

Mütareke Yıllarının İstanbulu'na Mutfaktan Bakmak

Throw a Glance Into The Armistice Period From Istanbul's Kitchen

Güldane Gündüzöz*

Özet

Bu makale Birinci Dünya Savaşı ve Mütareke Dönemi İstanbulu'nun iâşe sorununu, o yıllarda kaleme alınmış bir yemek kitabı ekseninde ele almaktadır. Yirmi dört sayfadan oluşan "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler Kitabı" adlı eserin bu makalede kullanılmış olan matbu nüshası, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi Osmanlıca Risaleler Veri Tabanı'nda bulunmaktadır. Söz konusu eser et ve yağ gibi halkın o dönemde ulaşmakta zorluk çektiği pahalı malzemeler olmadan da lezzetli yemekler yapılabileceği iddiasıyla yola çıkmıştır. Tutumlu olmanın mecburiyetini satırlarında hissettiren bu kitap bu doğrultuda söz konusu malzemeye farklı alternatifler getirerek özgün ve lezzetli yemek tarifleri sunar. Bu yaklaşımın, gastronomi alanında pahalı ve zor bulunan malzemeye alternatif üretmek, daha hesaplı bir malzeme ile pahalı bir malzemeye eşdeğer bir lezzet ortaya koymak gibi ufuk açıcı bir yanı vardır.

Anahtar Kelimeler: Mütareke Dönemi, Osmanlı Mali Krizi, İstanbul'un İâşesi, Mutfak, Yemek Kitabı.

Abstract

This article examines problem of subsistence of Istanbul during and after the World War I. It is about a cookbook -consisting of twenty four page- that was written in these years. The name of this book is "The Meatless and Oil Free Cookbook". This book is located in the database Turkish Religious Foundation Centre Library for Islamic Studies. This book makes us feel the need to be frugal. and it is claiming that meatless and fat free meals can be delicious. Because people were unable to obtain these expensive products. Accordingly this book was to bring different alternatives to expensive materials. This approach is enlightening in the field of gastronomy.

Keywords: The Armistice Period, The Ottoman Financial Crisis, Victualing of Istanbul, Cuisine, Cookbook.

* Yrd. Doç. Dr., Kırkkale Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, e-mail: gunduzoz50@hotmail.com.

Giriş

Mütareke yıllarının İstanbul'unun kasvetli ve puslu havası hatırlandığında insanların gönüllerindeki hüznün ne kadar derin olduğunu söylemek çok tabiidir. Düşman askerleri İstanbul sokaklarında gezmekte ve toplumda ahlaki ve sosyal çözüme kendini her alanda hissettirmektedir. Toplum geçim sıkıntısı ile mücadele etmektedir. Bu zor günlerde İstanbul'da gıda denetimi yerli ve yabancıardan oluşan ve başkanlığını Albay Woods'un yaptığı bir ortak komisyonun yönetimine verilmiştir. Göçlerle sürekli artan yiyecek ihtiyacı ve vurguncuların ucuza mal ettikleri gıda maddelerini kara borsaya düşürmek suretiyle yüksek fiyattan satmaları zor günlerin İstanbul'unda gıda teminini zorlaştıran diğer unsurlardır¹.

Bu dönemde temel besin maddelerinin temininde güçlük yaşandığı görülmektedir. Öyle ki insanlar buğday bulamadıkları için mısır ekmeği yemişler ve şeker hasreti çekmişlerdir.² Durum bununla da sınırlı değildir, insanlar açlık tehlikesiyle karşı karşıya kalmışlardır. Açlıktan kayın ağacı tohumu bile yemek zorunda kalan halk, "Alman Fıstığı" adını verdiği bu tohumu sakız gibi çiğnemiştir.³

Mütareke yıllarındaki bu sıkıntılara o döneme ait basın organları tanıklık etmiştir. Ayrıca bazı hatıra yazıları ve Yakup Kadri Karaosmanoğlu'nun *Sodom ve Gomora*'si gibi pek çok edebiyat eseri de bu çilekeş günleri resmetmiştir. Kuşkusuz Mütareke yıllarına ilişkin oldukça zengin bir literatürden bahsedilebilirse de yemek kitapları da mütareke yıllarının sosyal ve ekonomik sıkıntılara dair kayda değer ipuçları vermektedir.

Her kitabın yazıldığı döneme ait bazı izler taşıdığı malumdur. Mütareke yıllarında Hüseyin Hüsnü tarafından kaleme alınmış olan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* adlı kitap da yıkılmakta olan bir imparatorluğun yorgun günlerine kendince işaret etmektedir. Eserin tarihe tanıklık eden bu özgün yapısını korumak amacıyla yemek tariflerinin okunmasında olabildiğince metne bağlı kalmaya çalışılmıştır. Muhtemel anlam boşluklarını tamamlamak için zaman zaman parantez içerisinde metne eklemeler yapmak durumunda kalınmıştır. Arıca metindeki bazı Arapça ve Farsça kelime ve terkipler eserin daha rahat anlaşılması açısından makalenin sonunda bir sözlükçede açıklanmıştır.

Yemek ve mutfak bir kültürün en temel unsurlarından biri olarak toplumsal yapının tahlil edilmesinde önemli bir unsurdur. Bu bağlamda söz konusu yemek kitabı zengin Türk mutfağının her türlü yokluk karşısında direncini nasıl koruduğuna ve iyeş temininde bin bir zorluğun yaşandığı bir

¹ Ali Karakaya, *İşgal Altında İstanbul*, İnkılâp Yayınları, İstanbul 2016, s. 204.

² Clarence Richard Johnson, *İstanbul 1920*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s. XII.

³ Malik Aksel, "Harp İçinde Tiyatro", *Türk Edebiyatı*, IV (1972), s. 17.

dönemde ne tür çözümler üretildiğine canlı bir tanık durumundadır. Adı geçen eser 1335 (Rumi) - 1919 (Miladi) yılına, yani Mütareke yıllarının sıkıntılı, acı dolu günlerine tarihlenmektedir.

Risale tanımlamasıyla sunulan mütevazı kitap, özellikle et, yağ, bal ve şeker gibi pahalı temel besin maddelerine alternatifler önermekte, dört başı mamur bir malzeme olmadan da soframızı şenlendirecek hatırı sayılır miktarda yemeğin hazırlanabileceği tezini savunmaktadır. Döneminde oldukça popüler olan ya da en azından yaşanan sorunların çözümünde önemli işlevler üstlenmiş bu tür eserlerin günümüze kazandırılması bir ölçüde dönemin ahvalinin bir de yemek boyutuyla tasvir edilmesi anlamına gelmektedir. Bu eserin, benzer işlevinin yanında alternatif malzemelerle Türk mutfağının eşsiz yemeklerinin hazırlanmasına dair verdiği yemek tarifleri, onu sadece tarihe düşülen bir not olmaktan çıkartıp dinamik bir başucu kitabına dönüştürmektedir. Bu bakımdan her türlü sıkıntılı zamanda ya da bir ev hanımının elinin altında gereksinimini duyduğu malzeme olmadığında pratik çözümler sunması bakımından eser, hâlâ tazeliğini korumaktadır. Son tahlilde geçen zamana yenik düşerek kütüphane raflarında kalmış olsa da bu yemek kitabı, içerdiği yemek tarifleri ve teknikleri ile Türk mutfağının zengin ve çok çeşitli et yemeklerine farklı bir dokunuş; tatlı ve şerbetlerine farklı bir aroma katmaktadır.

1. Gastronomi Literatüründe Bulunan Osmanlıca Yemek Kitapları

Türkler göçebe topluluklar halinde yaşarken çoğunlukla et ağırlıklı olarak beslenmişlerdir. Avladıkları ya da besledikleri hayvanların etlerini ateşte pişirmek suretiyle yenilebilir hale getirmişlerdir. Türklerin Anadolu'ya gelip yerleşmeleri sürecinde yemek kültürlerinde de gözle görülür bir çeşitlenme olmuştur. Ancak bu tarifler uzun süre yazıya geçirilmemiş, sözlü bir şekilde nesilden nesle aktarılabilmıştır. Bu süreçte bazı yemek tarifleri kaybolmuştur. Buna rağmen geç döneme denk gelse de günümüze ulaşan tarifler mevcuttur.⁴

Günümüze kadar ulaşabilen yemek tariflerinin kaynakları oldukça çeşitlidir. Osmanlı dönemine ait saray sofrası minyatürleri ve bu bağlamda padişah çocuklarının evlilik ve sünnet törenlerini konu edinen surnâmeler, Anadolu mutfak kültürü hakkında bilgi veren önemli kayıtlardır. Yine mecmua adı verilen ve farklı kaynakları bir araya toplayan yazmalar da yazıldığı döneme ait bazı yemek tariflerine yer vermektedir.

⁴ Günay Kut, "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları", *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Vehbi Koç Yayınları, İstanbul 1996, s. 220.

Yemekle ilgili bilinen en eski yazma eser XIII. yüzyıla tarihlenen ve XV. yüzyılda Türkçeye çevrilen içinde yüz elli dokuz adet yemek tarifinin bulunduğu *Tercüme-i Kitâbu't-Tabb'*dır (Millet Kütüphanesi Ali Emiri Bölümü). XVIII. yüzyıla kadar bu alanda kaleme alınmış bir başka eserin bulunmadığı görülmektedir. XVIII. yüzyılda yazılmış bir yemek risalesi ise 1985 yılında M. Nejat Sefercioğlu tarafından *Türk Yemekleri-XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi* (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları) adıyla yayınlanmış olan eserdir. Bu dönemde kaleme alınan *Ağdiye Risalesi* de 112 adet yemek tarifine yer vermiştir. Aynı şekilde 1828'de yazılmış ve Günay Kut tarafından 1986'da neşredilmiş olan (*et-Terkâbât fî Tabbi'l-Hulviyyât*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları) Rumeli tatlıları risalesi önemli bir eserdir. Anadolu'da basılı ilk yemek kitabı olarak bilinen, 1844 yılında neşredilmiş olan ve döneminde oldukça popüler olmuş olan *Melceü't-Tabbâhîn*'dir. Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından Mehmed Kâmil'e ait olan bu kitap, 2015 yılında Günay Kut ve Turgut Kut'un katkılarıyla Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı tarafından yeniden okuyucuyla buluşturulmuştur. Bu eserin giriş bölümünde yazma yemek risaleleri hakkında bazı bilgiler de verilmektedir.⁵ Ayrıca Mehmed Kâmil'e ait olduğu tespit edilen diğer bir kitap da *Kitâbü't-Tabbâhîn* adlı eserdir. Kitap Osman Güldemir tarafından yüksek lisans tezi olarak çalışılmıştır.⁶

2. Ekonomik Krizlerin ve Birinci Dünya Savaşının Yıprattığı Osmanlı

XVI. yüzyılın ikinci yarısından XVII. yüzyılın ilk yarısına kadar süren Asya-Avrupa merkezli genel ekonomik kriz, bölgede ekonomik ve askeri temelleri olan siyasi değişimleri beraberinde getirmiştir.⁷ Doğal olarak bu değişimden Osmanlı Devleti de etkilenmiştir. Öyle ki söz konusu sıkıntılı dönem XVII. ve XVIII. yüzyılların parasal istikrarsızlıklar ve bunalımlar dönemi olarak adlandırılmasına neden olmuştur.⁸ Yaşanan sorunlar Osmanlı Devleti'ni çok yönlü etki edecek tedbirler almaya yönlendirmiş ve bu sayede imparatorluk XIX. asra ulaşabilmiştir.⁹ Ne var ki söz konusu tedbirler devletin çöküşünü engellememiştir.

⁵ Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı*, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2015, s. 21-40.

⁶ Osman Güldemir, *Kitâbü't-Tabbâhîn*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2015.

⁷ Erol Özvar, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2003, s. 9.

⁸ Tevfik Çavdar, *Osmanlıların Yarı-Sömürge Oluşu*, Ant Yayınları, İstanbul 1970, s. 43; Şevket Pamuk, *Osmanlı-Türkiye İktisadî Hayatı*, İletişim Yayınları, İstanbul 1999, s. 247.

⁹ Özvar, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, s. 10-11.

Bu krizler içinde en etkili olanı Birinci Dünya Savaşı ve Mondros Mütarekesi'nin şartlarının yol açtığı ekonomik buhrandır. Önceki krizlerin doğal sonuçlarının Birinci Dünya Savaşı'nın kendi dinamiklerinin doğurduğu sıkıntılarla birleştiği bu buhran, Osmanlı Devleti için katlanılması güç bir tablo ortaya çıkarmıştır. Şartlar o kadar ağırdır ki Osmanlı ekonomisinin önemli ölçüde tarıma dayanması, söz konusu toplumun gıda sıkıntısı çekmesini engelleyememiştir. İşgaller, vagon ticaretinde ve ulaşımda yaşanan sıkıntılar ve kaçakçılık da toplumun gelir düzeyini düşüren farklı etkenlerdir.¹⁰

Mondros Mütarekesinin 15. maddesine göre, tüm demiryollarının denetimi İtilaf Devletleri'ne verilmiştir. Zahire ve gıda maddelerinin taşınmasında birinci derecede önemli olan demiryollarının denetiminin İtilaf Devletleri'nin yönetiminde olması İstanbul'un iâşe sorununu derinleştirmiştir.¹¹ Bu dönemde zahirede olduğu gibi benzer sıkıntıların yaşandığı bir diğer temel gıda maddesi şekerdir. Anadolu'da faal herhangi bir şeker fabrikasının bulunmaması bazı ülkelerden şeker ithalatını zorunlu hâle getirmiştir. Tamamına yakını Avusturya Macaristan'dan ithal edilen şekerin ithalatının savaş yıllarında durma noktasına gelmesi ile aşırı fiyat artışı şekere de yansımıştır.¹² Tahin, helva ve lokum gibi şekerli gıdaların üretiminde son derece ileri düzeyde bulunan Osmanlı toplumunda bu gıdaların esas maddesini oluşturan şekerin ithal edilmesi zaten fiyatların arttıran bir sebep iken bu ithalatın da kesilmesi üretimin istenen boyutta gerçekleşmesine engel olmaya başlamıştır.¹³ Bu ise bu maddelerin fiyatlarının yükselmesine yol açmıştır.

3. Mütareke Döneminde İstanbul'un İâşesi ve Erzak Temini

Başkent olmasının yanında canlı bir üretim ve ticaret merkezi olması sebebiyle imparatorluğun kalbi durumundaki İstanbul,¹⁴ söz konusu özelliklerine bağlı olarak iâşe sıkıntısının en yoğun hissedildiği bölgedir.¹⁵ Şehirde pek çok maddede fiyat artışı yaşanmış, özellikle ekmekte dikkate değer bir artış gözlenmiştir. Şekerin kilogramı 1914 yılında 3 kuruşken, 1917'de 150 kuruş olarak elli katına çıkmış; makarnanın kilogramı 1914 yılında 3 kuruşken,

¹⁰ Bilge Criss, *İşgal Altında İstanbul 1918-1923*, İletişim Yayınları, İstanbul 1994, s. 50; Pamuk, *Osmanlı-Türkiye İktisadî Hayatı*, s. 211.

¹¹ Mehmet Aydın, "Mütareke Döneminde İstanbul'un İâşesi (1918-1922)", *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi*, 2002, s. 38.

¹² Karakaya, *İşgal Altında İstanbul*, s. 212.

¹³ Vedat Eldem, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994, s. 10.

¹⁴ Tefik Güran, "İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü (1793-1839)", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XLIV (1986), s. 245.

¹⁵ Criss, *İşgal Altında İstanbul 1918-1923*, s. 43.

1917'de yaklaşık otuz katına çıkarak 90 kuruşa ulaşmıştır. 1914 yılında Patatesin kilogramı 1 kuruşken, 1917'de 20 katına; sütün kilogramı 2 kuruşken, 1917'de yaklaşık 10 katına çıkmıştır.¹⁶ Uzun savaşlar ve Mondros Mütarekesi gibi ağır antlaşmalar bir yana 13 Kasım 1918'de başlayan ve yaklaşık olarak beş yıl süren işgal de şehirdeki dengeleri belirgin biçimde değiştirmiştir.¹⁷

Bu bağlamda dönemin yöneticileri İstanbul'un iâşe sorununu çözmek için bazı tedbirler almak zorunda kalmışlardır. Birtakım gıda maddelerinin kullanımının yasaklanması veya hayati önemi olan ekmek, et ve şeker gibi bazı temel besin maddelerinin yurtdışından ya da Anadolu'dan ithal edilmesi bu tedbirlerden bir kısmıdır.¹⁸ Özellikle hububat temininde yaşanan sorun güncelliğini uzun süre korumuştur.¹⁹

Ağır ekonomik şartlar devlet eliyle söz konusu tedbirlerin alınması sonucunu doğururken halk da kendi tedbirlerini alarak, bulunamaması ya da karaborsaya düşmesinden dolayı oldukça pahalı hale gelmiş bazı maddelerin yerine lezzetçe muadil, fakat daha ucuz alternatif malzemeyi ikame etme yoluna gitmiştir. Bu makalede incelemeye konu olan eser bu anlayışın bir ürünüdür.

4. "Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler" Adlı Kitabın Metin Çözümlemesi

Yazarı "Mütakâidinden (emekli) Hüseyin Hüsnü" olarak belirtilen eser 1335 (Rumi)-1919 (Miladi) yılında İstanbul'da Bâb-ı Âlî Caddesi'nde bulunan Cemiyet Kütüphanesi tarafından Dersâadet-Kader Matbaası'na bastırılmıştır. Eser kısa bir mukaddime ve tembih ile başlayıp bir hatime ile sona ermektedir. Yazar hakkında tafsilatlı bir bilgi verilmediği gibi dönemin yazarlarına yer veren biyografik eserlerde ve Kehhâle'nin *Mu'cem'i*, Zırlıklı'nın *A'lâm'ı* ve Bağdatlı İsmail Paşa'nın *Hedyyetü'l-Ârifin'i* olmak üzere pek çok kapsamlı biyografi kitabında Hüseyin Hüsnü ile ilgili bir kayda rastlanamamıştır.

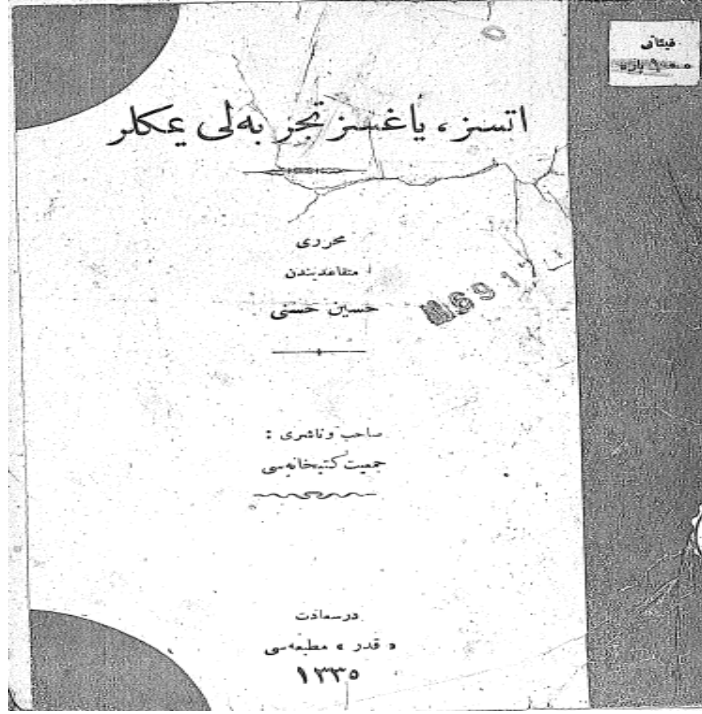
¹⁶ Cafer Ulu, "I. Dünya Savaşı ve İşgal Sürecinde İstanbul'da Yaşanan Sosyal ve Ahlaki Çözülme (1914-1922)", *Tarih Dergisi*, LIII (2013), s. 93.

¹⁷ Erik Jan Zürcher, *Modernleşen Türkiye'nin Tarihi*, İletişim Yayınları, İstanbul 1988, s. 204.

¹⁸ Criss, *İşgal Altında İstanbul 1918-1923*, s. 50; Büşra Karataşer, "Birinci Dünya Savaşı ve Mütareke Döneminde İstanbul'un İaşesi", *Kabramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İİBF Dergisi*, III (2013), s. 99.

¹⁹ Lütfi Güçer, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XIII (1952), s. 79-82.

Şekil 1: Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler Adlı Risalenin Dış Kapağı



Mukaddime

Hâl-i muzâyaka (sıkıntı-kriz) dolayısıyla et ve yağ tedariki her keseye sığmaz derece yüksek fiyatta bulunduğundan itiyada göre sıcak yemek yiyememek zaruretinin defî düşünülerek imkân mertebe idame-i afiyete medar olabilecek ve tedariki bi'n-nisbe (nispeten) eshel (kolay) sebze vesaire ile etsiz ve yağsız tecrübeli yemek tertibe (yemek tariflerine) dair işbu listenin tahririne (yazımına) 1 Ağustos 1333 tarihinde bed' olundu (başlandı).

Tembih

Atide (aşâğıda) tertip olunan et'imeye (yemeklere) esnaf için evlerimizde her an mevcudiyeti tabii tuzdan mâadâ (başka) karabiber, tarçın, yenibahar, kırmızıbiber, kekik ve lüzumunda maydanoz ve dereotu –tazesi yok ise kuruları da olur- ve nane, soğan, sarımsak bulundurmalıdır. Tarhana çorbasının peynirlisinden maada sade suya çorba lezzetten ârî pek bayağı olduğundan

onlardan ayrıca bahsedilip sebze tertibatı arasında mümkün mertebe taam verebilecekler zikredilmiştir.²⁰

Sebzelerden Patlıcan

Birinci Tertip (İlk Tarif): Lüzum miktar patlıcanların kabukları soyulmadan, haliyle kıvılcımlı küle sokmalı veya ateş üstünde kebab etmeli. Güzelce piştikte çıkarıp soğuk sudan geçirerek bir tabak içine bırakılır. Soğuduktan el ile üstünden kabukları sıyrıp bir kâseye konulur. Münasip miktar tuz, karabiber serpererek tahta kaşık ile güzelce ezilip muntazaman tabağa yayılır. Üstüne ince çentilmiş soğan ve doğranmış maydanoz konularak tenavül buyrulur (yenir). Arzu olunursa biraz koruk suyu ve bir kaşık kadar tahin karıştırılırsa daha hoş olur. Koruk yerine ekşi nar suyu da olur ve tanelerinden birkaç tane ile üstü tezyin edilir (süslenir) ve üç-beş zeytin tanesi de ilave olunursa daha hoş manzara hâsıl eder.

İkinci Tertip: Bâlâda (yukarıda) muharrer (yazılı) kebab patlıcanları ezer iken tuzla bir diş dövülmüş sarımsak ilave olunarak tabağa çekilir. Üstüne kabuğu soyulmuş ve çekirdeği ayıklanmış kırmızı domates parçalarıyla tezyin edilerek domatese lüzumu kadar tuz ve daha üstüne doğranmış maydanoz ve yeşilbiber ve koruk suyu ya da sirke gezdirilerek afiyetle tenavül olunur.²¹

Üçüncü Tertip: Kebab patlıcanları ezerken içine tuz ve ıslanmış ekmeğin ilavesiyle güzelce ezdikte tabağa çekilir. Üstüne biraz ufalanmış beyaz peyniri evvelce içi alınan ekmeğin kabuklarıyla patlıcan ezmesinin üstüne serpererek yenilir.

Dördüncü Tertip: Patlıcanları soyup dörde ayırıp doğrayınız. Biraz tuzlayıp acı suyunu gidermek üzere süzeği içinde bırakınız. Diğer taraftan üç-dört domatesin kabuğunu ve çekirdeğini çıkarıp ve doğrayıp cüzî (az miktarda) su ile pişiriniz. Yumuşadıktan hazırlanan patlıcanları bir kere tatlı sudan geçirip domatesin üstüne ilave ve suyu az kalmış ise bir miktar daha su ilave ve üstüne kekik otuyla maydanoz serpilip bir saat kadar kaynatılır. İndirmezdən beş dakika evvel ya taze veya rendelenmiş kaşar peyniri ve lüzum miktar tuz serpererek ocaktan alınıp sahanlara bi't-taksim tenavül oluna. Eğer peynir mevcut değilse onun yerine domates kaynarken içine doğranmış bir baş soğan koymalı.

Beşinci Tertip: Patlıcanın Muhsine Dolması. Bu da usulen patlıcanı oymak ve miktar-ı kâfi haşlanmış patatesi bir parça ekmeğin kırıntısıyla kıyma gibi koyup maydanoz, tuz ve bahar ilavesiyle patlıcanları bu iç ile doldurup pişirmek. İndirildikten üzerine biraz ufalanmış peynir serpmekten ibarettir. Elde mevcut pirinç veya bulgur varsa ekmeğin kırıntısından vazgeçilip bunlardan kâfi miktar

²⁰ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, Dersâadet-Kader Matbaası, İstanbul 1919, s. 2.

²¹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 3.

patates ile beraber bir baş soğan koymak pirinç veya bulguru ilave ile doldurup pişirmek de olur.²²

Bamya

Birinci Tertip: Bamyaların sapları kesilip bir-iki su yıkamalı. Süzekte süzüp tavla pulu gibi küçük küçük doğramalı. Bir iki domates ve bir baş soğanı dahi ayrıca doğrayıp cüzî tatlı su ile kaynatarak soğan yumuşadıkça bamyayı üstüne ilave ve tuz, kırmızıbiber, biraz maydanoz ve koruk suyu veya sirke ilavesiyle pişirip suluca olarak indirilir ve sıcakken yenilir. Haşlanmış bir-iki patates kıyarak bamyalar kaynar iken içine atılırsa daha nefis olur.

İkinci Tertip: Bamyalar parçalanmadan bütün olarak bir-iki yuvarlak küçük domates beraber miktar-ı kâfi su ve tuz konularak bir tencere içinde kaynatıp bamyalar ezilmeyerek biraz dirice hâlinde ateşten indirip soğudakta tenavül olunur.

Patates

Birinci Tertip: Altı patates, bir avuç kadar haşlanmış kuru fasulye, bir-iki diş sarımsak, dereotu, maydanoz ve su ilavesiyle kaynatmalı. Piştikde ateşten indirip üstüne karabiber, tuz, sirke sıcak iken yenebilir.

İkinci Tertip: Haşlanmış beş-altı patatesin kabuğu soyulup bir kap içinde hamur gibi ezmeli. Cüzî su ilavesiyle ateşe bindirip bir-iki taşım kaynadıkta üstüne bir bardak süt, yarım bardak kadar da toz şeker konulup beş-altı dakika kadar daha kaynadıkta indirmeli.²³ Tabığa çekip üstüne tarçın ekerek soğuk veya sıcak iken yemeli. Şeker yerine pekmez de olur. O da bulunmazsa adı suda yumuşamış kuru üzüm konulması mümkündür.²⁴

Üçüncü Tertip: Haşlanmış ve ezilmiş patatesin üstüne dövülmüş ceviz içi ve biraz şeker ilavesiyle yenilir. Şeker bulunmaz ise pekmez de caizdir.

Dördüncü Tertip: Bâlâda tarif olunan patates ezmesini bolca su ile tencerede kaynar iken dereotu ve kekik ve tuz serpererek bir taşım daha kaynadıkta indirip kâseye alınır. Üzerine kırmızıbiber ekip sıcak iken tenavül buyrulur. Eğer elde peynir bulunup da yeneceği zaman üstüne serpilir ise daha nefis olacağı âzâde-i tavsîftir.

Semizotu

Birinci Tertip: Semizotunun saplarından yapraklarını ayırıp mezkûr yaprakları yıkadıktan sonra çentilmiş soğan ve doğranmış maydanoz, mizaca

²² Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 4.

²³ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 5.

²⁴ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 6.

göre bir-iki acı veya tatlı yeşilbiber doğrayıp miktâr-ı kâfi tuz serpererek çiğ olarak ekmeğe katık yapılır. Urfa cihetlerinde müstameldir.

İkinci Tertip: Şam cihetlerinde “fettûş” namıyla maruf ve mergup (aranan) semizotu yemeğidir. Kuru ekmek parçalarını ufak ufak kırmalı.²⁵ Üstüne el ile biraz su serpip tavlama ve cümlesi bir yumuşaklıkta bulunmak için karıştırmalı. Yumuşadıkta semizotu yapraklarından arzu edilen miktar koymalı ve bir hıyarı ince çentip onu da ekmek kırıntısının içine ilave etmeli. Bir kupa kadar sarımsaklı sirke ve tuz dökmeli biraz da kuru nane serpererek cümlesini güzelce karıştırmalı ve muntazaman tabağa koyulup en üstüne beş-on zeytin tanesiyle tezyin ederek kaşıkla afiyetle tenavül buyurmalı. Pek hoş bir yemektir. Bu yemeğin tertibi günü, konu komşunun mahsûsan (özellikle) davet edildiği görülmüştür.

Kırmızı Domates

Birinci Tertip: Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra bir-iki baş soğan, bıçakla kesmeyip yumruk ile parçalanır. Bir domatesten bir parça soğandan alarak tuza batırıp ekmeğe katık yapılır. Birkaç zeytin tanesi beraberce yenilirse daha iştihâ-âver (iştah açıcı) olur.

İkinci Tertip: Domatesi bütüncüce olarak ızgara üstünde kebab edip sahana dizerek ortaları muntazaman yarıp tuz ve maydanoz serpererek tenavül buyrulur. Maahâzihî (bununla beraber) çiğ olarak öylece yendiği meşhûddur (görülür).

Üçüncü Tertip: Domatesin Muhsine Dolması. Dolmalık domateslerin usulen üst yani sap tarafından kapağı açılarak içini boşaltmalı. Üç-dört haşlanmış patatesi maydanoz ve dereotu ile kıyarak çentilmiş soğan, tuz ve biber ilavesiyle içleri doldurulur. Cüzî su ile bir kap içinde ateşe konur. Piştikte suyu ziyade kalmış ise biraz süzülerek üstüne ufalanmış peynir serpererek sıcak iken yenir.²⁶ Ziyade kalan suya suluca un bulamacı karıştırılıp pişirilirse o da çorba halinde bir yemek olur. Eğer içine biraz peynir de serpilirse daha hoş bir taam olur.²⁷

Taze veya Kuru Fasulye

Birinci Tertip: Taze fasulyeyi tatlı suda yumuşayınca kadar kaynatmalı. Yeneceğine yakın tuz ve bir yumurta, biraz un ve sirke ve arzu olunursa bir diş dövülmüş sarımsak suyuyla terbiye yapıp üstüne döküp kırmızıbiber ekerek tenavül olunur.

İkinci Tertip: Gerek yeşil ve gerek kuru olup fakat tatlı suda iyice haşlanmış fasulyeyi tabağa çekmeli. Diğer cihetten sekiz-on kadar ceviz kırıp

²⁵ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 6.

²⁶ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 7.

²⁷ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 8.

içini havanda kabaca dövüp ve kırmızıbiber ilavesiyle bir sahana alarak yarım fincan sıcak su akıtarak yarım dakika kadar ateşe gösterip çekilir ve iyice sıkılıp cevizin yağı çıkarılır. Bir kâseye alınır. Kalan ceviz posasını bir küçük baş soğan ile tekrar havanda dövüp bir-iki dilim suda ıslanmış ekmek içini dahi ilave ile tarator gibi güzelce dövülüp havandan bir kap içine alınır. Miktâr-ı kâfi tuz ve fasulyenin ılık suyundan mezkûr dövülmüş cevizin üstüne döküp ne pek sulu ne de koyu halde sulandırıp layıkıyla ezerek karıştırılır. Badehu (sonra) tabaktaki fasulyenin üstüne geçirip hazırlanan ceviz yağını da gezdirip eğer varsa üç-dört kişniş yaprağıyla tezyin ederek afiyetle tenavül buyrulur.²⁸ Tane kişniş bulunmazsa kuru tohumunu dövüp serpmek de mümkündür. Bu da olmazsa beis yoktur. Çerkezlerce maruf hoş bir taamdır. Envâ-ı kesîresi (pek çok çeşidi) vardır.

Üçüncü Tertip: Usûl-i marûfe (Bilinen usule göre) üzere haşlanmış fasulyenin içine bir baş soğan ve kekik ve maydanoz doğrayıp tatlı su ile ateşe bindirmeli. Yarım saat kadar kaynadıkta üstüne yarım kupa sirke ile içine evvelce doğranmış ve bir çeyrek (saat/on beş dakika) kadar kaynar suda bırakılıp yumuşatılmış Kayseri pastırması konularak bir saat daha hafif ateşte ve mülayim ateş üzerinde pişirilir ve sıcak iken tenavül buyrulur. Pastırma bulunmazsa sucuk da olur. O da bulunmazsa biraz pastırma çemeni ve kırmızı veya karabiber serpilir.

Dördüncü Tertip: Kuru veya kartlanmış taze fasulye içini bir baş soğanla haşlayıp piştikte soğanı alınarak fasulye bütüncü süzülerek bir tabağa alınır veyahut tuz ilavesiyle güzelce ezilir. İki numaralı fasulye tertibinden kalan ceviz yağı varsa ezilir iken mezkûr yağdan gezdirilir ve biraz da koruk veya ekşi nar veyahut sirke konularak kırmızıbiber serpilir. Doğranmış soğan ve maydanozla üstü tezyin edilerek yenilir ki cümlenin marufu olan fasulye piyazı demektir.

Beşinci Tertip: Haşlanmış fasulyelere diğer bir kapta haşlanmış birkaç kereviz kökü ve havuç ve bir kamış ince doğranmış pırasanın beyazı ve bir baş soğan ve tuz ve su ile helme dökünceye (koyulaşınca) kadar kaynatmalı,²⁹ suluca olarak ocaktan alınıp karabiber serpererek çorba halinde yenilir.

Kabak

Kabakları soyup ve doğrayıp tuzlu suda yumuşayınca kadar kaynattıktan sonra sudan çıkarıp süzülerek bir kâseye koymalı ve iyice erimeli. Üstüne sarımsaklı yoğurt ve lazım ise biraz daha tuz ilavesiyle yenilir.³⁰ Yoğurt bulunmazsa sirke de olur.

²⁸ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 8.

²⁹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 9.

³⁰ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 10.

Taze veya Kuru Börülce

Birinci Tertip: Körpe börülceyi usulen ayıklayıp ve adi suda haşlayıp süzülür. Üstüne tuz ekerek sadece yenilir. Arzu olunursa üzerine sarımsaklı sirke dökerek salata gibi de yenilir. Isparta taraflarında maruftur.

İkinci Tertip: Fasulye tertibinin iki numarasında beyan olunduğu üzere Çerkeş usulü cevizlisi de nefis olur.

Üçüncü Tertip: Börülcenin kurusunu akşamdan tatlı suda ıslatmalı. Ertesi gün güzelce haşlamalı. Badehu sudan çıkarıp süzülürken bir kap içinde layıkıyla ezmeli. Tekrar başka su ile sulandırıp yine ezerek ve kevgirden geçirip kabukları izale edilmeli. Yine ateşe koyup bir çeyrek kadar kaynatmalı. Üstüne sarımsaklı sirke ve tuz ve karabiber vaz'ıyla (ekleyerek) tenavül buyrulur.³¹ Ateşten indirilmeden evvel biraz un ilave edip un kokusu kalmayınca kadar karıştırıp tabh edilirse (pişirilirse) taamı daha başka türlü olur. Maahâzihî yumurtalı terbiye ilave edilirse iştihayı daha ziyade tahrik eder.³²

Bakla

Baklanın içlenmemiş tazesini etsiz yağsız pişirilse hiçbir lezzeti olmadığından burada içli taze bakla veya kurusundan bahis olunmuştur.

Birinci Tertip: Bakla içi tuz konmaksızın tatlı suda haşladıktan sonra suyunu süzüp bir tabağa almak arzu olunursa sarımsaklı sirke ile karıştırıp tuz ve bahar ve maydanoz serpererek tenavül buyrulur. Kuru bakla ise akşamdan tatlı suda ıslatıp bırakılmak, sabahleyin başka tatlı su ile ocağa bindirmek ve kaynar iken biraz karbonat serpelemek icap eder. Böyle haşlanmış baklayı sirke filan konmaksızın yalnız tuz ve baharlayarak da yenilir. Şam cihetlerinde kazanla (kazanla) pişirip çarşıda satıldığı meşhuddur.

İkinci Tertip: Birinci tertip üzere haşlanmış bakla, kabuğundan ayrılarak ve ezilerek bir baş çentilmiş soğan ile lüzumu miktar tuz ve su ile tekrar kaynatıp üstüne karabiber ekerek çorba hâlinde tenavül olunur veyahut haşlanmış baklanın suyu süzülerek tuz ve sarımsaklı yoğurt konularak ezilmemiş olduğu hâlde yenilir. Nohutla da aynı yemek tertip olunabilir.³³

Pırasa

Birinci Tertip: Pırasanın yapraklarından maada beyaz tarafı kıvılcımlı küle sokularak kebab edilir. Piştikte üzerine tuz ve sarımsaklı sirke ilavesiyle yenilir.

³¹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 10.

³² Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 11.

³³ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 11.

İkinci Tertip: Bir pırasanın beyazı küçük küçük doğranır ve keza bir-iki havuç soyup ve birkaç kereviz kökü ve bir lahana yaprağı ve bir baş soğan cümlesi doğranıp tencereye konularak miktâr-ı kâfi su ile kaynatılır. İyice piştikte cüzî miktar unu bir-iki fincan suda bulamaç yapıp kaynamakta olan sebzenin içine döküp karıştırılarak un kokusu kalmayınca kadar biraz daha kaynatılır. Sirke, koruk veyahut limonsuyu ve bir yumurta güzelce çalkayıp terbiye hazırlanır. Kaynamakta olan sebze ateşten indirilip mezkûr terbiye bir taraftan dökmek diğer el ile çorbayı kepçe ile karıştırarak yedirilir. Hitam-ı tabhta (pişirme işlemi bitince) kırmızıbiber serpererek çorba hâlinde tenâvül olunur.³⁴

Ispanak

Birinci Tertip: Yapraklı ıspanak ayıklanıp kaynar suya atılarak bir çeyrek kadar haşlayıp indirilir. Sudan alınıp soğuduktan el ile lâyıkiyle sıkılıp ve bıçakla kıyılarak bir tabağa konur. Üstüne fasulye tertibinin iki numarasında tarif olunan ekmeğe içiyle dövülmüş ceviz taratoruna biraz ekşi ve soğan yerine sarımsak ilavesiyle hazırlanır. Bir-iki hazır lop yumurta ile ıspanağın üstü tezyin edilerek daha³⁵ üstüne ceviz taratoru ve cevizin yağı gezdirilerek hoş bir yemek olur. Gayetle tenâvül olunur.³⁶ Bu gibi külfetten sarf-ı nazarla haşlanmış ıspanağın üstüne yalnızca tuz ve sarımsaklı yoğurt geçirip ve kırmızıbiber ekerek iktifa edilmesi dahi caizdir.

İkinci Tertip: Ispanak kökleri lâyıkiyle ayıklanıp suda haşlanır. İndirildikten sonra kökler ezilmeksizin iki el ayası arasında sıkılıp suyu giderilir. Badehu muntazaman tabağa dizip üstüne adı sarımsaklı ceviz veya çamfıstığı veyahut fındık taratoru geçirilerek tenâvül buyrulur.³⁷

Lahana

Birinci Tertip: Lahananın maruf olan turşusunun ekmeğe mükemmel katkı olduğu cümlelerin malûmudur.

İkinci Tertip: Bir küçük baş lahanayı dört parça ederek tuzlu suda biraz dirice olarak haşlayıp sudan alınır ve suyu sıkılıp tütün kıyar gibi ince ince kıymalı. Üstüne tuz ve kırmızıbiber ve sarımsaklı sirke gezdirilerek yenilir. Lahana haşlanmayıp ince doğranıp tuz ile ovularak azıcık sıkıldıktan sonra sirke ve biber ekerek çiğ yenmesi de olabilir. Bir nevi salata demektir.

Üçüncü Tertip: [Lahananın] Dolmasıdır. Usûl-i marûfu vecihle (normal şekilde) haşlanmış lahana yapraklarına iki-üç haşlanmış patates ve miktâr-ı vâfi kuru ekmeğe kabuklarından kıyma gibi kıyılarak çentilmiş soğan, tuz

³⁴ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 12.

³⁵ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 12.

³⁶ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 13.

³⁷ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 13.

ve kırmızıbiber ve bahar karıştırıp yaprakların içine vaz' ile (doldurmak suretiyle) sarmalı ve tencereye istif etmeli ve üstüne de düz bir tabak bastırıp domatesli su ilavesiyle ateşte kaynatılır. Suyunu çekip indirileceğine beş dakika kala bir fincan sirke gezdirmeli, ateşten almalı ve sahana devirip sıcak iken tenâvül etmeli.

Yeşilbiber

Birinci Tertip: : [Yeşilbiber] Dolması: Aynı domates gibi yapılıır. Yalnız evvelce cüzî biber haşlamak ve dolma için toparlak biberlerden olmalıdır.

İkinci Tertip: Turşuluk ince veya dolmalık biberlerden mizaca göre acı veya körpelerden miktâr-ı kâfi adi suda, ne pek pişkin ve ne de pek çiğ olarak haşlamalı. Pişikte süzeğe almalı. Soğuduktan uçlarından bıçak ucuyla ikişer parçaya ayırıp içindeki suları izale etmeli. Sap tarafının yarılmamasına dikkat ediniz. Maksat, içindeki suyu izaledir. Badehu su ve matlup derece ekşiliği haiz sirke ve tuz koymalı. Koyulan sirke biberlerin üstüne çıkmalı, bir saat kadar hâliyle (olduğu gibi) bırakılıp yemeli. Bu da bir nevi turşusudur. Yalnız bir-iki günlük yapılıır ziyade olursa üstü kaymaklanıp bozulur. Bunun içine irice bir kapta haşlanmış kereviz doğranırsa daha hoş olur.

Bir Hatıra

Et tedarikine nispeten daha kolayca görünen balıklardan bütüncü ızgarada³⁸ veya parça parça şişlere geçirerek kebab pişirmek veya haşlanıp tuz-biber ve biraz da doğranmış maydanoz ekerek haşlama hâlinde veyahut haşlanmış balığın kemik ve kılçıklarından ayırıp et parçelerinden çorba tabhı gibi me'kûlât ihdârı (yiyecek hazırlanması); kuru ve salamura balıklardan da küllî (topyekûn) istifade ve iktifa edilebilmesi imkânı âzâde-i beyandır.

Pilavlar

Güngördü Pilavı

Birinci Tertip: Gerek pirinç olsun ve gerek bulgur bulunsun usûl-i ma'rûfe vecihle pilav tabh olunur. Yalnız sade veya zeytinyağı yerine taze beyaz veya tulum peyniri veyahut rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Peynir bulunmazsa karabiber ekerek sadece yenilir.

İkinci Tertip: : [Pilavın] Ayranlısı: Ayran bulunursa onunla, yok ise bir miktar yoğurt tedarikle güzelce ezilerek ve su koyarak ayran hâline getirilir. Pilav suyu yerine işbu ayran istimal olunur. Ba'de't-tabh (pişirdikten sonra) üstüne karabiber ekerek tenâvül buyrulur.

³⁸ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 14.

Üçüncü Tertip: [Pilavın] Yoğurtlusu: Pirinç veya bulgur pilavı tabh olunup (pişirilip) indirdikten sonra yeneceğine yakın ortasına adi yoğurt dökmekten ibarettir.

Dördüncü Tertip: [Pilavın] Tatlısı: Adi su ile pişmiş pilava biraz toz şekeri serpmek³⁹ veya pekmez gezdirerek yemektir. Pekmez bulunmazsa kuru üzümünden arzu miktarı kadar evvelce suda ıslatılıp yumuşamış üzüm pilava karıştırıp yenilir.

Beşinci Tertip: [Pilavın] Mercimeklisi: Pirinç veya bulgurun suyu ateşe konduktan içine tuzla beraber bir baş doğranmış soğan atılır. Soğan yumuşadıktan evvelce haşlanmış ve hazırlanmış mercimek ve onu müteakip pirinç veya bulguru salınır. Piştikte üstüne karabiber ekerek ve yanına da bir-iki baş soğanı kırarak ara sıra çiğ soğan paresinden koparıp tuza batırarak pilav ile beraber tenavül olunur. Nohutlususu da aynıdır. Pilavlar suluca olarak biraz helmeleninceye kadar kaynatılırsa lapa hâlinde dahi yenilir. Gerek pilavlara gerek lapaya domates suyu ilavesi lazımdır.⁴⁰

Dilbaba

(Tâbir-i âhîrle Dibâbe; Türkçesi Çiğ Köfte)

Usûl-i Tertîbi: Pişirmek külfetinden azade kalmamak murad olunursa Suriye taraflarında marûf ve merğûb dibâbe denilen çiğ bulgurdan mâmul köftedir. Sûret-i İhdânî (hazırlanışı): Bulgurun ya incisini tedarik etmeli veyahut eleyip incisini ayırmalı. İşbu ince bulguru birkaç defa savurup badehû bolca su ile kararan bir kaptan diğerine aktarma etmek suretiyle toz ve taş gibi mevâdden tathîr etmeli (maddelerden temizlemeli). Sonra sudan süzülüp çukur bir kap içinde⁴¹ bir saat kadar terk etmeli. Badehû hamur yoğurması gibi yoğurur iken miktâr-ı kâfî tuz, kırmızı ve karabiberle bahar serpererek iyice hallolunmaya yakın bir-iki baş ince çentilmiş soğan ve biraz dövülmüş ceviz içi ve doğranmış maydanoz ilave etmelidir. Bulgur katicı ise ara sıra üstüne su serpererek tekrar tekrar yoğurup tamam yumuşadıktan yani katı hamur hâline geldikte el ile bir parça alıp avuç içinde sıkarak uzun köfte tarzında muntazaman tabağa dizip tenavül buyrula. Hoş bir taâmıdır. İtiyat etmemiş olanlarca nâmakbûl görülür ise de yendikten sonra hatırdan çıkmaz yemek sırasına geçer ve hatta bulgurun böyle çiğ olarak yenmesinde mideye şişkinlik vereceği vârid-i hâtır (akla gelir) ise de bu taâmı tenavülden sonra mutat vakitten evvel insanın karnının acıktığı vakidir.

³⁹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 15.

⁴⁰ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 16.

⁴¹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 17.

Suriye ve bhusus Halep ve Urfa cihetlerinde yapılan “dibâye”: Bir avuç kadar yağlıca kavrulmuş kıyma veya biraz çiğ kuyruk parçasıyla beş-altı ceviz içi havanda ezilip bulgur yoğrulur iken ilave edilir. Bu böylece yendiği gibi vaktinde taze asma yaprağından miktâr-ı kâfi bulgur köftesinin mevzu bulunduğu kabın etrafına dizip hîn-i tenâvülde (yeme esnasında) yapraktan bir tane alıp mamul bulgur köftesine sarıp yenir.

İşbu bulgur taamı et tedarikinin suhuletli zamanında et ve bulgurun evvela ayrı ayrı taş havanda şimşirden mamul havaneliyle macun gibi dövülerek et ile bulgur birbirine karıştırılıp yoğrulur.⁴² Nısfı (yarısı), tepsinin altına incecik döşenip börek tarzında, arasına fıstıklı ve bol soğanlı kıyma konularak; kalan diğer kısmı da kıymanın üstüne döşeyip baklava-vari bıçakla üstü çizilir ve faslı müştereklere (birleşme yerlerine) bıçağın ucuyla sadeyağ parçaları sıkıştırılır ve fırına verilir. Fırından alındıkta üstüne ayrıca biraz tereyağı eritip ve cüzî su serpererek bir kapakla kapanır. Yeneceği zaman tepsiyle sofraya konulur. Bu usulde tabh olunana “Kûbe/kibbe Cü/b/niyye” derler. Zikrolunan bulgurlu et hamurundan yumurta gibi yumurlayıp içi oyulup fıstıklı kıyma doldurup ağız cihetini eli cüzî ıslatıp civarlayarak hem kapatmak ve hem de köfteye yumurta biçimi vermeli sonra yağda kızartılır. Buna “Kûbe/kibbe Makliyye” [Tavada Köfte] derler. Daha büyük cesamette yapıp kızartılana “Urfaliyye” derler. İnce kıyma yerine biraz iç ve kuyruk yağıyla bir baş soğan ve üç-beş ceviz içi ve bolca kırmızıbiber ve baharat konulup macun gibi oluncaya kadar dövülür. İşbu içten bulgur köftesi hamurundan cevizen büyücek kadar bir parça alınıp iki el ayası arasında yassı ve çukurca bir kat yayılır. Ortasına iç yağı macunundan biraz koyup diğer yassıtılmış bulgur hamurunu elindeki üstüne kapayıp el yordamıyla yuvarlayarak mümkün merteye yassıca köfte yapılır. Hitamında (sonunda) işbu köfteler ızgara üstünde hafif ateşte çevire çevire pişirilerek yenilir. Buna “Kûbe-i Mitseviyye” derler. İçine kıymalı fakat ceviz cirminde toparlak köfteler ihdâr olunur. Adı kaynar suya atılıp haşlanır. İndirilmeden bir çeyrek evvel cüzî sulandırılmış keçi sütünden mamul yoğurt dökülerek bir taşım kaynatılır. İndirildikte üstüne tarhun ekerek afiyetle yenilir. Buna da “Kûbe-i Lebeniyye” derler. Hoş ve makbul ve mukavvî et’imedendir (besleyici yemeklerdendir).⁴³

Makarna

Elde mevcut veya tedariki mümkün makarna bulunursa usûl-i mârûfesi haşlayıp vecihle süzülerek tuz ve pul biberle karıştırılıp yenebilir. Evde tutulan hamurdan kesilen makarna da keza peynir veya dövülmüş ceviz ve tuz serpererek yenmesi ve tatarböreğine bol sarımsaklı yoğurt geçirilerek yağsızca ekli ve

⁴² Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 17.

⁴³ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 18.

piruhinin (hamur çorbası) içinde zaten dereotu ve peynir bulunduğundan bade't-tabh yağsızca yenebilmesi mümkündür.

Sac veya Köylünün Daima Pişirdikleri Tandır Ekmeğinden Kır Böreği

İptida dört yufka hâsil edecek kadar tuz ve su ile yumuşakça sac ekmeği hamuru yoğurmalı. Bir saat kadar terk ederek özleninceye kadar tekrar yoğurup hamur tahtası üstüne bir parça hamur alarak biraz un serpererek oklava ile incecik açıp evvelce ateş üstüne konulmuş kızgın sacda ve usul dairesinde pişirilir. Diğer cihetten adi suya bir baş soğan doğrayıp bir-iki domates, tuz ve karabiber vaz'ıyla (koyarak) güzelce kaynatmalı. Badehû süzülüp posası atılır. Bundan başka hazır lop yumurta ve biraz taze peynir ve maydanoz kıyarak börek içi hazırlanır.⁴⁴

Badehû muvafık bir tepsiye bir bıçak sırtı kadar bâlâda (yukarıda) hazırlanan domatesli sudan serpererek birinci yufkayı sermeli ve üstüne müstahzar yumurtalı içi serpmeli, ikinci yufkayı koymalı. Buna da biraz soğanlı sudan serpererek ve iç koyarak üçüncü yufkayı koymalı ve keza iç ve sudan serpererek dördüncüyü ba'de'l-vaz' (koyduktan sonra) tepsinin üstüne münasip bir kapak kapayıp bir çeyrek kadar hafif ateşe göstermeli. Onu ısındıkta alt üst ederek biraz daha ateşte tutup indirmeli. Bıçakla dört parça keserek sahana almalı, sıcak iken tenâvül buyurmalı.

Sac üstünde yufka pişirmek büyücek bir meşgale olduğu gibi biraz da melekeye muhtaçtır. Bunun en âlâsı Acemlerin "lavaş" dedikleri çarşıda satılan uzun ince pidelerden iki-üç pide tedariki hâlinde hem kolay ve hem de nefis olur. Gerek lavaş pidesinden ve gerek köy ekmeğinden tarif dairesinde börek tabhı murad olunursa (pişirmek istenirse) mezkûr pideleri bir-iki saat evvel üstlerine su serpererek yumuşatmak lâzımdır, dikkat buyrula.⁴⁵

Kır Tatlısı

Üç-dört sac ekmeği veya lavaş pidesi hazırlamalı ve bir bardak pekmeze yarım bardak kadar su ilavesiyle sulandırmalı. Sekiz-on kadar ceviz içi dövüp bu da hazırlanır. Badehu tepsinin altı işbu pekmezli su ile ıslatılmalı. Yufkanın birini serip üstüne dövülmüş ceviz ile pekmezden serpip ikinciyi aynı usulde üçüncü ve nihayet dördüncü yufkayı döşeyip üstüne bir kapak kapamalı. Beş-on dakika kadar hafif ateşe gösterip alt üst ederek üst tarafını da ısıtmalı. Ateşten indirip bıçakla muntazam parçalara bi't-taksim (paylaştırılmak suretiyle) tabağa alınarak tenavül buyurmalı. Su yerine pekmeze yarım kupa süt ve yarım fincan kadar çiçek suyu konulursa daha hoş olur.

⁴⁴ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 19.

⁴⁵ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 20.

Ekmekten Mamul Garipler Helvası

Birinci Tertip: Buğday ekmeğinden birkaç dilimini ateşte nar gibi kızartmalı. Sonra ufalamalı, üstüne dövülmüş ceviz içi ve toz şekeri ekerek yarım fincan çiçek suyu ve bir-iki fincan kadar adi su serpererek tavlayıp el ile karıştırmalı. Badehu tabağa koyup yemeli. Şeker yerine pekmez de olur. O da bulunmazsa evvelce suda ıslatılmış kuru üzüm konulabilir.

İkinci Tertip: Mısır ekmeğinin yanından birkaç dilimini el ile bulgur hâline gelinceye kadar ufalamalı. Üstüne yarım fincan çiçek suyu ve cüzî adi su veya süt serpererek tavlama. Üç-dört dakika ateşe gösterip karıştırmalı. İyice ısındıkta üstüne dövülmüş fındık veya ceviz içi miktâr-ı kâfi tozşeker veya pekmez dökülerek az daha karıştırıp tenâvül buyurmalı.

Soğuk Tatlılar

Birinci Tertip: İncirle karışık üzüm hoşafı pişirilir iken içine iki-üç kaşık kadar suda ezilmiş nişasta katarak karıştırmalı.⁴⁶ Koyulaştıkta indirip kâselere bi't-taksîm soğudukta yenir. Nişasta yerine un konulabilir, o zaman üstüne tarçın ekmeli.

İkinci Tertip: Pirinç kırıklarından tabh edilen aş ve dövülmüş buğday ve mütenevvi hububatla şekerli veya pekmezli aşure tabhı herkesçe malum olduğundan ayrıca tarife lüzum görülmemiştir.

Üçüncü Tertip: Öylece ekl'e (işlenmeden yenmeye) gayr-ı sâlih (uygun olmayan) ezik kuru incirden tedarikle birkaç kere güzelce yıkayıp doğramalı. Münasip miktar temiz su ile tencereye alarak ateşe bindirmeli ve iyice kaynatmalı. Pişikte indirip soğumaya bırakmalı. Sonra el ile mıncıklayarak lâyıkiyla ezip süzgeçten geçirip posasını tekrar biraz su ile yine ezmeli ve süzmeli. Hâsılı artık posada faydeli bir madde kalmayacağından atılır. Hâsil olan incir suyunu birkaç kat tülbentten dahi süzüp çekirdek ve tortusu izale olunduktan sonra tencere ile tekrar aheste aheste koyup dibi tutmamak için karıştırmalı. Birkaç defa kaynadıkta nohut kadar şap ve bir avuç cüzî suda ezilmiş adi un ilavesiyle kaynatmalı. Nîm (yarı) koyulaştıkta ateşten indirmeli. Kâseye alınarak arzu olunursa üzerine dövülmüş karanfil serpererek yenilir.

Dördüncü Tertip: İşbu kaynamış incir pekmezine yanık olmayarak kavrulmuş ve hasebe'd-darûre (ihtiyaca göre) bazen kahve yerine müstamel arpa unundan katılacak miktar konulup karıştırmalı ve birbirine layıkıyla hallolacak (çözülecek) kadar cüzî ateşte tutmalı. Badehu bir küçük tepsiye arpa unundan biraz serpererek bir parmak kalınlığında olacak vecihle dövmeli. Soğudukta el ile⁴⁷ bastırarak güzelce sıkıştırıp düzlemeli ve bir gün kadar öylece terk olunur. Suyu

⁴⁶ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 21.

⁴⁷ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 22.

buhara munkalip olmuş (dönüşmüş) ve oldukça kurur gibi kalacağından bıçakla baklava tarzında kesip tabağa alınarak yemeli. Arzu olunursa tepsiye almazdan evvel içine tarçın, karanfil ekilir. Ceviz içi veya fındık ve fıstık da konulabilir. Daha hoşça bir lezzet ve manzarada hüsn-i rü'yet verilmiş (güzel görünür) olacağı tavsiyeden varestedir.

Beşinci Tertip: İncirli Dolma Tathısı: Beş-on kadar incirin sapları koparılmalı ve güzelce yıkamalı. Sudan çıkarıp biraz bırakmalı ki yumuşasın. Diğer cihetten miktâr-ı kâfi ceviz içini havanda dövmeli. İncirlerin sap tarafından parmakla delinerek içlerine dövülmüş cevizden alabildiği kadar doldurmalı ve el ile sıvazlayarak incirlere intizam vermeli. Bir sıra olacak vecihle münasip bir tepsiye veya tavaya dizilmeli. Üstüne, çekinceye kadar su koyup ateşe bindirmeli. Kaynatıp incirler gereği gibi yumuşadıktan ve suyu cüzî kaldıktan ocağın altından indirmeli ve yarım kupa çiğ süt konularak soğumaya terk olunur. Badehu muntazaman bir tabağa çekilip biraz da çiçek suyu serpererek afiyetle yemeli.

Ekmek ve Yassı Kadayıf

Ekmek kadayıfıyla adi ekmek veya francala dilimleriyle yağsız olarak şekerli veya pekmezli şerbet ile usûl-i tabhî cümlece malum olmakla ayrıca tarife hacet görülmedi. Burada yassı kadayıfın yumurtasız ve yağsız olarak tertibi ve bervechi atidedir (aşağıdaki gibidir):⁴⁸

Evvla şeker veya pekmez suluca şerbet yapılır ve nîm (yarı) şurup hâline gelecek kadar kaynatılır. Diğer cihetten birbirinden yarım kadayıf kadar açıkça konacak vecihle münasip bir tepsiye bir sıra üzere kadayıflar dizilir ve şuruptan kepçe ile üstlerine gezdirerek ateşe konarak kaynatılır. Burada dikkat olunacak cihet, şurubun pek sulu olmamasıdır. Eğer sulu olursa kadayıflar hem parçalanır hem hamur gibi yumuşar. Ara sıra tepsinin kenarından kaşıkla şurubundan kadayıfların üstüne gezdirmeli, matlup derece akideleştikte indirip üzerine dövülmüş ceviz veya fındık veya fıstık serpip soğumaya bırakmalı. Badehu kadayıflar bozulmaksızın bir itina ile lüle lüle bükerek bir tabağa muntazaman dizip afiyetle yemeli.

Hatime

Her türlü masârifimizde (harcamalarımızda) iktisada riayet câlib-i refâhiyettir (refah sağlar niteliktedir). Binaenaleyh elde peynir, ceviz, şeker gibi me'külât (besinler) bulundukta külfetsizce ekmeğe katık yapılırsa da burada maksat kesîrül-ıyâl zevâtın (çoluk çocuğu çok kişilerin) itiyat vecihle yemek hususunda mümkün mertebe zahmet çekmemek ve hiç olmazsa nazar ve iştihâyı açmak üzere muvakkat suretle tecrübeli bazı et'ime tertib olunmuştur

⁴⁸ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 23.

(denenmiş bazı yemek tarifleri verilmiştir). Hâl-i muzâyaka zamanı bi lutfihî Teâlâ zâil oldukça (Allah'ın yardımıyla sıkıntı zamanları geçtiğinde) kemâ kâne (eskiden olduğu gibi) et'ime-i nefise (nefis yemekler) ve bi-iştihâ âver envâ (iştah açıcı çeşit çeşit) tatlılarla telzîz-i damağ buyrulacağı vâreste-i arzıdır (damakların şenlendirileceğini söylemeye bile gerek yoktur).⁴⁹

Sonuç ve Değerlendirme

Hüseyin Hüsnü tarafından kaleme alınmış olan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* adlı yemek kitabı bir taraftan kültür tarihine anlamlı bir not, diğer taraftan yokluk zamanlarında alışlagelmiş malzemenin ve tekniklerin dışına çıkarak nasıl yemek yapılacağına yollarını gösteren bir gastronomi el kitabıdır. Öyle ki yemek ve tatlıların yapılmasında pahalı ve az bulunan malzemeye alternatif besinler öneren kitap, bir yemek için bazen birden çok farklı tarif ortaya koymaktadır. Bu hâliyle *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabının -zorlu zamanlarda ev hanımlarına ve lezzet düşkünlerine bir yol gösterici olması bakımından- hâlâ önemini koruduğu görülmektedir.

Etin, yağın ve şekerin bulunmadığı ya da karaborsada, olduğundan fazla pahaya güçbelâ bulunabildiği dönemde veya evde sıkışık bir zamanda tam da bunlar gibi gerekli malzemenin bittiği bir sırada Hüseyin Hüsnü'nün tarifleri kullanılabilecek niteliktedir. Verdiği tariflerde temel besin maddelerine ve malzemeye alternatifler sunmakla kalmayıp farklı teknikleri de gündeme getiren Hüseyin Hüsnü bu hâliyle soframızın Hızır'ı gibi davranmakta, şeker olmazsa pekmez ya da suda bekletilmiş kuru üzümü tarifte kullanabileceğimizi bize öğütlemetedir.

Hüseyin Hüsnü'nün alternatif malzemesi bununla da sınırlı değildir. Pastırma yerine sucuk, hatta pastırma çemeni ve kırmızıbiber ya da karabiber; koruk yerine ekşi nar, o da olmazsa sirke, onun birbiri yerine ikame edilebileceğini söylediği besinlerden birkaçıdır. Benzer şekilde Hüseyin Hüsnü bazı tariflerinde yoğurt yerine sirkeyi; sadeyağ ve zeytin yerine beyaz peyniri, tulumu veya kaşar peynirini, bunlar da olmazsa karabiberi önermektedir.

Sadeyağdan başlayarak, kaşar peyniri ve karabiberi aynı lezzet skalasında birleştirmeyi başarmış olan Hüseyin Hüsnü, adeta gerekli renkleri elde etmek için elindeki renkleri karıştırarak yeni renkler elde etmeye çalışan bir ressam edasıyla hareket etmektedir. Hüseyin Hüsnü sadece bir maddenin muadilini vermekle yetinmemekte, nişasta yerine un kullanmayı tavsiye ederken unu nişasta tadına yaklaştırmak ve kendine özgü kokusunu izale etmek için unu tarçınla birleştirmeyi de salık vermektedir. Onun alternatif besin kombinasyonları, her biri Osmanlı yemek kültürüne ve mutfağına rengini veren çok geniş yöresel tatlarla zenginleşmektedir. Hüseyin Hüsnü'nün tariflerinde

⁴⁹ Hüseyin Hüsnü Bey, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, s. 24.

Anadolu'da ya da İstanbul'da yapılan yemeklerden esintiler olduğu kadar, Acem mutfağından, Şam gibi nispeten daha uzak yerlerin mönüsünden lezzetler, yöresel yiyeceklerden tatlar ve Çerkez ve Arap mutfağına aroması da vardır. O kâh içli köfteyi, kâh tarhununu, bazense börülce ve baklayı konu etmektedir. Tarçın, nişasta, kişniş, baharat, onun tariflerinde yerini almakta, ansızın koruk, çiçek suyu, kuru üzüm ve incir bu resme dâhil olmaktadır.

Verdiği özgün tariflerle Osmanlı'nın geniş coğrafyasını kendisine referans alan Hüseyin Hüsnü, alternatif ve muadil malzeme çalışmasına dönüştürdüğü eserinde söz konusu zengin mutfaktan yararlanmakta; yemek tariflerini anlaşılır bir dille bize aktarmaktadır. Her türlü yoksunluk içinde bile farklı malzemeyle belli bir damak tadının tutturulabileceğini gösteren, -deyim yerindeyse- bu mütevazı Osmanlı gurmesi, her malzemenin bolca olduğu dönemlerin aşçılarına sessiz bir meydan okumaya girişmekte, adeta “marifet bulunmayan ya da elde edilmesi külfetli olan malzemeye alternatif üreterek her keseye uygun tarifler ortaya koymaktadır” demektedir. Üstelik bunu yaparken çeşitli yöresel tatların kültürel ve etimolojik yönlerine de temas etmekte hazırlanışına göre Dibâbe ve Dibâyeye olarak bilinen çiğ köftenin halk etimolojisi ile Dilbaba adına dönüştüğünü; içli köftenin bir tek çeşidi olmayıp malzemesine göre makliyye ve lebeniyye gibi çeşitleri ile bizlere tavada ya da sütlü yapılabileceğini anlatmaktadır. Bu yönüyle leksikolojik bir çalışma olarak da kabul edilebilecek *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabı, adındaki etsiz yağsız ifadesine karşın pekâlâ etsiz yağsız olsa da leziz yemekler hazırlanabileceğini ortaya koymaktadır.

Pilavın tozşeker, pekmez ya da kuru üzümle birleştiğinde enfes bir tatlıya dönüşebileceğini, kahve yoksa arpa ununun da aynı işi görebileceğini söylediği zor zamanların ilginç *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabı lezzet dünyamıza anlamlı bir dokunuş olarak görülebilir.

Sözlükçe**Âdî:** Normal**Âzâde-i beyandır:** Açıklamaya bile gerek yoktur.**Âzâde-i tavsîftir:** Açıklamaya bile gerek yoktur.**Badehu (Ba'dehû):** Daha sonra**Bâhusus:** Özellikle**Bâlâda:** Yukarıda**Bed' olundu:** Başlandı**Bi'n-nisbe:** Nispeten**Câlib-i refâhiyet:** Huzuru, refahı temin eden**Caiz:** Uygun, olabilir**Cirminde:** Büyüklüğünde**Envâ-ı kesîresi:** Pek çok çeşidi**Eshel:** Daha kolay**Et'ime-i nefise:** İştah açıcı yiyecekler**Hâl-i muzâyaka:** Darlık, sıkıntı**Hîn-i tenâvülde:** Yeme esnasında**Hitâm-ı tabh:** Pişirmenin sonu**İdâme:** Sürdürmek**İktifa etmek:** Yetinmek**İstimâl etmek:** Kullanmak**İştihâ-âver:** İştah açıcı**İtiyada göre:** Her zaman yapıldığı üzere**Kazgan:** Kazan**Mâ adâ:** Başka**Mahsûsan:** Özellikle**Marûf ve mergûb:** Bilinen ve rağbet edilen, sevilen**Matlup derece:** İsteğe göre**Mea hâzihî:** Bununla beraber

- Mevâdden:** cisimlerden
Miktâr-ı kâfi: Yetecek kadar
Miktâr-ı vâfi: Çokça
Muharrir: Yazan
Muntazaman: Düzgün bir şekilde
Mukavvî: Kuvvet verici
Mutad vakitten evvel: Normal vaktinden önce
Müstahzar: Hazırlanmış
Nîm: Yarı
Pâre: Parça
Sûret-i İhdârî: Yapılış şekli
Taâm: Yemek
Tâbir-i âhîrle: Bir başka deyişle
Tathîr etmeli: Temizlemeli
Tedarik: Temin etmek
Telzîz-i damağ: Damak şenlendiren
Tenavül Etmek: Yemek
Usûl-i marûfe üzere: Bilindiği şekliyle
Vâreste-i arzdır: Söylenmesine bile gerek olmayacak şekilde açıktır
Vaz' etmek: Koymak, eklemek
Yendiği meşhûddur: Yendiği görülmüştür

Kaynakça

- AKSEL, Malik, "Harf İçinde Tiyatro", *Türk Edebiyatı*, IV (1972), ss. 18-20.
- AYDIN, Mehmet, "Mütareke Döneminde İstanbul'un İaşesi (1918-1922)", *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi*, 2002.
- CRISS, Bilge, *İşgal Altında İstanbul 1918-1923*, İletişim Yayınları, İstanbul 1994.
- ÇAVDAR, Tevfik, *Osmanlıların Yarı-Sömürge Oluşu*, Ant Yayınları, İstanbul 1970.
- ELDEM, Vedat, *Harf ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994.
- GÜÇER, Lütfi, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tabii Olduğu Kayıtlar", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XIII (1952), ss. 79-98.
- GÜLDEMİR, Osman, *Kitâbü't-Tabbâhîn*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2015.
- GÜRAN, Tevfik, "İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü (1793-1839)", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XLIV (1986), ss. 245-275.
- HÜSEYİN HÜSNÜ BEY, *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler*, Dersâadet-Kader Matbaası, İstanbul 1919.
- JOHNSON, Clarence Richard, *İstanbul 1920*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.
- KARAKAYA, Ali, *İşgal Altında İstanbul*, İnkılâp Yayınları, İstanbul 2016.
- KARATAŞER, Büşra, "Birinci Dünya Savaşı ve Mütareke Döneminde İstanbul'un İaşesi", *Kabramanmaraş Sütcü İmam Üniversitesi İİBF Dergisi*, III (2013), ss. 97-114.
- KUT, Günay, "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları", *Eskimeyen tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Vehbi Koç Yayınları, İstanbul 1996.
- MEHMED KÂMİL, *Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı*, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2015.
- ÖZVAR, Erol, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2003.
- PAMUK, Şevket, *Osmanlı-Türkiye İktisadî Hayatı*, İletişim Yayınları, İstanbul 1999.
- ULU, Cafer, "I. Dünya Savaşı ve İşgal Sürecinde İstanbul'da Yaşanan Sosyal ve Ahlaki Çözülme (1914-1922)", *Tarih Dergisi*, LIII (2013), ss. 87-129.
- ZURCHER, Erik Jan, *Modernleşen Türkiye'nin Tarihi*, İletişim Yayınları,