

Osman Güldemir

Bir Osmanlı Yemek Yazması

KİTABÜT TABBAHİN

(Muhammed Kâmil)

BİRİNCİ KİTAP



KİTÂBÜ'T-TABBÂHÎN'DEN
SEÇİLMİŞ TARİFLER

Tarifler Listesi

Çorbalar / 22

Ekmek Tarhanası / 22 Balık Çorbası / 24 Akciğer Çorbası / 26 Arap Aşısı / 28

Mezeler / 30

Soğan Üstü Çilbır / 30 Erikli Yalancı Dolma / 32

Etler / 34

Süt Kebabı / 34 Yalancı Keşkek / 36 Kavurmalı Patlıcan Köz / 38 Yoğurtlu Et Kızartma / 40 Sarmısaklı Yahni / 42 İncik Yahnisi / 44 İstofato Kum-Patates (Yerelmal Sığır Eti) / 46 İstofato Kum-Makaronya (Makarnalı Sığır Eti) / 48 Maydanozlu Köfte (Sahanda Köfte) / 50 Kimyonlu Köfte (Izgara Köfte) / 52 Maydanoz Dolması / 54 Kadınbudu Köfte / 56

Sakatat / 58

Yalancı İlik (Kamış Dolma) / 58 Beyin Pilavı / 60

Kümes Hayvanları / 62

Tavuk Külbastısı / 62 Tavuk Dolma / 64

Balıklar / 66

Balık (Levrek) Güveç / 66 Balık Dolması / 68 Balık Izgara / 70 Balık Tava (Hamsi) / 72 Hamsi Şiş / 74

Sebze ve Meyve Yemekleri / 76

Bamya Bastı / 76 Şalgam Kızartma / 78 Patlıcan Kayganası / 80 Kabak Kısırtma / 82 Patlıcan Dolma / 84 Fasulye Mücveri / 86 Kıymalı Patlıcan / 88 Etli Kavun Dolması / 90

Pilavlar / 92

Yağsız Pilav / 92 Susuz Pilav / 94 Lüfer Pilavı / 96 Patlıcanlı Pilav / 98 Özbek Pilavı / 100

Börekler ve Çörekler / 102

Marmarina / 102 Puf Böreği / 104 Tavuk Böreği / 106 Kapak Böreği / 108 Âdi Lokum / 110 Vertika (Altılık) / 112

Tatlılar / 114

Badem Helvası / 114 Helva-yi Hâkânî / 116 Bademli Pirinç Unu Helvası / 118 Kavun Baklavası / 120 Lorlu Baklava / 122 İshakiye / 124 Revani / 126 Süngeriyiye / 128 Kaymaklı Kadayıf / 130 Yufkalı Kadayıf / 132 Cızlama / 134 Süzme Saray Aşuresi / 136 Güllaç Kızartma / 138 Ezme Güllaç / 140 Kaymaklı Sütlaç / 142 Hindistan Cevizli Kurabiye / 144 Badem Kurabiyesi / 146 Şeftali Tatlısı / 148 Ayva Tatlısı / 150 Ayva Murabbası / 152 Kabaruk (İri Koruk Tatlısı) / 158

İçecekler / 156

Fıstık Şerbeti / 156 Portakal Hoşafı / 158 Nar Hoşafı / 160 Sikencebin / 162 Badem Şurubu / 164 Çilek Şurubu / 166 Demirhindi Şurubu / 168

Çorbalar

Ekmek Tarhanası

10 porsiyon

6,5 bardak (325 g) *francala ekmeđi*,
(kurutulmuş, kabukları alınmış ve içi
rondoda çekilerek inceltilmiş)

1/2 bardak (110 g) süzme yoğurt

14 bardak (2800 ml) et suyu *

2 tatlı kaşığı (12 g) tuz**

1 bardak (200 ml) yağlı süt

2 kaşık (20 g) kaymak

2 kaşık (20 g) tereyağ

3 büyük dilim (80 g) ekmek,
(kruton*** için küp şeklinde doğranmış)

Ekmek ve torba yoğurdu tahta kaşıkla iyice karıştırılır ve bir gece bekletilir. Sonra büyük bir tencede et suyuyla yavaş yavaş ezilerek karıştırılır. Bir saat orta ateşte pişirilir. Süt, tuz ve kaymak ilave edilir. Tüketilirken üzerine tereyağda kızartılmış ekmekler (kruton) konur. [* bkz. sözlükçe ** Özgün metinde tuz bulunmamaktadır. *** bkz. sözlükçe.]

Besin Değeri			
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

Gayet hâs hüınkarî francalayı sertce kabuğında ayurub fakat içini bir kıyye mikdarından yüz dirhem mikdarı torba yoğurdu 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 ol hâs etmeklerden lokum gibi ufarak toğrayub rугan-ı sade ile kızardub üzerine koyalar eğer süd ve kaymakdan bulunub bir miktarda vaz' olunur ise daha latif olacağma şübhe yokdır

Balık Çorbası

6 porsiyon

1 orta boy (500 g) levrek*
(Pulları ve içi temizlenmiş, yıkanmış,
1 tatlı kaşığı (6 g) tuzla ovulmuş)

2 orta boy (150 g) soğan
(Siçan dişi doğranmış)

1 tatlı kaşığı (6 g) tuz

3 tatlı kaşığı (30 g) zeytinyağı

1/4 demet (15 g) maydanoz
(Temizlenmiş ve yaprakları ayıklanarak
siçan dişi doğranmış)

1 bardak (200 g) keskin üzüm sirkesi

6 bardak (1200 ml) su**

10 orta boy (180 g) yumurtanın sarısı

1 orta boy (80 g) limon

4,5 tatlı kaşığı (3,15 g) safran
(Yarım bardak ılık suda bekletilmiş)

1 tatlı kaşığı (2 g) toz tarçın

3 tatlı kaşığı (3 g) kuru nane

Soğan derin bir tavada zeytinyağı ve bir tatlı kaşığı tuzla kavrulur. Nane ve maydanoz ilave edilerek biraz daha karıştırılır. Üzerine sirke eklenerek bir taşım kaynatılır ve su konur. Bir müddet kaynadıktan sonra ince süzgeçten geçirilir. Balık büyük bir tencerede bu suda pişirilir. Çıkarılır, kılçık ve zarlarından ayıklanarak iri parçalara ayrılır, tabaklara yerleştirilir. Kullanılan su bir kez daha ince süzgeçten geçirilir. Yumurta sarıları bir kâsede çırpılır, süzölmüş balık suyuyla ılıştırılır. Yumurtaların kokusu gidene kadar pişirilir ve limon suyu eklenir. Safran süzölür ve çıkan renkli suyu çorbaya ilave edilir. Tencere ateşten indirilir, düzgün bir biçimde yerleştirilmiş balıkların üzerine dökölür. Üzerine tarçın ekilerek beş-on saat dinlendirilir. Yavaş yavaş soğuması şarttır.*** Gayet hoş olur. [* veya kefal balığı. ** Özgün metinde su bulunmamaktadır, çok yoğun sirke olduğundan ilave yapılmıştır. *** Bu süre zarfında safranın sarı rengi, balığın beyaz etini boyar, ayrıca lezzeti de artar.]

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

Balık çorbası a'lâsı oldur ki evvelâ bir kırye mikdarı levrek yahut kefal balığından alup kâ'ide üzre yaykayup tuzlayalar ba'dehu yarım kırye 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 kavurup ba'dehu yarım kırye 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 mü'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 oluna ve iki dirhem mikdarı za'feranı ılıcak su içinde bir mikdar brağub ve süzüp fakat ol renkli suyu dahî izâfe olundukdan soñra 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 tavurda tabh ve amelde zikr olunan çorba gibi olup ancak çorbayı mezkûrîñ cüz-ü a'zamu yumurta olmağla 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 oldığı zahir ve nümâyan olmağla bir tabh-ı diğêr dahî ihtira' olunub tecrübe olunmuşdır tarik-i tabhu kabuğu çıkmış keşkeklik buğdaydan bir kırye miktarı iki kırye su ile kaynadub buğday çatlamağa başladıkda kefçe ile müteakiben karışdıralar ki dibine yapışmaya koyulmağa başladıkda üzerine gelen sâfsinden birkaç kefçe alub yerine yine su izâfe oluna ki helmesi ziyade ola velhasıl bu usûl üzre üç dört defa alındıktan soñra terk oluna ba'dehu ol alınan helme elekden yahud bir astardan süzölüp 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

***Kitâbü't-Tabbâhîn'in* Günümüz Alfabesine Aktarılması**

Günümüz alfabesine 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*]

1^b Hamd-ü bî-şumâr ol mun'im-i rezzâka cedîd ve ahrâdır ki reşte-i hayât insânı ekl ü şürbe merbût ve sofrâ h'ân-i erzâkı ve ihsânı mutî' 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'deüde evlâd ve âl ve ashabü ve etbâ'a ensebdir ki cümlesi mizyâf-ı fukarâ ve mesakîne olmışlardır

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

[...]¹

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

Balık çorbası a'lâsi 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 mü'tedilce bişdikde balıkları dahi kılçıklarından ve zarlarından ayurup ol suyu tekrar astardan süzeler ve balıkların her pâsesini 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 hafîf ateşte yumurtanın râyihâsı gidecek mikdarı tabh olunub ve on kadar limon suyu dahî içine zamm **2^b** oluna ve iki dirhem mikdarı za'ferânı ılıcak su içinde bir mikdar birağub ve süzüp fakat ol renkli suyu dahî izâfe olındukdan soñra ateşden indirüp

¹ Sayfa sonundaki "ayak"tan anlaşıldığına göre bu sayfadan sonra eksiklik vardır. Ancak kaç varak olduğu tesbit edilememektedir.

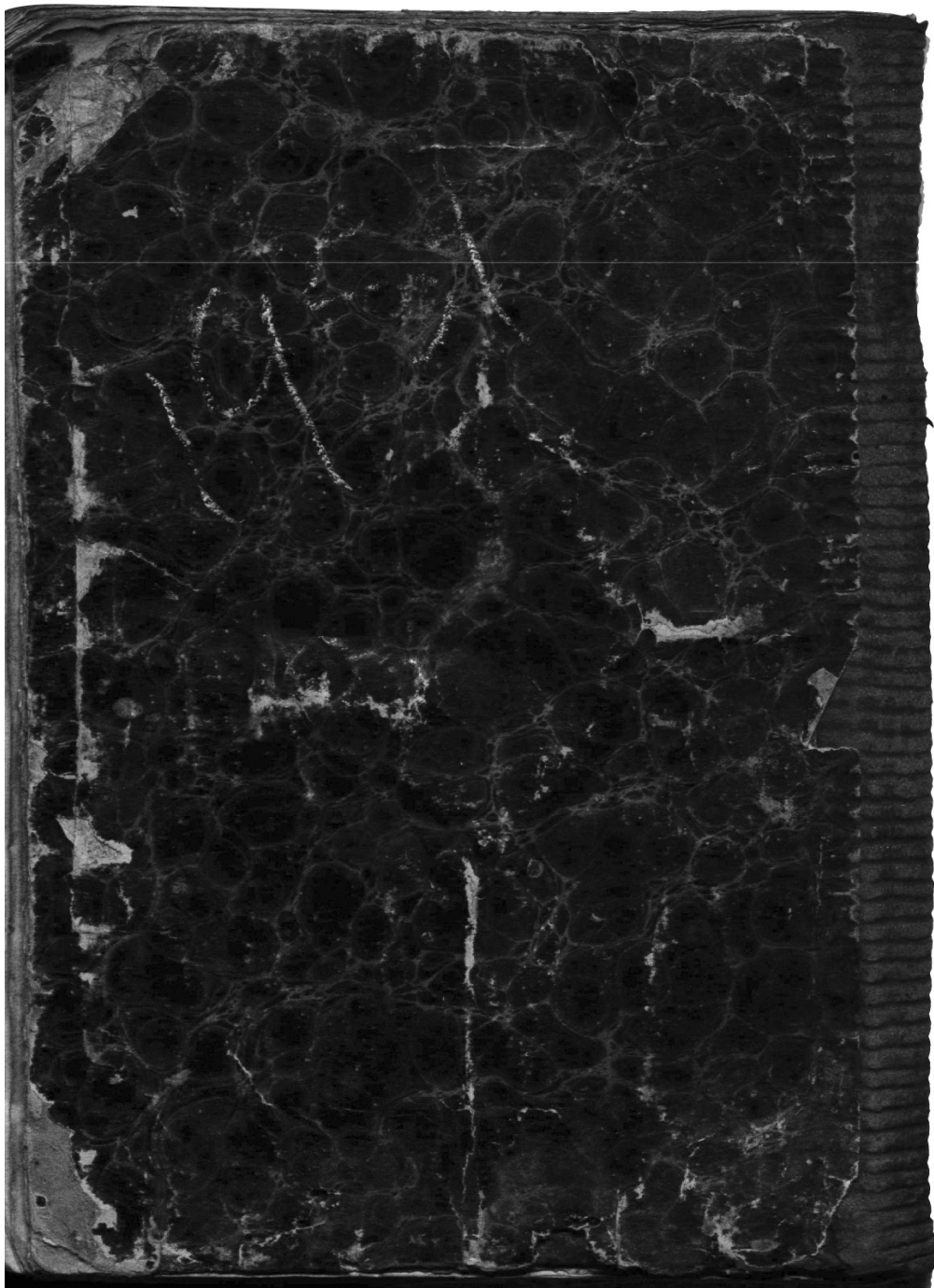
tabaklarda müntazım dizilmiş olan balıkların üzerine dökerek tabaklara taksim ideler ve ince döğilmiş darçını dahi üzerine eküp biş on saat mikdarı terk ideler zîrâ kemâliyle soğumak şartdır ba'dehu tenâvül eyleyeler gayet latîf olur Bu dahî tarz ve tavurda tabh ve amelde zikr olunan çorba gibi olup 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 oldığı zahir ve nümâyan olmağıla bir tabh-ı diğêr dahî ihtira' olunub tecrübe olunmuşdır 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 sâfisinden birkaç kefçe alub yerine yine su izâfe oluna ki helmesi ziyade ola velhasıl bu usûl üzre üç 3^a dört defa alındıkdan soñra terk oluna ba'dehu ol alınan helme elekden yahud bir astartan süzülüp tekrar ateşe vaz' ve koyulunca 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 yoğurdu konulub taş dibeginde 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 rügan-ı sade ile kızardub üzerine koyalar eğer süd ve kaymakdan bulunub bir miktarda vaz' olunur ise daha latif olacağına şübhe yokdır

Tarik-i tabhı

Evela 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 biştikde ateşten indirüp ba'dehu birkaç yumurta sarısını biraz sirke veyahud limon suyu ile bir kabda çalkayub hafif ateşte koyulunca 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



Sat: 17 Mart 1975

Mehmet Tufan Aslan

Kastamonu

حَمْدِشِمَارِ اَوْلُومَنْعِي رِزَاقِ جَبِيْدٍ وَاَحْرَارِ ذِكْرِ رِشْتَهٗ حِيَتَا اِنْسَانِي
 اَكْلٍ وَاَشْرَبَةٍ مَرْبُوْطٍ وَاَسْفَرِ خَوَانِ اَرْزَاقِ وَاَحْسَاةِ طَيْعٍ وَاَعَاوِيَةٍ
 مَبْسُوْطِ بِيُوْرٍ مَشْدُوْرٍ وَاَصْلُوْةِ وَاَسْلَاةٍ بِرِاْيَانِ اَوْ لَطْعَامِ جَنْدِ
 مَرْسَلِيْنَ اَوْلَانِ رَسُوْلٍ مَقْبُوْلِهِ اَلْيَقْدَرِ كَيْهٖ مَا نَدُوْرُ فَا نَدُوْرُ اِسْلَامٍ وَاِيْمَانِ
 اَيْلَهٗ جَمِيْعَانِ ضَالَاةٍ اِلٰى رِاْسِيْرِ وَاَعْمَاةٍ نَفِيْسَهٗ ذَا رِنَعِيْمٍ اَيْلَهٗ اَمْتَرِكُ تَفِيْحِ
 وَاَبَشِيْرِ بِيُوْرٍ مَشْدُوْرٍ وَاَزُوْرٍ نَا مَعْدُوْدٍ اَوْلَادٍ وَاَلِ وَاَصْحَابِ وَاَتْبَاعِهٖ
 اَنْسَبِدْرِ كَيْهٖ جَمَلَهٗ اَيْ مَضِيَاةٍ فُقْرَاةٍ وَاَسَاكِيْنِ اَوْلِيْمَشْدُوْرٍ
 بُوْعْبُوْدِ جَمِيْرِ مَكْتَبَةِ طَبِيْعَةِ عَدْلِيَهٗ خَوَا جَهٗ لَرَنْدِيْنِ بَيْنِ الْاِمَامِلِ مُحَمَّدِ
 كَامِلِ دِيْمَكَلَهٗ شَهِيْرِ بَرَبِنْدُوْهٖ كَبِيْضَاعَهٗ اَوْلُوْبِ ضِيَاةٍ خَائِرَةٍ فَا نَدُوْرِ
 اَدْمِغَهٗ اَهْلِ طَبِيْعَتِهٖ جَلَاوَهٗ بَخْشِ اَوْلُوْرٍ بَرِيَادِ كَارِ شَرِيْكِ وَاَبْطُوْنِ

A 1951



50/1975

الديار