ^a	Helva (Un+nişasta, baklava şekilli)	
	12 ^a	Bademli pirinç unu helvası (fincan şekilli)	
	12 ^b	Bademli irmik helvası	
	23 ^a	Peynir helvası (~şeker~bal)	
	Kadayıflar, Lokmalar ve Diğer Hamurlular		
	12 ^b -13 ^a	Kalbura bastı	
	13 ^b	Lokma (üzeri kaymaklı)	
	56 ^b	İrmik tatlısı (tereyağı, irmik, yumurta, şeker)	

56 ^b -57 ^a	İrmik tatlısı(tereyağı, bal~şeker, yumurta, irmik)
	Tablo 10a: Hamur Tatlıları: Kadayıflar, Lokmalar ve Diğer Hamurlular Devam
57 ^a	Kazı boğan (un, küllü su, tuz, şerbet: ballı veya şekerli)
57 ^b	Nazik tatlı (köpürmüş yumurta akı, pirinç unu haşlanır, şerbete çıkarılır)
57 ^b -58 ^a	Bal kurabiyesi
58 ^a	Kurabiye (kuyruk yağlı)
58 ^a -58 ^b	Cevizli kurabiye
58 ^b -59 ^a	Kadayıf
59 ^a	Tencere kadayıf (içine Şam fıstığı koyulabilir)
59 ^a -59 ^b	Yıkanmış kadayıf
59 ^b	Kadayıf (nebat şekeri~kelle şekeri~peynir şekeri)
59 ^b -60 ^a	Kaymaklı kadayıf
60 ^a	Kaymaklı, pirinç unlu kadayıf
60 ^a	Kadayıf kızartma (findıklı)
60 ^b	Kadayıf kızartma (toz şeker serpilip, kapatılıp dinlendiriliyor, fındık veya fıstık ile servis ediliyor)
60 ^b	Yassı kadayıf (kaymaklı, sütlü)
60 ^b -61 ^a	Kadayıf böreği
61 ^a	Yufka tatlısı
61 ^b	Ekmek kadayıfı (kaymaklı)

Tablo 10b: Sütli, Hafif Tatlılar ve Şekerlemeler

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
10b.	13 ^b -14 ^a	Cizleme	15
	14 ^a -14 ^b	Tavuk göğsü	
	14 ^b	Aşure	
	15 ^a	Süzme aşure	
	15 ^b -16 ^a	Muhallebi	
	16 ^b -17 ^a	Güllaç (kaymaklı)(yumak gibi sarılabılır)	
	17 ^a	Güllaç kızartma	
	17 ^a	Güllaç ezme	
	17 ^b	Sütlaç (kaymaklı)	
	17 ^b -18 ^a	Dövme pirinç (su, şeker, ceviz~badem)	
	64 ^b	Gül (murabbası)	
	64 ^b -65 ^a -65 ^b	Gül lokumu	
	65 ^b	Badem (kelle şeker, yumurta akı, fırında)	
	65 ^b -66 ^a	Şekerli, sulu, yumurta akı	
	68 ^a	Şeker, yumurta akı, su, limon suyu	

Tablo 10c: Meyveli Tatlılar

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
10c.	13 ^a	Vişneli ekmek (yağda kızartma)	21
	13 ^a -13 ^b	Vişneli ekmek (ızgarada kızartma)(kayısı~erik kurusundan da olabilir)	
	15 ^a -15 ^b	Elmasiye (balık tutkallı)	
	16 ^a	Şeftali tatlısı	
	16 ^a -16 ^b	Ayva tatlısı	
	18 ^a	Elmasiye (nişastadan) (farklı şuruplarla yapılabilir)	
	18 ^a -18 ^b	Elma~Armut	
	37 ^b -38 ^a	Vişne hoşafı (~kızılıcık)	
	38 ^a -38 ^b	Kayısı~erik hoşafı (~misket elması~armut)	
	38 ^b	Elma ve armut hoşafı (bir gün beklemeli)	
	38 ^b	Erik hoşafı	
	62 ^a	Armut hoşafı	
	62 ^a	Portakal hoşafı	
	62 ^b	Nar hoşafı	
	62 ^b -63 ^a	Tıflan hoşafı	
	63 ^a -63 ^b	Islatma incir	
	63 ^b	Üzüm hoşafı (kuş üzümü, kuru üzümler, borakı ve kuru vişne de aynı şekilde)	
	63 ^b -64 ^a	Ayva murabbası (boyalı)	
	64 ^a -64 ^b	Ayva (murabbası)	
	68 ^b -69 ^a	Kabaruk	
69 ^a	Frenk üzümü		

Tablo 11: İçecekler

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
11.	63 ^a	Fıstık şerbeti (çam fıstığı ve bademde aynı şekil)	11
	66 ^a	Vişne şurubu (firenk üzümü ve portakal da aynı şekilde)	
	66 ^a -66 ^b	Vişne şurubu (kolayı) (firenk üzümü de aynı şekilde)	
	66 ^b -67 ^a	Menekşe şurubu	
	67 ^a	Menekşe şekeri (şerbet yapılır)	
	67 ^a -67 ^b	Mercanköşk şurubu	
	67 ^b -68 ^a	Badem şurubu	
	68 ^a -68 ^b	Çilek şurubu (ağaç çileği)	
	68 ^b	Demirhindi şerbeti	
	69 ^a -69 ^b	Gül (şerbeti) (yumurta aklı)	
69 ^b	Gül şerbeti		

Tablo 12: Diğer

Sınıf Nu.	Varak Nu.	Tarif Başlıkları	Tarif Sayısı
12.	15 ^b	Tutkal (koyun inciğinden)	3
	21 ^a	Herise	
	54 ^b	Altlık (ortasına vişne tatlısı~diğer tatlılar~piyaz~kıyma)	

3. Uygulama ve Uyarlamalar

3.1. Çorbalar

3.1.1. (2a -2b) Balık Çorbası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Levrek ²⁰	1 ort b	500 g	Pulları ve içi temizlenmiş, yıkanmış ve 1 tk tuz ile ovulmuş
Tuz	2 tk	12 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış
Zeytinyağı	3 yk	30 g	
Nane	3 tk	3 g	Kuru
Maydanoz	¼ dem	15 g	Temizlenmiş ve yaprakları ayıklanarak sıçan dişi doğranmış
Sirke	1 sb	200 g	Keskin üzüm sirkesi
Su ²¹	6 sb	1200 ml	
Yumurta sarısı	10 ort b	180 g	
Limon	1 ort b	80 g	
Safran	4,5 tk	3,15 g	Yarım bardak ılık su içerisinde bekletilmiş
Tarçın	1 tk	2 g	Toz

Hazırlanışı

Soğan derin bir tava içerisinde 1 tk tuz ile kavrulur. Nane ve maydanoz ilave edilerek biraz daha karıştırılır. Üzerine sirke eklenip bir taşım kaynatılır ve su ilave edilir. Bir müddet kaynadıktan sonra ince süzgeçten geçirilir. Bu su büyük bir tencere içerisinde koyulup, içerisinde balık yeterince pişirilir. Çıkarılır, kılçık ve zarlarından ayıklanarak iri parçalara ayrılır, tabaklara yerleştirilir. Kullanılan su bir kez daha ince süzgeçten geçirilir. Yumurta sarıları bir kâse içerisinde çırpılır, süzölmüş balık suyu ile ılıştırılır. Yumurtaların kokusu gidene kadar pişirilir ve limon suyu eklenir. Safran süzülür ve çıkan renkli suyu çorbaya konulur. Tencere ateşten indirilir, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş balıkların üzerine dökülür. Üzerine tarçın ekilerek beş-on saat dinlendirilir. Yavaşça soğuması şarttır²². Gayet hoş olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	253,9	Niasin (mg)	1,4
Protein (g)	23,5	Vit. B12 (µg)	1,4
Yağ (g)	15,6	Vit. C (mg)	13,4
Karbonhidrat (g)	3,4	Sodyum (mg)	850,1
Lif (g)	0,9	Potasyum (mg)	395,8
Vit. A (µg)	301,5	Kalsiyum (mg)	104,0
Vit. D (µg)	1,5	Magnezyum (mg)	52,6
Vit. E (mg)	3,7	Fosfor (mg)	376,8
Vit. K (µg)	153,7	Demir (mg)	4,0
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	2,6
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	449,7

²⁰ Veya kefal balığı.

²¹ Orijinal metinde su bulunmamaktadır, çok yoğun sirke olduğundan ve çorba olarak tüketildiğinden bu ilave yapılmıştır.

²² Bu süre zarfında safranın sarı rengi, balığın beyaz etini boyamaktadır. Ayrıca lezzeti de güzelleşmektedir.

3.1.2. (3a-3b) Ekmek Tarhanası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Ekmek içi	6,5 sb	325 g	Francala ekmeği, kurutulmuş, kabukları alınmış ve içi rondoda çekilerek inceltilmiş
Süzme yoğurt	½ sb	110 g	
Et suyu	14 sb	2800 ml	bkn: sözlük: et suyu
Tuz ²³	2 tk	12 g	
Süt	1 sb	200 ml	Yağlı
Kaymak	2 yk	20 g	
Tereyağı	2 yk	20 g	
Ekmek	3 büyük dil	80 g	Kruton ²⁴ için küp şeklinde doğranmış

Hazırlanışı

Ekmek ve torba yoğurdu tahta kaşık ile iyice karıştırılır ve bir gece bekletilir. Sonra büyük bir tencede et suyu ile yavaş yavaş ezilerek karıştırılır. Bir saat orta ateşte pişirilir. Süt ve kaymak ilave edilir. Tüketilirken üzerine tereyağında kızartılmış ekmekler (kruton) koyulur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	251,4	Niasin (mg)	2,8
Protein (g)	10,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	9,3	Vit. C (mg)	1,4
Karbonhidrat (g)	30,9	Sodyum (mg)	1438,4
Lif (g)	2,0	Potasyum (mg)	611,0
Vit. A (µg)	1268,9	Kalsiyum (mg)	73,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	42,1
Vit. E (mg)	0,2	Fosfor (mg)	110,7
Vit. K (µg)	3,9	Demir (mg)	0,6
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,1
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	11,3

²³ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

²⁴ Bkn: sözlük: kruton.

3.1.3. (3b) Akciğer Çorbası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Kuzu~koyun akciğeri	-	250 g	Zarlarından ve damarlarından ayrılmış, küçük kuşbaşı doğranmış ve yıkanmış
Su	9 sb	1800 ml	
Soğan	1 ort b	75 g	Sıçan dişi doğranmış
Sıvıyağ	1 yk	10 g	
Maydanoz	¼ demet	15 g	Yıkanmış, kurulanmış ve yaprakları ayrılarak ince kıyılmış doğranmış
Nane	4 tk	4 g	Kuru
Yumurta sarısı	2 ort b	36 g	
Sirke	3 yk	30 g	
Tuz ²⁵	1,5 tk	9 g	
Tarçın	1tk	2 g	Toz

Hazırlanışı

Doğranmış ciğerler 3 sb su ile pişirilir. Kızgın bir tavada sıvıyağ içerisinde soğanlar kavrulur, maydanoz ve nane ilave edilir. Ciğerlerin üzerine dökülüp, geri kalan su eklenir. Yeteri kadar pişirilir ve ateşten indirilir. Küçük bir kaptaki yumurta sarıları sirke ile kısık ateşe koyulur, karıştırılarak koyulaşınca çorbaya karıştırılır. Kâselere koyulur ve üzerine tarçın ekilip yenilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	103,4	Niasin (mg)	2,6
Protein (g)	11,8	Vit. B12 (µg)	2,6
Yağ (g)	5,4	Vit. C (mg)	15,5
Karbonhidrat (g)	1,6	Sodyum (mg)	810,4
Lif (g)	0,6	Potasyum (mg)	191,7
Vit. A (µg)	107,7	Kalsiyum (mg)	62,2
Vit. D (µg)	0,4	Magnezyum (mg)	19,3
Vit. E (mg)	2,0	Fosfor (mg)	90,5
Vit. K (µg)	89,7	Demir (mg)	4,7
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,7
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	208,2

²⁵ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.1.4. (22b-23a) Arap Aşı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış
Tereyağı	2 yk	20 g	
Kuru bamya	1 sb	70 g	Havanda dövülmüş
Kırmızı biber	1 ort b	70 g	Sıçan dişi doğranmış
Karabiber	2 tk	4 g	Toz
Su	6 sb	1200 ml	
Tuz	1 tk	6 g	
Hamuru için			
Su	5 sb	1 lt	
Tuz	1 tk	6 g	
Un	1 sb	110 g	Elenmiş
Hazırlanışı			
<p>Bir tencerede 4 sb su ve tuz kaynatılır. Kalan bir sb suda un çırpılır, kaynar sudan biraz alarak ılıştırılır ve tencereye boşaltılır. Un kokusu gidene kadar, sürekli karıştırarak pişirilir. Uygun bir kaba boşaltılır, sıcakken ortasına servis kâsesi yerleştirilir ve soğumaya bırakılır.²⁶</p> <p>Bir tencerede tereyağı kızdırılır ve soğanlar kısık ateşte pembeleşene kadar kavrulur. Bamya, kırmızı biber ve karabiber ilave edilip biraz karıştırılır. Su ve tuz eklenerek pişirilir, hamurla beraber tüketilir.</p>			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	121,7	Niasin (mg)	0,5
Protein (g)	3,1	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	3,8	Vit. C (mg)	19,7
Karbonhidrat (g)	18,5	Sodyum (mg)	785,9
Lif (g)	2,8	Potasyum (mg)	129,6
Vit. A (µg)	81,1	Kalsiyum (mg)	58,9
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	26,0
Vit. E (mg)	0,6	Fosfor (mg)	49,4
Vit. K (µg)	110,5	Demir (mg)	0,9
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,9
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	9,6

²⁶ Hamuru biraz daha koyu kıvamda hazırlayarak, yağa batırılmış kaşıkla tabaklara istiflenebilir.

3.2. Mezeler

3.2.1. (21b) Soğan Üstü Çılbır



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Soğan	2 ort b	150 g	Soyulmuş ve piyazlık doğranmış (Bkn. sözlük: piyazlık)
Tereyağ	3 yk	30 g	
Yumurta	5 ort b	250 g	
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Tuz ²⁷	1 tk	6 g	

Hazırlanışı

1 yk tereyağ sahadanda kızdırılır ve soğanlar ½ tk tuz ilavesiyle ağır ağır kavrulur. Yayvan bir tencerede 3-4 parmak derinliğinde su kaynatılır, ½ tk tuz atılır ve yumurtalar şekli bozulmadan yavaşça içersine kırılır. Kaynar kaynamaz derecede (çılıbır pişirme yöntemi) aklar sarıları kaplayana kadar pişirilir. Kevgir ile suyu süzülerek soğanların üzerine koyulur. Bir başka kaptaki geri kalan tereyağı kızdırılır, yumurtaların üzerine gezdirilir. Tarçın ve karabiber ekilip yenir.

Bu yumurtalar istenirse sarımsaklı yoğurt içine koyulup üzerine kızgın tereyağı gezdirilerek de hazırlanabilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	293,7	Niasin (mg)	0,3
Protein (g)	17,3	Vit. B12 (µg)	2,5
Yağ (g)	22,6	Vit. C (mg)	6,1
Karbonhidrat (g)	5,7	Sodyum (mg)	1353,4
Lif (g)	1,7	Potasyum (mg)	304,3
Vit. A (µg)	414,0	Kalsiyum (mg)	118,6
Vit. D (µg)	2,6	Magnezyum (mg)	29,6
Vit. E (mg)	2,7	Fosfor (mg)	310,4
Vit. K (µg)	298,5	Demir (mg)	3,5
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	1,9
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	519,0

²⁷ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.2.2. (29a-29b) Erikli Yalancı Dolma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 30 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Zeytinyağı	1 sb	160 g	
Soğan	8 ort b	600 g	Soyulmuş, yıkanmış ve piyazlık doğranmış
Pirinç	3,5 sb	640 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Su	½ sb	100 ml	
Tuz	2 tk	12 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Tarçın	1 tk	2 g	Toz
Nane	2 tk	2 g	Kuru
Asma yaprağı	-	1 kg	Salamura, bir gün öncesinden ılık suya yatırılmış, sarılacağı zaman suyundan ayrılmış
Çakal eriği	10 ort b	250 g	Yıkanmış ve sapları ayıklanmış
Su	5 sb	1 lt	

Hazırlanışı

Zeytinyağı geniş ve derin bir tavada kızdıktan sonra soğan kısık ateşte yavaş yavaş pembeleşene kadar kavrulur, pirinç eklenir. Bir miktar da beraber kavrulduktan sonra ½ sb su ilave edilir. 5 dk sonra tuz, karabiber, tarçın ve nane koyularak iyice karıştırılır. Ocaktan alınarak yarım saat dinlendirilir. Saplarından ayrılan yaprakların içine koyularak ince ve uzun bir şekilde sarılır. Tencerenin dibine saplar yerleştirilir üzerine sarmalar sıralanır, katlar arasına yer yer erikler koyulur. En üstüne yaprakların açılmaması için ısıya dayanıklı bir tabak ters yerleştirilir. Üzerine çıkacak kadar su koyup kapağı kapatılarak pişirilir. Suyunu çektiğinde pişip pişmediği kontrol edilir, pişmediyse biraz daha su ekleyerek pişirilir.²⁸

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	82,3	Niasin (mg)	1,6
Protein (g)	2,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	5,5	Vit. C (mg)	4,9
Karbonhidrat (g)	6,3	Sodyum (mg)	1109,1
Lif (g)	1,3	Potasyum (mg)	49,5
Vit. A (µg)	101,1	Kalsiyum (mg)	109,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	12,8
Vit. E (mg)	0,7	Fosfor (mg)	30,9
Vit. K (µg)	77,7	Demir (mg)	1,2
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	0,0

²⁸ Eğer düdüklü tencere kullanılacak ise 2 sb su koyulup, kaynama sesinden sonra sibop kapatılır, 20 dk orta ateşte pişirilir. 10 saat kapağı açılmadan dinlendirilir. Bu şekilde yapraklar daha yumuşak olur.

3.3. Etler

3.3.1. (5b) Süt Kebabı²⁹



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kuzu ³⁰ kuşbaşı	-	500 g	
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Süt	2,5 sb	500 ml	¾ sb miktarı sıcak vaziyette ayrılmış
Un	2 yk	12 g	
Tarçın	1 tk	2 g	Toz

Hazırlanışı

Kuzu eti tuz ve biberle karıştırılır, bir-iki saat dinlendirilir. Bir tencereye koyulur, üzerine çıkana kadar süt eklenir, birkaç taşım kaynatılır, arada köpüğü alınır. Ardından süzülüp, soğutulur. Şişlere geçirilir ve hafif ateşte, ızgarada, yavaş yavaş çevirilir. Kızarmaya başlayınca sıcak süttten fırça ile ara ara üzerlerine sürülür. Damlamaya başlayınca da çok az un serpiştirilir. Yeterince kızarıncaya ateşten alınır, tabaklara konulup üzerine tarçın ekilerek tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	387,8	Niasin (mg)	3,9
Protein (g)	27,2	Vit. B12 (µg)	2,5
Yağ (g)	27,2	Vit. C (mg)	1,1
Karbonhidrat (g)	8,7	Sodyum (mg)	731,9
Lif (g)	0,3	Potasyum (mg)	528,3
Vit. A (µg)	37,7	Kalsiyum (mg)	186,2
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	47,4
Vit. E (mg)	0,3	Fosfor (mg)	346,9
Vit. K (µg)	5,3	Demir (mg)	2,4
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	6,1
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	108,8

²⁹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 24).

³⁰ Veya koyun.

3.3.2. (21b) Yalancı Keşkek³¹



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tereyağı	4 yk	40 g	
Un	1 sb	110 g	
Dana eti	-	500 g	Orta yağlı, irice doğranmış, suda iyice haşlanmış
Et suyu	3 sb	600 ml	Etin haşlandığı sudan, soğuk
Tuz ³²	1,5 tk	9 g	

Hazırlanışı

Tencere içersinde tereyağı eritilir, un helva miyanesi gibi pişirilir. Et ve et suyu eklenir. Sürekli karıştırılarak ve ezilerek pişirilir. Ateşden indirilir ve etler lif lif dağılana, incecik olana kadar dövülür. Bir süre daha ocakta pişirilir ve sahanlarda tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	465,6	Niasin (mg)	5,9
Protein (g)	39,1	Vit. B12 (µg)	5,0
Yağ (g)	25,4	Vit. C (mg)	0,6
Karbonhidrat (g)	20,3	Sodyum (mg)	1343,2
Lif (g)	1,1	Potasyum (mg)	534,1
Vit. A (µg)	733,3	Kalsiyum (mg)	21,8
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	46,0
Vit. E (mg)	0,9	Fosfor (mg)	281,3
Vit. K (µg)	26,3	Demir (mg)	4,4
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	7,9
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	102,8

³¹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 62).

³² Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.3.3. (25a-25b) Kavurmalı Patlıcan Köz



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Koyun~kuzu eti	-	500 g	Kuşbaşı doğranmış ve yıkanıp, süzölmüş
Tuz ³³	1 tk	6 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Tereyağı	1 yk	10 g	
Patlıcan	2-3 büy b	1 kg	Büyük közlemelik, yıkanmış ve kurulanmış
Tarçın	½ tk	1 g	Toz

Hazırlanışı

Patlıcanlar külde, ızgarada veya 220 °C'lik bir fırında közlenir. İç kısmı kabuklarından sıyrılarak yayvan bir tencereye döşenir.

Koyun veya kuzu eti bir tavada, yüksek ateşte karıştırılır. Suyunu salıp, tekrar çektikten sonra tuz, ½ tk karabiber ve tereyağı eklenir. Bir miktar da bunlarla kavrulduktan sonra kevgir ile patlıcanların üzerine alınır. Etin yağı ve kalıntılarının olduğu tavaya ½ sb su koyularak kaynatılır, patlıcan ve etlerin üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılarak 20 dk kısık ateşte pişirilir. Üzerine tarçın ve kalan karabiber ekilerek yenilir. Çoğu aşçı bu şekilde pişirir, hoş olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	455,2	Niasin (mg)	13,0
Protein (g)	34,0	Vit. B12 (µg)	2,5
Yağ (g)	23,4	Vit. C (mg)	50,0
Karbonhidrat (g)	26,0	Sodyum (mg)	498,2
Lif (g)	28,6	Potasyum (mg)	2558,9
Vit. A (µg)	70,5	Kalsiyum (mg)	170,1
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	140,1
Vit. E (mg)	0,6	Fosfor (mg)	420,1
Vit. K (µg)	50,0	Demir (mg)	6,6
Vit. B1 (mg)	0,5	Çinko (mg)	8,0
Vit. B2 (mg)	0,7	Kolesterol (mg)	87,5

³³ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.3.4. (40b) Yoğurtlu Et Kızartma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Dana eti	-	500 g	Yağlı, 4 parçaya bölünmüş
Tuz	1,5 tk	9 g	
Su	2 sb	400 ml	
Yoğurt	6 yk	90 g	
Sıvıyağ	3 yk	30 g	
Soğan	5 küç b	200 g	İnce ve tekerlek biçimde doğranmış

Hazırlanışı

Küçük bir tencereye et parçaları koyulur, üzerine 1 tk tuz ve su eklenerek kaynatılır. Köpüğü alındıktan sonra etler çıkarılarak, üzerlerine yoğurt sürülür. Kızgın tavada yağ ile kızartılır ve tencereye alınır. Aynı tavada soğanlarda kıpkırmızı olana kadar kızartılır ve yağıyla beraber etlerin üzerine yerleştirilir. Kapağı kapanır ve kısık ateşte suyunu çekip yağı kalana kadar pişirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	349,1	Niasin (mg)	4,5
Protein (g)	34,8	Vit. B12 (µg)	5,0
Yağ (g)	22,1	Vit. C (mg)	2,3
Karbonhidrat (g)	2,9	Sodyum (mg)	935,4
Lif (g)	0,9	Potasyum (mg)	305,3
Vit. A (µg)	10,4	Kalsiyum (mg)	62,6
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	32,9
Vit. E (mg)	0,7	Fosfor (mg)	282,6
Vit. K (µg)	191,9	Demir (mg)	4,1
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	7,5
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	79,9

3.3.5. (41a) Sarımsaklı Yahni³⁴



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Et ³⁵	-	250 g	Kuşbaşı doğranmış
Sarımsak	20 diş	40 g	Soyulmuş
Soğan	1 ort b	75 g	Soyulmuş ve piyazlık doğranmış
Tereyağı	2 yk	20 g	
Sirke	½ çb	50 ml	
Su	½ çb	50 ml	
Tuz	1,5 tk	9 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Kimyon	½ tk	1 g	Toz

Hazırlanışı

Bir kat et bir kat sarımsak olucak şekilde et tencereye yerleştirilir. Soğan tereyağında kavrulur ve etin üzerine dökülür. Sirke, su, tuz, karabiber ve kimyon eklenir. Suyunu çekip, kızarıncaya kadar pişirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	372,6	Niasin (mg)	4,6
Protein (g)	35,8	Vit. B12 (µg)	5,0
Yağ (g)	22,8	Vit. C (mg)	5,0
Karbonhidrat (g)	5,6	Sodyum (mg)	1803,3
Lif (g)	1,7	Potasyum (mg)	427,1
Vit. A (µg)	71,0	Kalsiyum (mg)	49,0
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	45,2
Vit. E (mg)	0,9	Fosfor (mg)	308,7
Vit. K (µg)	154,0	Demir (mg)	4,7
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	7,6
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	102,8

³⁴ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 30).

³⁵ Orijinal metinde et türü belirtilmemiştir ancak bu uygulamada dana eti tercih edilmiştir.

3.3.6. (41b-42a) İncik Yahnisi³⁶



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Koyun inciği		500 g	
Tavuk	½ ad	750 g	
Dana eti	-	150 g	
Su	10 sb	2 lt	
Tuz	1 tk	6 g	
Ekmek	½ ad	100 g	Dilimlenmiş
İç yağı	-	100 g	
Et suyu	2,5 sb	500 ml	Etlerin pişirildiği sudan

Hazırlanışı

Tüm etler uygun bir tencereye koyulur ve üzerine su, tuz eklenip 1,5 saat pişirilir. İçinden tavuk ve dana eti alınır. Sadece incik eti kalır ve iyice pişirilir. Ekmekler bir tavada iç yağı ile kızartılır. Bir tepsiye dizilir, üzerine incikler yerleştirilir ve et suyu koyularak bir miktar daha ateşe koyulur. Suyunu çekince tüketilir. Kuvvet verici yemeğe mecbur olanlara bundan âlâsı olmaz. Beraber pişirilen tavuk ve dana etine de söğüş denebilir. Amaç onların suyunu almaktır.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	1166,8	Niasin (mg)	16,2
Protein (g)	81,8	Vit. B12 (µg)	5,8
Yağ (g)	79,2	Vit. C (mg)	1,0
Karbonhidrat (g)	27,7	Sodyum (mg)	2276,5
Lif (g)	1,7	Potasyum (mg)	1159,6
Vit. A (µg)	1105,0	Kalsiyum (mg)	75,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	90,6
Vit. E (mg)	0,8	Fosfor (mg)	506,5
Vit. K (µg)	13,5	Demir (mg)	6,1
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	20,3
Vit. B2 (mg)	0,6	Kolesterol (mg)	315,0

³⁶ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 30).

3.3.7. (44a-44b) İstofato Kum-Patates³⁷ (Yer Elmalı Sığır Eti)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Sığır eti	-	350 g	Kemiksiz, iri ve uzunca doğranmış, bir pamuk ipliği ile bağlanarak şekli sabitlenmiş
Sarımsak	8 diş	16 g	Soyulmuş
Sadeyağ	4,5 yk	45 g	Bkn. sözlük: sadeyağ
Yer elması	10-12 ort b	200 g	Soyulmuş, irice doğranmış
Domates suyu	1 sb	200 g	
Su	¾ çb	75 g	
Tuz	1 tk	6 g	

Hazırlanışı

Ete bıçakla delikler delip, bu deliklere sarımsaklar yerleştirilir. Bir tencereye içine yağ ile birlikte koyulur ve kapağı sıkıca kapatılır. Hafif ateşte üç saat boyunca, yarım saatte bir çevrilerek pişirilir. Yer elması, domates suyu ve su eklenip kapağı tekrar kapatılır. Yeterince pişince sahanlara koyulur, çok hoş olur, meşhur yemektir. Patates koyulacaksa yağda kızartılıp koyulsa daha güzel olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	675,1	Niasin (mg)	8,5
Protein (g)	55,2	Vit. B12 (µg)	7,0
Yağ (g)	39,0	Vit. C (mg)	17,2
Karbonhidrat (g)	25,7	Sodyum (mg)	1453,6
Lif (g)	14,6	Potasyum (mg)	1264,5
Vit. A (µg)	155,9	Kalsiyum (mg)	74,6
Vit. D (µg)	0,2	Magnezyum (mg)	85,2
Vit. E (mg)	1,6	Fosfor (mg)	552,0
Vit. K (µg)	345,8	Demir (mg)	10,5
Vit. B1 (mg)	0,4	Çinko (mg)	11,1
Vit. B2 (mg)	0,5	Kolesterol (mg)	164,3

³⁷ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 33).

3.3.8. (44b-45a) İstofato Kum-Makaronya³⁸ (Makarnalı Sığır Eti)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Sığır eti	-	500 g	But tarıfan, tek parça. 2,5 sb sirke içerisinde 24 saat bekletilmiş
Sirke	2,5 sb	500 ml	
Sarımsak	10 diş	20 g	Soyulmuş
Karabiber	2 tk	4 g	Tane
Turunç kabuğu	¼ turuncun	5 g	Kabaca doğranmış
İç yağı	-	64 g	
Domates	2 ort b	280 g	Suyu çıkarılmış
Su	7 sb	1400 ml	
Düdük makarnası	3,5 sb	260 g	
Tuz ³⁹	2 tk	12 g	
Peynir	½ sb	50 g	Rende

Hazırlanışı

Etin bir kök yerine bıçak ile delik açarak sarımsak, karabiber ve turunç kabukları sokuşturulur. Tencereye et ve sade yağ koyulup kapağı kapatılır, arada çevirerek 2 saat⁴⁰ pişirilir. Üzerine domates suyu ve normal su dökülür, iyice pişince et tencereden çıkarılır. Suya tuz atılır ve makarna salınır. Pişince büyük bir kaba boşaltılır. Üzerine rende peynir serpilir ve ortasına hazırlanan et koyulup tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	528,7	Niasin (mg)	5,0
Protein (g)	39,1	Vit. B12 (µg)	5,1
Yağ (g)	29,8	Vit. C (mg)	13,2
Karbonhidrat (g)	25,9	Sodyum (mg)	1224,4
Lif (g)	2,5	Potasyum (mg)	483,6
Vit. A (µg)	71,3	Kalsiyum (mg)	68,2
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	56,9
Vit. E (mg)	1,4	Fosfor (mg)	325,9
Vit. K (µg)	25,2	Demir (mg)	5,3
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	8,2
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	93,0

³⁸ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 33).

³⁹ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

⁴⁰ Orijinal metinde 3-4 saat pişirilmesi yazmaktadır. Bu uygulamada bütün büyükçe bir parçası kullanılmadığından 2 saat yeterli olmuştur.

3.3.9. (46a) Maydanozlu Köfte⁴¹ (Sahanda Köfte)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kıyma ⁴²	-	250 g	
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Tereyağı	2 yk	20 g	
Soğan	1 ort b	75 g	İnce tekerlek doğranmış
Maydanoz	¼ demet	15 g	İnce kıyılmış
Sirke	½ çb	50 ml	
Su	½ çb	50 ml	

Hazırlanışı

Kıyma, tuz ve karabiber ile yoğrulur. Yuvarlak şekiller verilip, tereyağı içinde kızartılır. Köftelerin kızartıldığı yağda soğanlar az miktarda kavrulur. Maydanoz ilave dilip karıştırılır ve bir sahan içine döşenir. Üzerine köfteler yerleştirilip, sirke ve su koyularak kısık ateşte pişirilir. Âlâ olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	378,6	Niasin (mg)	6,3
Protein (g)	36,0	Vit. B12 (µg)	5,0
Yağ (g)	23,8	Vit. C (mg)	30,6
Karbonhidrat (g)	4,3	Sodyum (mg)	1230,5
Lif (g)	1,6	Potasyum (mg)	530,1
Vit. A (µg)	248,7	Kalsiyum (mg)	80,8
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	41,7
Vit. E (mg)	1,4	Fosfor (mg)	258,6
Vit. K (µg)	291,0	Demir (mg)	4,8
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	6,6
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	100,3

⁴¹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 35).

⁴² Orijinal metinde et türü belirtilmemektedir. Ancak bu uygulamada koyun kıyması kullanılmıştır.

3.3.10. (46b) Kimyonlu Köfte⁴³ (Izgara Köfte)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kıyma ⁴⁴	-	220 g	
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Soğan	1 ort b	75 g	Çok ince kıyılmış
Kimyon	½ tk	1 g	Toz
Soğan	1 ort b	75 g	Piyazlık doğranmış ve maydanozla harmanlanmış
Maydanoz	¼ dem	15 g	İnce kıyılmış

Hazırlanışı

Kıyma tuz, karabiber, soğan ve kimyon ile yoğrulur. Izgarada⁴⁵ kızartılır ve üzerine soğan-maydanoz piyazı koyulup tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	259,6	Niasin (mg)	5,5
Protein (g)	31,2	Vit. B12 (µg)	4,4
Yağ (g)	13,6	Vit. C (mg)	14,0
Karbonhidrat (g)	3,0	Sodyum (mg)	1215,2
Lif (g)	1,1	Potasyum (mg)	365,1
Vit. A (µg)	90,1	Kalsiyum (mg)	47,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	28,2
Vit. E (mg)	0,8	Fosfor (mg)	210,4
Vit. K (µg)	204,1	Demir (mg)	3,6
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	5,7
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	67,1

⁴³ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 35).

⁴⁴ Orijinal metinde sığır veya koyun kıymasından istenenin kullanılabileceği yazmaktadır. Ancak bu uygulamada sığır kıyması kullanılmıştır.

⁴⁵ Orijinal metinde tava içersinde yağ ile kızartmanın da mümkün olduğu belirtilmektedir.

3.3.11. (46b) Maydanoz Dolması



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Koyun kıyması	-	500 g	
Kuru soğan	2 ort b	150 g	İnce rendelenip, süzülerek suyu alınmış
Tuz	2 tk	12 g	
Pirinç unu ⁴⁶	2/3 sb	86 g	
Maydanoz	1 demet	60 g	İnce kıyılmış
Limon	1 ort b	80 g	
Su	1 sb	200 ml	Kaynar

Hazırlanışı

Kıyma, soğan suyu, tuz ve pirinç unu yoğrulur. Küçük toplar halinde maydanoz üzerinde yuvarlanır. Bir tencere içersine dizilir, üzerine limon suyu koyulur ve kapak örtülerek⁴⁷ kısık ateşte pişirilir. Ardından üzerine su eklenip biraz daha pişirilir. Âlâ ve hafif yemek olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	316,8	Niasin (mg)	3,5
Protein (g)	20,3	Vit. B12 (µg)	2,0
Yağ (g)	18,5	Vit. C (mg)	29,6
Karbonhidrat (g)	16,7	Sodyum (mg)	1008,3
Lif (g)	1,6	Potasyum (mg)	444,6
Vit. A (µg)	109,0	Kalsiyum (mg)	67,3
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	42,0
Vit. E (mg)	0,7	Fosfor (mg)	227,9
Vit. K (µg)	199,9	Demir (mg)	2,6
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	4,8
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	74,0

⁴⁶ Orijinal metinde bir avuç miktarında olduğu belirtilmektedir.

⁴⁷ Orijinal metinde kapaktan bahsetmemektedir fakat deneme sonrası kapakla homojen pişme sağlanmıştır.

3.3.12. (47b) Kadınbudu Köfte



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Kıyma	2,85 sb	500 g	Dana, az yağlı
Soğan	2 ort b	150 g	Soyulmuş, yıkanmış ve sıçan dişi doğranmış
Pirinç	¼ sb	45 g	Kırık, ayıklanmış ve yıkanmış
Tuz	3 tk	18 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Su	3 sb	600 ml	
Yumurta	2 ort b	100 g	
Sıvıyağ	½ sb	160 g	

Hazırlanışı

Kıyma, soğan, pirinç, 2 tk tuz ve karabiber yoğrulur. Uzun ve yassı köfteler yapılır. Kaynar suya 1 tk kaşığı tuz atılır ve köfteler iyice pişirilir. Sudan çıkarılıp, soğuyunca çırpılmış yumurtaya bulanıp kızgın yağda kızartılır.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	459,8	Niasin (mg)	4,1
Protein (g)	25,6	Vit. B12 (µg)	3,7
Yağ (g)	38,7	Vit. C (mg)	1,0
Karbonhidrat (g)	3,4	Sodyum (mg)	1213,6
Lif (g)	0,5	Potasyum (mg)	234,5
Vit. A (µg)	65,0	Kalsiyum (mg)	31,6
Vit. D (µg)	0,5	Magnezyum (mg)	23,1
Vit. E (mg)	17,1	Fosfor (mg)	189,4
Vit. K (µg)	107,1	Demir (mg)	2,7
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	4,5
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	114,5

3.4. Sakatatlar

3.4.1. (22a) Yalancı İlik⁴⁸ (Kamış Dolma)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Kuyruk Yağı	-	158 g	
Karaciğer	-	158 g	
Tuz	2 tk	12 g	
Tarçın	2 tk	4 g	Toz
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Et suyu	3 sb	600 ml	bkn: sözlük: et suyu

Hazırlanışı

Karaciğer bir miktar suda haşlanır ve kuyruk yağı ile birlikte robottan geçirilir. Tuz, 1 tk tarçın ve karabiber ile karıştırılır. Yaklaşık 10 cm boyunda kesilmiş ve suda kaynatılarak temizlenmiş kamışların içlerine doldurulur. Tencereye düzgünce dizilir, üzerine et suyu koyulur. Kapağı kapatılır, hafif ateşte üç saat pişirilir. Bir kaba kamışlar silkilir. Üzerine 1 tk tarçın ekilip tüketilir. Hoş ve ilige benzer olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	736,1	Niasin (mg)	12,4
Protein (g)	22,7	Vit. B12 (µg)	53,3
Yağ (g)	69,3	Vit. C (mg)	22,0
Karbonhidrat (g)	8,2	Sodyum (mg)	2685,1
Lif (g)	1,7	Potasyum (mg)	316,2
Vit. A (µg)	14401,0	Kalsiyum (mg)	82,6
Vit. D (µg)	1,6	Magnezyum (mg)	32,6
Vit. E (mg)	1,8	Fosfor (mg)	320,6
Vit. K (µg)	111,0	Demir (mg)	6,8
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	4,5
Vit. B2 (mg)	2,7	Kolesterol (mg)	354,2

⁴⁸ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 62).

3.4.2. (35a-35b) Beyin Pilâvı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por) Açıklama
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kuzu başı (beyin)	2 adet	500 g (beyin)	Tencerede çokçe su ve 1 tk tuz içersinde iyice pişirilmiş ve kırılarak beyinleri çıkarılmış. Ardından bir kap içersinde az su ve 1 tk tuz ile ezilip yoğurt kıvamına getirilmiş
Tuz ⁴⁹	3 tk	18 g	
Su	4 sb	800 ml	Başların haşlandığı su
Tereyağı	4 yk	40 g	
Tarçın	1 tk	2 g	Toz
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Sakız	¼ tk	0,5 g	Toz
Pirinç	2 sb	360 g	Tuzlu ılık suda bekletilmiş, ardından 2 kez yıkanmış ve süzölmüş

Hazırlanışı

Su bir pilav tenceresinde kaynatılır. Tereyağı, tarçın, karabiber, sakız ve tuz ilavesiyle karıştırılır. Pirinçler salınır, kapağı kapatılır ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Küçük bir kadayıf tepsisine dökölür ve kevgirin tersi kubbelendirilip, bastırılır. Üzerine hazırlanmış olan beyin ezmesi düzgünce sıvanır. Ardından tepsi 180 °C'de ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dk kızartılır. Eşsiz olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	213,1	Niasin (mg)	3,0
Protein (g)	11,2	Vit. B12 (µg)	6,7
Yağ (g)	12,7	Vit. C (mg)	10,2
Karbonhidrat (g)	13,6	Sodyum (mg)	1284,4
Lif (g)	0,4	Potasyum (mg)	225,1
Vit. A (µg)	43,6	Kalsiyum (mg)	25,9
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	31,0
Vit. E (mg)	1,1	Fosfor (mg)	293,6
Vit. K (µg)	4,0	Demir (mg)	3,4
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	1,2
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	1831,7

⁴⁹ Orijinal metinde tuz sadece başların haşlanması esnasında belirtilmiştir. Yetersiz göröldüğünden dolayı, ezmeye ve pilava da koyulmuştur.

3.5. Kümes Hayvanları

3.5.1. (9a) Tavuk Külbastısı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tavuk göğsü ⁵⁰	2 ort b	500 g	Temizlenmiş, düz bir şekilde kesilmiş ve inceltilmiş
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Tavuk suyu ⁵¹	1 sb	200 ml	Bkn. sözlük: et-kemik suyu

Hazırlanışı

Tavuklar tuz, karabiber ve tarçın ile harmanlanıp birkaç saat dinlendirilir. Ardından ızgara üzerinde, hafif ateşte sık sık çevirerek kızartılır. Bir sahana koyulur, üzerine tavuk suyu dökülür. Yeterince yumuşayınca indirilip tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	294,3	Niasin (mg)	19,8
Protein (g)	65,7	Vit. B12 (µg)	0,1
Yağ (g)	2,5	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	0,9	Sodyum (mg)	1678,8
Lif (g)	0,2	Potasyum (mg)	987,4
Vit. A (µg)	45,2	Kalsiyum (mg)	57,3
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	78,3
Vit. E (mg)	0,6	Fosfor (mg)	603,2
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	1,8
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	2,0
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	177,5

⁵⁰ Orijinal metinde bütün tavuğun kemiklerinin ayrılmasıyla elde edilen etten yapıldığı yazmaktadır.

⁵¹ Veya et suyu.

3.5.2. (30a-30b) Tavuk Dolma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tavuk	1 ort b	1500 g	Yağlıca, temizlenmiş, yıkanmış
Tuz	2 tk	12 g	
Karabiber	2 tk	4 g	Toz
Tavuk ciğeri ve yüreği	-	200 g	Temizlenmiş ve küçük küp şeklinde doğranmış
Tereyağı	2 yk	20 g	
Pirinç	½ sb	90 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Tarçın	1 tk	2 g	Toz
Fıstık	3 yk	30 g	
Kuş üzümü	2 yk	20 g	Sapları ayıklanmış ve yıkanmış
Su	2,25 sb	450 ml	
Sıvıyağ	1 yk	10 g	

Hazırlanışı

Tavuk 1 tk tuz ve 1 tk karabiber ile ovulup dinlendirilir. Boyun kısmı pamuklu bir iplik ve mutfak iğnesi ile seyrekçe dikilir. Bir tavada tereyağı kızdırılır, tavuk ciğeri ve yüreği kavrulur. İçine pirinç, tuz, karabiber, tarçın, fıstık ve kuş üzümü eklenerek biraz daha kavrulur. ¼ sb su eklenerek suyu çektirilir. Hazırlanan bu iç harcı tavuğun arka kısmından doldurulur ve derisi gerdirilerek seyrekçe dikilir. Derin kapaklı bir tavada sıvıyağ kızdırılır, tavuğun sırtı ve göğsü pembeleşene kadar kızartılır. İç harcının hazırlandığı tavaya 2 sb su dökülerek kaynatılır. Tavuğun üzerine dökülür ve kısık ateşte kapağı kapalı halde pişirilir. İplikler çekilip, sıcakken tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	365,1	Niasin (mg)	19,0
Protein (g)	59,5	Vit. B12 (µg)	8,0
Yağ (g)	10,0	Vit. C (mg)	7,9
Karbonhidrat (g)	8,4	Sodyum (mg)	962,5
Lif (g)	0,8	Potasyum (mg)	866,8
Vit. A (µg)	5115,4	Kalsiyum (mg)	60,0
Vit. D (µg)	0,4	Magnezyum (mg)	86,1
Vit. E (mg)	2,4	Fosfor (mg)	590,0
Vit. K (µg)	31,1	Demir (mg)	5,0
Vit. B1 (mg)	0,3	Çinko (mg)	2,9
Vit. B2 (mg)	1,2	Kolesterol (mg)	329,0

3.6. Balıklar

3.6.1. (24b-25a) Balık (Levrek) Güveç



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 1 por) Açıklama
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Levrek ⁵²	1 ort b	500 g	İçi ve pulları temizlenmiş, ikiye kesilmiş, 2 tk tuz ile tuzlanarak bir müddet dinlendirilmiş
Tuz	2 tk	12 g	
Soğan	1 ort b	75 g	İnce yarım ay doğranmış
Zeytinyağı	¼ sb	40 g	
Sirke	1/6 sb	33 g	
Su	¼ sb	50 ml	Ilık
Safran ⁵³	1 tk	0,7 g	¼ sb ılık su içersinde bekletilmiş ve süzölmüş

Hazırlanışı

Soğan yağ ile kavrulur. Kapaklı bir güvecin tabanına yarısı döşenir. Üzerine balık parçaları konulur. Balık parçalarının üzerine de geri kalan soğanlar yerleştirilir. Sirke ve safran suyu ilave edilir. Güvecin kapağı örtölür ve 180 °C’de önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Sirke ve suyu ne kadar az konur ise o kadar lezzetli olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	713,9	Niasin (mg)	5,2
Protein (g)	76,2	Vit. B12 (µg)	3,5
Yağ (g)	43,4	Vit. C (mg)	8,1
Karbonhidrat (g)	3,6	Sodyum (mg)	4865,5
Lif (g)	1,4	Potasyum (mg)	1141,9
Vit. A (µg)	81,5	Kalsiyum (mg)	147,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	141,6
Vit. E (mg)	10,4	Fosfor (mg)	770,0
Vit. K (µg)	281,0	Demir (mg)	3,8
Vit. B1 (mg)	0,3	Çinko (mg)	4,9
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	301,0

⁵² Orijinal metinde; istenilen balıktan yapılabileceği, büyüklüğüne göre güvece uygun parçalara bölüneceği veya tek parça pişirilebileceği belirtilmektedir.

⁵³ Orijinal metinde safransız da yapılabildiği yazmaktadır.

3.6.2. (32a-32b) Balık Dolması



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 1 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Levrek ⁵⁴	1 ort b	350 g	Pulları temizlenmiş
Zeytinyağı	5 yk	50 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış
Fıstık	1 yk	10 g	Dolmalık
Kuş üzümü	1 yk	10 g	Saplarından ayıklanmış
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Karanfil	¼ tk	0,5 g	Toz
Kakule	¼ tk	0,5 g	Toz
Un	3 yk	18 g	
Bonbon şeker	3 yk	30 g	Renkli, irice kırılmış

Hazırlanışı

Balık avuç içersinde biraz yuvarlanır, yüzgeçleri çıkarılır. Keskin ince bir bıçak ile eti ile derisi arası ayrılır, kuyruğunun kemiği kıvrılarak kırılır (ama derisi tahrip edilmez). Başı çekilerek eti bütüncü çıkarılır. Kılçıklarından ayrılıp, küçük küpler şeklinde doğranır. Bir tavaya 2 yk zeytinyağı koyulur, soğan kavrulur. Balık eti, fıstık, kuş üzümü, tuz, karabiber, tarçın, karanfil ve kakule eklenip pişirilir. Balık derisinin içine doldurulur.⁵⁵ Una bulanıp, 3 yk zeytinyağında iki tarafı kızartılır. Tabağa koyulup üzeri bonbon şekerleri ile süslenir, hoş görünüşlü olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	1090,8	Niasin (mg)	5,8
Protein (g)	81,6	Vit. B12 (µg)	3,5
Yağ (g)	59,1	Vit. C (mg)	12,8
Karbonhidrat (g)	57,6	Sodyum (mg)	2536,2
Lif (g)	5,1	Potasyum (mg)	1347,3
Vit. A (µg)	98,5	Kalsiyum (mg)	183,2
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	167,1
Vit. E (mg)	13,1	Fosfor (mg)	857,6
Vit. K (µg)	548,8	Demir (mg)	6,4
Vit. B1 (mg)	0,4	Çinko (mg)	5,7
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	301,0

⁵⁴ Orijinal metinde büyükçe balıktan yeterince şekilde yazmaktadır.

⁵⁵ Orijinal metinde balığın kafasının yerine kapatılması yazmamaktadır. Ancak bu uygulamada şeklin bütün kalması amacıyla içi doldurulduktan sonra kafası da yerleştirilmiştir.

3.6.3. (39a) Balık Izgara



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Palamut	1-2 adet	600 g	İç organları çıkarılmış ve temizlenmiş, ~1 cm kalınlığında dilimlenmiş, tuzlanmış
Tuz	1 tk	6 g	
Defne yaprağı	8 ad	1 g	
Limon	½ adet	40 g	
Hazırlanışı			
Izgara teli üzerine defne yaprakları üzerlerine de balık dilimleri yerleştirilir. İki tarafı istendik şekilde kızarıncı tabaklara yerleştirilir. Üzerine limon sıkılarak tüketilir. ⁵⁶			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	771,4	Niasin (mg)	20,6
Protein (g)	74,0	Vit. B12 (µg)	12,0
Yağ (g)	52,0	Vit. C (mg)	12,7
Karbonhidrat (g)	1,9	Sodyum (mg)	1286,2
Lif (g)	0,4	Potasyum (mg)	1088,6
Vit. A (µg)	1014,7	Kalsiyum (mg)	112,8
Vit. D (µg)	18,0	Magnezyum (mg)	117,8
Vit. E (mg)	3,8	Fosfor (mg)	662,3
Vit. K (µg)	0,6	Demir (mg)	3,2
Vit. B1 (mg)	0,4	Çinko (mg)	2,9
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	243,0

⁵⁶ Veya üzerine fındık taratoru dökülerek yenilir. (bkn: sözlük: tarator.)

3.6.4. (48a-48b) Balık Tava (Hamsi)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Hamsi ⁵⁷	-	500 g	Başları durur vaziyette temizlenmiş, yıkanmış ve 2 tk tuz ile dinlendirilmiş
Tuz	4 tk	12 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Rendelenmiş
Yenibahar	1 tk	2 g	Toz
Tarçın	1 tk	2 g	Toz
Karanfil	1 tk	2 g	Toz
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Yumurta	1 ort b	50 g	
Limon	2 ort b	160 g	
Zeytinyağı	6 yk	60 g	

Hazırlanışı

Bir kapta soğan, yenibahar, tarçın, karanfil, 2 tk tuz, karabiber, yumurta ve 1 limonun suyu iyice karıştırılıp bulamaç kıvamına getirilir. Hazırlanan balıklar bu karışıma bulanarak 2 saat dinlendirilir. Tava içerisinde balıkların birisinin başı merkeze diğerinin dışa bakaacak şekilde yuvarlak biçimde yerleştirilir. Üzerine kızdırılmış 3 yk zeytinyağı dökülerek kızartılır. Bir tarafı iyice kızarıncaya düzgün bir kapakla yağı süzülür ve diğer tarafı çevrilir, yağ tekrar üzerine konur. Diğer tarafı da güzelce kızarıncaya alınır. Diğer prosiyon için de aynı işlem tekrarlanır. Tabaga şekli bozulmadan konulur, limon sıkılarak yenilir. Pek nefis olur. Eğer bu malzemeler bulunmaz ise balıklar una bulanıp, kızgın yağda çevirilerek kızartılır.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	673,3	Niasin (mg)	42,0
Protein (g)	63,0	Vit. B12 (µg)	3,0
Yağ (g)	40,5	Vit. C (mg)	47,6
Karbonhidrat (g)	12,0	Sodyum (mg)	2656,8
Lif (g)	3,7	Potasyum (mg)	1094,7
Vit. A (µg)	164,4	Kalsiyum (mg)	337,0
Vit. D (µg)	60,8	Magnezyum (mg)	154,5
Vit. E (mg)	6,0	Fosfor (mg)	700,8
Vit. K (µg)	291,6	Demir (mg)	10,0
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	5,8
Vit. B2 (mg)	0,7	Kolesterol (mg)	133,0

⁵⁷ Orijinal metinde; istenen cinsten ve miktarda balık yazmaktadır.

3.6.5. (49b) Hamsi Şiş



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 porsiyon)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Hamsi		½ kg	Başları durarak içleri temizlenmiş
Tuz ⁵⁸	1 tk	5 g	
Çöp şiş	Yeterince		
Un	1 sb	100 g	
Zeytinyağı	2 yk	20 g	
Limon	2 ort b	160 g	

Hazırlanışı

Yıkranmış hamsiler tuzlanır, baş taraflarından şişlere geçirilip una bulanır. Yağ bir tavada kızdırılır, hamsiler yüksek ateşte kızartılır. Üzerine limon sıkıp yenilir, âlâ olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Porsiyon)

Enerji (kcal)	301,6	Niasin (mg)	30,2
Protein (g)	32,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	9,0	Vit. C (mg)	32,5
Karbonhidrat (g)	19,7	Sodyum (mg)	546,8
Lif (g)	1,6	Potasyum (mg)	686,6
Vit. A (µg)	39,6	Kalsiyum (mg)	135,3
Vit. D (µg)	30,0	Magnezyum (mg)	83,7
Vit. E (mg)	1,6	Fosfor (mg)	376,2
Vit. K (µg)	6,4	Demir (mg)	5,5
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	2,9
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	19,5

⁵⁸ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.7. Sebze Yemekleri

3.7.1. (19b-20a) Bamya Bastı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Kuzu~koyun eti	-	500 g	Yağlı, kuşbaşı doğranmış
Su	2 sb	400 ml	Kaynar
Tuz	1 tk	6 g	
Sıvıyağ	2 yk	20 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Temizlenmiş ve piyaz) doğranmış
Bamya	-	250 g	Tepeleri oval bir şekilde alınmış ve tuzlu suda yıkanmış
Koruk	1 büy sal	300 g	Olmamış üzüm, temizlenmiş
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Karabiber	½ tk	1 g	Toz

Hazırlanışı

Et su içerisinde kaynatılır, köpüğü alınır. ½ tk tuz ilave edilip yarı pişirilir. Soğanlar kızgın sıvıyağ içerisinde pembeleşene kadar kavrulur. Bir sahanın içersine çıkarılır. Üzerine düzgün bir şekilde bamyalar, onun üstüne de soğan yerleştirilir ve tuz atılır. Etin haşlandığı su yemeğin hizasına kadar koyulur ve kapak örtülerek bir miktar bişirilir. Sonra koruk yerleştirilir ve yine kapak örtülerek 5-10 dk kaynatılır. Ardından koruklar alınır ve suyu azalana kadar pişirilir. Düz bir kaba çevrilerek çıkarılır, üzerine tarçın ve karabiber ekilerek tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	485,5	Niasin (mg)	5,7
Protein (g)	30,3	Vit. B12 (µg)	2,5
Yağ (g)	36,0	Vit. C (mg)	29,9
Karbonhidrat (g)	9,8	Sodyum (mg)	656,0
Lif (g)	6,3	Potasyum (mg)	540,0
Vit. A (µg)	72,2	Kalsiyum (mg)	129,9
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	80,2
Vit. E (mg)	4,0	Fosfor (mg)	314,9
Vit. K (µg)	142,8	Demir (mg)	4,0
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	6,3
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	116,3

3.7.2. (22a-22b) Şalgam Kızartma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Şalgam	2 büy b	1 kg	Soyulmuş ve tekerlek biçiminde doğranmış
Tuz	2 tk	12 g	
Un	¾ sb	82,5 g	
Tereyağı	6 yk	60 g	
Su	4 sb	800 g	Kaynar
Yoğurt	1 sb	220 g	

Hazırlanışı

Şalgam, tuz ve 3 sb su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır. Suyu süzildükten sonra una bulanır. Bir tavada 4 yk tereyağı ile kızartılır. Sahana dizilir ve üzerine 1 sb su koyup, kısık ateşte bir iki tıklatılır. Susuz vaziyette, üzerine yoğurt dökülür ve 2 yk tereyağı kızdırılıp gezdirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	171,6	Niasin (mg)	1,0
Protein (g)	4,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	9,4	Vit. C (mg)	21,7
Karbonhidrat (g)	17,1	Sodyum (mg)	844,1
Lif (g)	6,3	Potasyum (mg)	265,1
Vit. A (µg)	90,0	Kalsiyum (mg)	147,7
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	19,5
Vit. E (mg)	0,3	Fosfor (mg)	98,2
Vit. K (µg)	16,4	Demir (mg)	0,9
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,7
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	25,8

3.7.3. (23b) Patlıcan Kayganası⁵⁹



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Patlıcan	5-6 ort b	1 kg	Yıkanmış, kabukları soyulmuş ve irice rendelenmiş
Tuz	2 tk	6 g	
Yumurta	2 ort b	100 g	
Fıstık	3 yk	30 g	Dolmalık
Kuş üzümü	3 yk	30 g	Sapları ayıklanmış ve yıkanmış
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Dana kıyması	0,85 sb	150 g	Kavrulmuş
Tereyağı	1,5 yk	15 g	

Hazırlanışı

Bir tencerede bir miktar suya 1 tk tuz konur ve kaynayınca patlıcan eklenir. Bir taşım haşlanınca süzgeçte iyice süzülür, suyu sıkılır. Derin bir kaptaki kıyma, yumurta, fıstık, kuş üzümü, karabiber, tarçın ve tuz ile karıştırılır. 30 cm çapında bir tavada tereyağı kızdırılır, hazırlanan bu karışım içine dökülür. Altı güzelce kızarınca şeklini bozmadan düz bir tabak veya tepsi yardımıyla diğer tarafı çevrilir. Yeterince kızarınca sıcakken tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	271,0	Niasin (mg)	3,3
Protein (g)	19,0	Vit. B12 (µg)	2,0
Yağ (g)	15,3	Vit. C (mg)	8,2
Karbonhidrat (g)	13,7	Sodyum (mg)	428,9
Lif (g)	8,5	Potasyum (mg)	711,2
Vit. A (µg)	122,4	Kalsiyum (mg)	76,1
Vit. D (µg)	0,8	Magnezyum (mg)	61,8
Vit. E (mg)	2,0	Fosfor (mg)	218,8
Vit. K (µg)	33,8	Demir (mg)	3,8
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	3,4
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	128,3

⁵⁹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 63).

3.7.4. (27a-27b) Kabak Kıstırma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Kabak	8-10 küç b	1 kg	Sakız kabağı, kabuğu kazınmış ve yıkanmış
Peynir	2 sb	200 g	Taze
Maydanoz	½ dem	30 g	Yıkanmış, saplarından ayrılmış ve ince kıyılmış
Dereotu	½ dem	20 g	Yıkanmış ve ince kıyılmış
Tereyağı	12 yk	120 g	
Yumurta	3 ort b	150 g	Bir kabağın sığabileceği kaptı, az tuz ile çırpılmış
Su	3-4 sb	600-800 ml	
Tuz ⁶⁰	2 tk	12 g	

Hazırlanışı

Derin bir kap içerisinde maydanoz, dereotu, peynir iyice karıştırılır. Kabaklar iki taraflarından ortadan ikiye ayrılır gibi fakat gövdeye kadar kesilir. Bu kesikler hafif açılarak küçük bir kaşık vasıtasıyla hazırlanan iç malzemesi sıkıştırılır. Yumurtaya bulanır ve derin bir tencerede kızdırılan tereyağında kızartılır⁶¹. Tümü kızarıncaya aynı tencereye düzgünce yerleştirilir, üzerine gelene kadar suyu ve tuzu eklenir. Kısık ateşte pişirilir, soğuk veya sıcak tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	349,7	Niasin (mg)	1,3
Protein (g)	16,7	Vit. B12 (µg)	1,8
Yağ (g)	29,3	Vit. C (mg)	30,6
Karbonhidrat (g)	5,2	Sodyum (mg)	1086,8
Lif (g)	2,7	Potasyum (mg)	512,9
Vit. A (µg)	513,3	Kalsiyum (mg)	360,2
Vit. D (µg)	1,1	Magnezyum (mg)	63,3
Vit. E (mg)	2,6	Fosfor (mg)	275,5
Vit. K (µg)	105,6	Demir (mg)	4,0
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	2,5
Vit. B2 (mg)	0,5	Kolesterol (mg)	186,2

⁶⁰ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

⁶¹ Orijinal metinde kabaklar tava içerisinde bol tereyağı ile kızartılmaktadır.

3.7.5. (28b-29a) Patlıcan Dolma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Patlıcan	5-6 ort b	1 kg	Eşit boyutlarda ve düzgün biçimli, sapları düzgünce kesilmiş ve kenara ayrılmış, içleri kabuğuna yakın oyulmuş, 1 tk tuzlu suda dinlendirilmiş
Tuz	2 tk	12 g	
Kuzu~koyun kıyma	-	300 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Nane	2 tk	2 g	Kuru
Safran	½ tk	1 g	
Pirinç	½ sb	80 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Kuzu kemiği	2 adet	-	Kırılmış
Koruk	3 büyük sal	900 g	Süzgeçte suyu çıkarılmış

Hazırlanışı

Kıyma ve soğan kavrulur. Tuz, karabiber, nane, safran, pirinç ve patlıcanlardan çıkan için 1/3'i koyulur, karıştırılır. Bu harç ile patlıcanlar çok sıkıştırılmadan doldurulur. Sap kısımları kapak gibi yerleştirilir ve kemik dizilmiş tencereye yerleştirilir. Üst hizasına gelene kadar koruk suyu ve su karışımı doldurulur⁶². Orta ısıda suyunu çekip, biraz kalıncaya kadar pişirilir. Hoş ve kekremsi olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	255,6	Niasin (mg)	3,3
Protein (g)	14,5	Vit. B12 (µg)	1,0
Yağ (g)	11,1	Vit. C (mg)	37,7
Karbonhidrat (g)	22,0	Sodyum (mg)	1031,5
Lif (g)	10,1	Potasyum (mg)	869,9
Vit. A (µg)	399,0	Kalsiyum (mg)	96,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	68,8
Vit. E (mg)	1,2	Fosfor (mg)	200,7
Vit. K (µg)	113,5	Demir (mg)	2,9
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	3,1
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	37,0

⁶² Orijinal metinde tamamı koruk suyudur, bu miktar 3-4 kg koruktan elde edilebilmektedir.

3.7.6. (47b) Fasulye Mücveri



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Fasulye	-	500 g	Taze çalı fasulyesi, sapları ayıklanmış, yıkanmış ve kaynar su içersinde iyice haşlanmış
Un	2 sb	220 g	Elenmiş
Yumurta	2 ort b	100 g	
Kıyma	-	100 g	Dana etinden, kavrulmuş
Tuz	2 tk	12 g	
Sıvıyağ	3 sb	480	

Hazırlanışı

Fasulyeler doğrama tahtasında iyice kıyılır. Bir kap içersinde un ile yavaş yavaş dopaklaştırmadan karıştırılır. Yumurtalar, kıyma ve tuz eklenip iyice karıştırılır. Ardından kızgın derin yağ içersinde kaşık ile dökülerek kızartılır.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	389,1	Niasin (mg)	1,7
Protein (g)	14,7	Vit. B12 (µg)	1,2
Yağ (g)	21,2	Vit. C (mg)	12,2
Karbonhidrat (g)	34,7	Sodyum (mg)	958,0
Lif (g)	4,9	Potasyum (mg)	319,6
Vit. A (µg)	117,0	Kalsiyum (mg)	87,8
Vit. D (µg)	0,6	Magnezyum (mg)	42,0
Vit. E (mg)	10,5	Fosfor (mg)	148,5
Vit. K (µg)	41,2	Demir (mg)	2,3
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	2,1
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	88,6

3.7.7. (47b-48a) Kıymalı Patlıcan



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Patlıcan	6 ort b	1 kg	Yıkanmış, boyuna ortadan ikiye bölünmüş, içleri çıkarılmış
Tuz	2 tk	12 g	
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış ve 2 yk sıvıyağda kavrulmuş
Sıvıyağ	3 yk	30 g	
Kıyma	-	200 g	Kavrulmuş
Maydanoz	¼ demet	15 g	Sıçan dişi doğranmış
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Yumurta	2 ort b	100 g	Çırpılmış

Hazırlanışı

Patlıcanlardan çıkarılan içler 1 tk tuzla kaynar suda haşlanır ve irice doğranır. Soğan, kıyma, maydanoz, 1 tk tuz, karabiber ve yumurtalar bir kapta güzelce yoğrulur. Uygun bir fırın tepsisi 1 yk sıvıyağ ile yağlanır. Patlıcanların yarıları yerleştirilir, içlerine hazırlanan harç koyulur ve diğer yarıları üzerlerine kapatılır. 180 °C'lik ısıtılmış fırında 30 dk pişirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	180,6	Niasin (mg)	2,5
Protein (g)	13,8	Vit. B12 (µg)	1,7
Yağ (g)	11,2	Vit. C (mg)	9,8
Karbonhidrat (g)	5,8	Sodyum (mg)	808,9
Lif (g)	5,5	Potasyum (mg)	454,1
Vit. A (µg)	88,4	Kalsiyum (mg)	53,6
Vit. D (µg)	0,5	Magnezyum (mg)	31,5
Vit. E (mg)	3,7	Fosfor (mg)	141,6
Vit. K (µg)	129,1	Demir (mg)	2,1
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	2,5
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	84,0

3.8. Meyve Yemekleri

3.8.1. (29b-30a) Etli Kavun Dolması



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 5 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kavun	1 ort b	1200 g	Tatlı, sap tarafından kapak gibi kesilmiş ve çekirdekleri temizlenmiş.
Soğan	1 ort b	75 g	Sıçan dişi doğranmış
Tereyağı	1 yk	10 g	
Kuzu kıyma	-	100 g	
Pirinç	1/3 sb	60 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Tuz	1 tk	6 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Badem	¼ sb	37,5 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış
Fıstık	2 yk	20 g	Dolmalık
Kuş üzümü	2 yk	20 g	Sapları ayıklanmış ve yıkanmış

Hazırlanışı

Kızgın bir tavada soğan ve kıyma tereyağı ile kavrulur. Pirinç, tuz, karabiber, badem, fıstık ve kuş üzümü eklenir, bir miktar daha kavrulur. Kavunun içine doldurulur ve sap kısmı kapak gibi örtülür, kurdan batırarak sabitlenir. Bir güveç veya sahan içersinde 175 °C'lik fırına koyulur. 1,5-2 saat pişirilir. Leziz olur, bal kabağı ile de yapılabilir. Kabak eğer tatsız ise 1/3 sb pekmez ilave edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	256,9	Niasin (mg)	2,3
Protein (g)	8,1	Vit. B12 (µg)	0,4
Yağ (g)	16,4	Vit. C (mg)	80,5
Karbonhidrat (g)	19,1	Sodyum (mg)	511,5
Lif (g)	3,8	Potasyum (mg)	902,4
Vit. A (µg)	865,6	Kalsiyum (mg)	61,9
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	56,6
Vit. E (mg)	2,1	Fosfor (mg)	140,4
Vit. K (µg)	82,2	Demir (mg)	2,3
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	1,6
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	38,8

3.9. Pilavlar

3.9.1. (34a) Susuz Pilâv⁶³



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Koyun eti	-	320 g	Kuşbaşı doğranmış
Tuz	3 tk	18 g	
Karabiber	1 tk	2 g	Toz
Pirinç	3,5 sb	630 g	Üç kez yıkanmış ve süzölmüş
Tereyağı	4 yk	40 g	
Sakız	½ tk	1 g	Toz
Tarçın	1 tk	2 g	Çubuk
Su	3 sb	600 ml	

Hazırlanışı

Et tuz ve biberle karıştırılıp uygun bir tencerenin dibine döşenir. Üzerine pirinç yerleştirilir. Üzerine kızgın tereyağı gezdirilir, sakız, tarçın ve su eklenip tencerenin kapağı tersine kapatılır. Etrafına yaş astar sarılır⁶⁴, çok kısık ateşte üç saat⁶⁵ pişirilir. Ardından kapağı açılıp, tepsiye silkilir, gayet iyi olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	274,3	Niasin (mg)	2,0
Protein (g)	11,9	Vit. B12 (µg)	1,1
Yağ (g)	15,5	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	22,0	Sodyum (mg)	1205,4
Lif (g)	0,6	Potasyum (mg)	165,6
Vit. A (µg)	43,6	Kalsiyum (mg)	30,0
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	39,9
Vit. E (mg)	0,3	Fosfor (mg)	141,5
Vit. K (µg)	4,0	Demir (mg)	1,3
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	2,7
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	55,4

⁶³ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 74).

⁶⁴ Veya tencerenin kapağıyla birleştiği kısımları tuz, su ve undan yapılan yumuşak bir hamurla kapatılır. Hatta süreyi biraz daha kısaltarak düdüklü tencerede kullanılabilir.

⁶⁵ Orijinal metinde malzeme miktarları iki katıdır, bu uygulamada miktar düşük olduğu için 3 saat yeterli olmuştur.

3.9.2. (34b) Yağsız Pilâv⁶⁶



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Tavuk suyu	2 sb	400 ml	Bkn. sözlük: et-kemik suyu
Pirinç	1 sb	180 g	Üç kez yıkanmış ve süzölmüş
Tarçın	-	1 g	Kabuk
Sakız	¼ tk	0,5 g	Toz
Tuz	1 tk	6 g	

Hazırlanışı

Tavuk suyu uygun bir tencereye konulur ve kaynatılır. Pirinç salınır, tarçın, sakız ve tuz eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Gayet hoş ve yapılması kolaydır. Bu yöntemle bıldırcın pilavı dahi pişirilebilir.⁶⁷

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	117,7	Niasin (mg)	3,0
Protein (g)	5,9	Vit. B12 (µg)	0,2
Yağ (g)	1,3	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	19,6	Sodyum (mg)	1803,4
Lif (g)	0,5	Potasyum (mg)	191,7
Vit. A (µg)	0,1	Kalsiyum (mg)	23,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	24,8
Vit. E (mg)	0,1	Fosfor (mg)	99,0
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	0,8
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,4
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

⁶⁶ İsim Melceu't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 74).

⁶⁷ Et suyu hazırlarken, tavuk yerine bütönce bıldırcınlar kullanarak.

3.9.3. (35b-36a) Lüfer Pilâvı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Lüfer	1 ort b	350 g	Temizlenmiş, 1 tk tuz ile tuzlanmış
Tuz	2 tk	12 g	
Zeytinyağı	1 yk	10 g	
Su	3 sb	600 ml	
Pirinç	1,5 sb	270	Üç kez yıkanmış ve süzölmüş
Tarçın	¼ tk	0,5	Toz

Hazırlanışı

Tencereye zeytinyağı konur, su eklenir. Kaynamaya başlayınca pirinç salınır, 1 tk tuz atılır. Balık üzerine yatırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Suyunu çekince biraz dinlendirilir. Pilavı tabağa konur ve üzerine düzgünce balıklar yerleştirilir. Tarçın ekilip tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	225,5	Niasin (mg)	3,5
Protein (g)	26,7	Vit. B12 (µg)	3,5
Yağ (g)	4,7	Vit. C (mg)	0,8
Karbonhidrat (g)	18,5	Sodyum (mg)	1672,1
Lif (g)	0,4	Potasyum (mg)	392,3
Vit. A (µg)	15,8	Kalsiyum (mg)	43,6
Vit. D (µg)	1,2	Magnezyum (mg)	58,4
Vit. E (mg)	0,9	Fosfor (mg)	267,7
Vit. K (µg)	1,7	Demir (mg)	0,9
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,2
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	99,1

3.9.4. (36a) Patlıcanlı Pilav



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tereyağı	8 yk	80 g	
Soğan	1 ort b	75 g	Sıçan dişi doğranmış
Patlıcan	1 ort b	200 g	Küp küp doğranmış ve suda 1 tk tuz ile haşlanmış, süzölmüş
Tuz	2 tk	12 g	
Su	2 sb	400 ml	Kaynar
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Sakız	½ tk	1 g	Toz
Safran	1 tk	0,7 g	
Pirinç	1 sb	180 g	Üç kez yıkanmış ve süzölmüş

Hazırlanışı

Tereyağı tencerede eritilir ve soğan kavrulur. Patlıcanlar eklenir, bir miktar kavrulur. Su, tuz, karabiber, sakız, safran ilave edilir. Pirinç salınır, suyunu çekince tüketilir. Nefis olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	273,5	Niasin (mg)	0,6
Protein (g)	2,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	22,5	Vit. C (mg)	2,9
Karbonhidrat (g)	15,6	Sodyum (mg)	1561,7
Lif (g)	2,7	Potasyum (mg)	167,6
Vit. A (µg)	179,2	Kalsiyum (mg)	39,9
Vit. D (µg)	0,3	Magnezyum (mg)	30,0
Vit. E (mg)	0,6	Fosfor (mg)	60,3
Vit. K (µg)	107,0	Demir (mg)	0,6
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,5
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	64,0

3.9.5. (37a-37b) Özbek Pilavı⁶⁸



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Pirinç	1 sb	180 g	Üç kez yıkanmış, süzölmüş
Kuzu kuşbaşı	-	213 g	
Su	4 sb	800 ml	
Tuz	3 tk	18 g	
Tereyağı	3,5 yk	35 g	
Et suyu	1,5 sb	400 ml	Etin haşlandığı sudan
Fıstık	1,5 yk	15 g	Dolmalık
Kuş üzümü	1,5 yk	15 g	Sapları ayıklanmış ve yıkanmış
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Karanfil	¼ yk	0,5 g	Toz
Kakule	½ tk	1 g	Toz
Kıyma	-	100 g	Kavrulmuş

Hazırlanışı

Et su ile beraber kaynatılır, köpüğü alınır, biraz pişince 1 tk tuz eklenerek biraz daha pişirilir. Suyu süzölür. Uygun bir tencerede, etler tereyağı ile kavrulur. Üzerine et suyu, tuz, fıstık, kuş üzümü, tarçın, karanfil, kakule ve kıyma eklenir. Kaynayınca pirinç salınır, kısık ateşte suyu çektilir. Bir saat demlendikten sonra tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	695,7	Niasin (mg)	7,9
Protein (g)	41,1	Vit. B12 (µg)	4,1
Yağ (g)	47,7	Vit. C (mg)	2,0
Karbonhidrat (g)	26,1	Sodyum (mg)	4157,4
Lif (g)	1,4	Potasyum (mg)	892,0
Vit. A (µg)	1008,8	Kalsiyum (mg)	70,0
Vit. D (µg)	0,2	Magnezyum (mg)	105,4
Vit. E (mg)	1,9	Fosfor (mg)	392,6
Vit. K (µg)	17,0	Demir (mg)	4,9
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	8,2
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	151,3

⁶⁸ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 76).

3.10. Börekler ve Çörekler

3.10.1. (20b) Marmarina⁶⁹



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Ispanak	-	250 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Yufka	2 adet	210 g	
Tereyağı	4 yk	40 g	Eritilmiş
Koyun peyniri ⁷⁰	1 sb	100 g	Taze, rendelenmiş
Yumurta	2 ort b	100 g	1 tk tuz ile çırpılmış
Tuz ⁷¹	1 tk	6 g	

Hazırlanışı

Ispanak kaynar suya daldırılıp çıkarılır ve ince kıyılır. Fırın tepsisi yağlanır, yufkalar döşenir. Üzerine tereyağı serpilir ve ıspanak yayılır. Peynir ve yumurta karıştırılarak eşit şekilde dağıtılır. 180 °C’de, önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Hoş ve güzel olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Por)

Enerji (kcal)	649,9	Niasin (mg)	1,3
Protein (g)	26,7	Vit. B12 (µg)	1,5
Yağ (g)	32,7	Vit. C (mg)	36,3
Karbonhidrat (g)	61,1	Sodyum (mg)	3247,0
Lif (g)	7,1	Potasyum (mg)	709,4
Vit. A (µg)	1474,3	Kalsiyum (mg)	470,4
Vit. D (µg)	1,7	Magnezyum (mg)	96,4
Vit. E (mg)	3,9	Fosfor (mg)	438,5
Vit. K (µg)	492,1	Demir (mg)	7,2
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	3,3
Vit. B2 (mg)	0,5	Kolesterol (mg)	261,5

⁶⁹ İsim Melceü’-t-Tabbâhîn’den alınmıştır (Kâmil, 1997: 62).

⁷⁰ Orijinal metinde sadece taze peynir yazmaktadır, denemeler sonucu taze koyun peynirinin daha lezzetli olduğu kanısına varılmıştır.

⁷¹ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır. Peynirin tuzuna göre 1 tk tuzun eklenmesi uygun görülmüştür.

3.10.2. (51a) Puf Böreği⁷²



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Yumurta ⁷³	1 ort b	50 g	
Un	2 sb	220 g	Elenmiş
Tereyağı	2,5 yk	25 g	Eritilmiş
Tuz	1 tk	6 g	
Su	¼ sb	50 ml	
Dereotu	½ demet	20 g	
Peynir	0,8 sb	80 g	Rendelenmiş
Sıvıyağ ⁷⁴	5 sb	1 lt	Kızartmalık

Hazırlanışı

Hamur tahtasında, unun ortası açılır ve yumurta, tereyağı, tuz, su koyularak katıca yoğrulur. Oklava ile açılır. Yufkanın köşelerine topak topak peynir-dereotu karışımı koyulur. Üzerine yufka katlanıp, kapak ile yarım ay şeklinde kesilir. Kızgın sıvıyağa bırakılarak, hızlı bir şekilde çevrilir, bu şekilde kabarması sağlanır. Delikli kevgir ile alınır, yağı süzülünce tabağa koyularak sıcakken tüketilir. Meşhur börek türüdür.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	543,6	Niasin (mg)	0,7
Protein (g)	11,2	Vit. B12 (µg)	0,5
Yağ (g)	31,6	Vit. C (mg)	4,7
Karbonhidrat (g)	53,9	Sodyum (mg)	802,8
Lif (g)	3,3	Potasyum (mg)	178,2
Vit. A (µg)	169,9	Kalsiyum (mg)	71,8
Vit. D (µg)	0,6	Magnezyum (mg)	24,1
Vit. E (mg)	13,0	Fosfor (mg)	132,3
Vit. K (µg)	41,2	Demir (mg)	1,8
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,3
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	86,0

⁷² İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 41).

⁷³ Orijinal metinde tarif yumurtasızdır fakat sonunda yumurta koyulursa daha iyi olacağı belirtilmektedir.

⁷⁴ Orijinal metinde tereyağ ile kızartılması gerektiği yazmaktadır. Uygulamalar sonrası tereyağının istendik bir gevreklik verdiği ancak yemeğin bu şekilde yüksek miktarda katı yağ içermesi ve bu yağın yüksek ısıya maruz bırakılarak oksitlenmesi sağlıklı değildir. Bu yüzden derin yağda kızartmalarda, oksitlenme derecesi yüksek olan sıvıyağlar daha uygundur.

3.10.3. (52a) Tavuk Böreği



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tavuk	1 ort b	1,5 kg	Temizlenmiş
Soğan	2 ort b	150 g	Sıçan dişi doğranmış
Zeytinyağı	2 yk	20 g	
Tuz	2 tk	12 g	
Sıvıyağ	1 yk	10 g	
Yufka	10 ad	1050 g	
Tereyağı	4 yk	40 g	Kızdırılmış

Hazırlanışı

Tavuk yeterince su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Etleri didilir. Soğan bir tavada zeytinyağı ile kavrulur ve tuz eklenerek, tavuk parçaları ile karıştırılır. Uygun bir tepsi sıvıyağ ile yağlanır. 5 yufka koyulur, üzerine hazırlanan tavuk etleri yerleştirilir. Yine 5 yufka ile üzeri örtülür ve bıçak ile artı şeklinde kesilir. Üzerine tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 175 °C'lik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	1128,9	Niasin (mg)	17,6
Protein (g)	84,3	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	55,6	Vit. C (mg)	1,0
Karbonhidrat (g)	72,5	Sodyum (mg)	2608,1
Lif (g)	4,5	Potasyum (mg)	908,9
Vit. A (µg)	131,5	Kalsiyum (mg)	70,4
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	107,1
Vit. E (mg)	2,8	Fosfor (mg)	558,9
Vit. K (µg)	102,8	Demir (mg)	5,3
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	4,0
Vit. B2 (mg)	0,7	Kolesterol (mg)	281,0

3.10.4. (52b) Kapak Böreği⁷⁵



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Un	4 sb	440 g	Elenmiş
Su	1 sb	200 ml	Ilık
Tereyağı	1 yk	10 g	Erimiş
Yumurta	1 ort b	50 g	
Tuz	2 tk	12 g	
Koyun kıyması	-	250 g	
Soğan	1 ort b	75 g	Sıçan dişi doğranmış
Tarçın	½ tk	1 g	Toz
Karabiber	½ tk	1 g	Toz
Badem	1/5 sb	30 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış
Çam fıstığı	2 yk	20 g	

Hazırlanışı

Un, su, tereyağı, yumurta ve 1 tk tuz karıştırılarak, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Üzeri örtülerek buzdolabında 1 saat dinlendirilir. 10 eşit bezeye ayrılır. Un serpererek, kapak büyüklüğünde incecik açılır.

Kıyma ve soğan kavrulur. Tarçın, karabiber, badem, çam fıstığı ve 1 tk tuz ile karıştırılır.

Fırına girebilecek, büyük bir tencere kapağının içi yağlanır. Açılan yufkaların 5 tanesi üst üste yerleştirilir.

Kıyma ile hazırlanan harç eşit bir şekilde yayılır. Üzerine geri kalan yufkalar kat kat serilir. Üzerine bir sac veya tepsi kapatılarak 180° C’de, önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	881,2	Niasin (mg)	6,7
Protein (g)	34,1	Vit. B12 (µg)	2,2
Yağ (g)	34,4	Vit. C (mg)	1,3
Karbonhidrat (g)	106,3	Sodyum (mg)	1622,1
Lif (g)	8,6	Potasyum (mg)	508,4
Vit. A (µg)	71,3	Kalsiyum (mg)	98,5
Vit. D (µg)	0,5	Magnezyum (mg)	94,5
Vit. E (mg)	4,3	Fosfor (mg)	371,6
Vit. K (µg)	114,8	Demir (mg)	5,1
Vit. B1 (mg)	0,3	Çinko (mg)	5,3
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	132,5

⁷⁵ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 44).

3.10.5. (54a) Âdi Lokum⁷⁶



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Un	1,25 sb	137,5 g	Elenmiş
Tereyağı	2 yk	20 g	Eritilmiş
Yumurta	1 ort b	50 g	
Su ⁷⁷	½ sb	100 ml	
Tuz ⁷⁸	1 tk	6 g	
Sıvıyağ	5 sb	1 lt	Kızartmalık
Hazırlanışı			
Un, tereyağı, yumurta ve su ile hafif akıcı bir hamur elde edilir. Lokum şeklinde kızgın yağa dökülerek kızartılır.			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	519,3	Niasin (mg)	0,5
Protein (g)	9,9	Vit. B12 (µg)	0,5
Yağ (g)	31,7	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	49,0	Sodyum (mg)	1186,3
Lif (g)	2,8	Potasyum (mg)	100,4
Vit. A (µg)	136,6	Kalsiyum (mg)	35,3
Vit. D (µg)	0,9	Magnezyum (mg)	20,9
Vit. E (mg)	13,1	Fosfor (mg)	109,7
Vit. K (µg)	25,6	Demir (mg)	1,5
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,1
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	119,5

3.11. Tatlılar

3.11.1. Hamur Tatlıları

3.11.1.1. Baklavalar

⁷⁶ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 46).

⁷⁷ Orijinal metinde su bulunmamaktadır fakat sıvı kullanmadan bu hamuru yapmak mümkün değildir.

⁷⁸ Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

3.11.1.1.1. (55b-56a) Lorlu Baklava



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 25 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Un	4,5 sb	500 g	Baklavalık, elenmiş
Yumurta	4 ort b	200 g	
Süt	½ sb	100 ml	
Tuz	1 tk	6 g	
Nişasta-un karışımı	2 sb	220 g	1 sb un, 1 sb mısır nişastası karışımı
Sıvıyağ	2 yk	20 g	
Tereyağı	¾ sb	150 g	Tavada erimiş, dibe çöken kazeinli ⁷⁹ tortusu süzölmüş ⁸⁰
İçi için			
Lor	4 sb	400 g	Tuzsuz
Şeker	1 sb	180 g	Toz
Şerbeti için			
Şeker	3,5 sb	630 g	Toz
Su	3,5 sb	700 ml	
Limon	½ ort b	40 g	
Hazırlanışı⁸¹			
Unun ortası açılır, yumurta, süt ve tuz konup özleşinceye kadar yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Fındıktan biraz büyükçe 80 eşit beze yapılır. Tek tek aralarına nişasta-un karışımı serpilerek yaklaşık 10 cm çapında yufkalar açılır, 20 tanesi üst üste koyularak tepsi büyüklüğünde açılır. Fırça ile tepsinin tabanı ve kenarları yağlanır. 40 kat koyulduktan sonra lor ve 1 sb şekerin iyice karıştırılmasıyla hazırlanan harcın yarısı eşit bir şekilde yayılır. Üzerine 20 kat koyulur ve geri kalan harc yayılır. Son 20 kat yerleştirildikten sonra baklava şeklinde kesilir ve bir kaşık yardımıyla üzerine tereyağı gezdirilir. İlk 10 dk 170 C'de ardından 165 C'de üstü pembeleşip altı kızarana kadar pişirilir, havadar bir yerde soğumaya bırakılır. Şerbet için su ve şeker orta ateşte kaynatılır, tırnağa damlatıldığında kolayca dağılmıyorsa limon suyu eklenir ve altı kapatılır, biraz ısısı düştükten sonra sıcakken baklavanın üzerine yavaş yavaş gezdirilir, şerbetini çektikten sonra tüketilir.			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	309,1	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	6,4	Vit. B12 (µg)	0,2
Yağ (g)	7,0	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	54,3	Sodyum (mg)	108,3
Lif (g)	1,0	Potasyum (mg)	49,1
Vit. A (µg)	66,7	Kalsiyum (mg)	21,3
Vit. D (µg)	0,3	Magnezyum (mg)	7,4
Vit. E (mg)	0,8	Fosfor (mg)	58,6
Vit. K (µg)	10,7	Demir (mg)	0,7
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,5
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	45,0

⁷⁹ bkn: sözlük: kazein

⁸⁰ Eğer bu işlem yapılmaz ise baklavanın üzerinde istenmeyen, benek benek yanıklar oluşur.

⁸¹ Orijinal metinde hamurun hazırlanış ve yufkaların açılış tarifi bulunmamaktadır.

3.11.1.1.2. (56a) Kavun Baklavası⁸²



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 25 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Un	4,5 sb	500 g	Baklavalık, elenmiş
Yumurta	4 ort b	200 g	
Süt	½ sb	100 ml	
Tuz	1 tk	6 g	
Nişasta-un karışımı	2 sb	220 g	1 sb un, 1 sb mısır nişastası karışımı
Sıvıyağ	2 yk	20 g	
Tereyağı	1 sb	200 g	Tavada erimiş, dibe çöken kazeinli tortusu süzölmüş
İçi için			
Kavun	1 ort b	1200 g	Ortadan ikiye kesilmiş, çekirdekleri temizlenmiş ve bir kaşıkla içi çıkartılarak ezilmiş
Üstü için			
Şeker	1 sb	180 g	Toz
Hazırlanışı			
Unun ortası açılır, yumurta, süt ve tuz koyulur ve özdeşleştirilerek yoğrulur. Bıçakla kesildiğinde göz göz olmuşsa, unlanmış tahta üzerinde nemli bez örterek yarım saat dinlendirilir. Fındıktan biraz büyükçe 40 eşit beze yapılır. Nişasta-un karışımı serpiştirilerek, tepsi büyüklüğünde yufkalar açılır. Fırça ile tepsinin tabanı ve kenarları yağlanır. Yufkalar yerleştirildikten sonra üstleri tereyağı ile yağlanır. 20 kat olunca kavun içi yerleştirilir. Üzerine aynı şekilde 20 kat daha koyulur ve yağlanır ^{83, 84} . İlk 10 dk 170 °C'de ardından 165 °C'de üstü pembeleşip altı kızarana kadar pişirilir, sıcakken üzerine toz şekeri serpilir. Havadar bir yerde dinlendirilir.			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	219,6	Niasin (mg)	0,4
Protein (g)	4,0	Vit. B12 (µg)	0,2
Yağ (g)	8,7	Vit. C (mg)	15,9
Karbonhidrat (g)	31,1	Sodyum (mg)	107,9
Lif (g)	1,5	Potasyum (mg)	190,2
Vit. A (µg)	235,2	Kalsiyum (mg)	21,2
Vit. D (µg)	0,3	Magnezyum (mg)	12,1
Vit. E (mg)	0,9	Fosfor (mg)	51,5
Vit. K (µg)	16,7	Demir (mg)	0,8
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,5
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	50,0

⁸² İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 47).

⁸³ Kavundan sonra bir kat yufka koyulup, üzeri yağlanarakta hazırlanabilir.

⁸⁴ Melceü't-Tabbâhîn'de tarifin sonunda, kavunun üzerine yufka konulmasa da olabileceği yazmaktadır. Fakat bunun aksine Kitâbü't Tabbâhîn'de kavunun üstüne yufka konulsa lezzeti hoş bir yiyecek olur yazmaktadır (Kâmil, 1997: 54).

3.11.1.2. Helvalar

3.11.1.2.1. (10a) Badem Helvası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 18 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Buğday nişastası	1,13 sb	125 g	
Su	8 sb	1600 ml	
Şeker ⁸⁵	3,5 sb	630 g	
Tereyağı	15 yk	150 g	Eritilmiş ve dibe çöken tortusu süzölmüş
Badem	1 sb	150 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış

Hazırlanışı

Nişasta su ile ezilir, şeker eklenerek orta ateşte yavaş yavaş karıştırarak koyulaştırılır. Kıvamlanınca tereyağı kaşık kaşık dökülerek yedirilir. Bademler ilave edilerek iyice pişirilir. Kenarlı bir tepsiye dökülür. Soğuyunca bıçak ile kesilerek tabağa dizilir. Lokum gibi olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	275,5	Niasin (mg)	0,4
Protein (g)	1,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	11,4	Vit. C (mg)	0,1
Karbonhidrat (g)	41,2	Sodyum (mg)	1,9
Lif (g)	1,3	Potasyum (mg)	72,7
Vit. A (µg)	56,1	Kalsiyum (mg)	26,7
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	19,7
Vit. E (mg)	2,3	Fosfor (mg)	41,0
Vit. K (µg)	5,7	Demir (mg)	0,5
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	20,0

⁸⁵ Orijinal metinde aynı miktarda bal ile de yapılabileceği belirtilmektedir.

3.11.1.2.2. (11a) Helva-yı Hâkânî⁸⁶



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 12 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Un	1 sb	110 g	Elenmiş
Nişasta	1 sb	110 g	Buğday nişastası
Pirinç unu	0,85 sb	110 g	
Tereyağı	11 yk	110 g	
Süt	2,13 sb	427 ml	Kaynar
Kestirme için			
Şeker	1,75 sb	315 g	
Su	1,75 sb	350 ml	

Hazırlanışı

Tereyağı bir helva tenceresinde eritilir, içine unlar ve nişasta yavaş yavaş dökülerek yedirilir. Un kokusu gidinceye kadar kısık ateşte karıştırarak kavrulur. Süt, önceden şeker ve su ile hazırlanmış kestirme⁸⁷ dökülür, iyice karıştırılır. Kapağı kapatılarak 15 dk dinlendirilir. Kepçenin tersiyle iyice ezilir ve tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	286,5	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	2,8	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	8,4	Vit. C (mg)	0,4
Karbonhidrat (g)	49,5	Sodyum (mg)	19,3
Lif (g)	0,7	Potasyum (mg)	76,2
Vit. A (µg)	64,8	Kalsiyum (mg)	47,6
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	9,1
Vit. E (mg)	0,2	Fosfor (mg)	52,6
Vit. K (µg)	8,1	Demir (mg)	0,3
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	24,1

⁸⁶ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 54).

⁸⁷ Orijinal metinde bal veya kestirme yazmaktadır. İstenirse kestirme yerine 315 g bal ile yapılabilir.

3.11.1.2.3. (11a-11b) Bademli Pirinç Unu Helvası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tereyağı	4 yk	40 g	
Pirinç unu	0,61 sb	80 g	
Badem	¼ sb	37,5 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış
Şeker ⁸⁸	0,44 sb	80 g	Süt ile beraber kaynatılmış
Süt ⁸⁹	0,4 sb	80 ml	
Şeker	3 yk	30 g	

Hazırlanışı

Tereyağı bir tencerede kızdırılır, ocaktan alınarak biraz soğuması sağlanır. Pirinç unu yavaş yavaş eklenerek, ocak üstünde karıştırılır. Un kokusu gitmeye başlayınca badem koyulur ve karıştırmaya devam edilir. Yirmi beş dk. sonra yağını hafif bırakmaya başlar. O zaman şeker-süt karışımı sıcak iken dökülür, çok hızlı karıştırılır. Kapağı kapatılır, üç beş dk. dinlendirilir. Ezerek karıştırıldıktan sonra kaşık ile keserek tane tane tabağa istif edilir. Üzerine şeker ekilerek tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	424,5	Niasin (mg)	0,9
Protein (g)	5,1	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	18,5	Vit. C (mg)	0,4
Karbonhidrat (g)	59,1	Sodyum (mg)	15,7
Lif (g)	2,4	Potasyum (mg)	175,0
Vit. A (µg)	93,3	Kalsiyum (mg)	67,2
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	37,2
Vit. E (mg)	3,5	Fosfor (mg)	109,0
Vit. K (µg)	8,8	Demir (mg)	0,8
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,6
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	33,6

⁸⁸ Veya bal.

⁸⁹ Bulunmaz ise su ile de yapılabilir.

3.11.1.2.4. (12a) İshakiye⁹⁰



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 8 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tereyağı	9,5 yk	95 g	
Pirinç unu	1,96 sb	256 g	
Badem	0,85 sb	128 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış
Süt	0,64 sb	128 ml	Şeker ile kaynatılmış
Şeker	1,42 sb	256 g	

Hazırlanışı

Tereyağı tencerede eridikten sonra pirinç unu ve badem eklenir. Miyane gibi pişirilir. Kaynar süt-şeker karışımı dökülür, hızlı bir şekilde karıştırılır. Fincan içine bastırıp, tabaklara dizilir. Pek hoş olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	428,1	Niasin (mg)	1,1
Protein (g)	5,8	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	19,0	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	58,2	Sodyum (mg)	10,7
Lif (g)	3,1	Potasyum (mg)	193,4
Vit. A (µg)	83,0	Kalsiyum (mg)	63,3
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	44,8
Vit. E (mg)	4,4	Fosfor (mg)	119,3
Vit. K (µg)	7,8	Demir (mg)	0,9
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,6
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	29,4

⁹⁰ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 55).

3.11.1.3. Kadayıflar, Lokmalar ve Diğer Hamurlular

3.11.1.3.1. (56b-57a) Revani (Tertib-i Diğer)⁹¹



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Tereyağı	6,5 yk	65 g	Erimiş
Yumurta	5 ort b	250 g	
Şeker	0,71 sb	128 g	
İrmik	1 sb	150 g	
Sıvıyağ	1 tk	10 g	
Bal	1,5 yk	15 g	
Su	1 sb	200 ml	
Şeker	8 yk	80 g	

Hazırlanışı

Tereyağı çırpılarak köpürtülür, yumurta eklenir ve çırpıma devam edilir. Azar azar şeker ilave edilir. Aynı şekilde irmikte yedirilir, lokma hamuru gibi olur. Uygun bir tepsi yağlanır ve bu hamur dökülür. Kendi kendine yayılır. 165 °C'lik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Bal-su ile az tatlı şerbet yapılır ve ılık haldeyken sıcak revaniye dökülür. Tekrar fırına verilir, suyunu çekince çıkarılır. Kesildikten sonra şeker ekilip tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	312,2	Niasin (mg)	0,1
Protein (g)	5,5	Vit. B12 (µg)	0,8
Yağ (g)	15,2	Vit. C (mg)	0,1
Karbonhidrat (g)	38,3	Sodyum (mg)	31,5
Lif (g)	0,2	Potasyum (mg)	47,0
Vit. A (µg)	188,1	Kalsiyum (mg)	26,6
Vit. D (µg)	1,4	Magnezyum (mg)	5,7
Vit. E (mg)	2,1	Fosfor (mg)	91,6
Vit. K (µg)	27,1	Demir (mg)	0,8
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,7
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	185,1

⁹¹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 48).

3.11.1.3.2. (57b) Süngeriyé⁹²



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Yumurta akı	4 ort b	128 g	
Pirinç unu	0,24 sb	32 g	
Süt	2 sb	400 ml	
Şeker	1 sb	180 g	
Su	1 sb	200 ml	

Hazırlanışı

Yumurta akları uygun bir kapta çırpılarak köpürtülür. Pirinç unu azar azar eklenip karıştırılır. Kaynayan süte bu karışım kaşık ile tek tek bırakılır. Bir miktar durduktan sonra kevgir ile kaynayan şeker-su karışımına atılır. Yine kevgir ile çıkarılır. Pek nâziktir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	236,0	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	4,8	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,4	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	52,3	Sodyum (mg)	65,2
Lif (g)	0,2	Potasyum (mg)	88,5
Vit. A (µg)	2,8	Kalsiyum (mg)	31,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	8,6
Vit. E (mg)	0,0	Fosfor (mg)	32,9
Vit. K (µg)	0,8	Demir (mg)	0,2
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,2
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	1,2

⁹² İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 48).

3.11.1.3.3. (58a-58b) Hindistan Cevizli Kurabiye



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Tereyağı	0,64 sb	128 g	
Un	1,4 sb	157 g	Elenmiş
Şeker ⁹³	1,4 sb	157 g	
Hindistan cevizi	1 sb	80 g	Rende
Sıvıyağ	1 yk	10 g	

Hazırlanışı

Tereyağı tencerede eritilir, un eklenip karıştırılır. Un kokusu gidene kadar kavrulur. Biraz soğuyunca iyice çırpılır ve şeker ile Hindistan cevizi eklenir. Soğuk bir ortamda bekletilir. İstenilen büyüklükte tekerlek gibi şekiller verilir, tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 170 °C'lik fırında üzerine pembeleşene kadar pişirilir.⁹⁴ Bir sene dursa bozulmaz, benzersiz olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	448,3	Niasin (mg)	0,3
Protein (g)	3,5	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	28,1	Vit. C (mg)	0,2
Karbonhidrat (g)	45,6	Sodyum (mg)	6,0
Lif (g)	3,7	Potasyum (mg)	112,2
Vit. A (µg)	139,4	Kalsiyum (mg)	10,3
Vit. D (µg)	0,2	Magnezyum (mg)	17,9
Vit. E (mg)	1,7	Fosfor (mg)	48,2
Vit. K (µg)	15,5	Demir (mg)	1,0
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,5
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	51,2

⁹³ Orijinal metinde kelle şekeri yazmaktadır. Ancak günümüzde bulunmayışı ve tarifi daha uğraşlı hale getirmesinden dolayı pudra şekeri veya normal toz şekeri kullanılabilir.

⁹⁴ Sıcakken dağılmaması için el sürülmez, soğuması beklenir.

3.11.1.3.4. (60a) Kaymaklı Kadayıf



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 9 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Kadayıf	-	250	Taze, tel
Kaymak	16 yk	160 g	
Pirinç unu	0,61	80 g	
Şeker	3 sb	540	
Su	3 sb	600 ml	

Hazırlanışı

Kadayıfın yarısı uygun bir tepsiye döşenir. Kaymak, pirinç unu ile yoğrulur, kadayıfın üzerine yayılır. Diğer yarısı üzerine döşenir. Önceden ısıtılmış 165 °C'lik fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Şeker ve suyun kaynatılmasıyla elde edilen kestirmesi dökülür.⁹⁵ Çekince tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	441,9	Niasin (mg)	0,3
Protein (g)	3,3	Vit. B12 (µg)	0,1
Yağ (g)	10,0	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	83,7	Sodyum (mg)	7,7
Lif (g)	1,1	Potasyum (mg)	53,9
Vit. A (µg)	1,7	Kalsiyum (mg)	22,4
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	8,9
Vit. E (mg)	0,1	Fosfor (mg)	38,6
Vit. K (µg)	2,6	Demir (mg)	0,6
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,4
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	24,9

⁹⁵ Kadayıf soğukken, kestirme sıcak verilir.

3.11.1.3.5. (60b-61a) Yufkahlı Kadayıf



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Yufka	5 ad	525 g	
Sıvıyağ	1 yk	10 g	
Kadayıf	-	250 g	Taze, tel
Tereyağı	4 yk	40 g	Kızdırılmış
Şeker	6 sb	1080 g	
Su	6 sb	1,2 lt	

Hazırlanışı

Uygun bir tepsi sıvıyağ ile yaplanır ve üzerine 3 yufka yayılır. Kadayıf yerleştirilir, üzerine kalan 2 yufka yerleştirilir. Tereyağı gezdirilir ve üç beş yerinden bıçak ile delinir. Önceden ısıtılmış 165 °C'lik fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir. Şeker ve suyun kaynatılmasıyla hazırlanan kestirme dökülür.⁹⁶ Kadayıfı azca olmalıdır, zîrâ sıkı olur ise pişkin olmaz.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	651,2	Niasin (mg)	0,4
Protein (g)	5,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	5,0	Vit. C (mg)	0,1
Karbonhidrat (g)	144,2	Sodyum (mg)	474,5
Lif (g)	2,0	Potasyum (mg)	64,2
Vit. A (µg)	27,7	Kalsiyum (mg)	23,7
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	13,6
Vit. E (mg)	0,8	Fosfor (mg)	44,5
Vit. K (µg)	7,7	Demir (mg)	1,1
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,7
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	10,1

⁹⁶ Kadayıf soğuk, kestirme sıcakken.

3.11.1.4. Sütü, Hafif Tatlılar ve Şekerlemeler

3.11.1.4.1. (13b-14a) Cızlama



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 2 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Un	1 sb	110 g	Elenmiş
Tuz	1 tk	6 g	
Kuru maya	½ tk	2 g	
Su	1,5 sb	300 ml	
Arası için			
Kaymak	4 yk	40 g	
Şeker	4 yk	40 g	
Şerbeti için			
Şeker	1 sb	180 g	
Su	½ sb	100 ml	
Tereyağı	4 yk	40 g	
Hazırlanışı			
Un, 1,5 sb su, tuz ve maya ile akıcı kıvamda bir hamur hazırlanır. Üzeri örtülür, 2 saat ılık ortamda mayalandırılır. Yapışmaz tava kızdırılır, orta boy kepeçe ile hamurdan bir kepeçe dökülerek yayılır. Altı pişince çevrilip diğer tarafı da kızartılır. Bu şekilde tüm hamur pişirilir. Isıya dayanıklı bir kaba, aralarına 1'er yk kaymak ve şeker dökülerek istiflenir. 1 sb şeker ve ½ sb su ile koyu bir şerbet hazırlanır, tereyağı eklenir, eriyince hazırlanan cızlama üzerine gezdirilir. Bir müddet kısık ateşte durdurulduktan sonra tüketilir.			

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	880,0	Niasin (mg)	0,8
Protein (g)	6,2	Vit. B12 (µg)	0,1
Yağ (g)	27,9	Vit. C (mg)	0,2
Karbonhidrat (g)	149,6	Sodyum (mg)	1174,5
Lif (g)	2,4	Potasyum (mg)	97,9
Vit. A (µg)	130,6	Kalsiyum (mg)	40,0
Vit. D (µg)	0,3	Magnezyum (mg)	20,5
Vit. E (mg)	0,5	Fosfor (mg)	72,7
Vit. K (µg)	17,5	Demir (mg)	1,4
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,0
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	75,4

3.11.1.4.2. (15a) Süzme Saray Aşuresi⁹⁷

Malzemeler ⁹⁸	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Buğday	2 sb	360 g	Ayıklanmış ve yıkanmış
Su	33 sb	6,6 lt	
Kuş üzümü	½ sb	80 g	Sapları ayıklanmış ve yıkanmış
Su	1,5 sb	300 ml	
Şeker	1,5 sb	270 g	
Gül suyu	2 yk	20 ml	
Badem	½ sb	75	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış
Fındık	¾ sb	90	
Yeşil fıstık	¾ sb	82,5	Dövülmüş

Hazırlanışı

Buğday bolca su ile kaynatılır. Çatlamaya başlayınca yine su eklenir. Çektikçe su ekleme işlemine devam edilir. Tamamen koyulaşınca süzülür. Sıvı kısmı tekrar tencereye konur, kuş üzümü, su ve şekerden hazırlanmış kestirme eklenerek kaynatılır. Gül suyu ilave edilerek tabaklara paylaşılır. Üzerine badem, fındık, fıstık dizilerek tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	395,3	Niasin (mg)	2,4
Protein (g)	8,4	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	14,7	Vit. C (mg)	2,0
Karbonhidrat (g)	56,4	Sodyum (mg)	7,6
Lif (g)	6,7	Potasyum (mg)	408,4
Vit. A (µg)	5,1	Kalsiyum (mg)	84,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	95,8
Vit. E (mg)	5,3	Fosfor (mg)	235,4
Vit. K (µg)	11,0	Demir (mg)	2,7
Vit. B1 (mg)	0,3	Çinko (mg)	1,7
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	0,0

⁹⁷ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 57).

⁹⁸ Orijinal metinde, gül suyu ile misk karıştırıldığı yazmaktadır. Doğal misk bulunamadığından yapay olanın tadı ve sağlığı olumsuz etkilediği düşüncesinden listeye yazılmamıştır.

3.11.1.4.3. (17a) G ulla Kızartma



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 8 por) Açıklama
	Pratik �l	Birim �l	
Şerbeti için			
Şeker	2 sb	360 g	Toz
Su	2 sb	400 ml	
Karanfil	1 ad	0,05 g	Tane
Limon	½ ort b	40 g	
G�ulla	8 yap	240 g	
G�l suyu	2 sb	400 g	Oda ısısında
Antep fıstığı	¾ sb	75 g	D�v�lm�Ő
Kaymak	15 yk	150 g	
Yumurta	2 ort b	100 g	Bir yemek tabağı içersinde çırpılmış
Tereyağı	12 yk	120 g	
Hazırlanışı			
Şeker, su ve karanfil kaynatılarak kıvamlı bir şerbet ⁹⁹ hazırlanır, altı kısılır ve limon suyu eklenir. G�ulla yaprağı g�l suyu serpiştirilerek ıslatılır, ortadan ikiye katlanır. Bir tarafına kaymak yerleştirilir ve �zerine fıstık ekilir. D�rt k�Őe biçiminde katlanır, yumurtaya bulanarak kızgın yağda iki tarafı kızartılır. Kevgir ile çıkartılıp hemen kaynar şerbete bırakılır, diğer tarafı da yeterince şerbet çekince tabağa yerleştirilir.			
Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	581,0	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	4,1	Vit. B12 (�g)	0,3
Yağ (g)	24,3	Vit. C (mg)	3,5
Karbonhidrat (g)	77,9	Sodyum (mg)	22,2
Lif (g)	1,4	Potasyum (mg)	184,2
Vit. A (�g)	203,2	Kalsiyum (mg)	45,9
Vit. D (�g)	0,7	Magnezyum (mg)	26,4
Vit. E (mg)	1,2	Fosfor (mg)	105,6
Vit. K (�g)	32,1	Demir (mg)	1,5
Vit. B1 (mg)	0,1	çinko (mg)	0,7
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	100,6

⁹⁹ Orijinal metinde sadece şeker belirtilmekte,  lu ve diğer bileŐenler bulunmamaktadır.

3.11.1.4.4. (17a) Ezme G ulla



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 12 por)
	Pratik �l	Birim �l	
Su	5 sb	1 lt	
Şeker	2,5 sb	450 g	
Limon	¼ ort b	20 g	
G�ulla	9-10 yaprak	300 g	
G�l suyu	3 yk	30 g	
Badem	½ sb	60 g	Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış

Hazırlanışı

Su ve Şeker bir tencerede kaynatılarak akıcı bir Şerbet hazırlanır, limon sıkılarak bir tepsiye aktarılır. Ocağın  zerine konur ve kaynar iken g ulla yaprakları içersinde kaşık tersiyle bir bir ezilir. Koyulaştığında ateşten alınır ve üzerine g l suyu serpilir. Soğuyunca  zerine bademler düzgünce yerleştirilir, kesilip soğukken tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	240,7	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	1,5	Vit. B12 (�g)	0,0
Yağ (g)	1,5	Vit. C (mg)	1,1
Karbonhidrat (g)	53,9	Sodyum (mg)	1,8
Lif (g)	0,9	Potasyum (mg)	39,2
Vit. A (�g)	0,6	Kalsiyum (mg)	12,9
Vit. D (�g)	0,0	Magnezyum (mg)	9,5
Vit. E (mg)	0,7	Fosfor (mg)	22,7
Vit. K (�g)	3,1	Demir (mg)	0,5
Vit. B1 (mg)	0,0	çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

3.11.1.4.5. (17b) Kaymaklı Sütlaç



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 15 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Pirinç	1,75 sb	315 g	Açıklanmış ve yıkanmış
Süt	12,5 sb	2500 ml	
Şeker	2,5 sb	300 g	
Kaymak	1 sb	200 g	

Hazırlanışı

Pirinç bir taşım suda haşlanır, süzgeçte süzülür. Süt derin bir tencerede kaynatılır, pirinç eklenir ve yeterince pişip yumuşayınca şeker ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılır ve kâselere koyulur. Üzerlerine kaymak döküp 180 °C'lik fırında sadece alt tarafı ısıtır vaziyette 10-15 dk özleştirilir. Soğuyunca tüketilir, nefis olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Por)			
Enerji (kcal)	348,6	Niasin (mg)	0,5
Protein (g)	8,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	7,5	Vit. C (mg)	2,1
Karbonhidrat (g)	60,5	Sodyum (mg)	105,5
Lif (g)	0,3	Potasyum (mg)	336,3
Vit. A (µg)	78,4	Kalsiyum (mg)	252,8
Vit. D (µg)	0,1	Magnezyum (mg)	38,7
Vit. E (mg)	0,2	Fosfor (mg)	223,6
Vit. K (µg)	8,4	Demir (mg)	0,3
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,0
Vit. B2 (mg)	0,4	Kolesterol (mg)	24,6

3.11.1.4.6. (65b) Badem Kurabiyesi



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Badem	2,13 sb	320 g	Haşlanmış, soğuk suya çıkarılmış ve kabukları soyulmuş.
Şeker ¹⁰⁰	1,75 sb	315 g	
Yumurta akı	1 ort b	32 g	
Tarçın	1 tk	2 g	Toz
Karanfil	1 tk	2 g	Toz
Sakız	½ tk	1 g	Toz
Limon kabuğu rendesi	1 yk	7 g	

Hazırlanışı

Bademler robotta iyice inceltilir. Şeker eklenir ve robotta doğramaya devam edilir. Yumurta akı ve geri kalan malzemeler koyulur ve karıştırılır. Fırın tepsinine yağlı kâğıt konur, üzerine hazırlanan hamurdan eşit yuvarlaklar şeklinde kurabiyeler döşenir. Yine üstüne yağlı kâğıt konur, üstü açılmayacak şekilde sabitlenir. 165 °C'de önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. Çıkarılıp uygun bir kaba istiflenir. Bazıları yumurta akı yerine misk ile gül suyu, bazen de bir miktar kırmızı koyarlar.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	522,2	Niasin (mg)	2,2
Protein (g)	10,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	28,9	Vit. C (mg)	2,3
Karbonhidrat (g)	55,2	Sodyum (mg)	12,7
Lif (g)	8,5	Potasyum (mg)	461,7
Vit. A (µg)	10,8	Kalsiyum (mg)	142,2
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	119,2
Vit. E (mg)	13,8	Fosfor (mg)	244,5
Vit. K (µg)	0,6	Demir (mg)	2,5
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,4
Vit. B2 (mg)	0,3	Kolesterol (mg)	0,0

¹⁰⁰ Orijinal metinde kelle şekeri olarak geçmektedir.

3.11.1.5. Meyveli Tatlılar

3.11.1.5.1. (16a) Şeftali Tatlısı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 8 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Şeftali	4 büy b	1 kg	Yarma, hafif sert olanlarından
Şeker	2 sb	360 g	
Su	2 sb	400 ml	
Kaymak	10 yk	100 g	

Hazırlanışı

Şeftaliler iki parçaya ayrılır, küçük bıçak ile kabukları incecik soyulur, çekirdek bölgesindeki kırmızılar kazınır. Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak kestirilir. Şeftaliler geniş bir tencereye dizilir ve üzerine kestirilmiş şeker koyulur. Kapağı örtülerek¹⁰¹ kısık ateşte ezilme yumuşaklığına gelene kadar pişirilir. Ateşten alınıp, tabaklara dizilir ve üzerine dibinde kalan şurubu gezdirilir. Soğuyunca tüketilir, pek güzel olur, istenirse üzerine kaymak koyulabilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	296,7	Niasin (mg)	0,9
Protein (g)	1,2	Vit. B12 (µg)	0,1
Yağ (g)	6,8	Vit. C (mg)	7,7
Karbonhidrat (g)	56,8	Sodyum (mg)	4,5
Lif (g)	3,1	Potasyum (mg)	202,8
Vit. A (µg)	96,3	Kalsiyum (mg)	19,1
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	13,6
Vit. E (mg)	1,3	Fosfor (mg)	39,0
Vit. K (µg)	13,8	Demir (mg)	0,7
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	17,1

¹⁰¹ Orijinal metinde kapak örtüldüğü yazmamaktadır. Fakat denemeler sonucu bu şekilde daha eşit piştiği, haliyle daha uygun olduğuna kanaat getirilmiştir.

3.11.1.5.2. (16a-16b) Ayva Tatlısı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 3 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Ayva	3 büyük b	1050 g	Soyulmuş, oyacak ile çekirdek kısımları çıkarılmış ve kararmaması için suda bekletilmiş
Su	11 sb	2200 ml	
Şeker	1 sb	180 g	
Ayva çekirdeği	20 adet	4 g	

Hazırlanışı

Ayvalar 10 sb su ile haşlanır. 1 sb su ve şeker ile kıvamlıca şerbet hazırlanır. Ayvalar 1 sb haşlama suyu ve çekirdekler ile beraber küçük bir tencere içinde, kısık ateşte pişirilir. Soğuyunca tüketilir. Bazıları şeker ile beraber boya da katarlar.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	385,6	Niasin (mg)	0,6
Protein (g)	1,5	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	1,8	Vit. C (mg)	27,5
Karbonhidrat (g)	86,6	Sodyum (mg)	8,3
Lif (g)	21,7	Potasyum (mg)	617,2
Vit. A (µg)	21,0	Kalsiyum (mg)	45,8
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	32,8
Vit. E (mg)	1,5	Fosfor (mg)	73,5
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	2,3
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,9
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	0,0

3.11.1.5.3. (62a) Portakal Hoşafı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Portakal	6 ort b	1,5 kg	
Şeker	1 sb	180 g	
Su	7 sb	1400 ml	
Gül suyu ¹⁰²	5 yk	50 ml	

Hazırlanışı

Portakallar soyulur, 2 tanesi dilimlere ayrılır ve zarlarından ayrılarak ikişer parça yapılır. Geri kalanın suyu sıkılır, şeker ve su ile bir taşım kaynatılır. Soğuyunca önceden hazırlanan parçalar üzerine koyulur ve gül suyu dökülerek tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	376,8	Niasin (mg)	0,9
Protein (g)	3,9	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,8	Vit. C (mg)	113,6
Karbonhidrat (g)	81,1	Sodyum (mg)	8,3
Lif (g)	8,8	Potasyum (mg)	597,0
Vit. A (µg)	60,0	Kalsiyum (mg)	187,7
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	57,3
Vit. E (mg)	1,0	Fosfor (mg)	91,8
Vit. K (µg)	11,3	Demir (mg)	1,7
Vit. B1 (mg)	0,2	Çinko (mg)	0,8
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	0,0

¹⁰² Orijinal metinde çiçek suyu yazmaktadır.

3.11.1.5.4. (62b) Nar Hoşafı



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 8 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Nar	4 büy b	1,5 kg	Taneleri çıkarılmış, 1 sb irilerinde ayrılmış
Şeker	4,5 sb	810 g	
Su	7 sb	1400 ml	

Hazırlanışı

Nar taneleri derin bir kaptan ezilir, süzgeçte süzülür. Şeker ve 4,5 sb su ile bir taşım kaynatılır. Soğuyunca 2,5 sb su ile sulandırılıp, üzerine ayrılan nar teneleri koyulur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	556,6	Niasin (mg)	0,6
Protein (g)	1,3	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	1,1	Vit. C (mg)	13,1
Karbonhidrat (g)	132,3	Sodyum (mg)	14,9
Lif (g)	4,2	Potasyum (mg)	545,8
Vit. A (µg)	13,1	Kalsiyum (mg)	24,8
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	7,4
Vit. E (mg)	0,4	Fosfor (mg)	31,9
Vit. K (µg)	18,8	Demir (mg)	1,3
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,7
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

3.11.1.5.5. (64a-64b) Ayva Murabbası



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 4 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Ayva	2 büy b	320 g	Kabuğu soyulmuş, çekirdek yerleri çıkarılmış, dörde bölünmüş
Su	5 sb	1 lt	
Şeker	2 sb	360 g	

Hazırlanışı

Ayva su ile iyice haşlanır. Astarta süzülür, çıkan suyu şeker ile kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirilir, soğuyunca yine astartan süzülüp, kâselere konulur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	357,0	Niasin (mg)	0,1
Protein (g)	0,3	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,4	Vit. C (mg)	6,3
Karbonhidrat (g)	86,0	Sodyum (mg)	4,0
Lif (g)	5,0	Potasyum (mg)	142,4
Vit. A (µg)	4,8	Kalsiyum (mg)	21,6
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	9,6
Vit. E (mg)	0,4	Fosfor (mg)	16,8
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	0,7
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,4
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

3.11.1.5.6. (68b-69a) Kabaruk¹⁰³ (İri Koruk Tatlısı)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 6 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
<i>Kestirme için</i>			
Şeker	3,5 sb	630 g	Toz
Su	5 sb	1 lt	
Koruk	½ büy sal	150 g	Taneler, sap taraflarından keskin bıçak ile yarılmış ve soyma (çevirme) bıçağı ¹⁰⁴ ile çekirdekleri özenle çıkarılmış

Hazırlanışı

Şeker ve su kestirilir¹⁰⁵. Kıvama gelince koruk taneleri içine bırakılır. Kaynayıp kıvama gelince ateşten alınıp kapaklı kâselere konular. Soğuk suya oturtularak, rengi bozulmaması için hızlı bir şekilde soğutulur. Çekirdeksiz üzümün kuruğu da aynı şekilde yapılır.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	437,4	Niasin (mg)	0,1
Protein (g)	0,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,1	Vit. C (mg)	5,3
Karbonhidrat (g)	107,0	Sodyum (mg)	2,2
Lif (g)	0,8	Potasyum (mg)	46,1
Vit. A (µg)	9,3	Kalsiyum (mg)	17,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	5,4
Vit. E (mg)	0,2	Fosfor (mg)	8,0
Vit. K (µg)	2,8	Demir (mg)	0,5
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,2
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

¹⁰³ Orijinal metinde tarif verilirken “kabaruk” geçmektedir. Böyle bir gıdaya ulaşılammıştır. Melceü't-Tabbâhîn (Kâmil, 1997: 82) referans alınarak “kaba koruk”, “iri koruk” olduğu anlaşılmıştır.

¹⁰⁴ Orijinal metinde bir hilâl ile çıkarıldığı tarif edilmektedir.

¹⁰⁵ Orijinal metinde su miktarı bulunmamaktadır.

3.12. İçecekler

3.12.1. (63a) Fıstık Şerbeti



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Fıstık	1,5 sb	165 g	Zarları ayıklanmış, irileri ayrılmış, yeşil
Su	8 sb	1600 ml	
Şeker	1,5 sb	270 g	

Hazırlanışı

Fıstıkların ayrılanları hariç geri kalanı su ile blenderda iyice parçalanır. Şeker ile karıştırılıp, önceden ayrılan fıstık taneleri üzerine konularak tüketilir. Çam fıstığı, badem ve cevizde aynı şekilde yapılır. Hoş olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	213,0	Niasin (mg)	0,3
Protein (g)	3,0	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	9,1	Vit. C (mg)	1,2
Karbonhidrat (g)	29,6	Sodyum (mg)	2,6
Lif (g)	1,0	Potasyum (mg)	166,4
Vit. A (µg)	3,8	Kalsiyum (mg)	23,1
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	23,1
Vit. E (mg)	0,7	Fosfor (mg)	73,9
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	0,6
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,5
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

3.12.2. (67a-67b) Sikencebin¹⁰⁶



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Elma sirkesi ¹⁰⁷	½ sb	100 g	
Su ¹⁰⁸	9 sb	1800 ml	
Yumurta akı	¼ ort b	8 g	Çırpılarak iyice köpürtülmüş
Şeker	2,5 sb	450 g	
Mercanköşk otu	48 yk	24 g	Pamuklu bir baharat torbasına koyularak ağzı bağlanmış

Hazırlanışı

Sirke, su, yumurta akı ve şeker bir tencereye koyularak bir kez karıştırılır. Orta ısıda bir taşım kaynatılır, kabarmıca ateşten indirilir. Üzerindeki köpüğü bir kevgir ile alınır. İçine baharat torbası atılır ve kapağı kapatılır. İyice soğuyuncaya kadar, yaklaşık 12 saat bekletilir. Ardından süzülüp şişelere koyulur. Yaz gününde hoş olur, pek meşhurdur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	183,0	Niasin (mg)	0,1
Protein (g)	0,5	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,2	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	43,7	Sodyum (mg)	6,9
Lif (g)	0,4	Potasyum (mg)	47,1
Vit. A (µg)	19,4	Kalsiyum (mg)	58,1
Vit. D (µg)	-	Magnezyum (mg)	10,9
Vit. E (mg)	0,0	Fosfor (mg)	8,6
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	2,2
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

¹⁰⁶ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 81).

¹⁰⁷ Orijinal metinde beyaz sirkeden veya adi sirkenin uygun görüleninden yapıldığı yazmaktadır.

¹⁰⁸ Orijinal metinde su bulunmamaktadır. Fakat bu miktarlardaki bileşenlerle çok koyu bir şerbet elde edilmektedir. Sonunda şişelere koyulduğu belirtildiğinden dolayı içileceği zaman sulandırıldığı düşünülmektedir. Bu yüzden bu suyun eklenmesi uygun görülmüştür.

3.12.3. (67b-68a) Badem Şurubu



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Tatlı Badem	2,13 sb	320 g	Haşlanmış, soğuk suya çıkarılmış ve kabukları soyulmuş
Acı badem	1 yk	10 g	Haşlanmış, soğuk suya çıkarılmış ve kabukları soyulmuş
Su	9 sb	1800 ml	
Şeker	1,5 sb	270 g	

Hazırlanışı

Bademler su ile robotta iyice karıştırılır. Süzülür ve şeker ile beraber bir taşım kaynatılır. Tekrar süzülür ve soğuyunca tüketilir. Mideye iyi gelir ve hoştur. Bu şuruba hancı dükkânlarında soma da derler.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	297,5	Niasin (mg)	1,4
Protein (g)	6,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	17,9	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	28,2	Sodyum (mg)	3,5
Lif (g)	5,0	Potasyum (mg)	276,1
Vit. A (µg)	6,6	Kalsiyum (mg)	91,8
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	74,4
Vit. E (mg)	8,5	Fosfor (mg)	150,2
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	1,5
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,1
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	0,0

3.12.4. (68a-68b) Çilek Şurubu



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Şeker	2,5 sb	450 g	
Su ¹⁰⁹	10 sb	2 lt	
Çilek	-	160 g	Yumuşak, temizlenmiş, kabaca doğranmış

Hazırlanışı

Şeker ve su bir tencerede kaynatılır, köpüğü alınır. Ocaktan indirilir ve çilekler eklenir. Kapağı kapatılarak 2 saat bekletilir. İlk önce delikli kevgirden geçirilir. Ardından ince delikli süzgeçten, astardan veya kahve filitre kâğıdından geçirilerek süzülür. Kokusu tuhaf bir şerbet olur. Ağaç çileği de bunun gibi iyi ve şifalı olur.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	173,0	Niasin (mg)	0,1
Protein (g)	0,1	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,1	Vit. C (mg)	10,4
Karbonhidrat (g)	42,2	Sodyum (mg)	2,5
Lif (g)	0,3	Potasyum (mg)	24,0
Vit. A (µg)	1,3	Kalsiyum (mg)	14,4
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	4,4
Vit. E (mg)	0,0	Fosfor (mg)	4,0
Vit. K (µg)	2,1	Demir (mg)	0,3
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,2
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

¹⁰⁹ Orijinal metinde su miktarı bulunmamaktadır.

3.12.5. (68b) Demirhindi Şurubu¹¹⁰



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 10 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	Açıklama
Demirhindi	-	200 g	
Su	12 sb	2400 ml	
Şeker	1 sb	180 g	

Hazırlanışı

Demirhinde ve su uygun bir tenecrede 1/3'ü buharlaşana kadar kaynatılır. Süzülür, elde edilen suyu şeker ile bir taşım kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tekrar süzülür ve saklanır. Özellikle yaz günlerinde hoş olur ve hararete ilaç gibidir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)

Enerji (kcal)	120,8	Niasin (mg)	0,4
Protein (g)	0,6	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	0,1	Vit. C (mg)	0,7
Karbonhidrat (g)	30,5	Sodyum (mg)	8,0
Lif (g)	1,0	Potasyum (mg)	126,0
Vit. A (µg)	0,4	Kalsiyum (mg)	27,0
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	20,8
Vit. E (mg)	0,0	Fosfor (mg)	22,6
Vit. K (µg)	0,6	Demir (mg)	0,6
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	0,3
Vit. B2 (mg)	0,0	Kolesterol (mg)	0,0

¹¹⁰ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 82).

3.13. Muhtelif Yemekler

3.13.1. (54b) Vertika¹¹¹ (Altlık)



Malzemeler	Miktar		(Yaklaşık 7 por)
	Pratik Ölç	Birim Ölç	
Tereyağı	11 yk	110 g	
Un	2 sb	220 g	Elenmiş
Su	½ sb	100 ml	
Yumurta	5 ort b	250 g	
Sıvıyağ	1 yk	10 g	

Hazırlanışı

Tereyağı tencerede kızdırılır, un yavaş yavaş üzerine dökülerek, helva gibi kavrulur. Su eklenir, karıştırılır, humur gibi olunca ateşten alınır ve soğuması için bekletilir. Yumurtalarla beraber yoğrulur, cıvık bir hamur elde edilir. Tepsi sıvıyağ ile yağlanır. Hamur lokma döker gibi tane tane koyulur. Kabarma payı için yeterince boşluk bırakmaya özen gösterilir. Ortaları parmak ile çukurlaştırılır. 170 °C’de önceden ısıtılmış fırında pembe renk alana kadar pişirilir. Ortasına vişne tatlısı gibi tatlılar, piyaz, kavurma vb.den istenilen koyularak tüketilir.

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Pors)			
Enerji (kcal)	279,2	Niasin (mg)	0,2
Protein (g)	7,5	Vit. B12 (µg)	0,7
Yağ (g)	18,1	Vit. C (mg)	0,0
Karbonhidrat (g)	21,9	Sodyum (mg)	27,6
Lif (g)	1,2	Potasyum (mg)	69,9
Vit. A (µg)	198,7	Kalsiyum (mg)	26,6
Vit. D (µg)	1,2	Magnezyum (mg)	10,3
Vit. E (mg)	1,9	Fosfor (mg)	100,0
Vit. K (µg)	28,6	Demir (mg)	1,1
Vit. B1 (mg)	0,0	Çinko (mg)	0,9
Vit. B2 (mg)	0,1	Kolesterol (mg)	172,4

¹¹¹ İsim Melceü't-Tabbâhîn'den alınmıştır (Kâmil, 1997: 46).

C. TARTIŞMA

Orijinal metinde Muhammet Kâmil yer yer anlaşılmalıdır. Bazen “şekeri şekeri”, “bir bir” gibi gereksiz ikilemeler, bazen de hatalı seslendirmeler yapmıştır. Aslında bu tarz hataların bulunması eserin bir taslak veya öncül kitap olma görüşünü desteklemektedir.

Yapılan çalışmadan anlaşılmıştır ki Kitâbü't-Tabbâhîn, birçok yemek grubunu kapsayan 214 tane tarif ile oldukça fazla tarif içermektedir.

Uygulanan tariflerde her grupta ve her yemekte ayrı ayrı özellikler dikkat çekmektedir. Ve bu özellikler günümüz alışkanlıkları ile kıyaslandığında ilginç sayılabilecek düzeydedir.

Çorbalar grubunda balık çorbası ve akciğer çorbası günümüzde neredeyse hiç bilinmeyen tariflerdir. Nitekim günümüzde doğru dürüst balık çorbası yapılmamakta, yapılsa da tarçın da kullanılarak soğuk olarak tüketilmemektedir. Yine hayvan akciğerinin çorba yapımında kullanımı oldukça enteresandır.

Mezelerden çılıbır günümüzde de bilinmekte ama soğan üzerinde tüketilmemektedir. Yine yalancı dolmaya ekşilik vermesi için yaban eriği kullanımı farklı bir tat oluşturmaktadır.

Etlerden yalancı keşkek, buğdaysız keşkek yapılabildiğini ıspatlamaktadır. Ayrıca et yemeklerinin neredeyse tamamı en az iki pişirme işlemi görmektedir. (Köftenin kızartılması, ardından sahanda az sıvı ile biraz daha pişirilmesi gibi.)

Sakatatlardan yalancı ilik, ciğerin farklı bir formu olduğundan, pişirme tekniğinin ve şeklinin değişikliğinden dikkat çekicidir. Fakat kolesterol düzeyinin yüksekliğinden miktarca çok yemek sağlık için iyi olmayacaktır.

Kümes hayvanlarından tavuk külbastıda, yine 2 pişirme yönteminden yararlanılmakta ve günümüz alışkanlıklarının aksine tarçın içermektedir.

Balıklardan, balık dolmasının her hangi irice balıktan yapılabilmesi diğer kaynaklardaki uskumru dolmasından farklılık teşkil etmektedir (Kâmil, 1997: 71; Şavkay, 2000: 200; Efendi, 2005: 104).

Sebze yemeklerinden fasulye mücveri ve kıymalı kayganası bu sebzelerin farklı formlarıdır.

Meyve yemeklerinden etli kavun dolması, tatlı ve tuzlunun uyumlu olduğu bir tarifdir.

Pilavlar et sularıyla yapılmakta ve farklı malzemelerle beraber pişmektedir.

Böreklerden tavuk böreği başlı başına ana yemek olabilecek niteliktedir. Marmarinanın yapımı pratik ve görünümü de hoştur.

Tatlılarda şeker, kaymak, badem bolca kullanılmaktadır. Baklavanın lorlu ve kavunlu türleri de mevcuttur.

İçeceklerden sikencebine mercanköşk koyulmakta ve bu gruptaki tariflerin büyük miktarlarda yapılıp saklandığı bilgisine ulaşılmaktadır.

Muhtelif yemeklerden vertika bir altlıktır ve tatlı-tuzlu istenen karışımlara hoş yenilebilir kapçık işlevi görmektedir.

Bazı tariflerde haşlama-kızartma- tencerede pişirme gibi birkaç pişirme yönteminin bir arada yer alması; özellikle et yemeklerinin uzun süre pişirilmesi vakit ve uğraş gerektirmektedir.

Salça ve domates kullanımının pek yaygın olmadığı tariflerde, sirke istenen ekşiliği ve farklı lezzeti sağlamaktadır.

Safran, sakız gibi pahalı maddeleri içeren tariflerin bulunması uygulama maliyetlerini de etkilemektedir.

Tarçının yumuşak lezzetinin çorbalardan tatlılara hemen hemen her grupta yer alması diğer Osmanlı kaynaklarında da görülen bir bilgidir (Güldemir ve Işık, 2010).

D. SONUÇ VE ÖNERİLER

Eserin elde olan kısımlarından okunabilenleri günümüz alfabesine aktarılmış, orijinal metinde yemek başlıkları olmadığından, toplam 214 tarife uygun başlıklar yazılarak; çorbalar; mezeler; etler; sakatatlar; kümes ve av hayvanları; deniz ürünleri; sebze ve meyve yemekleri; pilavlar, makarnalar ve tahıllar; börekler ve çörekler; tatlılar; içecekler ve diğeri olarak sınıflandırılmıştır. Ardından seçili tarifler uygulanmış, fotoğraflanmış ve uygulanabilir halleri sade bir dille aktarılmıştır. Hesaplanan besin değerleri de tariflerin altlarında verilmiştir.

Çalışılan kitap basılı ilk Türk yemek kitabı olarak bilinen Melceü't Tabbâhîn ile kıyaslanmış ve ufak kelime farklılıkları haricinde bu basılının Kitâbü't-Tabbâhîn'deki 214 tarifi kapsadığı görülmüştür. Fakat Melceü't Tabbâhîn'in 284 tarif içermesi, üzerinde çalışılan yazmanın Muhammed Kâmil'in ilk yemek kitabı olduğu görüşünü doğurmaktadır. Oluşan bir başka görüş de üzerinde çalışılan Kitâbü't-Tabbâhîn'in bir taslak olduğudur.

UNESCO tarafınca dünya kültür mirası ilan edilen değerler arasında günümüzde “mutfak kültürü” de yer almaktadır. Bu bağlamda Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkeler hemen yer edinmişlerdir. Bizler de ülkemize, maddi-manevi birçok getirisi olacak mutfak kültürü çalışmalarına gerekli önemi vererek, uluslar arası arenada kabul görür projeler geliştirmeliyiz.

Dünya gastronomi rekabetinde Türkiye'nin mutfak kültürüne yapacağı katkılardan ötürü:

- Yapılan çalışmanın yiyecek-içecek sektörüne adaptasyonu ve turizm hizmetlerinde değerlendirilmesi;
- Dilbilimciler ve uzmanlarınca daha fazla yazma ve basma eski harfli yemek kitapları incelenerek, günümüz Türkçesi ile anlaşılabilir hale getirilmesi;
- Mutfak kültürü uzmanlarınca uygulanıp hayata geçirilmesi;
- Yemeklerin fotoğraflanıp besin değerleri açısından değerlendirilmesi ve kaydedilmesi önerilmektedir.

Sözlük

acı: **1.** Bazı maddelerin dilde bıraktığı yakıcı duyu. **2.** Tadı bu nitelikte olan. (Akalin vd., 2009: 7).

âdât: (A.) Âdetler, görenekler, usuller, tabîatlar, alışkanlıklar (Devellioğlu, 2000: 8).

âdeta: (A.) Basbayağı, tıpkı (Kanar, 2005: 13).

âheste: (F.) Yavaş, usul, ağır, aheste (Kanar, 2005: 24).

agavât: (T.-A.) Ağalar (Devellioğlu, 2000: 12).

ânifen: (A.) **1.** Az önce, demin. **2.** Yukarıda. (Kanar, 2005: 55).

‘asâre: bkn. usare.

âlâ: İyi, pekiyi (Akalin vd., 2009, 63).

ba‘dehu: (A.) Daha sonra, ondan sonra (Kanar, 2005: 89).

bakar: (A.) **1.** İnek. **2.** Sığır. (Kanar, 2005: 95).

bâkî: (A.) **1.** Bundan başka. **2.** Geri kalan, artan. (Kanar, 2005: 95).

bakiye: Bâkî. (Devellioğlu, 2000: 69).

balık tutkalı: Elmasiye yapımında kullanılan balıktan elde edilen bir tür jelatin (Samancı ve Croxford, 2006: 13, 169).

bed‘: (A.) **1.** Başlama. **2.** Başlangıç. (Kanar, 2005: 103).

berk etmek: Sağlamlaştırmak. (Kanar, 2005: 114).

bilâfâsıla: (A.) Aralıksız, sürekli, ara vermeden (Kanar, 2005: 127).

bînâzîr: (F.-A.) Benzersiz, eşsiz (Kanar, 2005: 132).

bukal: (A.) Ağızlı, büyük siyah şişe, kap. (Kadri, I-1928: 784)

cevz-i bevvâ: Ceviz-i Hindi, Hindistan cevizi (Kadri, II-1928: 342).

çârçûbe: (F.) Çerçeve (Kanar, 2005: 171).

çâryek: (F.) Çeyrek, dörtte bir (Kanar, 2005: 173).

dakîk: (A.) **1.** İnce, hassas. **2.** Un. **3.** Dikkatli. (Kanar, 2005: 182).

dakk: (A.) Döküp ufalatma, öğütme (Nazimâ vd, 2002: 62).

def‘aten: (A.) Bir defada (Kanar, 2005: 189).

derakab: (F.-A.) Peşinden, hemen ardından (Kanar, 2005: 193).

dil-hâh: (F.) İstek, matlup, gönül meyli (Nazimâ vd, 2002: 69).

dil-hâh: (F.) Gönül isteği, gönül dileği (Devellioğlu, 2000: 186).

dirhem: (A.) **1.** gümüş para, direm. **2.** 1/400 okka. **3.** 70 arpalık ağırlık birimi; 3,148 gramlık ağırlık birimi. (Kantar, 2005: 203).

ekl: (A.) **1.** Yeme, yemek. **2.** Yenilme, yenilmek. (Kantar, 2005: 215).

ekserî: (A.) **1.** Çoğu. **2.** Çoğu kez. (Kantar, 2005: 215).

ekşi: **1.** Sirke veya limon tadında olan. **2.** Bu tadı veren şey. (Akalin vd., 2009: 614).

et'ime: (A.) Yemekler (Kantar, 2005: 227).

et-kemik suyu: Orta boy bir adet soğanın kök ve sap kısımları kesilir, yıkanır ve kurulanır, kabuğu soyulmadan dörde bölünür. Derin bir tencerede az yağ ile kabukları kahverengileşene kadar yüksek ateşte kavrulur. İri keşilmiş 1 ort b biber, kırılmış yarım hafif etli dana bacak kemiği, 1 ort b iri doğranmış havuç, 1 prırasa sapı, 2 tane defne yaprağı, 1 demet maydanozun sapları, 1 tk kekik, 2 adet karanfil, 1tk tane karabiber eklenerek biraz daha kavrulur. 25 sb soğuk su ve 2 tk tuz ilave edilir. Arada üzerinde oluşan köpüğü alınarak orta ateşte 5-8 saat kaynatılır. Süzülür ve ihtiyaç duyulan yerde kullanılır. (İhtiyaca göre kırmızı et yerine kemikleriyle beraber tavuktan da yapılabilir.)

evân: (A.) Vakit, çağ, zaman (Kantar, 2005: 228).

ferdâ: (F.) **1.** Yarım. **2.** İleride, gelecekte, gelecek. **3.** Sonra. (Kantar, 2005: 241).

fevk: (A.) **1.** Üst, yukarı. **2.** Üstün. (Kantar, 2005: 245).

gavete (galete): Domates (Aksoy vd., 2009: 1900).

gülâb: (F.) Gülsuyu. (Kantar, 2005: 271).

hâs: (A.) **1.** Özel, has. **2.** Hükümdara özgü. **3.** Saf, som, katışıksız. **4.** Osmanlıda devletin yüksek kademelerinde bulunanlara ait arazi. **5.** Bir hil'at cinsi. (Kantar, 2005: 289).

hâv: (A.) Meyva tüyü, hav (Kantar, 2005: 294).

helmelenmek: Fasulye, nohut gibi taneli kuru yiyeceklerin kaynatıldığında nişastanın çökmesiyle oluşan koyu sıvı (Kâmil, 1997: 95).

hengâm: (F.) Zaman, çağ, sıra, vakit, mevsim (Devellioğlu, 2000: 357).

hengâm-ı sayf: Yaz mevsimi.

hıfz edilmek: Korunmak, saklanmak, yer verilmek (Kantar, 2005: 303).

hilâl: Meyvenin çekirdeğini çıkarmak için kullanılan âlet (Kâmil, 1997: 96)

hîn: (A.) Zaman, vakit, an, sıra (Kanar, 2005: 306).

hîn-i: Zamanında, sırasında, vaktinde (Kanar, 2005: 306).

humûzet: (A.) **1.** Ekşilik. **2.** Kekrelik. (Kanar, 2005: 312).

hurde: (F.) **1.** Küçük, ufak. **2.** Döküntü, moloz, kırıntı, hurda. **3.** Küsür. **4.** Nükte. **5.** Küçük ayrıntı. (Kanar, 2005: 313).

ıtla etmek: Bir şeyi boşaltmak.

ibtidâ': (A.) **1.** Başlama. **2.** Başlangıç. **3.** İlk, öncelikle. **4.** Başlangıçta, önceleri. (Kanar, 2005: 327).

ihzâr: (A.) **1.** Hazırlama. **2.** Huzura getirme. **3.** Hazırlanma. (Kanar, 2005: 340).

iktizâ': (A.) **1.** Gerekme. **2.** Gerektirme. **3.** Gereklik. **4.** İşe yarama. (Kanar, 2005: 342).

ilkâ': (A.) **1.** Bırakma, salma, atma. **2.** Bırakılma, salınma, atılma. (Kanar, 2005: 344).

imlâ etmek/eylemek: Doldurmak (Kanar, 2005: 348).

imtizâc: (A.) **1.** Tutarlılık, uygunluk. **2.** Karıştırma. **3.** Uyuşma. **4.** Kaynaşma. (Kanar, 2005: 349).

isfenâc: Ispanak.

isti'mâl: (A.) **1.** Kullanma. **2.** Kullanılma. **3.** Yapılma. (Kanar, 2005: 362).

i'tidâl: (A.) **1.** Ölçülü olma. **2.** Yumuşaklık. **3.** Uygunluk. (Kanar, 2005: 368).

izâfe: (A.) **1.** Ekleme, katma. **2.** Karıştırma. (Kanar, 2005: 371).

izâle etmek: **1.** Yok etmek. **2.** Gidermek, kaldırmak. (Kanar, 2005: 371).

kabza: (A.) **1.** Sap, elle kavranacak kısım. **2.** Avuç dolusu. (Kanar, 2005: 376).

kâl: (A.) Söz (Kanar, 2005: 380).

karîb: (A.) Yakın (Kanar, 2005: 385).

katı: (T.) **1.** Sert, pek, şiddetli. **2.** Pek, pek çok. **3.** İyice. (Kanar, 2005: 388).

kâtı': (A.) Kesen, kesici (Kanar, 2005: 388).

kazein: Sütün proteinlerinden biri, ısıdan etkilenmez, asitle katılaştır (Baysal, 2004: 269, 271).

kebâd: (A.) İri limon (Devellioğlu, 2000: 500).

kebbâd: (A.) Ağaç kavununa benzer bir çeşit büyük ve yumuşak bir limon olup, dilim dilim kesilerek tatlısı yapılır (Devellioğlu, 2000: 500).

kekremisi: 1. Tadı kekre olan. 2. Genzi yakan, buruk (koku). (Akalm vd., 2009: 1128).

ke‘l-evvel: (A.) Önceki gibi, eskisi gibi (Kanar, 2005: 393).

kemâl: (A.) 1. Olgunluk. 2. Mükemmellik. 3. Değer. (Kanar, 2005: 394).

kemâli: 1. Büyük bir, olanca, bütün. 2. Dikkatle, büyük bir dikkatle. 3. İhtimâm ile büyük bir özenle. (Kanar, 2005: 394).

kınneb: 1. Kendir otu. 2. Kınnap, ince sicim. (Yeğın vd., 1981: 1104).

kırmız: (A.) 1. Kırmızı. 2. Kırmız böceğinden çıkarılan boya. (Kanar, 2005: 400).

kışr: (A.) 1. Kabuk. 2. Tahıl kabuğu. (Kanar, 2005: 401).

kıyye: (A.) Okka; vakıyye, halkın okka olarak kullandığı bir ağırlık birimidir, kelime bozularak okka haline gelmiştir, 1282 grama karşılık gelir. 1282 gram 400 dirhemdir. (Kut, 1986: 33; Halıcı, 1992: 1; Kanar, 2005: 402).

kıyye-i a ‘şarî: (A.) Kilo (Kanar, 2005: 402).

kıyye-i atîka: (A.) Okka (400 dirhem = 1282 gram) (Kanar, 2005: 402).

kıyye-i cedîde: (A.) Kilo (1000 gram) (Kanar, 2005: 402).

kruton: Genelde, çorba yanında ve salata üzerinde sunulan, bir kenarı 1 cm olan küp biçiminde ya da tanımlanan büyüklükteki küpün ebatında küre biçiminde keslip kurutulmuş ve kızartılmış ekmek parçalarının adı olan ‘kruton’ (crouton) dilimize Fransızcadan geçmiştir. (Şenyapılı, 2010: 290, 291).

köz: Kıkırdak.

kurs: (A.) Her çeşit dairevî şey, teker (Rado, t.y.: 765).

lâ: (A.) 1. Hayır. 2. Değil. 3. Yoktur. (Kanar, 2005: 413).

lâ-nazir: Eşsiz, benzersiz (Kâmil, 1997: 97).

lahm: (A.) Et (Kanar, 2005: 414).

latîf: (A.) 1. Hoş, güzel. 2. Nazik. (Kanar, 2005: 416).

lu‘âb: (A.) Kestirme, şeker ile yapılan tatlı (Kanar, 2005: 422).

ma’: (A.) Su (Kanar, 2005: 425).

mâî: (A.) 1. Su ile ilgili. 2. Mavi. (Kanar, 2005: 432).

mahsûs: (A.) 1. Hissedilen, duyulan, algılanan. 2. Ortada, açık, aşikâr. (Kanar, 2005: 431).

mahsûsa: (A.) Mahsus, husûsî. (Devellioğlu, 2000: 571).

- mahv olmak:** 1. Yok olmak. 2. Perişan olmak. (Kantar, 2005: 432).
- manzûr olmak:** Görülmek, göze çarpmak. (Kantar, 2005: 436).
- matlûb:** (A.) 1. İstenen, talep edilen. 2. Alacak. (Kantar, 2005:439).
- matlûb:** (A.) Talep olunan, istenilen şey, maksut (Nazimâ vd, 2002: 245).
- mâyi':** (A.) Sıvı (Kantar, 2005: 439).
- meks:** (A.) Durma, duraklama, bekleme (Kantar, 2008: 1391).
- menût:** (A.) 1. Bağlı. 2. Asılı. (Kantar, 2005: 451).
- merzincuş:** Bir çeşit fesleğen, güveyi otu (Rado, t.y.: 848).
- mezc:** (A.) Karıştırma, katma (Kantar, 2005: 463).
- mezc etmek:** Karıştırmak, birleştirmek, katmak (Kantar, 2005: 463).
- mezkûr:** (A.) Zikredilen, anılan, adı geçen. (Kantar, 2005: 463).
- misillü:** (A.-T.) Gibi (Kantar, 2005: 407).
- mu'tedil:** (A.) 1. Ilımlı. 2. Ilıman. 3. Uygun. 4. Nötr. (Kantar, 2005: 487).
- mukaddem:** (A.) 1. Önce. 2. Sunulan. 3. Önde, önde gelen. 4. Üstün. (Kantar, 2005: 480).
- mukaddemâ:** (A.) Eskiden, vaktiyle (Kantar, 2005: 480).
- mukavvî:** (A.) 1. Kuvvet veren, kuvvetlendiren. 2. Kuvvet ilacı, kuvvet şurubu. (Kantar, 2005: 481).
- musanna':** (A.) 1. Sanatlı, süslü, gösterişli, tumturaklı. 2. Usta elinden çıkmış. (Kantar, 2005: 485).
- muvâfık:** (A.) Uygun (Kantar, 2005: 488).
- muzırr:** (A.) Zararlı, zarar veren, muzur (Kantar, 2005: 490).
- mürûr:** (A.) 1. Geçme, geçip gitme, geçiş. 2. Sona erme, bitme. (Kantar, 2005: 509).
- müsâvât:** (A.) Eşitlik (Kantar, 2005: 511).
- müstağni:** (A.) 1. İhtiyacı olmayan. 2. Doygun. 3. Gerek görmeyen. (Kantar, 2005: 512).
- müşâbih:** (A.) Benzer, benzeyen (Kantar, 2005: 515).
- nâfi':** (A.) Yararlı (Kantar, 2005: 531).
- nâfi' olmak:** İyi gelmek, şifa vermek (Kantar, 2005: 531).
- nâr:** (A.) Ateş (Kantar, 2005: 537).
- nazîr:** (A.) Tâze (Devellioğlu, 2000: 813).

nazîr: (A.) Benzer, eş (Devellioğlu, 2000: 813).

nev: (F.) 1. Yeni. 2. Körpe, taze. (Kanar, 2005: 547).

nev': (A.) 1. Tür, çeşit, nevi. 2. Sınıf. 3. Biraz, bir derece. (Kanar, 2005: 547).

nev'an: (A.) 1. Tür bakımından. 2. Biraz. (Kanar, 2005: 548).

nısf: (A.) 1. Yarı, yarım. 2. Buçuk. 3. Bir yazı stili. (Kanar, 2005: 550).

nîm: (F.) 1. Yarı. 2. Yarım. 3. Buçuk. (Kanar, 2005: 552).

okka: (T.-A.) Bir ağırlık birimi (Kanar, 2005: 559).

perun: Yemek çatalı (Aksoy vd., 2009: 3434).

piyazlık: Kibrit çöpü gibi, ince ve uzun soğan doğrama biçimi.

rahat-il hulkum: Lokum (Kanar, 2008: 686).

râyiha: (A.) Koku (Kanar, 2005: 586).

resm: (A.) 1. Resim. 2. Yazma, çizme. 3. Âdet, töre. 4. İşaret, iz. 5. Taslak, plan. 6. Yöntem, tarz. (Kanar, 2005: 591).

rûgan: (F.) Yağ (Kanar, 2005: 597).

sadeyağ: Tereyağının eritilerek ayrıları ve çökeltisi ayrılmış hali. Osmnalı mutfağında çok kullanılan, oldukça dayanıklı bir yağ çeşitiydi. 16 veya 17. yy.a ait bir yazmada şu ilginç sadeyağ tarifi bulunuyor: “Kaymağı alınmadık süte peynir mayasın çala. Dahi südünü bir kazana koya ve bir çanak süt dahi koya. El korkmayacak miktarı ocakta ılıda. Bundan sonra bir kaba dahi koya, üstüne bir bez örte. Ol gün ol gece dura. Dahi aç. Dört parmak miktarı kalın yağ hasıl ola.” (Işın, 2010: 318).

sahk etmek: (A.) Bir şeyi ufaltıp kül gibi etmek, ezmek, dövüp ezmek (Kadri, III-1928: 53; Sarı, 1980: 741).

sâfi: (A.) temiz, saf, halis (Kanar, 2005: 609).

sâniye: (A.) Dakikanın altmışta biri (Devellioğlu, 2000: 920).

sâniyen: (A.) İkinci derecede, ikinci olarak (Devellioğlu, 2000: 920).

sayf: (A.) Yaz (Kanar, 2005: 619).

soma: Rakı yapılacak üzüm suyunun anason katılmamış durumu (Aksoy vd., 2009: 3664).

şakk: (A.) 1. Yarılma. 2. Yarma. 3. Çatlatma. 4. Çatlama. 5. Yırtma, parçalama. 6. Yırtılma, parçalanma. 7. Yarık, çatlak. (Kanar, 2005: 654).

şakk etmek: Yarmak, ortadan ikiye bölmek (Kanar, 2005: 654).

şebîh: (A.) Benzer, benzeyen (Kantar, 2005: 657).

şebîh olmak: Benzemek (Kantar, 2005: 657).

şimşir: (F.) **1.** Şimşirgillerden, yaprakları her mevsimde yeşil kalan, taşlık, çorak bölgelerde kendiliğinden yetişen veya bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilen, odunu sarımsı renkli ve çok sert olan bir ağaççık (*Buxus sempervirens*). **2.** Bu bitkinin sert, düzgün sarı renkte kerestesi. **3.** Bu keresteden yapılan. (Akalin vd., 2009, 1869).

şol: (T.) O, şu (Kantar, 2005: 669).

ta'âm: (A.) Yemek (Kantar, 2005: 674).

tabâhat: (A.) Aşçılık (Kantar, 2005: 674).

tabbâh: (A.) Aşçı (Kantar, 2005: 675).

tâbe: (F.) Tava (Kantar, 2005: 675).

tabh: (A.) **1.** Pişirme. **2.** Pişirilme. **3.** İlaç kaynatma, ilaç hazırlama. (Kantar, 2005: 875).

tahrîr: (A.) **1.** Yazma. **2.** Yazılma. (Kantar, 2005: 681).

taht: (A.) Alt, aşağı, altında (Devellioğlu, 2000: 1022).

tarafeyn: (A.) **1.** İki taraf, her iki taraf, taraflar. **2.** Yanlar. (Kantar, 2005: 690).

tarator: Kavrulmuş fındık veya ceviz içi, ekmek içi, biraz da sarımsakla blenderdan geçirilir. İçine çeşni, az sirke ve bir miktar su ilave ederek boza kıvamında yapılır. (Türkan, 2006: 88).

ta'm: (A.) **1.** Tad, lezzet. **2.** Yeme. (Kantar, 2005: 688).

tatlı: **1.** Şeker tadında olan. **2.** Acı olmayan, içilebilen, yenilebilen. **3.** Şekerle veya şekerli şeylerle yapılan yiyecek. (Akalin vd., 2009: 1919).

tekellüf: (A.) **1.** Külfetli zahmetli iş görme. **2.** Özenme, bir işi gösterişli hâle koymak için uğraşma. (Devellioğlu, 2000: 1065).

tedrîc: (A.) Aşama aşama, derece derece (Kantar, 2005: 706).

tedrîcen: (A.) Yavaş yavaş, derece derece, azar azar, adım adım, gitgide (Kantar, 2005: 706).

telvîn: (A.) **1.** Boyama, renklendirme. **2.** Boyanma, renklenme. (Kantar, 2005: 716).

tenâvül: **1.** Bir şeyi alma. **2.** Yemek yeme. **3.** Bahşış ve ihsanda bulunma. (OTS, 2009).

tevkîf etmek: 1. Durdurmak. 2. Alıkoymak, ayırmak. 3. Kapatmak. (Kanar, 2005: 735).

tuzlu: 1. Tuzu olan. 2. Yapılışında tuz bulunan, tuzu çok olan. (Akalin vd., 2009: 2016).

tûlânî: (A.) Uzunlamasına, uzunluğuna (Kanar, 2005: 743).

usâre: (A.) Sıkılan şeyin su ve yağ vesairesi (Nazimâ vd, 2002: 545).

usret: (A.) Zor, güçlük, zahmet, sıkıntı, zorluk (Devellioğlu, 2000: 1123).

usret-i hazm: Hazım güçlüğü (Devellioğlu, 2000: 1123).

vâfi: (A.) 1. Sözüünün eri. 2. Tam, yeter. (Kanar, 2005: 760).

vâfir: (A.) 1. Bol, çok. 2. Aruzda bir bahir. (Kanar, 2005: 760).

varak: (A.) 1. Yaprak. 2. Kitap yaprağı. 3. Yazılı kağıt. 4. Levha haline getirilmiş maden plaka. (Kanar, 2005: 763).

vâsi': (A.) 1. Geniş. 2. Enli, bol. 3. Yaygın. 4. Kapsamlı. (Kanar, 2005: 764).

vaz': (A.) Koyma, konulma (Devellioğlu, 2000: 1140).

vaz' olunmak: 1. Konulmak. 2. İcat edilmek, meydana getirmek. (Kanar, 2005: 765).

yaykamak: Yıkamak (Aksoy vd., 2009: 4819).

zam /zamm: (A.) Artıklama, katma, eklenme (Devellioğlu, 2000: 1167).

za'il olmak: Yok olmak, ortadan kalkmak (Kanar, 2005: 790).

Kaynakça

Akalm, H. Ş. Toparlı, R. Gözaydın, N. Zülfikar, H. Argunşah, M. Demir, N. Aksu, B. T. ve Gültekin, B. (2009). *Türkçe Sözlük* (10. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Aksakal, Nurettin. (2000). Acıpayam ve Buldan Yöresi Halk Mutfağı Kültürünün Folklorik Yönden İncelenmesi. *Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1997*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1-20.

Aksoy, Ö. A. Vardarlı, E. Ülkütaşır, Ş. Ünver, A. Cankoçak, G. A. Sarıbaş, O. ve Dilçin, C.. (2009). *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü I- VI Cilt* (Birleştirilmiş tıpkıbasım). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Aksoy, Ö. A. ve Dilçin, D. (2009). *Tarama Sözlüğü I-VII Cilt* (4. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Argunşah, Mustafa ve Çakır, Müjgân. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Gökkuşbu.

Baysal, A., Merdol, T.K., Ciğerim, N., Sacır, H. ve Başoğlu, Sevil. (2005). *Türk Mutfağından Örnekler* (4. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.

Baysal, Ayşe. (2004). *Beslenme* (10 Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.

Cavid, Ahmed. (2006). *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ*. (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Civitello, Linda. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Cobe, Patricia. (December 2008). Emerging Cuisines: Turkish A rich culinary heritage. *Foodservice Buyer, FSB*, 10-11.

Çelebi, Nilgün. (2007). *Sosyoloji Notları*. Ankara: Anı Yayıncılık.

Dalby, Andrew. (1997). *Siren Feasts A history of food and gastronomy in Greece*. London: Routledge.

David, Elizabeth. (2002). *A book of Mediterranean food*. USA: The New York Review of Books.

Demirci, Mehmet (Düzenleyen). (2010). I. Uluslararası Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 15-17 Nisan 2010. İstanbul: Başak Ofset.

- Devellioğlu, Ferit. (2000). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat* (17. Baskı). Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Dosti, Rose. (1993). *Mideast & Mediterranean cuisines*. USA: Fisher Books.
- Edelstein, Sari. (2008). *Managing Food and Nutrition Services* (1st. edition). United States of America: Jones and Bartlett Publishers.
- Efendi, Turabi. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. (Çev: Altay İ. Aktürk). Dönence Basım.
- Ergin, Muharrem. (1970). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Erhardt, J. (2008). *Beslenme Bilgi Sistemi (BeBiS) 6.1 Tam Versiyon*. Stuttgart, Almanya: Entwickelt an der Universität Hohenheim.
- Gökdemir, Ayhan. (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, Osman ve Halıcı, Nevin (27-29 Mayıs 2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Güldemir, Osman ve Işık, Nermin (27-29 Mayıs 2009). Unutulan Bir Lezzet: Bastırma (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Güldemir, Osman ve Işık, Nermin. (14-15 October 2010). Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri). (Basımda). *1. Uluslararası Osmanlı Mutfak Kültürü Sempozyumu*. Bilecik University. Bilecik.
- Güldemir, Osman., Yalçın, Hasan ve Işık, Nermin (15-17 Nisan 2010). Geleneksel Bir Lezzet Olan Musakka (Moussaka)'nın Türk ve Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi (Poster). *I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Tekirdağ.
- Halıcı, Feyzi (Editör). (1986). *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. 25-30 Eylül 1986. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Halıcı, Feyzi (Editör). (1988). *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. 3-10 Eylül 1988. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, Feyzi (Editör). (1990). *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*. 7 - 12 Eylül 1990. Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, Feyzi (Editör). (1992a). *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*. 3 - 6 Eylül 1992. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Halıcı, Feyzi (Editör). (1994). *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. 1-3 Eylül 1994. Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.

Halıcı, Feyzi (Hazırlayan). (1982). *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. Konya: Turizm Derneği Yayınları.

Halıcı, Feyzi ve Tanyeri, Güven (Hazırlayanlar). (1996). *Anadolu Mutfağından Örnekler Sempozyumu*. 14 Ekim 1995. Eskişehir: Yunus Emre Kültür Sanat ve Turizm Vakfı Yayınları.

Halıcı, Feyzi. (1992b). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını: 62.

Halıcı, Nevin. (2000). Ottoman Cuisine. *The Ottoman-Turkish Civilisation, IV*, 93-103. Ankara: Yeni Türkiye.

Halıcı, Nevin. (2005). *Sufi Cuisine*. London: Saqi Books.

Halıcı, Nevin. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.

Halıcı, Nevin. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Işın, Priscilla Mary. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kadri, Hüseyin Kâzım. (1928). *Türk Lugatı* (Cilt I-IV). İstanbul: Devlet Matbaası.

Kâmil, Mehmet. (1997). Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). (Hazırlayan: Cüneyt Kut). İstanbul: Duran Ofset.

Kanar, Mehmet. (2005). *Etimolojik Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Derin Yayınları.

Kanar, Mehmet. (2008). *Farsça Türkçe Sözlük*. İstanbul: Say Yayıncılık.

Kaşgarlı, Mahmud. (1985). *Divanü Lûgat-it Türk*. (Çeviren: Besim Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

KBYEKM (Konya Bölge Yazma Eserler Kütüphanesi Müdürlüğü). (2010). *Ayak*. http://www.konyayazmakutup.gov.tr/TR/yazma_eser_sozlugu.htm, Erişim Tarihi: 20.12.2010.

Kılıç, A. Yavuz (Editör). (2003). *Bir Ağız Ekmek: Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü C. I-II*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Halkbilim Araştırmaları Merkezi Yayınları No:1.

Kropotkin, Alexandra. (2002). *The Best of Russian Cooking*. USA: Hippocrene Books.

Kut, Günay. (1986). *Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69.

Kut, Günay. (1997). Melceü't Tabbâhîn üzerine. (Haz: Cüneyt Kut). *Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*. İstanbul: Duran Ofset, 7-13.

Kut, Turgut. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 67, Biyografiler-Bibliyografyalar Dizisi: 12.

McClay, Eileen (Editör). (2006). *Cullinary Fundamentals*. USA: Pearson Education Inc.

MKYK (Milli Kütüphane Yazmalar Koleksiyonu), *Kitâbü't Tabbâhîn (06 Mil Yz A 1951)*.

Nazimâ, Ali., Reşad, Faik., Birinci, Necat., Yetiş, Kâzım., Andı, Fatih., Ülgen, Erol., Sağlam, Nuri ve Çoruk ve Ali Şükrü. (2002). *Mükemmel Osmanlı Lügati*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 802.

Nicolaieff, Nina and Phelan, Nancy. (1981). *The Russian Cookbook*. Great Britain: Papermac.

OTS (Osmanlıca Türkçe Sözlük). (2009). *Tenavül*. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=tenav%FC1&t=@>, Erişim Tarihi: 05.03.2009.

Ögel, Bahaeddin. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş (4. cilt: Türklerde Yemek Kültürü)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Rado, Şevket (Editör). (T.y.). *Büyük Türk Sözlüğü*. İstanbul: Hayat Yayınları.

Roden, Claudia. (2007). *Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. China: Alfred A. Knopf.

Sakaoğlu, Necdet. (2006). Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları. (Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 33-45.

Samancı, Özge ve Croxford, Sharon. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı (2. baskı)*. İstanbul: Medyatik Yayınları.

Sarı, Mevlüt. (1980). *El-mevârid, Arapça-Türkçe Lûgat*. İstanbul: Bahar Yayınları.

Sefercioğlu, Nejat (Hazırlayan). (1985). *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*. Ankara: Feryal Basımevi.

Şavkay, Tuğrul. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi.

Şenyapılı, Önder. (2010). *Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları "Yiyecek ve İçecek Adarının Öyküleri"* (2. Baskı). Ankara: Odtü Yayıncılık.

Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (TMSB). (1982). 31 Ekim-1 Kasım 1981. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Türkan, Cemal. (2006). *Yemek Repertuarı* (2. baskı). İstanbul: Değişim Yayınları.

Ünal, Ahmet. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*. Homer Kitabevi.

Ünver, Süheyl. (1948). *Tarihte 50 Türk Yemeği I*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Tıp Tarihi Enstitüsü, No: 39.

Ünver, Süheyl. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: T.C. İstanbul Üniversitesi, Tıp Tarihi Enstitüsü.

Yeğin, Abdullah., Badıllı, Abdulkadir., İsmail, Hekimoğlu. ve Çalım, İlham. (1981). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Büyük Lûgat (A-L)*. İstanbul: Turdav Ofset.

Yerasimos, Marianna. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü*. İstanbul: Boyut Kitapları.

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

اگر بگوئیم با این سه مقدار می شود و می سازد صواب است آن
 که هر یک از اینها را با این سه مقدار صواب است آنکه
 ابدت آن بعد از مدت اولی که از این سه مقدار است
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار

برقاج در اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 فاعده اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 ترک اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 مخصر اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 بینه هر یک از اینها را با این سه مقدار صواب است آن

بقی

دقیقاً کویت از روی مقدار اولی که در این سه مقدار است
 او در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 ساعت مقدار هر یک از اینها را با این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار

بودی مشهور در طریق طریقی برقاج عددی بعد از این که
 در آن ساعت هر یک از اینها را با این سه مقدار
 ساعت مقدار هر یک از اینها را با این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار

برای ساعت اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار

مخصر برای طریق اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 مدارک هر یک از اینها را با این سه مقدار
 او در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 و در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 بعد از این سه مقدار است و در این سه مقدار
 بان طریق اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 صوابی صانع اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 طریقی با این سه مقدار است و در این سه مقدار

طریق طریقی اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار



برقاج در اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 مقدار هر یک از اینها را با این سه مقدار
 ترک اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 فاعده اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 مخصر اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار
 بینه هر یک از اینها را با این سه مقدار صواب است آن

بودی مشهور در طریق طریقی برقاج عددی بعد از این که
 در آن ساعت هر یک از اینها را با این سه مقدار
 ساعت مقدار هر یک از اینها را با این سه مقدار
 البته اولی که در این سه مقدار است و در این سه مقدار

بقی

اوچو موڤ قارنسته ج اكي اوچو موڤله اوزك ويره اكي اوچو
عسل ويا نكري دني نرا تا نيك ايجنه وضع برله غره ويره
قوت قارندينغه باشله لشمور لندغه برقعدارني قارندينغه
نسته قوتو موڤ كركه انندن ايندرون طمان وضع ايل اوله

برقي نسته ج بيه برقي صوليله لندرون برقي قيه عسل
ويا نكري اوزك رغن ساد بوچك برقي قوت نصل قار
رندرون لندغه اوزك لكر ايه برقي اذني نسته سرون قوتو
كويغه شورني اوزنيه دارچين و كلاب سره قوت ناول اوله

صعت طي بر اوچونست موڤ اچو عسل ويا اوچو موڤ اوزك
اوچو اريش رغن ساد بوچك ج دغه عجر ايجنه وضع
ايدون قوت او نسته كجه ايه نصل قارندينغه سرون
علاقي بوذك موڤ اوزك ظاهر عجره لندرون اوزك اوسته
وزك قارندينغه انندن ايندرون طمان وضع ايل اوله

شور

صعت طي اوزك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
برقي اوزك صوليله لندغه اوزك رغن ساد بوچك
عجر ايجنه اريش اوزك اوسته عجره لندرون اوزك اوسته
ايجنه قوتو ساد تا ايدون موڤله قارندينغه اوزك قيه عسل
ويا نكري اوزك رغن ساد بوچك ج دغه عجر ايجنه وضع
ايدون قوت او نسته كجه ايه نصل قارندينغه سرون
علاقي بوذك موڤ اوزك ظاهر عجره لندرون اوزك اوسته
وزك قارندينغه انندن ايندرون طمان وضع ايل اوله

يارم قيه رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
اندا اوزك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
چيغش بلام بوچك اوزك اوسته اوزك اوسته
چونكي دقتل اوزك اوسته دما نصل اوزك اوسته
طريق طي بوذك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك

انته قوت قارندينغه ايندرون برقي قوت ركه رغن رغن
ساده قارندينغه طمان قوت رغن اوزك وضع اوله يا حوتو
تيا نوت قوتو طمان اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته

طريق طي بر اوچونست موڤ اچو عسل ويا اوچو موڤ اوزك
اوزنيه يارم اوچونست ساد بوچك اوزك نسته اوزك
ج وضع و برقي اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
قارندينغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
با صديرون اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته

صعت طي بوذك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
برقي اوزك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
اوزنيه يارم قيه رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
قارندينغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته

يارم قيه رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
كويغه شورني اوزنيه دارچين و كلاب سره قوت ناول اوله
با قارندينغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
د رغن قوت اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
قارندينغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
اوزنيه يارم اوچونست ساد بوچك اوزك نسته اوزك
ج وضع و برقي اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
قارندينغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
با صديرون اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته

صعت طي شور رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
ساده يارم اوزك رغن ساد بوچك اوزك نسته اوزك
برقي دقتل برقي اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
حوتو اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته
نودغه اوزك اوسته اوزك اوسته اوزك اوسته

انته

طریق طعی یوز درم مقداری رغن سادہ ب تجزیه یا قوب بیانی
 عالی کوسو یا زہی کی بارہ قہہ بیک ادا کر کے پورے قہہ قہہ
 ایک بیکریش درم کھنکھنی صولتی بادم دخی علاوہ
 ایہہ بادم کوزناریجیہ کڈر شوری لڈ کڈہ بارہ قہہ صولیاہ قہہ
 سش بارہ قہہ شکر و بارہ قہہ دخی سوت ایکسپنسی فیلا
 اولاد بی حالہ ایندو میا دیک اور زینہ قہہ شوب قہہ شوری
 قہہ بیانی قہہ شوری کڈر شوری اور زینہ کڈر شوری
 بادم وضع ولور زینہ بول شوری کوب تناول اولہ

طریق طعی بارہ قہہ مقداری دقیق خاصہ انیوت وسط
 کڈہ ایہہ کڈہ رغن سادہ و قہہ ایندیک ہڈر طویلی
 کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ قہہ کویلا سو
 اولہ کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 ایہہ کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 کڈہ ایہہ کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری

طریق انکار کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 دہلیش خاص و قہہ بارہ رغن سادہ و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 بزم تجزیه ایہہ ایہہ کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 چغچہ دخی بیانی صولتی قہہ ایہہ کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری

ایندہ بوجہ عیالہ بطاوعہ راستہ ویشہ داری ووز شوری
 آکر کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 یک حسیف کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری

صنعت کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 طویلا کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 قہہ کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 یا کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 عادتا کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 بیولا کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 ایہہ کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری

طریق طعی انکار کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری
 قہہ کڈر شوری کویلا سو و اولہ کویلا سو و اولہ ان ایہہ کڈر شوری

دو کوبه قیود فقهه حاضرینش طاووق یقینکی واکله شایان اوله
 جی قدر شکر دخی برلر قییکان معمول ایسه قیود ناراضه
 دوکمه دوکمه فارسند برقا اوجیه بشوریه تمام اولونور طاووق
 یکی اولد فقهه ایندی برقا برلر دخی فارسند برقا طباقه تور یغور
 اورزیه دارمین اگوبه تناول اوله مشهوری بودمد کوز طاووق
 یقینکی صوبله صوبله برایی کوبه تناول اولد برقا فووقی طاقه اوله

طریق بطی مطلوب المقدار فووقی جی حقیقت بعد المتطهره
 قیوبه صوبله برقا طباقه قیوبه ایشنه کوز کوز دوکوبه
 آن ایشی ایله بشق اوله سانس ترک ایدکد کوز کوزیه ایشنه اولد
 باهوش قیود فقهه ایجه قیایش قیوبله وبقعه وریج وهریز
 مراد اولدور ایسه علاوه وطلو اوله حقی مقداره سئل ویا شکر
 قیوبه برقا طباقه قیوبه ایندی برقا اکر کوز فووقی ایسه برقا فقهه
 سبحان صحابه ایندی برقا طباقه وضع برله اورزیه
 قیوبه برقا طباقه تناول اوله عاد یس بودن

صوبله

انفاذ کوز اولدور اورزیه بعدد بویجه صوبله قیوبله ایله
 بائند فقهه اورزیه کجه ایله هله سئل لوبیه صوبله اوله
 بو اصوله رعایت اوله برقا هله سئل اوجیه قیوبه بعدد
 بقیه بعدد دخی سوز کد نصکره ایشو جیج اوله سئل هله سئل
 حجه ایله ایشنه قیوبه ایجه فووقی اورزیه برقا فقهه کیش
 شکر دخی علاوه ایدوب قیود فقهه برقا فقهه کلابه ایله
 اورزیه اید دخی بعد الاصله ایندی برقا طباقه ایشنه
 واورزیه باده و فیه و فیه سئل لوبه تناول بیور ایله

صنعت بطی اوج ش درهم باق طوق قیانی اطق صوبه
 اصله لوز بعدد کیش شکر ویا مصلوب اوله ندر ویدن
 طلوبه شریک یا یوبه جیج حجه ایجه قیوبه ایشو جیج
 لکان طوق قیانی دخی علاوه ایدوب طوق قیانی حجه قیوبه
 طباقه وضع ایدوب اولد نصکره بیا طباقه صوبه ایجه

راول اوجیه فارسند برقا اوله ایشو کد ایدوب کجه ایله
 طباقه تور یغور برله صوبله فقهه سئل اوله اوجیه جیج صوبله
 اوله ایسه اوله تناول اوله اورزیه وای نور شکر ویا صوبله
 صوبله طبع اولدور اورزیه سوت ویتکوز فیه ویا بلکر
 فووقی ایسه عادیه سئل شکره صبا تبلان حله دیک اوله

اصول بطی مطلوب المقدار کوز شفتا اوله ضاحجه لوز کد
 برله ایکی سئل ایدوب فووقی کوجان جانی ویا جانی ایله صوبله
 جیج کد حله دخی وریج لوز ایشو فقهه ویا سئل برقا ایجه
 دیروب اورزیه کیش فووقی شکر ویا صوبله برقا فقهه
 تمام اولدور برقه کد کد ایشنه ایندی برقا اصول ایله فووقی
 شکر دخی برقا فقهه فووقی صوبله تناول اولدور فووقی ویا فووقی

طریق بطی مطلوب المقدار کوز شفتا اوله ضاحجه لوز کد
 برله ایکی سئل ایدوب فووقی کوجان جانی ویا جانی ایله صوبله

و یا حجه فارسند برقا اوله تناول اوله اکر فقهه صوبه
 اوله ایسه صوبله ایله فووقی لوز برقه صنعت برقا ایشو
 ایشنه جیج لوز برقا ایدوب شریک طاقه جیج و فیه
 مقداری جیج قیوبه ایجه درلو لوز علاوه سئل هله سئل
 یا مع کیش ایشنه اورزیه اوله اوله وضع ویا حجه اورزیه
 یا باره فیه کوز ایله ماده طوق قیالی ایله طوق کیش شریک در

طریق قیون ایچکد برقا ایجه ایدوب بعد المتطهره برقا ایجه
 اولد فقهه یا ک اصملا لوز سوز طوق قیالی ایجه ایشو مصلوب
 ایدوب اولدور اورزیه برقا طباقه قیوبه طوق قیالی ایجه ایشو

طریق مطلوب المقدار سوز حجه ایله ایشنه وضع ایدوب قیود فقهه
 برقا فووقی برقا صوبله ویا حجه ایله بولانج ایدوب
 فارسند برقا ایجه فووقی ایشو لوز ایسه برقا برقا ایدوب
 سئل ایدوب طوق ایجه کد کد علاوه ایله لوز ایشو لوز فووقی

زنی

فوز اوستندة بر ايك طرقة اوزرنيك بونورنيك دونوب و بر
مقدار رغن حانديوب صوفو مقشيرك تناول بونوربه

طريق طنج اولار قاج باش موناجار رغن سادة ايله بر خورده
غادي قاويروب ايجنه ايوغنه هاوند ه دوطين فوز بايه و فقه
باركش قوز بونورنيك و صير در ديلور ايله چوقينه قاره بونورنيك
بر ايك قار شدر فده اوزرنيك چوقينه صوفو بر مقدار بونورنيك
بونورنيك ماده اذوق بده ديك خورنيك صوفو ايله صوفو فوز
اوستنده قينا مده باشل ايك ايجنه اكنش ديق حاصدا
قار شدر رفق و صيغ ايدوب قبولد كده كجه نيك تر سبيله اذ
رك خورنيك و بونورنيك اوستنده اشته بونورنيك ايدركده
قايغ رغن ساديه بولايوب بونورنيك كوت مخته و باق و ايلين
ايدوب اوزرنيك حاصدا لمان بايه مغلوندا بونورنيك دونوب اولد
اوله خشف طاهم اولور ايجنه حله خورنيك بونورنيك اوزرنيك
چونورنيك بايه مغلون ايجنه طولدر بونورنيك بونورنيك ايجنه اذ
بايه

بايه و فله اذ ايلار قله بايه بونورنيك ايلار بونورنيك ايلار

طريق طنج برفه مقدار بونورنيك بونورنيك بونورنيك
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
و صيغ بونورنيك قار شدر مده باشل لمان بونورنيك ايلار
دزهر مقدار ديق حاصدا ايدوب بونورنيك قار شدر بونورنيك
بونورنيك بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
تا اولد بونورنيك و باسار ديج حانديوب و صيغ ايلار ايلار ايلار

طريق مقدار رفاق با ايجنه ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بصوفو بونورنيك بونورنيك بونورنيك بونورنيك بونورنيك
ساده رغن ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
صارياغ طولدر ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
فوز اوستنده قينا مده حانديوب ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

اكدان ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

طريق مطلق مقدار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
حقيقه طولدر بونورنيك حانديوب ايلار ايلار ايلار ايلار
و صيغ بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
چونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
طريق بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
چونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
قايغ رغن ساديه ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

اصول طنج قشقان با ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
صه بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

قار شدر ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
طولدر بونورنيك حانديوب ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
دزهر ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

اصول طنج قشقان با ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار
صه بونورنيك ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار ايلار

قار شدر

بوعنه بلقي صفة من يمشي بحجره لمون كوكركيك يمشي
 دروب بلقي لجان اوزرته قوب لمونك نصيف اخري اوزرته
 اوزرته دكر اولنا ان عفران خلاصه سني دني اوزرته دوكي
 دها اوسنه برتسيه و يا حوندك و يا ملانك الله بوجي صوب رايه
 لوانيج رعي ربي و لارن ساد اجنه في ربي اول جرد دن مشقول
 طريق طيقي بالعدن مراد اولوايه بعد انظر بوجي ايه
 ايكي پاره يا حوندك رايه لوانيج ايه بوجيه اولدني بالده
 بر مقدار موز لوب ترك اولنه بعد بر قايح باش موز اعجه
 طوعر اوب بر ايكي جفان باغ اياه ناره قاورده نه نصيفو
 وجه دوشوب اوزرته بالقدري تر عيب اوزر دوشوب نصيف
 اخري دني اوزرته دوشوب بر ايكي جفان سركه و بر مقدار
 صوب سني علاوه ايندكده نصيفو قورده مرخ اولنه و لاسوق
 اوزرته ساج قايوب قورده و عتبه انش و بر سلك طي اولنه
 سركه و صوب نقدار قور سوزايه اولمدار لذي اوزر

مخير

بوجي صوب قورده بوجي و دريغه لكره و عفران اوزرته ايتو
 سايه لانه قاورته به باجه بعد اوصيف اوزرته بر مقدار ايت
 صوب و يا باغي صوب قورده قورده كوكي اوزرته ايتو
 دقيقه مقدار قورده اوزرته دار جين و بوزر لوب تاول
 بويبه اكرتي امخير بويبه طي ابدن لطيف اولور

اصول طي مطلوب البدار قورده و لاقوربا باقري علاوه اولوب
 و يا حوندك صوب قورده رويته دكر كوكي صوب ايه بر ايتو
 بر ايكي سامت سكر نصيفو جفان طي اوزرته اوستنده قورده
 قورده و سيبا بر ايكي بوجيه قورده قورده اوزرته اوزرته
 كورده قورده بوجي عفران بعد اوصيف اوزرته جوجيه صوب اولور
 قورده كوكي ايتو درجه سته طي اولنه بعد ايندرو
 ايجندن اوزون كوكي سلكه رايه جفان اوق بايه لس
 بعد مطلوب المقدار صوب طورا ايه هوند اوزر
 و لاسركه ايه و يا لعمون صوبه قورده رويته ايتو جوجيه

اولدقده

بعضيل بر دزيم زعفرانك بر صفة اصول اوزرته لوبني
 اوب اذ دني علاوه ابدن لطيفه صوب طر لطيف اولور

طريق طي مثالا بر قيه اتلا قورده ايتو قورده طورا بوي
 بعد انظر بوجيه صوب لوكه بوجي نا اجمعه قورده ايتو
 انش اوزرته قورده قورده قورده صوب قورده ايه سركه
 طورا و بوزر ايكي قورده رعي ساد اياه قورده رايه قورده
 ياغي سوزر لاي كك اياه ناره قورده جفان لكره و جوجيه
 اولوب انش كاريه قورده بعد اوق ايجنه لايه باغ اياه
 كوكي طورا بوي و طورا بوي ايتو صوب جوجيه ايتو
 سوزر لاي باغده ايسكي طر قورده قورده اوزرته ايتو
 قاورته لاي اوزرته دوشوب بوزر لاي كوكه ساول اولنه

صفت طي ايتو اذ اوزرته قورده قورده ايتو
 بوجي باغ اياه قورده ايتو و يا سركه اوزرته ايتو

اولدقده اذ دني طورا اياه قورده قورده ايتو ايتو
 قورده ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو
 سركه برده طورا ترك اولوب تاول بويبه يا حوندك
 حامن ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو
 بوجيه صوب ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو
 كوكي صوب و بر مقدار ايتو صوبه ايتو ايتو ايتو
 انشده سالكوب قولعه باشكده اوزرته ايتو اولنه ايتو
 بوزر دار جين ايتو ايتو اولنه بعضي جوجيه ايتو ايتو
 تر يد سوزرته دوكي سجان ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو
 دني بر ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو
 جلي انش صوفه حجاج اولدقده ايتو ايتو ايتو ايتو
 باجر لاي جوجيه قورده صوب قورده ايتو ايتو ايتو
 بوزر دوكي اوزرته بر قايح كوكي ايتو ايتو ايتو ايتو
 قايوب اولدقده ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو ايتو

26

طريق طلي مقدار وافي بادخاله لونه ارجيه ركه طومر لوب و طومر
 سياه صوب جيهه ركه رينه و قاروب بر حنه استقله
 بعد صوغان نكلك طومر لوب بر مقدار لونه رينه
 و رينه قاروب ايشو بادخاله لونه اوزيه دوشوب ريك
 خندان سيركه و بر مقدار صوب بر قاشق عمل و يلكر علا و
 سبله هور او سنده صوب جيهه طلي قاشق دحي بودلر
 طريق معلقون المقتار باوفا لدر طولته دره ر باره ايدوب
 كو كنه ايريه رفق اصول اوزر طومر لوب ترك اوله بعد
 قه جه صوغان طومر لوب بولجه رينه ريك ايه بر مقدار
 بشوروك نصيني بر خمره وضع بر لونه اوزيه بادخاله رينه
 نصيب اخرن دحي اوزيه دوشوب و افجه صوب طلي اوله
 ايجله بر قاشق باش مارسانك صوب لدر رينه رينه اوزيه لدر صوب
 عوده طلي وضع بر لونه اوله قاشق دحي صوب لدر رينه لدر لدر

طريق

27
 الكحل كنه الكحل و هند باكي طلي احي و ااحود
 ياكله كني كني ايه حانكوب دكا ايه عادنا طومر لوب
 اخصا طومر لوب نخره بعد الوصع بولجه صوغان
 رينه صوب و رينه رينه طومر لوب قاروبه اوزيه دوشوب
 و افي صوب طلي الكحل كني صاع باغي اوله صوغان ايه
 بر اير مقدار قنه الحود بر قاشق باره قاروبه و ان صوب
 علاوه ايدوب و على العود كني كني كني كني كني كني
 ائنه طومر لدر دكالدي اوله صوب رينه رينه رينه رينه
 كني بر قاشق بوزله ايه رينه رينه رينه رينه رينه
 ايه كني كني كني كني كني كني كني كني كني كني
 طلي بر رينه صوب اوله رينه رينه رينه رينه رينه
 رندي ايشو ستره ركه كني كني كني كني كني كني كني
 دره ر باره اوله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 طريق طلي احي سا و قاشق دحي صوب ايه صوب ايه صوب ايه

جفاف باه دلوب احمق او بر طرفه جفاف جبهه بعد اولحه
 معدوم على دره اوله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 بوزله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 و رينه اوزيه رينه صوب طومر لوب كني كني كني كني كني
 رينه باغي و صاع باغي طولته لونه اوزيه رينه رينه رينه
 طريق معلقون المقتار باوفا لدر طولته دره ر باره ايدوب
 كو كنه ايريه رفق اصول اوزر طومر لوب ترك اوله بعد
 قه جه صوغان طومر لوب بولجه رينه رينه رينه رينه رينه
 بشوروك نصيني بر خمره وضع بر لونه اوزيه بادخاله رينه
 نصيب اخرن دحي اوزيه دوشوب و افجه صوب طلي اوله
 ايجله بر قاشق باش مارسانك صوب لدر رينه رينه اوزيه لدر صوب
 عوده طلي وضع بر لونه اوله قاشق دحي صوب لدر رينه لدر لدر

بكدانه

28
 جكدانه رينه صوب بعد الوصع سا و اوله باحود رينه رينه
 ائنه ان صوب لوب كني كني و رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 و بوزله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 كونه اوله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 نضكه باعنه و اربوب بود صوب رينه رينه رينه رينه رينه
 لظيف اوله و باحود ايشو طولته و ائنه صوب رينه رينه رينه
 بوزله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 اوله رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 صفت طلي معلقون المقتار ايجيه و اوزر كني كني كني كني
 رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 طومر لوب رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 قوت ياندقه رينه رينه صوغان ايجيه رينه رينه رينه رينه
 و افي رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه
 صرار رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه رينه

صواعده اوله نيم بندكده ايجه دولمش كوردن سورونور
 ودايچين وكي باز وهاوله وصيدا اوزم قوت قارندرقده
 ايندروب ايشو يادجا نلرك ايجه مولدروب وازيريه طاقايو
 تجزيه ك ديبته فاستر وضع واوريه طومر و نطايجه قوت
 بر مقدار صوابه اعزى قايوب نيم بندكده جفا روت قوت
 رين رنده قارنوب سا اول يوريله بك باق طوله سته عيه
 اولور واورين دى رنكي دولمش شكر ناله مزين ايدك

اوستده

اوستده صوبين جوب قار قايجه طبع اوله لطف و
 حوصوا اولور لمن بادجا نلرك سياه قوتنه يقين اولدك
 طريق طبعي يوزد رهم مقدار اعالار رين ريت نابه باقده
 برقيه مقدار صوابه ايجه طومر اوب بشور انا اولور
 يوز طومر كده برقيه مقدار دى يقين نيم بصير رين وبع
 لدوب قارندره وجرى لوت دوتوب صركه قده ايجه ايك
 قوج فجان صوفوب بر قاج كده طير ذاده ايدك ايجه
 طومر يوز ودايچين و دوكوش قوري هيج ناله ايندكده اوزمه
 قارندروب ناز حانلش صابا بر اعنه ايجه واوريه صابو
 ائنه اصما جوفلر ديزلش نغره بك ايجه اوله نيم جفا ايدك
 ايله رنكب اوزر اسيف ايدوب اوزر نغره نلر اوزر نلر
 صون و بالكر ايله بصدروب و اوستنه جفا رجمار صو
 قوت قايى قايده طبع اوله صوبين جكده بر روت
 لاييدك اوكبرجه اسه بر مقدار دى صوفوبله جوبين هر

بريقك قوت بشعه درجه ده اولور شهورى بو در
 طريق انفا ذكرو انا ن يارنجي طوله عيبه اولور اعزى نابه
 بر قارندربيلور ايك بر قاج فجان صوبينه وينه صوب
 علاوه ايدوب طوله اولور ايدك نغره نيم اسيف ايدك ايدك ايدك
 ايدك رينه حايجه وينه ديزيك اصول اولور و اولور ايدك ايدك
 طريق طبعي بر نلر قايون كوك طرفن كسوب جكده و ايدك
 و ايدك ايدك جفا روت حايجه ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 جسنوبه روقا سيق رين ساد ايله بر مقدار دى قوت
 اصول اوزر قاور قده رنجان قهبر و ايدك ايدك ايدك
 كفايه طومر و يوز و نادم و هيدق اوزم دى علاوه ايدك
 بر قاج كده قارندربنده اوستنه ايندروب ايشو صابو
 ناله قايونك ايجه طومر روت كسبلن بارجه سين دى رينه
 بر قاج جوب ايله بر كوت بر كوت و ايدك ايله قوتنه كال

اوزم

وزر بشور نلر نلر لادب اولور ايشو نلر ايدك ايدك ايدك
 طومر نلر ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 علاوه ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 طومر طبعي مطلوب مقدار ايدك ايجه صوب صاب طرفن قار
 يوز و ايدك كسوب يعنى ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 بر قاج نلر صومان جسنوب بر اوج دى يقين نيم بر قاج
 ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 كسبلن قايى اوزر قايون نغره نيم ايدك ايدك ايدك ايدك
 جفا روت ايدك صوب و يا حود نلر صوب بر مقدار ايدك ايدك
 لور مقدار ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 و بر قاج كسبل و ايدك علاوه ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك
 قايجه قالدقده ايندروب نلر بعدا تقسيم سا اولور ايدك
 انا ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك ايدك

اوزم

ترك يا حود كوكه جفارة تكلي برطف اوله رق نادى برنوب
 طوزنه بعدة طاوونك جركي و نوركي رجه قوب نام اجند
 رغن ساد ابله فايروب اجنه صفا منق برع وطور و نور و
 درجين و فريف اوروم قوب برمقد ازدي قارند برنده بر
 ابي فندان صوابه بر قاج دني قارند برت صوب جكدي به
 بعد ايشو حاضرتان بل و باطوقه طوله و فريجه به بر نور
 اورينه بنه طاوف صوب و يا انه صوب بومار ايسه باي سوري
 كماله بنده كره جفاره و تا اول اوله اكره ندر قفا اولور
 ايسه بعد ايشو بعد ايشو بر ابي كمان اوله اكره اولور
 يته ماسان صوابه بنور اولر دها بوشان اولس بر سيب اولور
 صنعت على مصلوب احد درمير ج صوابه ايوه هر طرف ايوه
 بر قاج كوسه الدن جروب بعد ايشو كنگير عجان ابله اكره
 اجوب ايجق سوري طرفك باعين هو برسه ق حاضره ايوه
 رجه صوب ايسه رغن رنده قارند قده مقدار اولر ماسان

برق

برق فسد اولم ابله دني برت فايروب بر قاج فندان صوابه
 با دني طوله لك ايجي برمقدار بشود كره ايدر برت بي باز
 دارين و فريف و بوير ابله ايوه قارند برت ايشو حاضرتان
 مدبر لك اجنه مصلوبه قوب ايزون قبا له بعد برت بر
 ايسنه جفا جفا صوب اوزينه صحن و يا كوجن بر
 قبايله بصد برنده جره نيك قبا على قباوب صوبه ججه
 عكول ايسنه بعد الطبع صوغوده بل اقله ديزو تا اوله

طريق على مصلوب المقلد با عليه قوير برق ابي رجه فرفده
 ايوه صوغان جصوب ميا ايشو طوز و نور و نور فندان
 صوابه كوكي بومور و يا سانس ايشو ميه بر رغن و ايشو
 و ايشو ايوه با حود ابر كوي و يا ايسنه بر ايوه اولور
 صاوب مصلوبه ججه ايسه ايسه ايسه ايسه مصلوبه قانته
 قونيه قباوب صوب صاوب برت جكده برمقدار ان صوب
 و يا حود باي صوب صوب قارنه قارنده مصلوبه رغن

بره دارين اوب تا اول بويره دو

جوكي دو فارتك سيبه فوك با دغا ديون ايسنه مصلوبه
 ساو بر رغن مصلوبه مصلوبه مقدار دو با برت ديب ايشو ايشو
 بون بون ايشو رغن جكدي و جكدي ايشو جفاره عاداتا
 قبايله و برمقدار برع و جسلن صوغان و طوز و بوير ابله
 يا ايشو مصلوبه مصلوبه ججه ميه سبيله ايسنه و ايسنه
 جفا جفا ايه صوب و يا حود باي صوابه رغن و
 مصلوبه قارنده ايدر و ابله ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه
 طريق على با دغا اولر صوابه ايزون ايزون ايسه ايسه ايسه
 اولر قده طوز صوابه ايه بعده نام بر رغن رت قوب و فرف
 طوز ايشو صوغان ابله ايسه هويه ايسه ايسه ايسه ايسه
 اولر قده جفا رانه ايجي و ايوه صوب صوب ججه
 نازيك ايوه علا و اولر ايج دني برمقدار ايسه ايسه ايسه

يقا ايشو برع و نور و بوير و رغن و دها مصلوب اوله ايزون
 قوب ايشو حاضرتان با دغا مصلوبه مصلوبه مصلوبه كسين
 بارجه سب قارنده ديب طره دن سوري عجان ابله بر قاج
 كره ديوب ججه ايسه و ايزون جفا رانه صوب و ججه
 نيك قبايله قارنده صوب كوكه ايدر و بومور و يا ايشو ايشو ايشو

صفت على مصلوب المقلد ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه
 يوايه قونيه مصلوبه ايجندن قبايله قوب بر رجه ججه
 و يا ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه
 نيك كوكي قوب ايشو ججه جكده جفا رانه ايشو حاضرتان
 اولر قده برت بر رغن رت قوب بر قاج صوغان ايشو ججه
 و ايزون ايشو حاضرتان ايه و ايسه ايزون و نور و نور
 و دوا ايشو دارين و فريف و قارنده دني قوب قارند برت
 بشود كره ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه ايسه
 دقي خاصه بصد برت رغن رنده ابله ايسه ايسه ايسه ايسه

چهارون طبا خانه مطبخ بره ناول اوله اکرنا اوسنور بارک
ورنگی شکر لایله ناولین ایدر لک لطیف المنظر اولور

طریق طیاره مطلوب المدد موبارون نرینک اچورد بنسینه
چوبروب جحاف ایله کورکین قالمیوب نطهر ایله لایاحود
چوبروب اختاشدن بر قاج طوز ایله بولمه طولروب قوراسی
چوبقه صو ایجه کویکی کینجه چوبروب بیقلایر اولور
نطهر ایله ده کورل اولور هر وجهه اولور ایله صایره ایله
بده اف جکوب ورت قاج بویک قینه خته سندور قاج بانقون
ایله کورکین ایجه بیوب بر قاج اوج بیقایش برخ و طوز بویور
و در بچین ناول ایله اویجه بویور بر مقدر صو ایله بی لجه
تبر کی صولیدر قده صایره لکان صولیدر بر قاج ایله
طرقه بکوندن صوب ایله ایشو قیلین مقول معتدله طولروب
اخر طریقی دخی یا غلوب هر طریقی ایکنه ایله لایله واسی حور
طوز صویقار ایلک موبار و شره نرینک اویق بر مقدر ایله

بهمزور

چهارون برتکسی اورنینه موبار لوب جوز کته رک وضع ایدر
صونود قده اول چورک اندامیله قرین باغ ایچینه قرین لک
بعده لوضغ ناول اوله شره ناول و کورک صونود قده کسکین
ایله ایجه رک کسوب بولمه چالقمیش بویورله یا طهر بویور
ایچینه قور قده بک نقیل اولور دخی اولور ناول اولور ایله
ایله ده انلا ایدر یا لک کر قاوریش صونود و بر قاج
ایله ده صولیدر هر برتک چشینی بنقه در لور اولور

و طریق طیاره بیاده ایدر لک اوج برخ اوج برخ
معلوم ایسه ده دانلار و سوسو سلولک ایلک
قوب تمام قاده ریا و طوی اعلای صیبر برتک عاقلین ایلور
اوج صویقار قده سورب ایشو قیلر سون ایجه وضع مقدر
ولط طوز ایله قیا یوب صوب کورکین قینه مقدر بر قاج ایله
درم طوز ایله نرینک ساده ناول ایله برتک ایلور
قیا قاده کویق ساد نرینک ساد نرینک ایلور

یا حود اصملا رده سوروبینه اولر تجریم وضع بره قانر قور
اوسنه قور لایقه بی جک کده و ایجه بائین قرین ساد
ساکلیوب نرینک دجه مکر مکر ساد لک قور دایم
لایس اول اوله بولادینه بنان اولور برتک ایلور و نرینک ایلور

منبع طیاره قیه یا حود اوجور درم مقدر قور نولور
آبی و رف طوز ایوب بعدا لظایر قور و نرینک قیا ایله
برتک دینه دوشنه لر بعدا بر قیه مقدر اعلای بر قی
بر قاج صویقار یوب ایشو استیف اولور ان لایر لک اورنینه
دوشنوب و با یا ئیش رن ساد و بر قاج صا و بر قاج بار
بویجه دایم قاندر روت تجریم قیا ئیش کسینه قایوب
ایجه برل صونود قده اطرافیه یا ئیش اصملا صولیدر
قور اوسنه قور لایق ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
قور ایله لایق و نرینک ساد ساد مقدر ایشو ایشو ایشو
قور قیا قاده کویق ساد نرینک ساد نرینک ایلور

طریق طیاره اعلای بر قی ایلور اوج طوز ایوب تجریم ایشو
کول ایسه بر قی قانیش رن ساد دخی ایلور ایلور قور قده
تجریم دخی قور بر لک لک ایله سورب باقی قاده ایجه اوج
درت بان صونود ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
قور بر قیه ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
قور قله قیلله اندامکده اصول ساق اولور بر قی ایشو
صیبر بر قی و ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
قور مقدر ایشو طوز ایله اولور ایشو ایشو ایشو ایشو
ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
چککده ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو ایشو
اندایله بولمه رف چهار نایت کورل لایله لطیف المنظر بلور اولور

طریق طیاره اعلای صیبر بر قی ایشو ایشو ایشو ایشو
تجریم دخی قور بر لک لک ایله سورب باقی قاده ایجه اوج

اولور

طريق على ابي اوج عدد اعلا باعلى طاونك قاعدة اوزره ايجين
 چصاروب بعدا نظهر واى طول و بوجه صوابه بوجده تجرده
 قنانه لوسول درجه بشوركي بون كوكلمى كركندنا اير ليا اهدا
 ايندروب بيز اصغار دن اوغونند بر رفا وصيقه رفا سوزوب
 بوجه سبق اتم اذ نضكوه بوضوحينه تجرده قلوب و فالده
 جك مقدارى بيقا ايش بروج صالوب و برفاج باو درجين و صافق
 ايله عادلا صوبه بجه بشوركي نمايك لطيف و ايندرا حقيقت يلاو
 اولور بواصول اوزره بلدرجين يلاوي دى على ايدرس

طريق نظهر اولوش ابي طاونك اوج و بروج قون و اولور قون
 و بروج باشن تجرده قلوب اوزره بجه بكي دارانده صو
 واى طول ايله قنانه لوسول اونه ايله اصول سابق و اوزره
 لبعده صوبه كلكير دن سوزوب و ايدرس اصغار دن صوفو
 بوجه سبق اذ نضكوه اولور صوبه تجرده قلوب ابي اوج و اوجو

صوبه

بالقرب اوزره يابره و تجرده قنانه قنانه قنانه قنانه
 چك كده ايندروب بر مقدارى مكنه نضكوه يلاوي بيقا ايش
 بالقره دى نظايله اوزره قون درجين اهدا كده تاولو

طريق على مقدارى لوقو باقى تدارك برله اصول اوزره ايجين
 چصاروب بعدا نظهر طول بوب حاضر ايله لبعده تجرده
 اعلا رين ريت قون باقد هده ايجين بوجده صوبه
 قنانه با اهدا نظهر اولوش بروج صالوب در عقب طاونان

بالقرب

صوبه بروج اوج و سبيله قنانه لوسول اوزره
 چك كده ايندروب اوزره ابي اوج بروج قنانه ايندروب
 بيقا ايش قول اوزره جاريك مكنه نضكوه لكونه و صوبه
 اوزره درجين اكون تاولو صوبه ساير كى ليدن اولور

طريق على ابي اوج باقى اجه جيتكى صوبان تابه داره
 فاسق ياغله كوكى قنانه بوجده و صوبه ايله اهدا نضكوه
 بواوجو صوبه اصغار دن سوزوب دوماير لغاب و بروج
 اولور اوج و لاخود بياى صوبه و اى طول ايله قنانه
 بواوجو صوبه اعلال بروج صالوب اوصول اوزره
 صوبه جك كده قنانه رين ساد و سافله كركند
 مكنه نضكوه بواوجو تاولو اونه ريك غايت لطيف و على قنانه اولور

اصول على ابي اوج هوزى و لايقون باشن بعدا نظهر
 تجرده بوجه صوبه و اى طول ايله حل او بجه بشور كده

بالقرب اوزره يابره و تجرده قنانه قنانه قنانه
 چك كده ايندروب بر مقدارى مكنه نضكوه يلاوي بيقا ايش
 بالقره دى نظايله اوزره قون درجين اهدا كده تاولو

طريق على تجرده بوز درقم مقدارى رين ساد هوز اجه
 بواوجو باقى صوبان بوجده قنانه قنانه قنانه قنانه
 چك كده لكونه لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه
 حاشا كده صوبه سوزوب ايشو حاشا كده ايه لكونه ايه
 علاوه برله ايه لكونه ايه بوجده قنانه قنانه قنانه
 حساب اوزره صوبه قون طول و بوجده قنانه قنانه اولور
 ايه بوجده ايه لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه
 ناد اچك كده لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه لكونه ايه
 با بوجده صوبه قنانه قنانه قنانه قنانه قنانه اولور

طريق على تجرده مقدارى رين رين ايله بوجده ايه لكونه

فأورث ابنته دوماً تزولون ريسه كوكري سوت در ديار
ابدوت ابنته وضع بر لبه في فارسي مديري صوبه و طور
دخي قوت و اوجه في هذه اصول اورث بر عيني صالو جدي
و بعد ايسم روي صوبه هذه طمانه و اوزيه و بر اوت
تا و ز يور به دو مايز بولنا ريسه لاج وضع اولور اخق
لعاي طور بجه اولد بندا طور هو في افضا انز دقت لا يندز

طريق طي بر قايح باش جنكس صوملي نابه جرحه رعن ساه
ابه فاوروب ابنته بيقا عشق بر عيني دخي طور و يور به فونه انق
اور زنده و اي فاريند بر ر بقده كوكري فارسي سوت بر لبه
طرا قدي عناق ابه اجوب ايشو بر عيني ابنته طوله رين تمام
اولد فده بر و ايسه عزيمه نظا بيه ديرو ت بر مقدر رعن ريسه
و اور زنده جيسه صوفيه دها اوزيه بر كوكري و ايا طاف
تتريك في انق فاد فده معقد انز اوسنده اهسته شور و
صوبه جكده صوبه و في سوز جحاق اكن طاف توك لك

اشق

اشق ابدوت تا اول يور به ايشو طرا قدي انك اولد بدي
صالحه سيبه طي ابدوت كوكري بود اوسنيك طي دها انق اولد

درو دوزو نعت ابه طي ابدوت ريسه ده انك فولا بيه صنع
طوي بر قيه انلا مير بر عيني اوج ديت دغه مته و طوك
صوبه ابه بر اصطاره بقديوت اصه بقده بر عيني فدا و بر عيني
ابن اوقه رقا با ر يوت بعدا لشطير بوطه صوابه عزه ده
فينا توب كوكري الة طوز ابه بر عينا ر دخي فينا توب
صوبه كوكري سوز كده ايشو طرا قدي اوز ريسه
بور ديم يقدي رعن ساه ايشاله ابدوت بر مقدر فاوروب
بشكده اوز ريسه مقدم كوكري ايا ايشو بر حساب اوز ريسه
بر عيني طي سوز بلان ان صوبه تون و ايه طور و
فينا توب اوز و در اجين و فونقل و فاه و بر ايك فينه
فاورينق فقه علاوه ابدوت فينا و فده حامين ان سوز رين
بر عيني صالو بر طمانم دخي فينا توب اوسانيك ايشو جكده

فينا توب ابنته ويشته دانه ليني قوت بر ايك طمانم
فينا فده ايند بر و حفيظ ابق لانا حين اقصاه صو
لند روت تا اول اوله اولد ايا بلان بولك بر كن مقدم
عزيمه اوان مهنه و اطراف و اجنه شبهه و بر عيني دها انق اولد

طريق طي بر قيه معذاري فيسي و يا خود اريك بويك
ابرو ت اوقدر بن بر معذاري صوبه اهل ابدوت بويك
ابرو بجه فينا توب اصطاران سوز بقده حامين اولد
صالحه يارم قيه يا خود اوجوز در كم شكر ابه بر طمانم
فينا توب سوز كده حفيظ اوله بقده كوكري اوان ويشته
كهي فقيو دانه لريك بويك بر عيني باغي صوده فونق جلا بجه
فينا توب دليلي كلفه ده يا خود قبل الكده كوكري بر عيني
سوز كده مقدم ايشو لانا شم و بندا طمانه لريست
يا بوب ايشو فقه با بر لبه اوز ريسه وضع و جلا بجه
علاوه سبله تا اول يور به بونك دخي دانه اوز ريسه طورت

فينا توب

بر مقدر فاحيل قول ابه بر ساه معذاري ترك ابدوت
ايند بر و فقا ريسه سيم و اول ريسه دوتوب تا اول يور به

خوشا بل اولو عيني بيان ابدوت تاره ويشته خوشا بل طريق طي
بر قيه معذاري ويشته يك ابدوت سوت اوقدر بن اربوب
اصطاران كجبر و ب حامين اولان اصطاري يارم قيه شكر
ابه فينا توب حامين ابدوت بويك ويشته لري دخي بر عيني
بناي صوابه فينا توب اركن بر عيني جيقاره بقده ايشو
مطبوخ شه و بندا طمانه سريست يا بوب بيشته ويشته دانه
ليني دخي اوز ريسه وضع بر له بر مقدر جيقان صوبه و بور
علاوه سبله تا اول اوله بويك و جيهه عمل اولد ريسه ويشته
لر اوز ريسه طور روت الله جوكز لكن عادي بو دوزو ويشته
ب بوطه صوده فونق جلا بجه فينا توب بعد اوز ريسه
طمانه اوله حقي معذاري شكر علاوه ابدوت بر طمانم دخي
فينا فده ايند بر و يا خود شكر ليصف معذاري صوابه

فينا توب

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار

طريق طنجي مقدار في الماء و امودي صا البرندة بمزج يوت نظير
دلتكوه اوزيته قنار صوصا يوت يوتي دوت ساهت تركه
اولد فقه جيقا ووت بر مقدار صوابه دسي بر طانيم قنار يوت يوت
قنار يان صوده صوفونيه تركه و انه بقده اوكي طور يوت في صوب
نباي سكو شرويه طنوكيه نترسه لايوت ايشودان لوز يوت
وصيع برله تاو لايوت يوت يا حوندان تاير طانيم قنار يوت اوزيه
سكو يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
صوفود فقه تاو لايوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

الكل ياتي في شدة طرا فله ان يكون طريق طنجي مقدار في الماء
الذي يترك في الماء حتى يتركه يوتيه صوابه بر طانيم قنار
صوفونيه تركه و انه بقده صوفونيه صوفونيه يوتيه
صوابه قنار صوفونيه تركه و انه بقده صوفونيه صوفونيه

وايه

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار
صوابه يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
بالقنار يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
قبضه معد موس بر صوب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
بالقنار يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
صوب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار
لدي صوفونيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
اوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
اوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
اوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار

بوتيك ايسه اكل فيج باه اوتون طوز لوقه صكره دقيق حاشا يوت يوت
اشقره يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
وضيع تركه بالقنار يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت
مقدار صوفونيه قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
اوتون يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار
ديكر يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
تلك اشقره اوت يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
دقه اشقره دن ايشودان يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
اوت يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار
قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
بر ساهت تركه و انه بقده اشقره يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

وايه

اشقره ايشودان اوت يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت

اشقره ايشودان اوت يوتيه ورتقب حاشا يوت يوت يوت يوت يوت يوت
قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
قنار يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار
وطور اوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
وضيع و يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
باش يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت
يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت يوت

طريق طنجي اولاً اسفري ويا كمال بالبحري بعد الطهر بجمعه وده قنار

ساعت مقصداری بشوره که لکن اطراف آن بویحه صواب است
لازمی در آن کرد قوت اولیویون استند دخی زیاده فلوریا بسته با آن

طریق طبعی با علییه آندن ندا و لب بویحه بویحه قطع
برای اصولی او زده طوز و صوفیون تجربه ده کوچه ایله قد نصحه
ات با به لینی جطاروب او زده بر مقصدار بوعونیت سوئیون با عده
فرزانه کر عده دینه تجربه و وضع اوله ات فرادینلان با عده
مقداری وافی تکلیک ایجه طوز غرائین صوغان قیت فرغی فرادین
با عده لکله اول زینته و اولکی حاشه لیدنی سوئیون دخی فیونین
اخری قیا بویون سوئیون با عده لکله لکله لکله لکله لکله لکله

طریق فیونین اتی طوز غرابوب اصولی او زده تجربه فرقاچ طایفه قیا
دوب کوچه ایله لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله
و صوغان حلقه حلقه طوز غرابوب بر مقصدار با عده بویون بویون
لکله او زده دینه با عده وضع ایروب سوئیون سوئیون سوئیون سوئیون

عنه

تمام بشوید اندر زینته بقیان اولدوقه مقصداری وافی معده نوس
فیون بر ایکی طایفه دخی قیاد قیده اندر زینته کلا اولور اگر بر ایکی
مورد طله و بیون ایله بر ایجه اصولی او زده بر بیسه با بویون اولدوقه
وضع اولور ابسه دها رعنا و تطیف اولور

طریق مقصداری وافی ات طوز غرابوب بعدا لکله بر مقصداری
تجربه بر زروب و صوغان ایکن کوچه کسوب و اوست فیونین
صوفیون بر قات صوغان ایکن و بر قات ات بر زروب تمام اولدوقه
بر قاج با لکله صوغان مقصداری وافی با عده فرادوب لکله لکله
دو کله او زده بر مقصدار فرقاچ اولان لکله و بر زروب طوز و
بویون فیونین دخی ایها لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله

قور دخی فرادوبه طریق قیاد اتی بویون طوز غرابوب بعدا
لکله بر مقصداری بر زروب و اف ایجه لکله فرادوب تجربه وضع
و فرقاچ صوغان دخی با عده طوز غرابوب اتی دخی اولدوقه

او زده دینه تطبیح ایچیکلری فیون و صوغ دخی او شسته دوقه
قور او شسته بر مقصدار قیادوب صوغی چکلیکده مناسبت
اسباب ایله اکل بیوره لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله
اعلاسی اولور بر ای طریح اولان طاق و طنه اتی دخی بویون
دیمک اولور بویون لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله

طریق مقصداری وافی فیون و با طله ایها لکله لکله لکله
قور بویون تطبیح ایچیکلری صوغان تجربه ده کوچه لکله
بیشور دیکه مقصداری وافی صوغان بر مقصدار صوغان با عده
قور بویون و مقدم جمائلکوب فیونین چوقیش نخور ایله بر ایکن
مذکور ایجه بی صوبله بر تجربه وضع کله کوچه لکله لکله لکله
صوغان بر ایله ایله بویون لکله لکله لکله لکله لکله لکله
وضع ایروب بر مقصدار دخی قور او شسته طوز و قد سنا اولدوقه

اصول طبعی بر صوغان طوز غرابوب ایکن و ج دفعه بیاید

و استینه چقیجه صوغ و طوز فیون بیبوره لکله لکله لکله لکله
اگر ایسه لکله ایسه قور زینک لکله لکله لکله لکله لکله لکله
با عده قور بویون تمامه لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله
قور بویون بر مقصدار دخی بویون و وضع فرادوبه لکله لکله
قور بویون سوئیون و بر مقصدار دخی بیانی صوفیون قیادوقه
بر زروب صوغیون با لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله
قور بویون مقدم لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله
بالا اولدوقه و کلا لکله لکله لکله لکله لکله لکله لکله

طریق بر مقصداریون ایچیکلری بر زروب طاق و صوغ بر قینه
بویونینه این ندا و لب بویون بویون بویون بویون بویون
چقوب و دها او زده اولیسه صوغ و طوز ایله بر تجربه وضع
و بر قی ساعت مقصداری بویون لکله لکله لکله لکله لکله لکله
ایروب ساده ایکن قالیق کله لکله قیادوب بعدا ایله لکله
و فرقاچ لکله بویون صوغان با عده فرادوب بر لکله لکله لکله

اولدوقه

ویراج ساعت موده ترکه ابده زنا که قانیندن اوقالیسه
 حکره بش ای باش شوغان ایینه طوعرا یوب و طوعرا و طوعرا
 پاره لرچی نخره به وضع و او درسته او را نخره شوغوب بهم
 بشدکه شوغوب شوغان پاره لرچی این و این و این
 بشن صا و صا ای ایلی یوب دیندی بیتر این لیان سیک ابله
 شوریلان شوغوب تکرار نخره ده نخره قانیسه قناده کر بقده
 سونلش شوغان جزوه لرچی برابکی قانیق صانع باقی ابله
 قاورب با عیله طوشان پاره لرچی او درینه و طوعرا شوغوب
 دخی وضع ایدوب مسکه او دره شوغوب چکنجه بشوره کر
 باشقه در اول طوعرا اول و اولیسه بوغوبی زیاده اعلا اولور

طریق طریق با غنیک با ای ابله کوه سیک ادهی قات مجیز
 اوله بشندن بالقیبر بشنده بقه تعبیر اولور اول مجله ن
 ند اریک برله طوعرا یوب بعدا طوعرا طوعرا یوب روغریسه
 ایشنده و او لر نخره برابکی باشن صا و صا ای و بشن

ایزین

ایزین یوب و بری القم قوروی دخی دانه لیوب صا و صا ای ابله
 قار شکره کر شکره بر صخته بر صخته ای دخی و شوغوب او درینه
 بالیق پاره لرچی و باقی صا و صا ای ابله طوعرا و شوغوب
 او درینه شوغوب قوروی لیان قوروی شوغوب و بر لیان شوغوب
 قوروا و سننده اهسته بشوره لر بوغوبی شوغوب کله کله ابله

طریق اوج قینه تهرجه کیم ندر اریک ایدوب شوغوب قطع ایدوب
 بعدا طوعرا یا عده و او دره جهقاروب قوروی لیان یا عده و او دره
 باش شوغان بشن شوغان دخی قاورب بر نخره به نخره با لرچی
 و مدکور قاورب شوغان وضع ایدوب کله کله کله کله کله
 قوروی دخی و او لرچی شوغوب اصطلان و ایدوب کله کله کله کله
 قوه طه تعبیر اولیان دانه لرذن اوب بشن ایشنده بر شوغوب
 مذکور سونلش حصاره ای و بوغوب طه پاره لرچی دخی کله کله
 او درینه و او درینه بر صخته شوغوب و طوعرا و شوغوب شوغوب
 تمام قوروی شوغوب چکوب بشدکه حصاره بوغوب و او درینه

دوغن زیت و اریک لیان سیک و طوعرا ابله قوروا و سننده اهسته
 بشوره بوغوب قنا اولور ایشوبکی بوغوب با باش نخره برابکی
 بوغوب معدومین دخی علاوه اولور و ایسه دهها اعلا اولور

طریق اریک قینه مقدار ای اعلا صغیر ایشندن و کوهتر قبا
 ایشندن اوب او درنج طوعرا یوب بعدا طوعرا برینه
 قویجه ابله و یا قناب ابله بغلیوب جسم واحدی اولدقه
 اوک بش قدر نخلیندن بیاق ابله دلوب شوغوب صا و صا ای
 دیندی شوغوب کله کله قبا ای و اریک لی قبالور بر شوغوب
 بوغوب و شوغوب سادده نام ابله وضع برله قبا ای قبا ای
 ختیف آسنده اوج ساعت مقدار ای قناب ایشن باق شتیف
 برکه حاصل ای اوج ساعتده درف بشن کره مذکور کله کله کله
 لدرید ایدوب صا و صا ای کله کله کله کله کله کله کله کله
 بللای ایشن اوب بوغوب شوغوب مذکور نخره ایشنده برینه
 مقدار ای طوعرا ایشن شوغوب و او درینه و او درینه شوغوب

دان چین اوب شتاوک اولدنه یک تطیف بر طعم اولور
 طریق مقدار ای و اریک لیان ابله اسغیری بالیندن اوب
 بعدا طوعرا بالی بر طعم موده صا و صا ای شوغوب قوروی
 ایشندن قلیق ایشن جهانه لر ایدوب صا و صا ای باش شوغوب
 حقه طوعرا یوب زیت یا عده جزئی قاورب بر صخته
 ایشنده نخره شوغوب او درینه حاشا شمش بالی پاره لرچی
 دیر شوغان ایضی ایشن دخی او درینه با یوب بر عده
 سیک و بر اریجه صوابله هوروا و سننده اهسته بشوره کر
 ایشن لر ایسه حین اکلده لهون شوغوب و او درین کله کله

طریق مقدار ای و اریک لیان ایدوب و طوعرا نخره کله کله
 باش شوغان ایینه و کله کله طوعرا یوب نخره بر صخته و شوغوب
 او درینه طوعرا و لی شجک بالی ایشن بونک بونک دیروب
 و شوغان ایضی ایشن دخی او درینه و او درینه شوغوب بر لیان

دو

فوقها غربي قبايوب كربي كبي فبندكده صغله نغسبم
اولك باك لطيف اولور بين الافصح مشهور طعما مدرك بتاين
طوعرا ندفة باغده مرادوب فونلسته دها رعا اولور

طريق صغرا نيك بوط طرفيدن بك باره ابكي قيمك
قطع ابديرتب اولوردي اولر ليجه سركه ايجنده بكمي دت
ساعت تركه نغره نيقا يوب ويجا ف ابله در نيجه دبله
صافا و جوب و طويح فونني صوغند برب صوغا ايج الى
قاليه بعده ججه ايجنه بوز درم صاخ باغي ابله فونب الله
جوبه لقايح دوت ساعت فبندكده اولور ديه صوغا ايجنه
بباغني و باغني فقط صوغوب اوجنه فبندكده مله لوردي
تجرددن ججه ارب باوقلان صوبيك ازايسه برب دني
علاقه اولور ديه بربقيه مقدا ادي دوزك معان نرسك
فونب سوي قاراقا لجه قبا به تمامه فبندكده بربيك لند
ايجنه وضع بربله اولور ديه ايجنه دنده فونني بين سربوب

اولور نسته

45
واور ناسته مطبخ ان دني فونب تناول بودريك ملا اولور

طريق بربقيه مرجان بالغي نديرك بركه نظهر ايدوب بربقياد
طونكده لربعدو بربقي قيه صوابله اوج دوت باش صوغا لند
فونني صوبوب دوزد باره ايدركه ونبش ابي باش صوابله
دني حبش فونني صوبوب بربقيه وضع ابله ونا دوب ك
كبي بشوب بايم قيه مقدا ادي صوغا لند فوننه ايجنده صو
غالدي رصا رسا قلدي بعد الاخراج صوغا لند اوي ايجني
صا رسا ايجني صوبوب لقا قيه ججه مذكور صوبه قارنسا برب
دبكر باغ باش صوغني ايجنه صوغا لند و طوعرا اولور
وبرا و طونابله كربي اوجوشد برب مطهوريا لقا ايجنه
طوعرا كبي طولدره لاند نغره مقدم حاخونان معمول سوي
اولور ديه دوكوب بربقا ايجنه فونني بربقيه بسويه كرسين
اكلده استونا ايسه بربك باغي فونب بربقيه صوغا لند

46
وبرقدا صوغا ن صوبوبه بوز فونب بوز ادي و بعد بربقيه
برطاس وضع ابله در دني برب صوبوب بربقيان اولور
بوعول كوفه لري بربند بربقيه فونني قارقدن صوغا لند
چماق ايجون صوبوبه ججه ايجنه بربقيه بربقيه بربقيه
ايسه قبا ن اعلاني باش اصغار صا اكلده مذكور اعلاني

طريق مقدا ري واطليم نديرك ايدوب بوز ابله كربي فوننه
بوقط ايدوب نمن ساهه ايجنده فوننه لره بربقي صوغا لند
لوكا فونب بربقيه فوننه لره بربقيه فوننه لره بربقيه
معد فونب بربقيه فوننه لره بربقيه فوننه لره بربقيه
دوسوبوب كوفه لره بربقيه فوننه لره بربقيه فوننه لره بربقيه
فجان صوابله ايسنه فونر اولور ديه بسور لره اكلدا اولور

اصول ايجي اكلده فوننه نديرك ايدوب مقدا ري واطليم صوغا لند
وبور ابله ايجنه فونب فونب مقدا ري اولور بربقيه صوغا لند

طريق بربقيه و باجايه ده بربقيه فونيك بوي مقدا ادي
برقو قارب ايجنه و كينا و اسن بيمه لرب ايجي ساعت لطيف اولور
با نوب تمام فوننه دنده بربقيه فونني بعد الظهر طوزو
بوبرا كوب ارب باق ايجني ايجنه بربقيه فونني جوبه كبر
حاجه ايدوب لربعدو فونيك ايجني بربقيه و نغمه ايدوب ايجنه
حال فوننه فوننه مطهور فونني ايجنه اصوب فوننه ايجني
برساج و باق ايجان طابني و باق ايجنه ايدوب ايدوب بربقيه
و اعلاني جامود ابله صوبوب دوت نمن ساعت تركه ايدرك
اكر اولور ديه مقده ججه ايدوب ايسدن وضع اولور ايسه
نربيه و لطيف و رجنا و مشهور اولور

طريق بربقيه فونني نظهر ايدوب طوزو و بوز صوغا لند
صوبوبله اوجوشد بربقيه فوننه لره بربقيه فوننه لره بربقيه
واور ديه كاغذ صا رله بربقيه اكر بربقيه ايسه بربقيه
ايجنه بربقيه بربقيه باق ايجنه ايسدن اولور اكلدا

فوننه

صحة قوة لبعده برقاخ هو طرف فتروى مقدر في طوره ليدون صبيته
جالصوب انشأ ورتبه فارتد برالين فويلع بوز ملو قدك بنشيتي الا
يك صوبله بنو رقاخ حويرق انشأ روبا ملو قدك لوك ورتبه ذك ورتبه

طريق لوك فيون ان وولك صيرفات فرقتين ان اول راسه طوره ورتبه
سوان ورتبه ان اياه كوك فيون انشأ لوك ملو لوك راسه بالبريد
ان اياه وراسه انشأ ورتبه ورتبه انشأ ورتبه انشأ ورتبه انشأ
سوان ورتبه انشأ اياه بيا من فيون سنا و ل سوان

معدنوس طوره مع دعي برلا صوب مقدر في فيون انشأ انشأ انشأ
كوك فيون لبعده برقاخ انشأ صوب انشأ ورتبه صوب صوب
بوقيد بل ورتبه فيون مقدر في طوره اياه ورتبه برقاخ اياه
انشأ صوب انشأ معدنوس اياه لوك انشأ انشأ انشأ انشأ
برلا ليدون صوب مقدر في انشأ ورتبه انشأ انشأ انشأ
ان صوب وراسه انشأ صوب مقدر في انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق صوبان لبعده برقاخ ورتبه معدنوس دعي برقاخ برقاخ برقاخ
اياه بومعدنوس ورتبه انشأ ورتبه انشأ ورتبه انشأ ورتبه انشأ
برقاخ دعي برقاخ اياه كوك فيون انشأ انشأ انشأ انشأ
باندقده ناه كور ربه بومعدنوس انشأ اياه ورتبه برقاخ انشأ
اسه اياه ناه برقاخ اياه بوقيد بل ورتبه انشأ انشأ انشأ
باني لوك انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
صوب ورتبه دعي برقاخ انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق مقدر في انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
ووت كوك فيون قدر انشأ انشأ اياه هاوند كوك فيون
اولد قدك اياه برقاخ انشأ ورتبه معدنوس ورتبه انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق ناه بيشل حال حصوله من ناه صوبه طوره اياه انشأ انشأ
صحة سنده اياه طوره برقاخ اياه ورتبه برقاخ انشأ انشأ
برقاخ صوب انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
طوره انشأ ورتبه اياه انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق مقدر في انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
چك برقاخ ورتبه اياه بوقيد بل ورتبه انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
بوقيد بل ورتبه اياه انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق مقدر في انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
طوره انشأ اياه بوقيد بل ورتبه انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

بوقيد بل ورتبه اياه انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

طوره انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

طريق انشأ مقدر في انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ
انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ انشأ

انشأ

ابنه قوله طوئري وصح اوله اولاً ابني طرقدنا بعد اناج
فويلان طرقدن بويکه مستعمل الشكل اولدغه برعقبه ويصغ
ود بکر لیبی دخی بویله الیوب تمام اولدغه برعقبه رعن ابه
فورا و سنده فورا بویله و طرف دیگر بی دخی فورا بویله سناول
بیور به فولای و حیح عالمه و حیح سب بر بویله کدر

صنعت طبعی بر مناسب سحره فایانی با غلبه اوزینه بویله
هنگامه ایجه باغ و بوزله قولیش سحره نا ایجه که ایچله
بویله لر دن بش اوله عدد یابه لر بعده ایجه طرقدن فورا
و بر قاج باش صوغا ایجه طوئری بویله بر مقدار طوئری ایله بر یابه
جره فایورده ایجه دارین و بویله و قوی بر عیش بادم و
سوقا اضافله معلوم بویله لرک اوزینه قویب اولدین
باقی بش اوله بویله ایله دخی اوز بویله و ده اوزینه بر یابه
ساج و بالک فایوب ایله و اوستنه فورا و ده لرک طبع اوله
بر اوله بویله فورا یا خود قیبه برینه بر مقدار فورا و یا ماوی

بکر

واوستنه اش و بکر لرک طبع اوله بجای سحره بویله ایچله کدر

طریقی عادنا سحره بویله بویله ایچله بویله بویله
قیلین و صوغا بویله طوئری و بویله و بویله بویله بویله
اوزینه بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
اوز لرک اوله کولیش و قیبه طریقی با غلبه سحره سحره
قویب فورا بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
ایله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
خرد اوله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

اصول طبعی اوج بش صوغا خردجه طوئری بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

و بویله یا خود فورا بویله طبع اوله ساج اوزینه بویله بویله

طریقی طبعی قویب ایجه سنده تداریک الیوب عادنا سحره اوزینه
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
لر بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
کله و وضع برله باقی سون لکه کله بویله بویله بویله
اره لرینه ایجه صوغا بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

طریقی مقدار طریقی دقیق خاصه بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

بکر

طریقی مقدار طریقی دقیق خاصه بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

طریقی مقدار طریقی دقیق خاصه بویله بویله بویله
بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله بویله

قورسكو يا بويك يا غلديش تيسر اورزبته دبروت فونده سالنه خركي
طور بيشمه سينك ملا من لاسنه ونسل خركه خركه اولور چوكي
ذله سينك اولد بئندكه دهكاره بئولسا بائب برعقدار سوزونه
سوزونكاز لا نلظير اولون

طريق طبعي ايجمه و محضوسيه دولكش قضا فونده اولوب رين
ساده ايله يا غلديش تيسر اورزبته لظا لظمه يا بويك ايشه برعقدار
دعي يا ايش رين ساده صوفوندي ريب صاج اياق ايله قوروسنده
برعقدار ايشه اورزبته صوفوندي خركه قايي قايي اولوب ايله
بئي سوزوب چوروكه ينه طرف دبروكه دعي قوروسنده برعقدار
وانا سئل ايجمه برعقدار صوفوندي قوروسنده كو كئي اولوب اورزبته
چيخه قوروسن ساندون كوروكه قوروسن اورزبته اولوب ايله
تريك اوله بوسن قوروسن اولوب ايله درعقب بوسن چوروكه
اورزبته حين عيجه اشك اورزبته برعقدار و يا ايشون
ساج باره سي قوروسنه چوروكه دانه احران ايزن چوروكه اورزبته

ياغور

ياخود بويكجه قضا بئي قلابن ايسر كي بويك چوروكه بئي بئي
ذاته يا بويك دبروت لوموسول اورزبته بئندكه قوروسنجه
بول سكرسا شكيوب صوفوندي تناول اوله عطف اولور

طريق مقيدار و ابي ايجمه دولكش قضا بئي برعقدار و يا ايشه ايجمه
قويوب مقيدار و ابي رين ساده ايله قوروسنده اوله باره باره
ايده ريك برعقدار بئندكه اورزبته ايكه شانان اوله بئندكه
عسل و يا سكره قويوب برعقدار دسي قاييق ايله قوروسنده
رق بويك بئندكه طباق و يا لكره مفرجه يلا و صكندكه
وضيح ايله تناول بويك ايجمه شام قوروسن قوروسنه ده انا اولور

اصول طبعي ايجمه محضوسيه دولكش قضا بئي بئيريه بئيريه
اورزبته چيخه يا ايش رين ساده قويوب ابي طرف كويك بئيريه
باين سوزوب بعد چيخا صوليله بائي كيدنه بئيريه اورزبته
قوروسنه شكر دولوب برعقدار دسي قوروسنده قضا بئي

ايدبروت صوفوندي تناول بويك ايله ياخود بئيريه قضا بئي
ايجمه كله دسويوب برعقدار قوروسنده ايشه ايدبروت چوروكه
برعقدار و صيغ ايدوب كويك بائي سوزونده اورزبته قوروسن
قويوب قوروسنده بركه بئي بئندكه ايدبروت برعقدار صوفوندي

طريق طبعي غايت ايجمه دولكش قضا بئي قضا بئندكه مقيدار و ايشه
بره يا بويك رين ساده اورزبته چيخه قويوب باره بئندكه
اهسته بئيريه بائي كويك سوزونده ايه حق بائي قوروسنه
بعد قوروسنه سانه سكره ياخود بئيريه و يا ايله ايله
وضيح ايدوب برعقدار دسي ايشه مكيك مكيك ايدبروت تناول اوله

وه

وضيح ايتوكه نلظير دبروت قضا بئي قوروسنه سكره
ايله سكرسا شكيوب صوفوندي تناول اوله بئيريه

ايجمه قضا بئي بئيريه دولكش قضا بئي بئيريه اولدقده بوزد بئيريه
قضا بئي ابي دبروت مقيدار بئيريه ابي ايله بوزد بئيريه قضا
بئيريه اورزبته دوشونوب بئيريه ايجمه دسي اورزبته اورزوب
اصول اورزبته قوروسن قوروسنه طوكوس ساندون تناول اوله

طريق مقيدار و ابي بئيريه قضا بئي ايدركه ايدركه بئيريه
ايجمه بئيريه اوله بوزد بئيريه قضا بئي بئيريه بئيريه
قوروسن رين ساده ايجمه و سار ايش اورزبته قوروسنده ايشه
قوروسنه عسل و يا سكره قوروسنه ايجمه ايشه ايشه
چيخا رين طباق بئيريه ايدركه تناول اوله ياخود بئيريه
ايشه ايدركه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه
قويوب بئيريه اوله بئيريه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه ايشه

كويك في الدقة ايجته يوز درم جوب ايتكيش وظهر اوله
 ويشته ب اوزنه بر قاج طانم قيا دفة ايدر و ب صونوعه
 و يبه اولد فده ايجندن ويشته اوله ان ككبر و ايله الوت
 شرفي اصطاردنه سوز و ب شيشه لره بعد الوض حيف
 اوله مقدم دوي اوله ان يي حوضه اوله ان كن زكي انلا
 و صغري بك لطيف اوله اوله اوله دوي باصول اوله ايايوز
 صفت طي يوز درم منكنه و صغري بر قاج ايجته و يبه و يبه
 اوج يوز درم يباي قيا صوصا صوب اوسن اوز و ب
 اوله ابي لا حوضه اوله ان يي سامت زكده فكه اصطاردنه
 سوز و ب صوبه اله لره بعد ه بر عيره بر عيره يبه كله
 شكريك فومه سندن قيوبي ايشو سوز اوله صوبه دوي
 علاوه ايتكده اوج ه فاريندرو ب ايش اوله و يبه اوله
 فذركه هاله قيا نه علايق اوله ان حزه بك اطراف قيا نه شافه
 يباي قيا مفسرين اشدنه ايدر و ب صونوعه يوز و ب

اصطاردنه

اصطاردنه سوز و ب شيشه لره بعد الوض حيف حيفه ه
 اوله يوز و ب يباي قيا نه هوقوس كيدر دقت اوله
 طريق ترتيب ابي قيه كله شكريك دوي و ب اللدنه اله و لده
 بر يسي و يا حود يريوك كاينه دوي و ب اوز و ب يوز
 درم منكنه و يبه هوب ال ايله اعموم بر اوله
 درسه يه اوله منكنه و يبه شكريك شكريك شكريك اوله
 اللد فكه ايشو شكريك قيا قيا كانه لره ايدر و ب صوبه اوله
 ايشاده ايدر و ب شريه يباي و ب شريه اوله لره
 طريق يوز درم انلا يامن سركه دن يا حوز ناد و سركه
 يك مقصير اوله سندن يا حود و دوي دن يوز و ب ايله كانه
 سركه دن لدارك ايدر و ب يريه بر يوز و ب يريه ايله
 و يريه شكريك و يوز حاضره ان سركه يريه و يريه ايدر و ب
 يريه فاريندرو ب ايش اوله و يبه يريه بر طانم قيا يوز و ب

بر طانم قيا دفة ايدر و ب اصطاردنه سوز و ب قيا لره
 بعد الوض ايزن قيا يوز حيف اوله حيف حيفه صو
 لدر و ب شريه اوله لره بعد و يريه ايدر و ب
 شريه يوز و ب دكا لدر نه صوما دا يعبر ايدر و ب
 طريق يريه شكريك شريه دن عادت اوز و ب يوز و ب
 يباي صوابه كيدر و ب كويكي الدفة بر قاج طانم
 لها قيا يوز قوا لوز اكن ايجته صغلي يوز درم
 لهون عصاره سني صافه ايدر و ب بر طانم دوي قيا دفة
 ايدر و ب صونوعه و يبه اصطاردنه سوز و ب
 شيشه به بعد الوض ايزن يعليوب حيف اوله لطيف
 طريق يريه شكريك شريه دن عادت اوز و كيدر و ب
 كويكي الدفة ايدر و ب در عقب ايجته حيف ايدر و ب
 يوز اكي درم چمكي اوز و ب شريه ايدر و ب قيا يوز و ب

قيا دفة ايدر و ب اوز و ب كانه كويكي الوت
 عقب يريه ماجوزا يعبر اوله ان ه بر يوز و ب يريه
 مهران اوزك ديدكرو اوله دن بر اصطاردنه حيف ايدر و ب
 ايجته اوز و ب قيا يوز صونوعه نك ايله لره بعد
 اصول سابق اوز و ب سوز و ب شيشه لره بعد الوض حيف
 اوله ياز كانه شريه و يريه لره اوله لره مشهور و ب
 طريق يوز درم طي ادم اوج درم ابي ايدر حاشيوي
 ايج قيوبي حيف دفة مهران ايدر و ب يوز و ب ايدر و ب
 كل اولد فده ايجته يوز درم صوف و ب ايجته فاريندرو ب
 صيفه اصطاردنه سوز و ب بوضه سيزنه هاله كوا
 دق ايدر و ب يوز درم صوما دا و يبه فاريندرو ب
 اصطاردنه سوز و ب ايدر و ب ايدر و ب ايدر و ب
 و ك لده لره بعد ه بر قاج طانم ايدر و ب
 اوله سوبه لره دوي اوز و ب ايدر و ب ايدر و ب

بر طانم

بکی است اولدوقده اشبوسه روت اولاد کیمکین
بجی روت جان روتی ایزد قده تکرار اصفا رده سوروت
شعبه له بعد الوضیع حیض اولنه یک ایجه سحر
تذرت اولور اناج چکلی دخی بولک صبر نفع اولور

طریق طبعی اولد رهم بوز هندی بر طریقی خور
اوجیور درهم صوابله یارم قیه قایطه قنا توب
سوز کده حاصل اولان اناج بر قیه شکر لایله نادنا
دیگر شکر بوز بر طریقی توب ایزد رده صو
تومعه قریب اولدوقده اصطاردن سوروت
شعبه له وضع اولور حیض اولنه شکر نایله بر طریقی
اولور اخصوس بال قورنده اسفند لایله قایطه لایله بر طریقی

طریق بر قیه سکر اولور اوزر کسدر روت کوی
الذقه بر طریقی دخی قنا توب قومه کلمه شاد قده

بولندر

بوز مدد قارونیک صاب طریقی فلتریش و یا بیجی لایله اوز
هالان ایله جکر دخی حیض ایزد بر لایله قنا توب
قومه کلمه ایزد روت بکوز و قنا کاسه له تقسیم
ایدوب در عقب صونق صوب اولور له اولده چایله صو
عوی ک رکی بوز لایله کوز اولور بده کویله شکر
قائشقی ایله شاد بوز لایله جکر کوز اولور کوز روت دخی
بوز درهم اولدوقده بولنج اولور و صونق اولور

طریق طبعی اصول سلیق اوزر شکر کسدر روت و قومه
کوز روت ایجه بوز درهم جکر دخی حیض اولور اوزر اوز
قیامه کلمه یارم مقدار اوزر اولور صونق اولور
ایدور روت دخی قیامه ایزد روت کاسه له بوز لایله اولور

طریق ترشیم یارم قیه اناج بوز کلور و قیامه ایزد
بر شکر ایجه یارم قیه صونق اولور اناج اولور قیامه شاد قده

ایجه اولور توب بوز کوی اولدوقده
سوز کوی قنا توب صونجه ترک اولنه بده سوروت
سوز کده حاصل اولان صونق بر قیه اناج کویله
نک کویله ایجه شکر بوز کویله قیامه ایزد روت
اوزر له کلا ناک کویله سور کده اعزی
اوقق شعبه له وضع بوز له ایزد بوز کویله حیض
اولنه طبعی هوا ایزد روت لایله ایزد روت بوز بوز

طریق طبعی بوز درهم اناج کلور و رقیق طریقی بر طریقی
ایزوت بیاض بر لایله کسوت حایره ایزد روت
کلور لوز کویله بوز درهم صوابله بر طریقی
صدقده حاصل اولان صونق شوز درهم ایزد روت
شکر لایله شکر له قویله ایزد روت کلور قیامه
دخی اوزر قومه کلنج قنا له بده قیامه اولور
کاسه له بعد التورج حیض اولنه کن دقت لایله

11-400-71-1

وینده مکتوب

17 May 1975





Ek 2: Eski Ölçü Birimlerinin Günümüz Birimlerine Karşılıkları

<i>Eski değer-birim</i>	<i>Yeni değer-birim</i>	<i>Eski değer-birim</i>	<i>Yeni değer-birim</i>
1 Kıyye	1282 g	1 kıyye-i a ‘şarî	1 kg
1 Okka	1282 g	1 kıyye-i atîka	1282 g
400 dirhem	1282 g	1 kıyye-i cedîde	1 kg
1 dirhem	3,148 g	1/400 okka	3,148 g

Ek 3: Ölçü Birimi Olarak Kullanılan Gereçler (Baysal vd., 2005: 18):

<i>Ölçü gereci</i>	<i>Su olarak hacmi/ml</i>	<i>Ölçü gereci eşdeğeri</i>
Su bardağı (sb)	200	2 çay bardağı
Çay bardağı (çb)	100	10 yemek kaşığı
Yemek kaşığı (yk)	10	2 tatlı kaşığı
Tatlı kaşığı (tk)	5	-

**Ek 4: Bazı Besinlerin Bir Su Bardağı Ölçülerinin Gram Olarak Değerleri
(Baysal vd., 2005: 19):**

<i>Besin</i>	<i>Gram</i>	<i>Besin</i>	<i>Gram</i>
Un	110	Kıyma	175
Nişasta	110	İrmik	150
Pirinç unu	130	Kırmızı mercimek	180
Erişte	120	Yeşil mercimek	170
Pudra şekeri	110	Kuru fasulye	170
Ceviz içi (dövülmemiş)	100	Nohut	175
Yeşil fıstık (dövülmemiş)	110	Süt	200
Yeşil fıstık (dövülmüş)	100	Sirke	200
Fındık içi (dövülmemiş)	120	Yoğurt	220
Badem içi (dövülmemiş)	150	Bulgur	150
Kuş üzümü	160	Buğday	180
Beyaz peynir (rendelenmiş)	100	Pirinç	180
Kaşar peyniri (rendelenmiş)	80	Dövme	180
Tavuk eti (pişmiş, didilmiş)	100	Ekmek içi	50
Taze fasulye	150	Şehriye (arpa)	180
Taze bamya	75	Pekmez	250
Şeker	180	Tahin	200
Sıvı yağ	160	Tereyağı (erimiş)	200

**Ek 5: Yardımcı Maddelerin Kaşık Miktarlarının Gram Olarak Değerleri
(Baysal vd., 2005: 19):**

<i>Madde</i>	<i>Ölçü</i>	<i>Gram</i>	<i>Madde</i>	<i>Ölçü</i>	<i>Gram</i>
Un	1 yk	6	Nane	1 tk	1
Şeker	1 yk	10	Kekik	1 tk	0,7
			Safran	1 tk	0,7
Salça	1 yk	10	Toz baharat	1 tk	2
			Sakız	1 tk	2
Tuz	1 tk	6	Mercanköşk	2 yk	1
Sıvı yağ	1 yk	10	Kuş üzümü	1 yk	10
Tereyağı	1 yk	10	Çam fıstığı	1 yk	10
Kaymak	1 yk	10	Sirke	1 yk	10
Yoğurt	1 yk	15	Limon suyu	1 yk	10
Karanfil	1 yk	2	Limon kab. ren	1 yk	7

Ek 6: Farklı Boyutlardaki Gıdaların Gram Olarak Değerleri (Baysal vd., 2005: 20):

<i>Gıda</i>	<i>Boyut</i>	<i>Gram</i>	<i>Gıda</i>	<i>Boyut</i>	<i>Gram</i>
Soğan	Küçük	40-60	Yeşil biber	Orta	10-15
	Orta	60-75	Yeşil soğan	Orta	20-25
	Büyük	75-100	Kuru kayısı	Orta	5-7
Sarımsak	Diş	2-3	Koruk	Büy sal	300
Havuç	Orta	80-110	Elma	Orta	160-180
Limon	Orta	60-80	Armut	Orta	125-150
	Büyük	80-100	Yumurta	Orta	50
Karanfil	Orta	0,05	Yumrt sarısı	Orta	18
Güllaç	Adet	30	Yumrt akı	Orta	32
Yufka	Adet	105	Ayva	Orta	200-250
Maydanoz	Demet	50-60	Çakal eriği	Orta	25-35
Dereotu	Demet	40	Patates	Orta	90-110
Yeşil kabak	Orta	140-170	Domates	Orta	120-140
Patlıcan	Orta	160-200	Kereviz	Orta	350-400
	Büyük	300-350	Pırasa	Orta	150-200
Salatalık	Orta	110-140	Yer elması	Orta	20-30
			Lahana	Küçük	1000-1250

Ek 7: Hacim Birimleri (Edelstein, 2008: 461):

10 mililitre (mL)	1 santilitre (cL)
10 santilitre	1 desilitre (dL) = 100 mL
10 desilitre	1 litre (L) = 1000 mL
10 litre	1 dekalitre (daL)
10 dekalitre	1 hektolitre (hL) = 100 L
10 hektolitre	1 kilolitre (kL) = 1000 L

Ek 8: Ağırlık Birimleri (Edelstein, 2008: 461):

10 miligram (mg)	1 santigram (cg)
10 santigram	1 desigram (dg) = 100 mg
10 desigram	1 gram (g) = 1000 mg
10 gram	1 dekagram (dag)
10 dekagram	1 hektogram (hg) = 100 g

Ek 9: Ölçü Değişimleri (Edelstein, 2008: 462):

10 mililitre = 1 santilitre	2 çay kaşığı = 1 tatlı kaşığı
10 santilitre = 1 desilitre	3 çay kaşığı = 1 yemek kaşığı
10 desilitre = 1 litre	2 yemek kaşığı = 1 fluid ounce (29.57 cc)
1000 santimetre = 1 metre	16 yemek kaşığı = 1 cup (250 mL)

Özgeçmiş

Osman Güldemir



İletişim:

Cep Tel: 0090 542 304 6373

E-posta: osmanguldemir@gmail.com

Eğitim:

- 2008-2010 Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
Tez Konusu: Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması
- 2009-2010 Yüksek Lisans Öğrenci Değişimi, Suhr's Metropolitan Üniversitesi, Beslenme ve Sağlık, Kopenhag/Danimarka.
- 2004-2008 Lisans, Selçuk Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- 2006-2008 Yandal, Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Doğu Dilleri ve Edebiyatı ABD, Arap Dili ve Edebiyatı Bilim Dalı. (Osmanlıca gelişimi ve devamında "Osmanlı Mutfağı" araştırmaları için)
- 2000-2004 Lise, Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi, Aşçılık.

Yabancı Dil:

KPDS İngilizce: 79

MEB Intermediate İngilizce: 94

İlgi Alanları:

Mutfak tarihi, mutfak etimolojisi, yemek ve kültür, yiyecek-içecek, fotoğrafçılık, resim, yüzme.

Mesleki Alanları:

- Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Selçuklu Mutfağı, Mevlevi Mutfağı, Antik Yemekler, Yöresel ve Ulusal Mutfak Kültürleri, Dünya Mutfakları
- Beslenme, Beslenme Eğitimi, Temel Beslenme İlkeleri, Menü Planlama, Menü Tasarımları ve İçerik-Maliyet Hesaplama, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Gıda ve Personel Hijyeni, Gıda Teknolojisi, Mutfak Teknolojisi, Davet Yemekleri, Pişirme Teknikleri, Besin Hazırlama, Mutfak

Araçları, Besin Kimyası, Deneysel Yiyecek Hazırlama, Kurum ve Ticari Mutfak, Besin İşleme ve Saklama

Çalışma Hayatı:

- 10.2009-02.2010 Aşçı, La Vento, Fields, Kopenhag/Danimarka
- 02.2008-05.2008 Stajyer Öğretmen, Zübeyde Hanım Anadolu Kız Meslek Lisesi (Süt Teknolojisi Bölümü), Konya
- 10.2007-03.2008 Eğitim Gönüllüsü, Türkiye Eğitim Gönüllüleri Vakfı, Konya Birim Ailesi Ateşböceği
- 02.2006- 05.2006 Stajyer Öğretmen, Alaaddin İlköğretim Okulu, Konya
- 10.2005-02.2006 Stajyer Öğretmen, Cemile Erkunt İlköğretim Okulu, Konya
- 09.2005-12.2005 Extra Casual Waiter, F&B Servis Elemanı, Rixos Konya
- 05.2005-08.2005 Extra Casual Waiter, F&B Servis Elemanı, Hilton Konya
- 02.2005-12.2005 Gönüllü Öğretmen, Çocuk Esirgeme Kurumu, Konya
- 05.2000-05.2004 Otel Sorumlusu, Mengen And. Aşçılık Mes. Lisesi Uygulama Oteli, Mengen/Bolu
- 04.2003-08.2003 Aşçı-Stajyer, Otel Villa Daffodil, Fethiye/Muğla
- 05.2002-09.2002 Aşçı-Stajyer, Club Alibey Tatil Köyü, Manavgat/Antalya

Ulusal Bildiriler:

1. Güldemir, Osman ve Işık, Nermin. (14-15 October 2010). Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri). *1.st International Symposium On the Turkish (Ottoman) Culinary Culture*, Bilecik University, Bilecik.
2. Güldemir, Osman., Yalçın, Hasan ve Işık, Nermin (15-17 Nisan 2010). Geleneksel Bir Lezzet Olan Musakka (Moussaka)'nın Türk ve Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi (Poster). *I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Tekirdağ.
3. Güldemir, Osman ve Halıcı, Nevin (27-29 Mayıs 2009). Özel Bir Lezzet: Kiraz Diblesi (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
4. Güldemir, Osman ve Halıcı, Nevin (27-29 Mayıs 2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
5. Güldemir, Osman ve Işık, Nermin (27-29 Mayıs 2009). Unutulan Bir Lezzet: Bastırma (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
6. Güldemir, Osman. Haklı, Gülperi ve Işık, Nermin. (20 Nisan 2009). Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı (Seminer). *Türk Mutfağında Kahvaltı Seminerleri*, Eskişehir.
7. Güldemir, Osman ve Halıcı, Nevin. (20 Nisan 2009). Türkiye'nin Dört Bölgesinde İl Merkezlerinden Derlenen Kahvaltılık Yiyecekler (Seminer). *Türk Mutfağında Kahvaltı Seminerleri*, Eskişehir.
8. Güldemir, Osman ve Akman, Mehmet. (20 Nisan 2009). Klasik Türk Kahvaltısının Besin Ögesi İçeriğinin Günlük Gereksinime Göre Değerlendirilmesi (Seminer). *Türk Mutfağında Kahvaltı Seminerleri*, Eskişehir.

9. Ersoy, Seher ve Güldemir, Osman. (2008). Üniversite Öğrencilerinin Boş Zamanlarını Değerlendirme Faaliyetlerinin Sosyoekonomik Boyutu Üzerine Bir İnceleme. *17. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi*, 01-03 Eylül 2008, Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Sakarya/Türkiye.

Diğer Yayın:

- Güldemir, Osman. (Ocak 2009). Çatalhöyük Beslenme Kültürü-Bitki. *İpekyolu Dergisi*.

Alan Çalışması:

- Güldemir, Osman. (2007). *Bilecik Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması*. (Danışman: Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık). Konya. (Yayınlanmamış alan çalışması).

Görevleri ve Başarıları:

1. Selçuk Üniversitesi, Gümüşkeçe Topluluğu Başkanlığı (Kurucu), 2006-2007
2. Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği, üstün başarı “Yüksek Onur Öğrencisi”, 2007
3. Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği, üstün başarı “Onur Öğrencisi”, 2008
4. “Lise Bilgi Yarışması” birinciliği, 2001
5. “Lise Şiir Yarışması” birinciliği, 2001
6. “Anneler Günü Şiir Yarışması” ikinciliği, 2001
7. “Onur” (Lise), 2002
8. “Onur” (Lise), 2004
9. “Konuşmasan da Anlarım” konulu fotoğraf yarışması sergileme ödülü, 2008

Özel Eğitimler:

- Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi Programı, (1.09.2008-31.12.2008)
- İş Planı ve Proje Hazırlama Eğitimi, Konya Teknokent, (30.05.2008-32 saat)
- Hijyen ve Sanitasyon, Konya Büyükşehir Belediyesi, (06/2007-40 saat)
- Fotoğrafçılık, Greifswald Kültür Merkezi, Almanya, (27.05.2006-04.06.2006)
- Tiyatro, Karakalem Tiyatro Topluluğu, Selçuk Ün., Konya (2004-2006)

Bilgisayar ve Teknoloji Kullanımı:

- BeBis (Beslenme Bilgi Sistemi)
- Mic. Word, Excel, PowerPoint, Publisher
- SPSS, Adobe Photoshop
- Fax, yazıcı, tarayıcı, fotoğraf mak., kamera

Sertifikalar:

- UROPE/GrIStuF e.V., Presenting: Picture of Our Neighbours, Greifswald/Almanya, 04.06.2006

- Microsoft/IT Academy Program, Selçuk Ün./BİLMER, Konya, 01.05.2006
- Intermediate İngilizce Sertifikası, Özdil Lisan Kursu (MEB sınavıyla), Konya, 26.05.2005
- Tiyatro Sertifikası, Ali Poyrazoğlu (TürkcellFest), Konya, 13.05.2005