

Osmanlı Meyveli Et Yemekleri

Editör

Osman Güldemir

Yazarlar

Osman Güldemir

Gökhan Şallı

Emrah Yıldız

Onur Tugay

Seher Çelik Yeşil

osmanlı mutfağı hakkında genel bilgi

Mutfak ve yemek olgusu yalnızca beslenme ve fiziksel olarak karın doyurmanın yanı sıra, bireyler ve milletler arası kültürel etkileşim sağlayarak ürün, lezzet, pişirme teknikleri ve yemek çeşitliliğini yansıtan bir kavramdır. Osmanlı mutfağı uzun yıllar boyunca farklı kültürlerle harmanlanmış ve bu etkileşim sonucu kendini yenilemiş bir mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı Dönemi'nde imparatorluk çok geniş coğrafyalara yayılmış ve bundan dolayı Osmanlı Dönemi, Türk mutfak kültürünün büyük zenginliğe eriştiği yıllar olarak değerlendirilmiştir.¹

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Saray mutfağı genel olarak, padişahlar, valide sultanlar ve divan üyeleri için hazırlanan sofralardan oluşmaktadır. Kalabalık ve seçkin saray çevresinin beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmek için saray mutfağında görevli aşçılar, yeni ve farklı yemekler üretmişlerdir. Kalabalık mutfak kadrosuyla yalnızca saray ve çevresine değil, aynı zamanda saraya gelen temsilci ve misafirlerin de yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmışlardır.²

Bu dönemde halk mutfağı, saray mutfağı kadar gösterişli değildir ancak lezzet ve çeşitlilik açısından oldukça zengindir.³ Misafir ağırlama konusuna büyük önem veren halk, misafir ettikleri insanlara yemeklerini beğendirebilmek için çok çaba göstermiş ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkarmıştır. Tarihsel olarak bakıldığında Osmanlı Devleti başkentleri ve büyük şehirlerde saray, köşk ve konaklardaki yemeklerden oluşan saray mutfağı ve yöresel halk mutfağı şeklindeki ayrım sosyo-ekonomik farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Özellikle saray, köşk ve konaklardaki yeme-içme ritüelleri yemek ve ürün çeşitliliği açısından oldukça zengindir; düzenlenen ziyafetler ve etkinlikler sayesinde toplumsal bir nitelik kazanmıştır. Öte yandan halk mutfağı, saray mutfağına göre daha sade bir yapıya sahiptir.⁴

Saray ve dönemin zengin konakları bu uzun süreçte Osmanlı'da mutfak kültürü-

- 1 A. Akkaya, S. Bayrakçı ve C. C. Özcan, "Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi İstanbul Örneği", s. 62.
- 2 A. Yılmaz, *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, s. 53.
- 3 F. Demirgöl, "Çadırdan Saraya Türk Mutfağı", s. 114.
- 4 S. Önçel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler", s. 35.

nün gelişiminde ön plana çıkmıştır. Özellikle Fatih Sultan Mehmed Han zamanında sarayda yemek yapılan alanlar genişletilmiş; ustalar, hükümdar ve saraydaki önemli kişilerin beğenecekleri yemekleri yapabilmek, sarayda tertip edilen yemekleri daha ihtişamlı hâle getirebilmek için birbirleriyle rekabet etmiş, Osmanlı mutfak kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamışlardır. Yabancı konukların notlarına göre Fatih Sultan Mehmed Han zamanında elçiler için düzenlenen yemeklerde, et yemekleri başta olmak üzere pilavlar, farklı sebze yemekleri, tatlılar ve tatlı şerbet çeşitlerinden oluşan içecekler ikram edilmiştir. Konak ve köşklere hazırlanan yemekler arasında çorbalar, kebaplar, kızartmalar, pilavlar, eriştelere, yahniler, dolmalar, sarmalar, börekler, hoşaf, sütlü tatlılar, baklavalar, aşure, şerbet ve turşu gibi nice kategoride örnekler bulunmaktadır.

Osmanlı Dönemi'nde mutfaklarda sıklıkla kullanılan baharatlar arasında karabiber, safran, kişniş, hardal, zencefil, karanfil, kimyon ve tarçın yer almaktadır. Yine halk ve saray mutfaklarında lezzet ve aroma verici olarak nane, maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak gibi ürünler kullanıldığı bilinmektedir. Zaman içerisinde Osmanlıların Avrupa'yla siyasi ve kültürel etkileşiminin artması sonucu, dolma, erişte, sarma, ayran, yoğurt ve baklava gibi yemekler Avrupa mutfaklarında görülmeye başlamıştır. Bununla birlikte Osmanlı mutfağına, pasta Fransa'dan, makarna İtalya'dan girmiştir. Amerika kıtasının keşfinin ardından domates, hindi, patates, biber, mısır gibi gıdalar Osmanlı sofralarında tüketilmeye başlamıştır.¹

İstanbul'un fethedilmesiyle başlayan ve 19. yüzyıl sonuna kadar geçen süre içerisinde gelişen, zenginleşen Osmanlı mutfak kültüründe, küçükbaş hayvanların etleriyle hazırlanan kebaplar, külbastılar, çeşitli yahniler, köfteler, kızartmalar, çeşitli piriçli pilav türleri, tahıl ve kuru baklagillerin de bulunduğu kemik suyuyla pişirilen çorbalar mevcuttur. Bununla birlikte yağ ve kuru olmak üzere çeşitli meyvelerle hazırlanan şerbet, şurup, reçel, helva türleri, sütlü tatlılar, kadayıf, güllaç gibi farklı yemek, içecek ve tatlı çeşitleri Osmanlı sofrasında bulunmaktadır.

Yemeklerin hazırlanmasında genellikle sadeyağ kullanılmaktadır. Et çeşitleri içerisinde mevsimine göre kuzu ve koyun eti kullanılmakta, dana eti çok tercih edilmektedir. Tavuk gibi ürünlerin yanında bıldırcın, keklik, kaz, hindi, Osmanlı saray mutfağında sunulan özel lezzetlerin içindedir. Balık ise, padişah ve çevresindekilerin beğenerek yediği gıdalar arasındadır. Domates ve domates salçası, Osmanlı mutfağı-

1 M. P. Pedani, *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı*, s. 49; A. Baysal, *Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I*; G. Akın, V. Özkoçak ve T. Gültekin, "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", s. 43.

na 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra girebilmiştir. Domates ve domates salçasının halk mutfağında kullanımıysa 20. yüzyılı bulmuştur. Önceki dönemlerde tencere yemekleri nar ekşisi, koruk, limon suyu, soğan ve farklı baharatlarla lezzetlendirilmiştir. Oluşan ürün çeşitliliğiyle birlikte saray mutfaklarında genellikle bulgurun yerine piring; pekmez ve bal yerine şeker; esmer undan yapılan ekmek ve yufkanın yerine mayalı beyaz ekmekler ön plana çıkmıştır.¹

Osmanlı Devleti'nde vakıf imaretlerinde maddi imkânsızlıkları olanlara, yoksullara ve seyahat eden kişilere ücretsiz olarak yemek dağıtılmıştır.² Bu imarethanelerde genellikle ekmek, çorba, et, pilav ve sebze yemekleri ihtiyaç sahiplerine ikram edilmekteydi. Mübarek ay ve günlerdeyse bu yemeklere ek olarak helva ve tatlı çeşitleri dağıtılırdı. Osmanlı mutfak kültüründe sinide yemek yeme, sofrta örtüsü, sofrta düzeni, dua etme, tabak-kaşık kullanımı ve el yıkama ritüelleri mevcuttu ve bu ritüeller ayırım olmaksızın herkes tarafından uygulanırdı.³

Osmanlı Devleti'nde Tanzimat sonrası öne çıkan Batılılaşma hareketi mutfak kültüründe de kendini göstermiştir.⁴ Padişah II. Abdülhamid zamanında Avrupa'daki gibi farklı bir odada ya da salonda, bir yemek masası etrafında sandalyede oturarak, ayrı tabakta, bardak, çatal ve bıçak gibi servis ekipmanlarıyla yemek yemeye başlanmıştır.⁵ Osmanlı Dönemi'nde han, asker ocağı, imarethane, tekke ve okul benzeri yerlerde yemek dağıtımı ve ikramı yaygın olarak yapıldığı için toplu yemek organizasyonlarında büyük gelişim görülmüştür.⁶

Özetle, Osmanlı mutfağı çok geniş ve zengin bir tarihe sahiptir. Bereketli topraklar üzerinde bulunması, geniş ve zengin bitki örtüsüne sahip olması, kültürel etkileşimin fazla olması bu zenginliğin ortaya çıkmasında önemli rol oynamaktadır. Osmanlı mutfağı, yeme-içme ritüelleri ve zengin ürün çeşitliliğiyle benzersiz bir konuma ve üne kavuşmuştur.⁷

1 Ö. Samancı, "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet münüsünün gastronomik dili üzerine inceleme"; S. Gönülgül, "Kültürleri Farklı Bireylerin Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma", s. 29.

2 M. S. Sürücüoğlu, "Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme", s. 115.

3 A. Akkaya, S. Bayrakçı ve C. C. Özcan, "Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi İstanbul Örneği", s. 62.

4 T. Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*.

5 A. Ünsal, "Sofra Adabı", s. 116.

6 Seçim, Y., "Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi", s. 126.

7 T. Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*.

CURCANİYE**(yaklaşık 3 porsiyon)**

“Faydaları: İştahı açar, yiyeceği sindirir, kalbi, mideyi ve yağı güçlendirir, midedeki safrayı ve vücuttaki yoğun balgamı yok eder, idrarı kolaylaştırır. Zayıflara, kalbi sıkışanlara, sıtmalılara, uyuza ve vücuttaki kaşıntılara, özellikle iki yaşında koyun eti veya sekiz dokuz aylık kızıl keçi eti ile pişirilip içine yağlı piliç veya güvercin yavrusunun eti konulduğunda son derece faydalıdır. Tarifi: Et alınır, âdet üzere doğrandıktan sonra biraz tuz eklenerek çömleğe bırakılır. Üzerine yeterince sıcak su eklenir, kaynatılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Hazırlanan etin üzerine yeterince beyaz soğan doğranır. Daha sonra biraz dövülmüş kuru kişniş, biber, tarçın ve zencefil eklenir. Eğer tercih edilirse havucun içi çıkarılır, kalan kısmı doğranarak çömleğe eklenir ve biraz karıştırılır. Malzeme tamamen piştikten sonra nar tanesi ve üzüm alınarak birlikte dövülür, sıcak suda biraz sirke karıştırılarak ezilir, elekte süzülür. Hazırlanan bu malzeme çömlekteki yemeğin üzerine eklenir. Nar ve üzüm suyuyla dövülmüş badem eklenerek çömleğe boşaltılır. Kaynamaya bırakılır. Kaynadıkça köpüğü alınır. Daha sonra çömleğin içine yemeğin ekşiliğini hafifletmesi için biraz şeker katılır. Pişen yemek üzerine bir avuç hünnap veya biraz gülsuyu serpilir, çevresi silinir, kıvama gelinceye kadar kor üstünde bırakılır, sonra indirilir, yenir.” (Şirvanî, s. 56)

250 g kuzu eti, kuşbaşı doğranmış
 4 tatlı kaşığı tuz
 2,5 su bardağı kaynar su
 70 g beyaz soğan, sıçandışi doğranmış
 1 g kişniş tohumu, dövülmüş
 1 tatlı kaşığı karabiber
 1 g tarçın
 1 g zencefil
 60 g havuç, kuşbaşından biraz ufak doğranmış
 2 g nar tanesi ya da nar ekşisi
 30 g taze üzüm
 30 g sirke
 85 g badem, ağartılmış, zarı soyulmuş
 3 g şeker
 1 g hünnap
 5 g gülsuyu

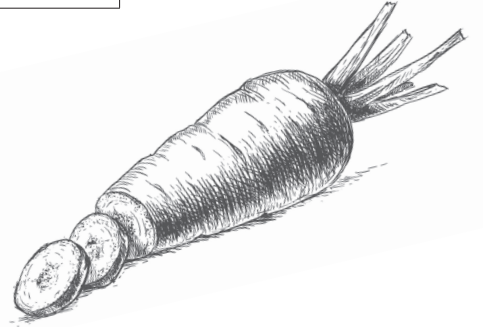
Etler uygun biçimde doğranır, tuz eklenir ve tencereye alınır. Üzerine yeterince su ilave edilerek kaynatılır.

Haşlanan etin üzerine beyaz soğan katılır. Kışniş, karabiber, tarçın ve zencefil eklenir. Havuçlar karışıma ilave edilir.

Nar taneleri ve taze üzüm, sıcak suda sirkeyle karıştırılarak ezilir, süzülür, yarısı yemeğe konur. Badem, kalan nar ve üzüm suyuyla dövülerek karışıma eklenir ve kaynamaya bırakılır.

Son aşamada şeker ilave edilir. Pişen yemek üzerine hünnap ya da gülsuyu serpilerek servis edilir.

Enerji ve Besin Ögeleri		Günlük Gereksinimi Karşılama Durumu (%)	
		Kadın	Erkek
Enerji (kkal)	384,3	22	18
Karbonhidrat (g)	7,7	3	3
Posa (g)	4,6	18	18
Protein (g)	21,8	31	27
Yağ	29,5	56	44
A vitamini (mcg)	334,5	51	45
C vitamini (mg)	3,3	3	3
E vitamini (mg)	7,7	70	59
Tiamin (mg)	0,2	18	17
Riboflavin (mg)	0,2	18	15
B12 vitamini (mcg)	2,2	55	55
Folat (mcg)	40	12	12
Demir (mg)	2,6	16	24
Çinko (mg)	4,5	45	35
Kalsiyum (mg)	72,4	7	7
Fosfor (mg)	260,6	47	47



MUTANCANA

(yaklaşık 4 porsiyon)

“Bir okka semiz koyun eti suda pişirildikten sonra çıkarılıp biraz bal ve yağla kavrulur. Önceden kalan etin suyuna bolca kıyılmış soğan, biraz razaki kızıl üzüm, kaplani kayısı, kara arslani erik konur, pişmeye yaklaşınca biraz bal katılır. Tatlıca olması sağlanır. Biraz badem veya ceviz içi saçılır, pişince biraz da sirke eklenir. Çok tatlı ya da ekşi olmamasına dikkat edilir.” (Şirvanî, s. 130)

- 600 g koyun eti, kuşbaşı doğranmış
- Üzerini geçecek kadar su
- 1 yemek kaşığı süzme bal
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 orta boy kuru soğan, yemeklik doğranmış
- ¼ su bardağı kuru kızıl üzüm
- ¼ su bardağı kuru kayısı
- ¼ su bardağı kuru kara erik
- 2 tatlı kaşığı bal, yarısı kızartma için
- 3 yemek kaşığı badem, ağartılmış, zarı soyulmuş
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

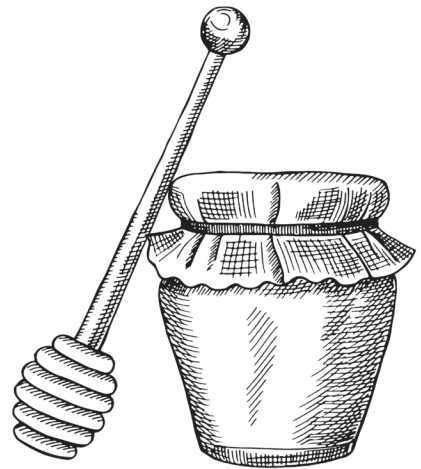
Et, suda haşlanır, süzülür ve suyu ayrılır. Haşlanan et, bir kaşık bal ve tereyağla kavrulur.

Ayrılan etin suyu ilave edilir. Soğan, kızıl üzüm, kayısı, erik konur ve kapağı örtülerek pişirilir.

Bal ve badem katılır, 5 dakika kısık ateşte tutulur.

Tamamen pişince sirke eklenir.

Enerji ve Besin Ögeleri		Günlük Gereksinimi Karşılama Durumu (%)	
		Kadın	Erkek
Enerji (kkal)	603,3	35	28
Karbonhidrat (g)	27,3	12	10
Posa (g)	7	28	28
Protein (g)	31,5	45	40
Yağ	40,4	76	61
A vitamini (mcg)	807,3	124	108
C vitamini (mg)	10,2	11	9
E vitamini (mg)	5,3	48	41
Tiamin (mg)	0,3	27	25
Riboflavin (mg)	0,4	36	31
B12 vitamini (mcg)	3,9	98	98
Folat (mcg)	55,8	17	17
Demir (mg)	4	25	36
Çinko (mg)	7	69	55
Kalsiyum (mg)	80,9	8	8
Fosfor (mg)	362,3	66	66



KESTANE YAHNİSİ

(yaklaşık 3 porsiyon)

“İsteğe göre kemikli veya kemiksiz etlerden yumurta kadar yağlı parçalar kesilip suda kaynatılır ve köpüğü alınır. Kemikler sudan çıkarılıp kuruyuncaya kadar süzülür. Soğan suyu ve tuz sürülüp tavada sadeyağla pembece kızartılır. Tekrar kendi suyuna atılıp bir kalem tarçın ile kaynaya kaynaya pişmeye yüz tutunca etlerin büyüklüğünde doğranmış (hangisi istenirse) ayva, iç kabukları çıkarılmış kestane ve çekirdekleri çıkarılmamış kayısı veya eriği kalan kızartma yağıyla azıcık kavrulup tencereye koyulur ve tuz miktarı kadar şeker ekilir. Etler ilik gibi olup meyveler dağılmadan indirmeli ve suyu da azıcık kalmalıdır.” (Ayşe Fahriye, s. 68)

*500 g koyun eti, orta yağlı kemikli ya da kemiksiz kol, kürek, böbrek yatağı
2 su bardağı su
2 kuru soğan, rendelenmiş
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 çubuk tarçın
1 yemek kaşığı şeker
250 g kestane, kabukları soyulmuş*

Et, yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Üzerini örtecek kadar suyla köpükleri alınarak haşlanır.

Haşlanan et sudan çıkarılır ve süzülür. Süzülen ete rendelenmiş soğan sürülür, tuz eklenir, tavada sadeyağda kızartılır.

Kızaran et tekrar suyuna konur, tarçın ve şeker atılarak kaynatılır.

Etten artan yağda kestaneler kavrulur, ete ilave edilir ve kestaneler dağılmadan pişirilir.

Enerji ve Besin Ögeleri		Günlük Gerekisini Karşılama Durumu (%)	
		Kadın	Erkek
Enerji (kkal)	707	41	33
Karbonhidrat (g)	44,6	20	16
Posa (g)	8,9	36	36
Protein (g)	32,4	46	41
Yağ	44,5	84	67
A vitamini (mcg)	113,3	17	15
C vitamini (mg)	21,3	22	19
E vitamini (mg)	1,2	11	9
Tiamin (mg)	0,3	27	25
Riboflavin (mg)	0,5	45	38
B12 vitamini (mcg)	4,3	108	108
Folat (mcg)	71,9	22	22
Demir (mg)	4,2	26	38
Çinko (mg)	7,5	74	59
Kalsiyum (mg)	86,6	9	9
Fosfor (mg)	379,2	69	69

