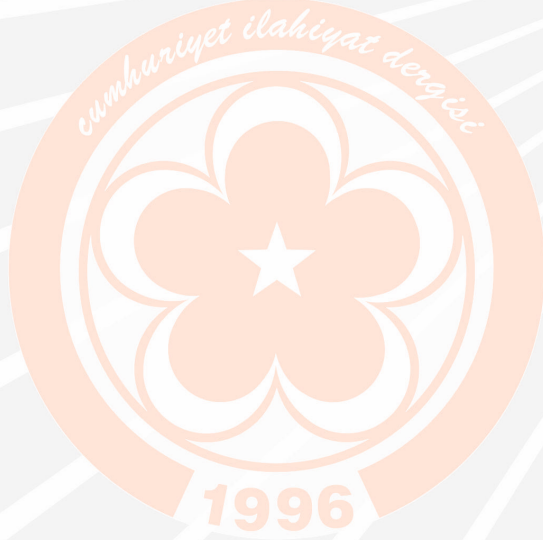




ISSN : 2528-9861
e-ISSN : 2528-987X



cumhuriyet ilahiyat dergisi

*cumhuriyet
ilahiyat dergisi*

*Cumhuriyet İlahiyat Dergisi
Cumhuriyet Üniversitesi
İlahiyat Fakültesi
58140 Sivas/Türkiye
ilahiyyat.dergi@cumhuriyet.edu.tr
http://dergipark.gov.tr/cuid*

*20-2
2016*

*cumhuriyet theology
journal*

20-2 (2016)

cumhuriyet ilahiyat dergisi 20, sy. 2 (Aralık 2016): 175-205
cumhuriyet theology journal 20, no. 2 (December 2016): 175-205
✿ Hakemli Araştırma Makalesi / Peer-reviewed Research Article ✿

Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid The Ottoman Dervish Lodge Cuisine and Majmû'a al-fawâ'id

Güldane Gündüzöz*

ÖZ

Osmanlı tekke mutfağının, Osmanlı tekke yapılanmasında merkezi bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Anadolu tekke mutfağı fethedilen toprakların bir yurt hâline gelebilmesinde de önemli bir rol üstlenmiştir. Âyende ve revendeye güvenli bir sığınak olan tekkeler, günün her saati açık mutfaklarından ikram edilen mis gibi "Baba Çorbası" ile Anadolu'da huzurun ve dinginliğin yaşatıldığı yerler olmuştur. Bu makale Osmanlı tekke mutfak kültürünü 1240-1250 (1825-1835) yılları arasında İstanbul'da kaleme alınmış bir imâret kaydı

ABSTRACT

The dervish lodge cuisine in the Ottoman lodge structuring has a central importance. The lodge cuisine helped Anatolia turn into a homeland. Travelers took shelter in the lodges in Anatolia. So, these buildings were a safe haven for those who travel. Lodge's kitchens were always open. These kitchens offered a delightful "Sheikh Baba's Soup" anytime and these kitchens gave peace and serenity to Anatolia. This article analyzes the Ottoman lodge food culture in the context of a manuscript which belongs to an imaret. This manuscript called *Majmû'a al-fawâ'id* was written in

* Yrd. Doç. Dr., Kırıkkale Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Tasavvuf Anabilim Dalı.
Assistant Professor, Kırıkkale University, Faculty of Islamic Sciences, Department of Sufism.
Kırıkkale/Turkey (guldanesoner@gmail.com).

◆ *cumhuriyet ilahiyat dergisi*'nde yayımlanan makaleler, en az iki hakem tarafından çift taraflı kör hakemlik değerlendirmesine tabi tutulur. Ayrıca intihal içermediği özel bir yazılım kullanılarak kontrol edilir.

◆ *cumhuriyet theology journal* uses double-blind review fulfilled by at least two reviewers. In addition, all articles are checked by means of a program in order to confirm they are not published before and avoid plagiarism.

ekseninde ele almaktadır. *Mecmuâ-i Fevâid* adlı bu eser, Sultan II. Mahmud devrine ve Hüdâyî Tekkesi Vakfı'na aittir. *Mecmuâ-i Fevâid*'de imârethâne ve diğer kurumlarda çalışan görevliler ve muhasebe kayıtlarının yanında imârette kullanılan mutfak eşyaları ve yemek tarifleri de yer almaktadır. Söz konusu eser o dönemde Hüdâyî Vakfı imâretinde pişirilen yemekler hakkında detaylı bilgi vermektedir.

ANAHTAR KELİMELER: Osmanlı mutfağı, Osmanlı tasavvufu, Tarikat, Mutfak, Mutfak araçları.

between 1240-1250 (1825-1835) in Istanbul. This work belongs to the period of Sultan Mahmud II and the Hudâyî Lodge Foundation. Institution Employees and accounting records were disclosed in this manuscript in which the names of kitchenware are mentioned and recipes are found. This work gives detailed information about foods that are cooked in the Hudâyî Lodge Foundation's imaret kitchen.

KEYWORDS: The Ottoman cuisine, The Ottoman sufism, Tariqah, Cuisine, Kitchenware.

SUMMARY

Eating is thought always to be important and it is considered worthwhile to eat with guests and travelers in Turkish culture. In the process of Islamization, the dining table was accepted "Halil İbrahim's Table" and this approach has strengthened further the hospitality. Eating with people, preparing the table for the guests, travelers and the needy were regarded as a factor increasing the fertility of the table. In addition, these movements were considered an act of social cooperation and deepen the collective consciousness. Especially the sufis played a dominant role in the process of Islamization in Anatolia and depending on this, they undertook various social and cultural functions that including catering. In this regard, the lodge was seen as a complex and this structure encompasses different units such as imaret or soup kitchen, mosque, tomb, library, dervish cells, public fountains, bakery and bathhouse. Travelers stay in the imaret and supply their needs, they also nurture themselves spiritually as well. Lodges were a safe haven for these travelers and lodge's kitchens were open every hour of the day with serving the delicious "Father's Soup." Therefore, lodges became a representative of peace. These kitchens take reference the advices of the prophet about eating and serving meals. In addition, the effects of the old Turkish culture and of the Yesevî tradition on these kitchens are witnessed.

While many documents related to the food culture in Anatolia could remain to us, regarding the life of lodges especially, information about the kitchens is still limited. Ali Eşref Dede's cookbook, *Yemek Risalesi*, is one of the works written about the dishes of Ottoman period. This work is very important in relation to the Mevleviyye as well. This manuscript was written in the 19th century by Sheikh Ali Eşref Dede at Edirne. *Majmū'a al-fawā'id*, one of the other important sources that should be included in the Ottoman lodge food literature. This manuscript is registered in the Istanbul Metropolitan Municipality Atatürk Library Muallim Cevdet Yazmaları (number, 224). Two works were written in the same century. In *Majmū'a al-fawā'id* there are some financial and agricultural information concerning to "Hüdâyî Lodge's Foundation". This manuscript includes valuable information about accounting records and officers employed in imaret and other institutions. On the other hand, there are various recipes in this manuscript about the imaret meals, also lists of kitchenware and food materials. This record is thirty pages and was written during Mahmud II. period.

Majmū'a al-fawā'id is related to Aziz Mahmud Hudāyî Lodge that is placed in a high and strategic location in Uskudar that connects Istanbul to Anatolia. This was a complex structure and established in a place of ten thousand square meters. It consisted of imaret, sheikh's house (haremlük), mosque, tomb, library, dervish cells, bakery and bath. As mentioned above, *Majmū'a al-fawā'id* contains important information about Aziz Mahmud Hudāyî Lodge's kitchen and recipes. In fact, the manuscript also provides several alternatives to some of the recipes. This record exhibits the structure of the order and the nutritional forms of the Sufis. Thus, to some extent, it is possible to analyze the theoretical and philosophical direction of the order. Because eating in the lodges is not an action just to satisfy a person's stomach. Rather there is a dining ritual in the lodge. In this frame, the importance of the dining table was emphasized in the lodge tradition in the dimension of human education and socialization. In the sense of Sufism, the information about food reveals symbolic and allegorical meanings, sometimes directly or indirectly. Rituals related to food are closely related to the educational process of the dervishes. In this respect, on the sacred journey of dervish it is necessary to eat food permissible in the religion. In this regard, the books about the customs of the order contain considerable information.

Giving valuable information about meals *Majmū'a al-fawā'id* contains main course and dessert recipes. It revealed the food habits of the dervishes and the people who were living at that time. The recipes also contain some interesting features applicable in the Turkish kitchen today. In addition, the names of meals and desserts contribute to the richness of the Turkic language. There are soups and salads, meat grills and stew varieties, fish dishes, pastry varieties, dessert varieties, cookies and halvahs. Meals are cooked with butter mainly. Lamb and sheep are preferred in the meals. The use of spices is high. For example, cinnamon is used even when cooking meat and fish. The manuscript seems to have thirty recipes but there are also different cooking methods in the manuscript. Different cooking methods were used together in some meals as frying, boiling and baking. For this reason, the number of recipes in the manuscript increases even more.

This article entitled "The Ottoman Dervish Lodge Cuisine and *Majmū'a al-fawā'id*" has been latinized by simplifying the manuscript based on with a single copy. In this article the place and importance of the lodge cuisine in a mystical life has been analyzed in addition to presenting valuable information about the literature that is related to the Anatolian Lodge Cuisine, the Ottoman Cuisine, and recepies cooked in the Ottoman. Furthermore, the work briefly presents some about the lodge because it is related to Aziz Mahmud Hudāyī lodge. Moreover, a dictionary section has been added for understanding the relatively abandoned words in the manuscript. Similarly, measurements and weigh units are briefly given in *Majmū'a al-fawā'id*.

GİRİŞ

Anadolu'da ritüele dönüşmüş yemek olgusu tekke kültüründe mutfağa atfedilen merkezi önemi çok belirgin biçimde vurgulamaktadır. Öyle ki bazı tarikatlar hakkında tutulan kayıtlarda şeyh ve dervişlerin ibadet ettikleri, okudukları, çalıştıkları ve misafirlerini ağırladıkları ortam ancak genel hatları ile tasavvur edilebilmekteyken, mutfakları hakkında

tekkenin diğer birimlerine oranla daha fazla malumat verilmiştir.¹ Bu çerçevede pek çok yiyecek ve bu yiyeceklerin tüketilmesiyle ilgili âdet tarikat yapısını, tarikatın teorik ve felsefi boyutunu izah eden, bunun yanı sıra terminolojiyi açıklayan birer simge olarak kullanılmıştır. Bu yapıyı destekleyen bir diğer husus, yeme-içme ile ilgili sofras ve çerağ gibi derviş çeyizlerinin, Ahmed Yesevî (ö. 562/1166) ile ilişkilendirilen halifelik nişanlarının arasında yer almasıdır.²

1. ANADOLU TEKKE MUTFAĞI VE MUHABBET SOFRASI

Misafire sofras kurmak ve ikram geleneği Anadolu tekke kültürünün temelini oluşturmaktadır. Bu gelenek bazı menâkıbnâmelerde kendine manevi birtakım referanslar noktaları da bulmaktadır. Hz. Peygamber'in Arslan Baba kanalıyla Ahmed Yesevî'ye hurma göndermesi, Allah'ın emri ile önce Cebrail vasıtasıyla Hz. Muhammed'e sonra sırasıyla Hz. Ali, Ahmed Yesevî ve Hacı Bektaş-ı Velî'ye halifelik nişanlarının verilmesi ve bunlar arasında *elifî tâc*, *hırka*, *alem* ve *seccade* ile birlikte *sofras* ve *çerağ* gibi yemekle bağlantılı unsurların bulunması dikkat çekicidir.³ Kuşkusuz bu nişanlar tekke mutfak yapılanmasında Eski Türk kültürü ve Yesevî geleneğinin büyük ölçüde izlerini taşımaktadır. Bütün bunlara ilave olarak Ahmed Yesevî'nin tekkesinde bulunan kutsal kazan nirengi noktası mutfak olan âlicenaplık ve hayırhahlığa dayalı tekke kültürünü sembolik olarak ortaya koymaktadır.

Nebevî bir gelenek olan misafire sofras açmak ve ikramda bulunmak, Hz. Peygamber'in en yakınında bulunan Hz. Ali'nin de benimsediği bir âdet olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu doğrultuda Hz. Ali'nin misafirlerine sofras kurduğu ve özellikle bal ikram ettiği rivayetler arasında yer almaktadır.⁴ Toplumun kültürel kodlarını çözmeye yarayan şifreler barındırmasının yanında sofras, insanları bir araya getiren bir muhabbet ve

¹ Nathalie Clayer, "Bir Cerrahi Menâkıbnâmesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam", *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde, yay. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul: Kitap Yay., 2006), 251.

² Bektaşilik'te tâc, hırka, sancak, çerağ ve sofras Pîr'in mukaddes emanetleri olarak kabul edilmiştir. Besim Atalay, *Bektaşilik Edebiyatı* (İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1340), 7.

³ Hamiye Duran, *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi* (Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007), 106.

⁴ Ahmed Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, çev. Tahsin Yazıcı (İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1986), 1: 273.

kardeşlik meclisi olarak da görülmektedir.⁵ Bir başka deyişle yemek, sadece beslenme eylemi olarak değil, bir ritüel olarak da değerli görülmüştür. Bu çerçevede Sofra olgusuna, “eğitim kürsüsü”, “muhabbet sofrası” ve “irfan pazarı”⁶ olarak bakılmış ve tekke geleneğinde insanın eğitilmesi ve sosyalleşmesi boyutunda önemli bir işlev yüklenmiştir.

Söz konusu eğitim sürecinde “Mürşidin yanında ekl ve şürb eylemeye!”⁷ denilmek suretiyle dervişin tekke kurallarına uyması istenmiş ve feraset ile müridinin yemeğe olan arzusunu ölçebilmesi şeyh için öncelikli bir vazife olarak kabul edilmiştir. Bu anlayışın altında müridin başına gelebilecek çoğu afetin yemek sebebiyle olduğu düşüncesi yatmaktadır. Bu husus en-Nablûsî tarafından şöyle dile getirilmiştir:

Zira müritlerin çoğu midelerine bir hayli düşkündürler. “Lienne ekserahum abdû'l-batni” Bunların çoğu hemencecik yeme ve içme eğilimine girerler. Bunlara yönelik en iyi tedbir, onları tecrid halvetinde tutmaktır. Böylece yanlarında kimse bulunmaz, tevekkül eder ve şeyhin himmetini isterler. “Rızku'l-avâm fi'l-yemîn ve rızku'l-havâs fi'l-yakîn: Avamın rızkı eldedir, maddî kalıplarla ve sebep sonuç ilişkileriyle açıklansa da havâs yani seçkin kişilerin rızkı kesin bilgiyledir, yani bu durum ancak metafizik boyutta açıklanabilir.”⁸

Yukarıda zikredildiği gibi tasavvuf âdâbında az yemek seyrü sülûkun şartlarından biri olarak kabul edilmiştir. Buna bağlı olarak -zikirlerini ve rabitalarını ihmal etmemek şartıyla- ancak çok az yemekle yetinen

⁵ Anadolu tekke kültüründe yemek sadece dervişler için değil tekke dışında bulunan cemaatle de sosyal bir iletişim aracı olarak önemsenmiştir. Bir miktar yemekle geniş halk kitlelerini doyurduğu rivayetleri içeren sûfî menkabeleri tekkelerin ve baba çorbasının halk nazarında kabul görmesini kolaylaştırmıştır. Ayla Esen Algar, “Bektaşilik’te Yemeğin Yeri”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* içinde, ed. Feyzi Halıcı (Ankara: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1988), 23.

⁶ Belkıs Temren, *Bektaşiliğin Eğitsel ve Kültürel Boyutu* (Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi, 1994), 213.

⁷ Abdülgani b. İsmail en-Nablûsî, *er-Risâletü'l-Murâdiyye fî Âdâbi't-Tarîkati'n-Nakşibendiyye-Şerhu Risâleti Adabi't-Tarîkati'n-Nakşibendiyye*, çev. Şeyh Tâcuddîn b. Zekerîyyâ el-Usmânî (İstanbul: Süleymaniye Kütüphanesi, Bağdatlı Vehbi Yazmalar Bölümü, 297-7, 002045), 89a.

⁸ Nablûsî, *er-Risâletü'l-Murâdiyye*, 77b.

dervişler misal âlemini gözleri açıkken ya da uyanıkken görebilmektedirler. Böylece killet-i taâm/az yemek, misal âlemine şahit olmanın bir şartı addedilmiştir.⁹

2. ANADOLU TEKKE MUTFAĞI VE HELAL LOKMA YEMEK

Tasavvuf düşüncesinde yemeğe yapılan her atıf, doğrudan ya da dolaylı biçimde, yemeğe figüratif ve sembolik değer yüklemiş olan düşünce sistemine ve tasavvufun kolektif şuuruna bir katkı anlamına gelmektedir. Bu düşünce dikkate alındığında dinin tayin ettiği ibadetler, daha farklı bir boyuta taşınmış olur. Sözelimi bu ekseninde oruç ibadeti tasavvufta dinin belirlediği ibadet hükümlerinin yanı sıra deruni bir mesaj verir. Orucun dışsal anlamı belirli zamanlarda yemekten uzak durmak olsa da içsel anlamda oruç, çalmamak, kötüyü görmemek, kötüyü iştmemek ve başkalarına zarar vermemektir. Bu durum giysi ve besinleri temiz tutmayı (el-Müddessir 74/4) ve “temiz rızıklardan yemeyi (el-Bakara 2/57) ifade eden ayetlerin doğal bir sonucudur.

Dervişin seyrü sülûkunda helal lokma yemesi elzem görülmüştür. Helal lokma yemek suretiyle ruhta, ibadet meyli ve öteki dünyaya gitmek kararı doğduğuna inanan sûfîler¹⁰ yeme ve içmelerine dikkat etmişler ve bu düşüncelerini yazdıkları eserlerinde de şöyle dile getirmişlerdir:

Bir mürid münkirlerin taâmından yemeye! Zira denildi ki ol taâm kırk gün bâb-ı feyzi seddeder/engeller. Belki muhlis olanın taâmından ekl ede ki onun muslihi tahir ve mütevezzî ola. Ve eğer ehl-i huzurdan olursa efdaldir. Elbette bu zikredilen taâm helal ve şüpheden hâlî olan taâm içindir. Ekl ve şürbde bir lokma ve gerek bir cür'a mâ dahi olursa israftan ve hurs ile yemekten ve kalbini gafil iken taâm etmekten imtina... Zira gaflet lokması gaflet getirir; Huzur lokması ise huzur îras eder. Ve üzerine rabîta-ı şerîfe ile beraber silsile-i şerîfe kıraat eylese gayet münevver olur.¹¹

⁹ İbrâhim Halvetî Kuşadavî, *Mektûbât* (İstanbul: Millet Kütüphanesi, Ali Emîrî Yazmalar Bölümü, 1173), 12a.

¹⁰ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 201.

¹¹ Şerif Ahmed b. Ali, *Âdâb-ı Tarîkat-ı Nakşibendiyye-i Hâlidîyye Tercümesi* (İstanbul: Süleymaniye Kütüphanesi İzmirli İ. Hakkı Bölümü, 001248), 79.

Anadolu'nun İslamlaşma sürecinde dervişlerin rolü inkâr edilemez, bu bakımdan fütihat sadece kılıçla yapılan bir iş olarak görülmemiş, sûfîler de fetihlere farklı yönlerden katkı sağlamışlardır. İnsanların kolektif bir ruh içinde hareket etmeleri, bir bakıma onların aynı sofraya etrafında oturmaları ve giderek farklı ritüellerle tezahür eden yemek olgusunun deruni ve işlevsel olarak işlenmesi ile mümkün olmuştur. Bu anlayış Osmanlı yemek kültüründe tekke mutfağının son derece işlevsel özelliklerle var olmasını sağlamıştır.

3. OSMANLI MUTFAĞI

Türkler göçebe topluluklar halinde yaşarken et ağırlıklı yiyeceklerle beslenmişler ve avladıkları ya da besledikleri hayvanların etlerini doğrudan ateşte çevirmek suretiyle pişirmişlerdir. Bunun yanında hamur işleri de göçebe Türk topluluklarının vazgeçilmez yemekleri olmuştur. Türklerin batıya göçü ve Anadolu topraklarını yurt edinmeleri sürecinde yeme-içme alışkanlıkları karşılaştıkları farklı kültürlerin etkisi ile çeşitlenmiştir.¹² Bu çeşitlenme Anadolu'da yemek kültürü üzerine yazılmış kültür tarihine ışık tutacak nitelikte eser sayısının sınırlı olması, toplumda kişinin yediği şeyleri anlatmasının ayıp olduğu inancı gibi hususlar nedeniyle tam olarak takip edilemese de,¹³ yine de Selçuklular ve Beylikler döneminde oldukça zengin bir yemek kültürünün olduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada ayran, borani, pekmez, çörek, kavut, peynir, pilav, tutmaç, yahni, yoğurt, zerde ve ızgara et gibi besinler sofraları süslemektedir.¹⁴ Yemek çeşitliliği Osmanlı döneminde giderek artmıştır. Buna bağlı olarak eskisiyle kıyaslanamayacak bir literatür de ortaya konmuştur. Bu çerçevede Osmanlı tarihinde yemek kültürünün izlerini sürmek göreceli olarak daha kolaydır.

Bu cümleden olarak Osmanlı dönemi yemekleri üzerine yazılmış bazı eserler şunlardır: *Kitâbü't-Tabih* (Yemek yeme konusunda XIII. yüzyıl tarihli Arapça eser); *Divan-i Et'ime/Kenzü'l-İştihâ* (Muhtelif yemekleri tanıtan XV. yüzyılda yazılmış Farsça manzum eser); *Tabh-ı Et'ime* (*Kitâbü't-*

¹² Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı*, haz. Günay Kut ve Turgut Kut (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay., 2015), 23.

¹³ Nevin Halıcı, *Türk Mutfağı* (İstanbul: Oğlak Yay., 2009), 25.

¹⁴ Nevin Halıcı, *Mevlevî Mutfağı* (İstanbul: Metro Yay., 2007), 40; Nevin Halıcı, *Konya Mutfağı* (Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yay., 2014), 11.

Tabih adlı Arapça eserden Muhammed b. Mahmud tarafından Türkçe'ye çevrildiği sanılıyor); *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* (Türkçe yazma; 1803-1804'te Ahmed Cavid'in yaptığı *Divan-ı Et'ime* tercümesi); *Ağdiye Risâlesi* (Türkçe yazma); *et-Terkibât fi Tabhi'l-Hulviyyât* (Türkçe yazma: Yenişehir Fen-eri'nde bulunup İstanbul'a getirilen yazma tatlı tariflerini içermektedir.; Osman Kerim Efendi tarafından İstanbul'da temizlenerek kopya edilmiştir.); *Yemek Risâlesi* (Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi'nde bulunan anonim Türkçe yazma eser.); *Kitâbü't-Tabbâhîn* (Muhammed Kâmil tarafından 1844 yılı öncesinde kaleme alınan eser yemek tarifleri içermektedir. Osman Güldemir bu eseri Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde "Osmanlı Yemek Yazması *Kitâbü't-Tabbâhîn*'in Günümüze Uyarlanması" adıyla yüksek lisans tezi olarak çalışmıştır.); *Melceü't-Tabbâhîn* (Mehmed Kâmil'e aittir ve yemek tariflerinin yanında tatlı, turşu ve salata yapımı ile ilgili bilgiler de içermektedir.)¹⁵

Tekke ile bağlantılı olması bakımından Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risâlesi* ayrı bir önem arz etmektedir. Edirne Mevlevî Dergâhı postnişini Ali Eşref Dede tarafından kaleme alınan ve Feyzi Halıcı tarafından yayımlanan eserde bulunan 1275 tarih kaydı bu eserin miladi 1858-59 yıllarından kısa bir süre önce yazıldığını düşündürmektedir. Kırk iki varak üzerinde on dokuz bölümden oluşan *Yemek Risâlesi*, çorba, salata, kebab, dondurma, kurabiye, revani, turşu, pilav, hoşaf ve helva gibi tarifleriyle dönemin tekke mutfak kültürünün zengin çeşnisine ışık tutmaktadır.¹⁶

Osmanlı tekke yemek literatürüne dahil edilmesi gereken diğer önemli kaynaklardan biri olan *Mecmuâ-i Fevâid* İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları 224. numarada kayıtlıdır. 1240-1250/1825-1835 yıllarında yazıldığı anlaşılan *Mecmuâ*'da

¹⁵ Necdet Sakaoğlu, "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları", *Soframız Nur Hanemiz Marmur* içinde, yay. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul: Kitap Yay., 2006), 33-45; Feyzi Halıcı, "Edirne Mevlevihanesi Şeyhi Ali Eşref Dede Efendinin *Yemek Risâlesi*", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* içinde (Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1988), 164.

¹⁶ Ali Eşref Dede, *Yemek Risâlesi* (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yay., 1992), IX-XII.

Hüdâyî Tekkesi Vakfı'na ait imaretin¹⁷ bazı temessük suretleri ve söz konusu imarete ve diğer kurumlarda istihdam edilen görevliler ve muhasebe kayıtları bulunduğu gibi imarete yapıldığı anlaşılan yemeklere ait tarifler, mutfak eşyalarının ve yemek yapmakta kullanılan malzemenin dökümü de yer almaktadır. 205×110 mm. rika hatlı 30 varaktan oluşan söz konusu eser, II. Mahmud dönemine tarihlenmektedir. Eserde 3b-13b arasında yemek, tatlı ve kurabiye tarifleri bulunmaktadır.

4. AZİZ MAHMÛD HÛDÂYÎ TEKKESİ

Osmanlı vakıf senetlerine göre imaretlerin âlimlere, talebelere, sûfîlere, külliye'nin hizmetlilerine ve her mevkiden yolcuya hizmet vermesi öngörülmektedir. Bazı ihtiyaç sahipleri de buradan yararlanmaktadır. İmarete yemek yendikten sonra kalan yemek, tekkeye dışarıdan gelen muhtaç yoksullara dağıtılmaktadır.¹⁸

İstanbul'u Anadolu'ya bağlayan Üsküdar'ın yüksek ve stratejik bir mevkiinde, on bin metrekarelik bir alanda kurulmuş olan Aziz Mahmûd Hüdâyî Tekkesi, imaretin yanında şeyh evi (haremlik), cami, türbe, kütüphane, hünkâr mahfili, çeşme, derviş hücreleri, sebil, fırın ve hamamdan müteşekkil büyük bir külliye'dir.¹⁹ Bu yapının 1594'te Sadrazam Rüstem Paşa'nın kızı Aişe Hanım Sultan tarafından Aziz Mahmûd

¹⁷ Sözlükte imâret, bir yeri bayındır ve mamur etme ve bayındırlık anlamına gelir. Bu terim, İslam tarihinde İslam ülkelerinin bayındır ve mamur hâle getirilmesini ifade eder. Osmanlılara kadar İslam ve Türk şehirlerinde imâret ile adlandırılan cami, medrese, dârü'ş-şifa, dârü'z-ziyafe, zaviye ve türbe gibi binalara rastlanmaktadır. Osmanlı dönemine geldiğinde imâret kavramının anlam zenginleşmesine uğradığı görülmektedir. Bu dönemden itibaren imâretler, medrese öğrencilerine, cami görevlilerine, fakirlere ve gelip giden yolcu ve misafirlere yemek vermek üzere kurulmuş aş evi anlamına evrilmiştir. Ali Himmet Berki, *Vakfa Dair Yazılan Eserlerle Vakfiye ve Benzeri Vesikalarda Geçen İstilah ve Tabirler* (Ankara: Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, 1966), 27.

¹⁸ Amy Singer, "Yoksullar ve Muhtaçlar", *İyilik Yap Denize At* içinde, çev. Ali Özdamar (İstanbul: Kitap Yay., 2008), 201, 255. Osmanlı Devleti'nin beş yüz elli yıllık tarihinde iki yüzden fazla imaret inşa edildiği görülmektedir. Bunlar standart özelliklere sahiptir. Günde iki kez yanında ekmekle ikram edilen çorba, bayramlarda ve özel günlerde yerini daha zengin ve özenli sofralara bırakmaktadır. Singer, *İyilik Yap Denize At*, 249.

¹⁹ Hasan Kamil Yılmaz, *Aziz Mahmûd Hüdâyî* (İstanbul: Erkam Yay., 1999), 254.

Hüdâyî adına yaptırıldığı iddia edilmekle beraber²⁰ bu yapıyı bizzat Aziz Mahmûd Hüdâyî'nin yaptırdığı da söylenmektedir.²¹

Aziz Mahmûd Hüdâyî tekkesinin ana kapısından girişte hemen sağ ve sol tarafta birer çeşme yer almaktadır. Avlu kapısından girişte ise iki tarafta ahşap meşrutalar, merdivenli avlunun biraz ilerisinde sağ tarafta bir hazire ve sol tarafta ise şeyhlerin bulunduğu bir kabristan bulunmaktadır. Şeyhler haziresinin yanında Aziz Mahmûd Hüdâyî'nin türbesi ve onun karşısında ise imaret kapısı vardır. İmaret hünkâr mahfiline çıkan merdivenlerin yanındadır. 1978'de tamir edilen imarette büyük bir ocak, çeşme ve ocağın arkasında büyük bir su haznesi yer almaktadır.²²

5. MECMUÂ-İ FEVAİD'DE YER ALAN TARİFLER

Mecmuâ-i Fevaid isimli eserde yer alan tariflerin günümüz alfabesine aktarımı (transkripsiyonu) aşağıdaki şekildedir:

1) Koyun Külbastı: Cümlenin malumudur ancak sade pişirip istimal etmekden başka terbiyelisi olur. Evvelâ ince ve yassıca parçaları tuzlayıp ızgarada bir hoşça çevirerek pişirdikten sonra bir münasip sahana koyular. Badehu beş altı baş sarımsağı pâk eyleyip üzerine koyup bir iki fincan sirke ile et suyu ve bir miktar su dahi hâsılı üzeri örtülünce (ye kadar) koyduktan sonra cüzî biber ve kimyon koyup kor üzerinde tamâm murad üzere pembe misal yumuşayınca kadar tabh edeler. Badehu tarçın ekip istimal buyurular. Sarımsak diş diş olup ne kadar ziyade olsa mani değildir. Pişdikte latîf olur. Ve eğer mümkün olup murad olunursa bir iki dane maydanoz kökünden ve bir iki dane sakız ve bir iki karanfil dahi koyup mean korda ziyadece meks ettireler. Gereği gibi yumuşak olur.²³

2) Nev-i Diğەر: Dana ve kuzu etlerinden a'lâ olur. Lâkin sarımsak, sirke ve kimyon koymayıp sair tahrir olunan eczâı koyup ve belki bir iki baş soğanı gayet ince doğrayıp bir kaşık pâk tereyağı ile kavurduktan

²⁰ Mehmet Nermi Haskan, *Yüzyıllar Boyunca Üsküdar* (İstanbul: Üsküdar Belediyesi Yay., 2001), 1, 90.

²¹ Yılmaz, *Aziz Mahmut Hüdâyî*, 254.

²² Haskan, *Yüzyıllar Boyunca Üsküdar*, 1, 254.

²³ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid* (İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet Yazmaları, MC_Yz_K.000224/ 080 MEC 080), 4a.

sonra sahana koyup üzerine klbastılarını koyup ve üzeri örtülünce (ye kadar) su koyup kor üzerinde tamam cz yağı suyu kalınca (ya kadar) meks oluna. Gayet leziz olur.²⁴

3) Balık Klbastısı: Izgarada pişerken sıkça sıkça evireler. Belki dakk-i hsdan ekseler güzel olur ve mukaddem dakk-i hsa bastırıp badehu ızgaraya vaz' oluna. Daha a'l olur. Badehu limonu matlb üzere sıkıp istimal oluna.

4) Nev-i Diğer: Her balıktan klbastı olur. Kefal ile uskumru balıklarından murad olundukta ibtida gayet sıcak suda cz haşladıktan sonra suyunu alıp ızgaraya konsa balık rayıhası gitmekle dahi güzel ve eşnisine letafet gelir.²⁵

5) Nev-i Diğer: Bir iki kabza maydanozu sahana ince doğrayıp balıkları üzerine koyalar. Badehu bir iki fincan sirke ile bir iki fincan su koyup tekrar kor üzerinde cz su kalınca (ya kadar) pişireler. Gayet a'l olur.²⁶

6) Nev-i Diğer: Evvela miktr-ı kifye tedarik bade't-tathr ufak ise bütün, iri ise iki üç pre edip itidal üzere tuzladıktan sonra dakk-i hsa bastırıp ızgaraya koyup sıkça sıkça pak maş ile evireler. Tamam kızarıp piştikde iki-üç baş soğanı ince doğrayıp sahana koyup balıkları dahi üzerine dizeler. Badehu zeri örtülür. Tepelerine garib ise su koyup tekrar suyu çekilince (ye kadar) kor üzerinde dura. Badehu indirip tekrar murad olunursa cz limon sıkıp istimal oluna. Bu dahi a'l olur.²⁷

7) Uskumru Balığı Yahnisi: Bundan a'l olmaz. Uskumru balıklarından alıp bade't-tathr tuzlayalar. Badehu bir tencere içine bir miktar su ve sirke ve balıkları mean koyup bir taş kaynatıp indireler. Badehu bir tepsi üzerine döküp üzerine süt koyalar ki belki pare pare olmaya. Badehu bir tepsi üzerine yayıp soğuya. Badehu vfir soğanı hurde doğrayıp zeytinyağı ile bir tbede kavurup kızarmaya karib indire ve içine vfir maydanoz doğrayıp tuz ve biber karrınca koyup karıştralar. Badehu mezkr balıkları kılçıklarından ayırıp ve beklarını dahi ayırıp kılçık eseri kalmaya. Ve bir derince yumurta tbesi içinde bir kat soğanlı maydanoz

²⁴ Anonim, *Mecmu-i Fevid*, 4a.

²⁵ Anonim, *Mecmu-i Fevid*, 4a.

²⁶ Anonim, *Mecmu-i Fevid*, 4b.

²⁷ Anonim, *Mecmu-i Fevid*, 4b.

ve bir kat balık döşeyip vech-i meşruh üzere tâbe dolunca (ya kadar) döşeyeler. Soğanlı tâbe içine miktâr-ı kifâye su koyup karıştırıp balıkların üzerine çıkınca (ya kadar) koyalar. Ateşe bindirip bir miktar suyu çekilince (ye kadar) tabh oluna. Badehu bir yumurtayı üç limon suyu ile gereği gibi çalkayıp üzerine dökeler. Ve bir miktar dahi kaynatıp indireler. Ve üzerine tekrar biber ekip istimal oluna. Bir miktar tarçın da eklenebilir.²⁸

Ara Sayfa: Atik Ali Paşa Tekyesi Şeyhi Zâkirzâde Abdullah Efendi (k.s.) Hazretlerinin Mahdumları Şeyh Abdülvehhâb Efendi Cenâbından Tarihi İntikalidir. (1122h./1710m.)

8) Papaz Yahnisi: Bir latif tabhdır.²⁹ Gâliben zeytinyağı ile soğanı kavurup öyle tabh olup keşiş ve papazlar perhiz yemeği olmakla ol isim ile meşhurdur. Her nevi balıktan olup ekseriya uskumru dedikleri balıktan ve kaya balığından yaparlar. Evvela kaide üzere balıkları tathir eyleyip cüzi tuzlayıp ufak balık ise bütün bütün; büyük balık ise doğrayıp şöylece dura. Badehu bir iki baş soğanı ufak doğrayıp zeytinyağı ile kavurduktan sonra üzerine bir kepçe sirke, bir kepçe su koyup gereği gibi kaynadıkta balıkları dahi içine koyup bir hoşça pişince dura. Bazıları sirke koymayıp hemen cüzi su ile ve yağlı soğan ile tabh edip sonra murad ederse limon sıkıp istimal ederler.³⁰

9) Nev-i Diğer: Ekseriya hurde kefal balıklarından tabh ederler. Balıkları kaide üzere tathir eyledikten sonra tuzlayıp biraz sirke ve suda balıkları bir hoşça pişirip badehu suyunu süzüp ol suya cüzi dakîk-i hâs izafe edip tekrar dakîki gayrı tarafta cüzi tabh eyledikten sonra ol suya bir iki yumurtayı kaide ılıştırıp yumurta kokusu gidince (ye kadar) tekrar pişirip badehu balıkları içine koyup cüzi kor üzerine koyup üzerine tarçın ve biber ekip sahanın kapağını kapayalar ki gerek ol suyun ve gerek tarçın ve biber lezzeti balıklara sirayet ve tesir etmekle letafet gele. Eğer ekşi murad olunursa limon sıkıp istimal oluna.³¹

10) Yağsız Balık Tabhu: Balıklar bade't-tathîr tuzda dizilmiş soğan içinde iki saat miktarı dura. Badehu soğanını ayırıp bir lengerin içine ibtidâ maydanoz döşene. Ve dâne dâne bir miktar koruk vaz' olunup dahi

²⁸ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 4b.

²⁹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5a.

³⁰ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5a.

³¹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5a.

üzerine bir sıra balık dizile. Bu minval üzere lenger dolunca maydanoz ve koruk ve balık bir dible oluna. Badehu ateşden indirilip üzerine mümkünse üç-dört mısır limonu suyu konula. Lüfer ve kılıç balığı bu vecihle tabh oluna. Gayetle a'lâ olur.³²

11) Kırmızı Yahni: San'atı: Kıvırcık koyun etini doğrayıp pak tencerede kaynatıp köpüğünü alıp bir miktar kaynadıktan sonra indirip üzerine gelen yağı bir âhir tencereye alıp onun vezni miktarı soğanı doğrayıp ol yağ ile kararınca (ya kadar) kavurduktan sonra etleri dahi sudan ayırıp ol yağda bir miktarını kavurduktan sonra üzeri örtülünce (ye kadar) ol su ve kepçe suda kabukları çıkarılmış nohuddan kifayet miktarı koyup kor üstünde tabh olunduktan sonra ızgarada kızartılmış firanca ekmeğinden tirit ile sahanı tekrar kor üstünde cüzi meks ettikten sonra istimal buyuralar. Gayet a'lâ olur.³³

12) Nev-i Diğer: Yahnilerden tekellüflü ve cemi et'imedden lezzetli olup mesela türlü türlü nefâis taâm cem' olsa yine bu yahniye tabiat meyledeceğinden iştibah olunmaya. Bir iki semiz tavuğu kaide üzere tathir eyledikten sonra iki vukiyye miktarı dahi kıvırcık koyun etinin kol tarafından alıp bir vâsi tencerede miktâr-ı kifâye tuz ile köpüğünü alıp tavuk pişmeye karîb olunca kaynadıktan sonra tencereyi indirip ve üzerine gelen yağı başkaca tencereye alıp badehu tavukları ayırıp ve etleri dahi sudan alıp bir buçuk vukiyye ince doğranmış soğanı kararınca kavurup ve etleri dahi bir miktar ol yağda kavurduktan sonra miktâr-ı kifâye suda nag' olunup kırsı izale olunmuş kabak nohudundan ve İzmir siyahı usaresinden bir fincan miktarı üzerine koyup dahi üzerine ol et suyundan üstü örtülünce (ye kadar) koyup kor üstünde mühr olunca aheste aheste tabh olunca dura. Mezkûr üzere tirit ile sahanda dahi bir miktar korda durmak kaide-i mütemenninedir. Bundan a'lâ yahni olmaz. Tabbahların itina edip birbirlerini imtihan eyledikleri tabhdır.³⁴

13) Tavuk Böreği: Evvela bir iki tavuğu bade't-tathîr miktâr-ı kifâye su ile yumuşayınca kadar pişirdikten sonra bir vukiyye miktarı soğanı ince doğrayıp cüzi tuz ile ovup ve suyunu sıkıp bir iki kaşık yağ ile tâbede kavuralar. Tekellûf olmaz ise tavukların etini kemikden bir hoşça ayırıp

³² Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5a.

³³ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5b.

³⁴ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 5b.

vech-i münasip üzere doğrayıp tekrar soğan ile bir miktar dahi kavurup öylece vaz olursa gayet nefis olur. Badehu dakîk-i hâsdan açılmış ince yufkadan beş-on dane tepsiye koyduktan sonra tavukları dahi doğrayıp ve soğan karıştırdıktan sonra yufkanın üstüne koyalar. Üzerine dahi beş on yufka koyup üzerine cüzi yağ serpip fırında yahut kor üzerinde saç altında pişireler.³⁵

14) Su Böreği: Halis bir vukiyye süt ve beş-altı dane yumurta akı karıştırıp elli dirhem miktarı dakîk-i hâsdan koyup gereği gibi çalkayıp alıştırıldıktan sonra kenarlı tepsiyi bir-iki kaşık yağ ile yağlayıp ol mahlût sütü koyup üzeri nevan bir müddet kızarıncaya kadar pişireler. Latif olur. Tenavülü hafif ve naziktir. Bazıları ol tepsiye iptida dört beş yufka koyup ve yufkalar tepside büyükçe olup ve kenarları bükülmek için ki tepsinin iç kenarı havuz gibi ola. Badehu sütü koyup pişirirler. Vâkıan böyle hoş olur. Bu dahi gayetçe doyura.³⁶

15) Pırasa Böreği: Bir-iki baş soğanı bir kaşık revgan-ı sâde ile güzelce kavurup ve miktâr-ı kifâye pırasayı dahi bade't-tathir ince doğrayıp ve suda bir miktar kaynatıp gereği gibi süzüp ve sıkıp mezkûr kavrulmuş soğanın içine karıştırıp bir miktar dahi mean kavurduktan sonra bir kabza peynir dahi izafe oluna. Badehu beş-on yufka dahi altına ve keza üstüne bir iki kaşık yağ dahi üzerine koyup fırında yahut saç ile kor üzerinde tabh oluna.

16) Soğan Böreği: Miktâr-ı kifâye soğanı doğrayıp badehu cüzi tuz ile suda bir-iki taş kaynatıp süzdükden sonra iki-üç kaşık yağ ile tâbeye tekrar suyu gidinceye kadar pişirdikten sonra indirip dört-beş yumurta çalkayıp iyice onu dahi alıştırıp ve cüzi dahi pişirip³⁷ tahtına pak açılmış ince yufkalardan koyulup cüzi yağ dahi üzerine koyup fırında yahut sacda kor üstünde tabh oluna.³⁸

17) Revani Çarşıda Bey' Eden Etmek Terkididir: İptida yarım vukiyye revgan-ı sâdeyi bir tekne içine koyup vâfir eliyle çalkaya. Tâ beyaz köpük olunca (ya kadar). Badehu içine beş dane yumurta dahi kırıp ta köpük oluncaya değin çalkayalar. Ondan sonra bir vukiyye aseli dahi

³⁵ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6a.

³⁶ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6a.

³⁷ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6a.

³⁸ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6b.

üzerine az az koyup tekrar vâfir dahi çalkaya. Ondan sonra bir vukiyye irmik ununu dahi az az koyarak gereği gibi çalkayıp cism-i vâhid ola. Eğer dakîk çok gelir ise bir miktarını komayalar ki tepsi üstüne kondukta kendi kendine yayıla. Sonra fırında pişirip tamam piştikte çıkarıp üzerine elli dirhem miktarı aseli şerbet edip dökeler, yine fırına salalar. Şerbetini çektikten (sonra) çıkarıp ekl edeler. Asel yerine şeker izafe olursa dahi latif olur.³⁹

18) Diğer Revani: Evvela iki ölçü dakîk-i hâs ve iki ölçü asel ve bir ölçü revgan-ı sâde ve bir ölçü yumurta. İbtida aseli ve yağı eritip pak astardan süzdükden sonra dakîki azar azar koyup karıştırılar. Badehu yumurtayı dahi koyup koyulunca nısf saat miktarı çalkayalar. Badehu bir kenarlı tepsiye döküp fırında itidal üzere tabh edeler. Badehu matlûb olduğu vech üzere kat kat edip istimal buyurular. Dakîk-i hâs yerine simit unu –ki irmik dahi derler- ondan olmak dahi münasiptir. Zira kabarmasına bais olur. Dakîk vaz'ında irmik olmak evlâ olduğundan mâ adâ özünde dahi eksik konmakta kıvamına mürâât olunup mesela kek hamuru kıvamında belki ondan suluca olsa ziyade kabarmasına bâis olur.⁴⁰

19) Revani Nev-i Diğer: Vezn ile yapılırsa (lezzetli olur). Dakîk-i hâs dört yüz dirhem, asel üç yüz dirhem, rağn-ı sâde (revgan-ı sâde) iki yüz dirhem, yumurta yirmi. Üslûb-ı sâbık üzere cümlesi bir yerde karıştırıp ve gereği gibi çalkayıp tabh edeler.⁴¹

20) Kurabiye: İbtida bir vukiyye aseli ateşte eritip astardan süzdükden sonra bir vukiyye rağn-ı sâdeyi (revgan-ı sâdeyi) dahi eritip ve süzüp birbirine karıştırıp lokum hamuru kıvamına gelince dakîk-i hâs koyup gereği gibi yoğurular. Badehu matlup olduğu vech üzere guras yapıp ve bir tepsiyi cüzi yağlayıp üzerine dizip fırında tabh edeler. Eğer beyaz olmak matlûb ise üzerine kâğıt örtüp öylece tabh edeler ve şeker ile yapılmak murad olunursa ince sahk olunmuş bir vukiyye pak şekeri yine revgan-ı sâdeyi dakîk-i hâs ile yoğurup kaide üzere amel edeler.

21) Helva-yı Hâkânî: Bu helva fi'l-hakîka tekellüflü olup ismi dahi hakana mensup olmak ya diyarına yahut padişahlarına yahut cümle helvaların padişahı demek ola. Eğer pakça tabh olundukta cümleden nazik

³⁹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6b.

⁴⁰ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 6b.

⁴¹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7a.

bir helvadır. Ve üç dört nevidir. Meşhuru budur. Dakîk-i hâs iki yüz dirhem; nişasta iki yüz dirhem; pirinç unu iki yüz dirhem. Bir vukiyye revgan-ı sâdeyi bade't-tasfiye tencere ile ateşe kodukdan sonra dakîkleri koyup mutedil ateşte kepçe ile muttasıl karıştırarak meyane piştikte üç vukiyye asel-i musaffâyı yahut pak kestirilmiş şeker ve iki vukiyye süt ile gayet kaynarken haşlayıp tencerenin üzerini bir hoşça örtüp bir çeyrek (saat) miktarı durduktan sonra açıp gereği gibi karıştırdıktan sonra matlup olduğu vech üzere tepsiye yahut tabaklara koyup istimal oluna.⁴²

22) Terkib-i Diğer: Revgan-ı sâde iki yüz dirhem; dakîk-i hâs otuz üç dirhem; nişasta otuz üç dirhem;⁴³ pirinç unu otuz üç dirhem; asel-i musaffâ dört yüz dirhem; süt iki yüz dirhem; badem elli dirhem. Bu dahi tencere ve sair hususta evvel tahrir olunan vech üzere olup bunun ancak dakîk vakti ve dakiklerin veznindedir ki revgan ve asel ve süt ol miktar dakîke çok görünür. Fî nefsi'l-emr tahrir olunan terkiplere göre bir vecihle tecviz olunmaz. Binaenaleyh bir iki defa tecrübe tariki ile tabh olundu. Sairlerden farkı olmayıp belki dahi rağnâ olup dakîk az olmakla dahi latif ve vücûh ile hafif olur.⁴⁴

23) Helvâ-yı Kurabiyye: Asel-i musaffâ bir ölçü, nişasta bir ölçü, su bir ölçü, rağn-ı sâde bir ölçü. Evvela aseli ateşe koyup kaynata. Badehu mezkûr yağı koyalar ve zikrolunan su ile nişastayı dahi ezip koyalar. Ve bir miktar mukaşşer ve dövülmüş badem ve gülab ve misk izafe edip tamâm pişince (ye kadar) karıştırılar. Badehu tepsiye döküp bastırıp baklava gibi kat' edip istimal edeler.

Yan Not: Badem mean pişirmek bizim tasarrufumuzdur ve illâ bademi dövüp ve sükkeri bir vukiyye miktarı su ile birbirine karıştırıp ve kaynatıp meyanenin üzerine gayet sıcak döküp karıştırılar âsân vecihtir.⁴⁵

24) Reşîde: Evvela tasfiye olunmuş bir ölçü revgan-ı sâdeyi tencereye koyduktan sonra nişastayı dahi iki ölçü su ile bir hoşça ezip yağın içine döküp ve iki ölçü su ile asel yahut şeker dahi koyup birbirine karıştırıp ateşe vaz' edip bilâfâsıla matlub olduğu karîbe gelince (ye kadar)

⁴² Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7a.

⁴³ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7a.

⁴⁴ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7b.

⁴⁵ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7b.

karıştırırlar. İndikden sonra dahi bir müddet karıştırırlar. Nişastanın kokusu gereği gibi gidip bir hoşça pişe. Badehu müferrih tabaklara koyup tarçın ve karanfil ve misk ve gülâb konsa dahi olur.

25) Âsûde Helvası: Bir nazik helvadır. İstîmalinde bazı menâfi olmakla âsûde ismiyle tesmiye olunmuştur. San'atı: bir ölçü nişasta, bir ölçü asel, nısf ölçü rağn-ı sâde, bir ölçü su. Cümlesini def'aten bir tâbeye koyup mûtedil ateşte nişasta kokusu gidince (ye kadar) muttasılan karıştırıp pişmesi indirip tabaklara⁴⁶ (konulur).

26) Helvâ-yı Sâbûnî: Seksen dirhem nişasta iki üç vukiyye su ile ezip elekden geçireler. Badehu bir vukiyye asel eritip astardan süzüp cümlesi bir tencereye koyup mutedil ateş üzerinde tamam koyulunca bilâfâsıla ağaç kepçe ile karıştırırlar. Badehu karıştırması asîr oldukta yüz dirhem miktarı eriyip hazır olmuş revgan-ı sâdeden birer ikişer kaşık koymağa başlayalar. Ve yüz dirhem miktarı badem dahi koyup tamam yağ bitince vech-i muharrer üzere kâh be kâh koyup karıştırmaktan hâlî olmayalar. Badehu bir miktar dahi pişirip siniye döküp yayalar ve ne surette kat' murad olunur ise kat' edip münasip tabaklara ve eğer çarşıdaki gibi bir tarafı kızarmış istenir ise bir tâbeye cüzi yağ koyup kemal mertebe kızartalar. Bi şartı ân ki helvadan kifayet miktarı koyup kızartalar. Soğudukdan sonra a'lâ olur.

27) Mülûkî Sakız Helvası: Sükker yüz dirhem, helvacı çöğeni on dirhem, dakîk-i has yirmi dirhem, revgan-ı sâde on beş dirhem. İptida dakik, rağn-ı sâde ile helva meyanesi gibi tabh edip indireler. Badehu çöğeni elli-altmış dirhem su ile hülâsasını alıp ol su ile şekeri peynir şekeri kıvamına gelince (ye kadar) kaynatıp mermer yahut tepsi üstüne döküp soğumaya karîb mezbûr meyaneden gereği gibi ağırınca (ya kadar) çekeler. Badehu mukaddem kışrı izale olmuş şam fıstığı ile tekrar kifayet miktarı karıştırırlar. Badehu sakız helvasının taşrasındaki beyaz kabından kifayet miktarı mukaddem tedarik edip sakız helvası yapar gibi iki kap arasına miktâr-ı kifâye koyalar. Yahut lokum gibi keseler. Velhâsıl murad üzere yayıp ekl oluna. Sükkerî sakız helvası mülûkî olur.

28) Yengem Duymasın Helvası: Ekser evlerde yaparlar ve ismine "cenkî" derler. İstanbul'da "leb-i dilber" derler. Gâyetü'l-gâye nazik latif helvadır. San'atı: evvela bir ölçü halis nişastayı iki ölçü su ile ılıştırıp

⁴⁶ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 7b.

süzeler ve iki ölçü aseli dahi eritip astardan süzdükden sonra nısf ölçü musaffâ rağn-ı sâdeyi dahi bir münasip helvacı tenceresine koyup bilâfâsıla yağ zahir olunca (ya kadar) karıştırırlar. Badehu⁴⁷ kâh ve bîkâh dahi nişasta rayıhası gidip tamam kıvama gelince (ye kadar) karıştırırlar. Badehu ateşden indirip vech-i münasip üzere tabaklara koyup istimal buyuralar.

29) Kaymak Baklavası: Birkaç nevi olup bazı mahallerde kaymak killet üzere olmakla bürüceli cüzi süt ile terbiye edip kaide üzere amel ve tabh ederler. Fi'l-hakîka evvel emirde kaymağa şibih bir şey olur. Aslında kaymak baklavası dedikleri dahi yalnız kaymak ne mümkün olmayıp elbette eriyip mahvolmamak için bazı münasip şeyi dam ve izafe ederler. Yahut halis suda vech-i muharrer üzere bazı şeyi damm-ı mezcedip amel ederler. San'atı: Evvela beyaz bürülceden miktar-ı kifaye alıp bir miktar su ile kaynayınca bade't-tabh suyunu süzüp bürülceyi tencerede kepçe ile gereği gibi ezip kevgirden yahut kıl elekden geçirip lebenî alıp miktar-ı kifaye süt ile tencerede nim ateşte suyu ve sütü mahv olunca (ya kadar) tabh ettikten sonra iki üç yumurta akını izafe ve harç edeler. Badehu kaide üzere bir tepsiyi yağlayıp pak ince açılmış on beşer yirmi yufkayı yağlanmış tepsiye kodukdan sonra mamul-i mezkûru koyup tekrar üzerine ol miktar yufka vaz' olundukdan sonra kırk elli dirhem miktarı revgan-ı sâde. Üzerini haşlayıp birkaç mahallinden bıçak ucu ile dürtüp yağ birbirine vâsıl ola. Badehu fırında yahut kor üstünde saç altında güzelce Bade't-tabh sükker yahut asel-i musaffâ ile sıcak sıcak haşlayıp ateşden indirip sıcak soğuk istimal oluna.⁴⁸

30) Yağsız Kadayıf: Evvela kadayıfı ufak ufak doğrayıp bir kaseye kodukdan sonra itidal üzere aselden yahut şekerden şerbet yapıp üzerine çekince (ye kadar) kodukdan sonra üzerine döğülmüş badem ve fındık ve ceviz koyup istimal edeler.⁴⁹

31) Badem Periresi: Evvela murad olduğu miktar bademi bir miktar suda kaynatıp kabuğunu izale eyledikten sonra taş havanda gereği gibi döğdükden sonra pak su ile ezip kıl elekden geçireler. İrisi kaldıkta yine döğüp tekrar cüzi su ile tamam cümlesi elekden geçince böyle edeler. Badehu kifayet miktarı şeker ve gülâb koyup pak tencerede yahut ibrikte

⁴⁷ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 8a.

⁴⁸ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 8b.

⁴⁹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 9a.

kaynatıp salep gibi istimal edeler. Gayet latif olduğundan başka sadrı yumuşatıp rîh-i firâka dahi nâfidir. Alel husûs ince sahan Seylânî tarçın ile istimal oluna.

32) Gelin Ödüsü: Rumeli'nde "Gelin Evde mi" derler. Bir latif taâmdir. Revaniye şibih. Evvela bir ölçü revgan-ı sâde ve bir ölçü dakik-i has turukli ola. Ve iki ölçü asel-i musaffâ ve bir ölçü küllü su. Cümlesini birbirine karıştırıp ve gereği gibi çalkayıp ılıştıkta bir kenarlı tepsi içine döküp fırında pişire.⁵⁰

33) Pelteşîn: Bir fincan nişasta otuz fincan su. Evvela nişasta kıl elekden geçe ve nişastanın kokusu gidince (ye kadar) kaynatıp lezzet verecek kadar şeker ve gülâb yahut çiçek suyu koyup bir miktar dahi şeker ile kaynatıp sonra bir iki adet limon suyunu pak astardan süzüp onu dahi itidal üzere koyup cüzi karıştırdıktan sonra indirip salep fincanları ile istimal oluna.⁵¹

34) Oğul Otu Salatası: Taze oğul otunun yapraklarını saplarından ayırıp dane dane tabağa koyup ve üzerine beyaz şeker vaz edip ve limon sıkıla. Güzel salata olur.⁵²

35) Şalgam Pişmesinin Bir Nevi: Evvela şalgamdan bir miktar alıp ve kısrını izale edip ve ince doğrayıp mutedil tuzlu suda yumuşak pişirip süzdükden sonra dakik-i hâsa bastırıp tâbeye sâde yağ ile bir hoşça kızartıp sahana koyalar. Badehu et suyu var ise üzerine koyup sahanı kor üstüne koyalar. Ve süzölmüş pak yoğurttan bir-iki kaşık cüzi su ile ezip üzerine kodukdan sonra tekrar iki-üç kaşık sâde yağ ile pilav haşlar gibi üzerini haşlayıp tevakkuf olunmadan gayet ıssı iken istimal edeler. Gayet hafif ve latif olur.⁵³

36) Sâde Pilav: Evvela bir vukiyye pirinci bade't-tathîr ve't-tenzîf miktâr-ı kifâye tuz ile bir kebir tencerede dört-beş vukiyye su ile pirinç yumuşayınca (ya kadar) kaynatıp badehu suyu gereği gibi kevgir yahut astardan süzüp tekrar tencereye kapaksız koyup mutedil ateşte bakıyye suyu çekince (ye kadar) yağı dahi kızdırıp haşlayalar. Badehu cüzi meks

⁵⁰ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 9a.

⁵¹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 9a.

⁵² Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 9a.

⁵³ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 9b.

eyledikten sonra tenavül oluna. Bu hâliyle pişen pilavın pirinci gayet uzayıp büyük olur. Bu pilava “köse pilavı” dahi derler.⁵⁴

37) Tarhana: Evvela pak francala yahut hünkârî has etmekden alıp miktâr-ı kifâye içlerinden bir vukiyye miktarına yüz dirhem miktarı torba yoğurdu konulup taş teknede çimşir kaşık (ve) el ile gereği gibi hal edip bir geceden sonra bir tencerede tavuk yahut et suyu ile aheste aheste ezip mutedil ateşte bir-iki saat pişirdikten sonra yine ol etmekden tereyağı yahut damla yağ ile lokum gibi kesip ve kızartıp üzerine koyalar. Eğer sütden kaymakdan bir miktar dahi izafe olunur ise ziyade latif olur.

38) Amel-i İlik: Evvela semiz koyun kuyruğundan yüz dirhem miktarı ve yüz dirhem dahi koyun ciğerinden alıp ciğeri yıkayıp ve bir miktar suda tabh ettikten sonra kuyruk ile ciğeri taşhânedede gereği gibi dövüp ve cüzi tarçın ve biber ve miktâr-ı kifâye tuz koyup bir hoşça mezc eyledikten sonra münasip kumaşlara doldurup tencereye⁵⁵ nizam üzere dizip üzerini örtecek miktarı et suyu koyup ve tencerenin kapağını kapayıp nim ateşte iki-üç saat miktarı zamanda tabh olur. Badehu pak sahana kumaşlardan silkip tekrar üzerine tarçın ve biber ekip istimal oluna. Filhakîka ilîge şibih olur bir-iki vak’a tabh edip bazı ahab ile ekl olundu.⁵⁶

39) Patlıcan Pilavı: Gâ (yet) leziz ve latif pilav olur. Evvela bir-iki baş soğanı ince ve hurde doğrayıp ve bir-iki kaşık sâde yağ ile kızarınca (ya kadar) kavurup badehu taze çekirdeksiz bâdıncanları kışrını izale edip cevz-i bevâ miktârı doğrayıp kaynar suda haşlayıp süzdükden sonra kızarılmış yağlı soğanla onu dahi bir miktar kızartıp Badehu miktâr-ı kifâye su koyup ve pak yıkanmış pirinci dahi koyup itidal üzere tuz ve biber ve sakız koyup eğer murad olursa bir miktar zaferan izafe oluna. Filhakîka latif ve hoşhôr pilav olur.

40) Patlıcan Dolması: Gerçi patlıcan dolması malumdur ammâ onu amel ile lezzet ve letafetine bais olur. Bu dahi Halep dolmasıdır. Patlıcanın tepesinden bir miktar kesip ve içini bir hoşça çıkarıp tuzlu suya koyalar. Badehu semiz etten kıyma edip bir miktar soğan ve biber ve tarçın ve nane ve zaferan ve cüzi tathir olunmuş pirinç dahi izafe olunup gereği gibi

⁵⁴ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 10a.

⁵⁵ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 10a.

⁵⁶ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 10b.

birbirine karıştırdıktan sonra patlıcanları dolduralar. Lakin pek doldurmayıp mesela sülüsani dolup sülüsü kala. Zira her hâl pirinç kabarıp ve el-hâsil kesilen tepeleri yerine kapayıp tencere dibine iptida kemikler var ise ve illa kamışlar koyup badehu⁵⁷ badıncanları dizip üzerini örtecek miktarı koruk suyu koyup mutedil ateşte yağlıca suyu kalınca (ya kadar) tabh ola.⁵⁸

41) Kaymak Baklavası: Halis kaymakdan amel olunmak murad olunur ise matlub olduğu miktar kaymağın sütünü süzüp ol süte üç-dört yumurtanın akını koyup gereği gibi çalkayıp badehu kaymağı dahi koyup cümlesini bir hoşça halleyledikten sonra üslûb-ı sâbık üzere yağlanmış tepsiye vech-i meşruh üzere ince yufkalar ile koyup kaide üzere Bade't-tabh şeker hahut asel-i musaffâ ile haşlayıp bir miktar soğudukta istimal oluna.

42) Nev-i Diğer: Kaymak bulunmadığı vakitte süt ile pirinci gereği gibi bade't-tabh kıl elekden geçirip birkaç yumurta akı izafe olunup tekrar nim ateşte lapa misali bade't-tabh miktâr-ı kifâye şeker koyup tamâm kaymak kıvamına geldikte üslûb-ı sâbık üzere amele edeler. Bu dahi latif ve nazik ve gailisine belki nâfi olmak dahi melhûzdur.

43) Nev-i Diğer: Be nevi cümleden asan ve perverli, sıkleti olmadığından başka hazmı dahi serîdir. Evvela lor peynirini ince doğrayıp suya koyup bir gece durup tuzu bil-küllîye gittikten sonra gereği gibi yoğurup bir miktar beyaz şeker dahi izafe olunduktan sonra üslûb-ı sâbık üzere amel edeler. Eğer murad olunur ise her üç-beş yufkada döğölmüş mukâşşer badem vaz' edeler. Lor bulunmadığı surette çayır peynirinin tuzsuz nevinden dahi amel olunur.⁵⁹

44) Kaymaklı Saray Etmeği: Saray-ı hümâyunda nefis-i nefis-i hümâyun için hâs fırında tabh olunan hâs etmek ki Enderun ağaları ona "fodûla" tabir ederler. Eğer ki fodûla dedikleri etmek dahi üç türlüdür. Hünkâr için tabh olunan etmek birkaç nevi (dir). Bir nevinde dahi "Mirahor etmeki" derler ki taşrada "tophane somunu" dedikleri etmeğe hey'eti müşabihtir. Amma gâyetü'l-gâye hâstır ve mezkûr etmek taşrada tabh olunmak mümkün değildir (Bu ekmeği dışarıda yaptırmak mümkün

⁵⁷ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 10b.

⁵⁸ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 11a.

⁵⁹ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 11a.

değildir). Zira buğdayın gâyetü'l-gâye a'lâsından ve kemal mertebe tathîr eylediklerinden gayrı birazı mahsûs bir sâde tedkîk edip getirirler ve bir nevi dahi Beykoz'da su değirmeninde hâssaten öğütürler. Ve buğdayın dahi envâi olmakla birkaç türlüünü itidal üzere birbirine halt edip iyice öğütürler. Ve yoğurmakta dahi gayet dikkat etmelerine binaen aleyh tabh olundukta gayet kabarıp sünger gibi göz göz olur. El-hâsıl ol etmekden bir dane alıp ortasından iki şak eyledikten sonra iki tarafında bulunan içleri alıp hemen kabukları kaldıktan sonra kabukları her birini başka başka bir kaide kadayıf kızartır gibi bol yağda kızartıp badehu sıcak su ile bir miktar yıkayıp suyu süzüldükden sonra bir dane sini ya da kenarlı tepsiye koyup kestirilip tasfiye olunmuş şekerden üzeri örtülünce (ye kadar) koyulup tamam ol şekeri içtikte hâlis kaymaktan miktâr-ı kifâye üzerine kodukdan sonra şakk-ı sâniyi dahi başka tepside şekerini içirdikten sonra onu dahi onun üzerine koyup bir kepçe daha şeker cümleinin üzerine koyup bir miktar ateşte durduktan sonra gerek sıcak yahut soğuk istimal ederler. Vâkian saraya mahsus bir nazik ve latif gıdadır. Ammâ bu esnada bazı reşid ve zarif çelebiler bâlâda mezkûr olan tavrı vücuda tekellûf bilip ve her hâlde tabh ve tenâvülünde zahmet ve sıklet olduğunu teakkul ve mülâhaza edip⁶⁰ evvelkinden a'lâ ve nazik olup kat'an tabh ve istimalinde mihnet ve sıklet olmayıp bir narin tavırdaki tabh eylediler. Fi'l-hakika ondan latif olduğunu ashâb-ı zâika imza eylediler. Ve her nevi etmekden amel eylediler.

Ve her nevi etmekden amel eylediler. Mesela francaladan ve mezkûr has etmekden ve sâir her nevi etmekden. Etmeği iki şak edip içini çıkardıktan sonra bir kenarlı tepsiye bir yüzü koyup iptida tasfiye olunmuş şekerden bir kepçe koyup ol etmeğe içirdikten sonra yine bir kepçe dahi böyle tamâm kenarlı tepsi miktarı ol bir etmek kabuğu yayılır ve şekerini tamâm içer. Badehu bir yüzü dahi ol vecihle birer kepçe şeker koyup içtikte bir dahi koyup tamâm nisâbını buldukta matlup olursa ikisi beynine kaymak koyular. Değil ise ikisini bir yere getirip şekeri az ise bir miktar dahi koyup istimal oluna.⁶¹

45) Çarşıda Yapılan Râhatü'l-Hulkûm Terkîbidir: Şeker bir vukiyye, nişasta yetmiş beş dirhem, mâ-ı sâfi beş vukiyye, misk nısf dirhem. Evvela

⁶⁰ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 11b.

⁶¹ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 12a.

şekeri kaide üzere kestirip nişastayı dahi su ile ezip şekere karıştırıp âheste âheste kaynatıp daima karıştırmadan hâlî olmayıp ve piştiğinin alâmeti oldur ki kaşık ile karıştırırken bir miktarını kaşık ile koparıp yukarı kaldıra. Eğer kopan yerin ucu kaşıkta sürü aşağı salınır ise çiğdir yahut ucu düğme gibi toplanıp sünger gibi geri çekilir ise pişmiştir. Ondan sonra ateşden indirip bir tepsi üzerine bir miktar badem yağı sürüp tepsiye dökülür. Yayılıp soğuduktan sonra bir kebir mikrasa yine badem yağı sürüp matlup olduğu üzere⁶² lokum gibi keseler ve mâî ? kağıtlı kebir ve beyaz ...şekeri ..sini gereği gibi dak ve sahk edip ezilmiş bürüncek elekden geçirip dakîk gibi ola ve içine bir-iki çekirdek misk koyup yahut içinden misk çıkan tarafı koyalar. Ki rayiha ile ondan sonra lokumları içine koyup gereği gibi karıştırıp ve çıkarıp bir kâseye koyup hıfz edeler. Tabiat ikbal eyledikçe ekl buyurmadan hâlî olmayalar. Eğer pişmezden mukaddem içine bir-iki fincan gülâb konsa rayihası dahi latif ve nazik olur. Pişirip ekl edene afiyet ola.

46) Kurabiye Bundan A'lâ Olmaz: Nısf vukiyye revgan-ı sâde ve üçyüz dirhemden ekseri dakîk-i hâs bir tencerede gaziler helvası meyanesi gibi pişirip indireler. Gereği gibi soğuya ondan sonra mezbur meyaneyi bir kebir kaşık ile çalkaya ki beyaz köpük ola. Badehu bir vukiyye şekeri sahk edip ve içine iki dane cevz-i bevvâyı dahi sahk edip karıştıralar. Ve mezbur ağarmış ve köpük gibi olmuş meyanenin içine sükkeri..(eksik)

Kum Kapı Bâlî Paşa Çeşmesi Kurbunda Vâkî Menzil Arsası İcâresi Şeyh Abdülganî Hazretleri Hâfız Kütübüne Meşrûtedir.⁶³

Su Böreği: İki Tepsi; Revgan-ı Sâde: 1 Okka; Dakîk-i hâs: 2 Okka; Penâyir: 150 Dirhem; Yumurta: 15 Adet; Maydanoz: 3 Pare; Kadayıf: 2 Okka; Revgan-ı Sâde: 300 Dirhem; Asel: 12 Okka.

Nişasta helvası tertibi: (hareme ve selamlığa) Nişasta: 2 Okka; Şeker: 12 Okka; Revgan-ı Sâde: 1 Okka⁶⁴

47) Ciğer Pişmesi: Evvela siyah ciğer, ak olmamalı. Yarı siyah ciğer yarısı yürek doğrayıp bir tencereye susuz koyup ateşe vaz oluna. Kendi su koyuverir. Kendi suyuyla bir miktar kavura. Bir miktar yağ konsa da olur konmasa da. Sâniyen ince soğanı doğrayıp ne miktar istese soğanı çok

⁶² Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 12a.

⁶³ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 12b.

⁶⁴ Anomim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 13a.

olsun derse çok, az isterse az tâbeye koyup yağ ile kavura. Badehu ciğer olan tencereye konup gene soğan ile ciğeri kavura. Kırmızı olup istediği miktarınca oldukça Badehu miktâr-ı kifâye su koyup tencerenin kapağını kapayıp kor üstünde miktarınca pişe. Eğer yalnız akciğerden pişmek murad olunur ise ciğeri su ile kaynatıp köpüğü ala. Badehu suyunu süzüp mukaddem zikrolunan gibi tencerede minvâl-i muharrer üzere tabh oluna. Bunun ancak pişmesinde su ile kaynayıp köpüğü alına.

Mecmuâ-i Fevâid'de Yer Alan Ölçü Birimleri

Dirhem	0,003207 kg.
Kabza	Bir Tutam
Vukiyye-Kıyye- Okka	1,282 kg.

SONUÇ

Mecmuâ-i Fevâid adlı bu eser, içinde barındırdığı farklı bilgi ve belgelerle imaretlerde ne tür yemeklerin yapıldığını gösteren bir gastronomi el kitabı olarak, bir taraftan Anadolu tekke kültür tarihine düşülmüş bir serh, diğer taraftan dervişlerin beslenme alışkanlıkları ve tekke mutfak kültürü üzerine yazılmış bir derkenar niteliğindedir. Tariflerinde farklı coğrafyalara muhtemel atıflar ve bağlantılar da kurulabilecek şekilde Anadolu ve İstanbul mutfağının izlerini taşıyan eser, döneminde dinamik tekke mutfağını farklı ve ilginç yemek ve tatlılarla resmetmektedir. Bu haliyle bu anlamlı doküman, derviş yaşantısı bakımından derviş giysileri nasıl belirgin bir kültürel kimlik teşkil ediyor ve derviş çeyizi adıyla farklı ritüel ve alışkanlıkların arakesitinde işlev ifa ediyorsa, bizlere tekke mutfağındaki yemeklerin de benzer kültürel kodların bir parçası olduğunu ima etmektedir. Böylece eser, derviş çeyizi- tabirinden mülhem olarak “derviş lokması”nın da kültürel bir kimlik ve derviş yaşantısı hakkında açıklayıcı bir işlevi olduğunu ihsas ettirmektedir.

Tekke mutfağını muhayyilemize çok canlı bir şekilde sunan eser, yemek tariflerini anlaşılır bir dille aktarmaktadır. Kitaptaki yemekler, Koyun Külbastı (iki farklı pişirme tarzı var); Balık Külbastı (dört farklı pişirme tarzı var); Yahni (iki farklı pişirme tarzı var)” gibi otuz isim altında verilmiş olsa da farklı pişirme usullerini içerisinde barındırması sebebiyle eserde tarif sayısının daha fazla olduğu söylenebilir. Söz konusu tarifler el

yazması tek nüshadan sadeleştirilmek suretiyle Latinize edilmiştir. Yemeklerin tariflerinde ağırlıklı olarak tereyağı kullanıldığı görülmektedir. Yemeklerde kuzu ve koyun etinin tercih edildiği, baharat kullanımının, özellikle tarçının, et, balık ve birçok yemek grubunda yaygın olduğu ve kızartma-haşlama-fırınlama gibi değişik pişirme yöntemlerinin bazı yemeklerde bir arada kullanıldığı görülmektedir.

Mecmuâ-i Fevâid' de imaretteki birtakım mutfak eşyasından da bahsedilmektedir. Dökümü yapılan mutfak eşyası şunlardır: 9 adet kapaklı büyük lenger, 7 adet orta büyüklükte kapaklı tencere, 6 adet kapaklı kuşhâne sahanı, 3 adet eski büyük sahan, lenger ve kapakla birlikte 11 adet kenarlı büyük sahan, lenger ve kapakla birlikte 11 adet kenarlı küçük sahan, 4 adet kapaklı çorba tası, 2 adet yumurta tavası, 2 adet küçük zerde sahanı, 1 adet kapaklı kuşhâne tenceresi, 1 adet süzgeç, 1 adet un eleği, 1 adet kevgir ve kepçe, 1 adet balta, 1 adet ibrik, 1 adet satır, 1 adet büyük kebab şişi, 3 adet küçük kebab şişi, 1 adet tokmaklı taş havan, 1 adet çorba bakracı, 4 adet tepsi, 3 adet küçük ve büyük yemek tablası, 1 adet salata tası, 1 adet küçük sacayak, 1 adet ateş körüğü, 1 adet küçük kazan.⁶⁵

Mutfakta kullanılan malzemenin çoğunlukla tariflerdeki malzemeyle örtüşmesi, bu tariflerin bizzat söz konusu vakfın imaretinde pişirilen yemekler olduğunu düşündürmektedir. Bir kısmı hükümdarın başışı olsa da imarete kullanılan malzeme giderlerinin çoğunlukla vakıf gelirlerinden ve halkın başışlarından karşılandığı anlaşılmaktadır. Yemek pişirmek üzere kullanılan bu malzemeler dönemin Anadolu'sunun gıda çeşitliliğini göstermesi bakımından da önemlidir. Örneğin söz konusu risalede yemek yapımında kullanılan gıdalardan bazıları şu şekilde kaydedilmektedir: Armut, asel, badem, balmumu, biber, börülce, buhur-dan, bulgur, ceviz, çayır peyniri, dakik-i hâs, elma, erz-i Mısırî, etmek-i hâs, fasulye, fındık, fıstık, güllaç, helva, hınta, hurma, ıspanak, irmik, kadayıf, kahve, karpuz, kavun, kestane, kiraz, koyun eti kuzu, kuru üzüm, peynir, lor peyniri, makarna, maydanoz, nân-ı azîz, nişasta, pirinç, pirinç unu, nohut, odun, revgan-ı çervîş, revgan-ı sâde, revgan-ı zeyt, soğan, şehriye, şeker, tarçın, tarhana, tavuk, tulum peyniri, üzüm, vişne ve yumurta.

⁶⁵ Anonim, *Mecmuâ-i Fevâid*, 26b.

Osmanlı'nın zengin mutfağını kendine referans alan *Mecmuâ-i Fevâid*, râhatü'l-hulkûm, papaz yahnisi, helvâ-yı sâbûnî, mülûkî sakız helvası, yengem duymasın helvası, kaymaklı saray etmeği ve pelteşîn gibi özgün tariflerle Osmanlı tekke mutfağının damak zevkini yansıtmaktadır. Eser bir taraftan tekke mutfağının, bir bütün olarak Anadolu mutfağıyla organik bağının olduğunu ortaya koymakta, diğer taraftan adeta dervişlerin tekke içinde dengeli beslenerek görevlerini hakkıyla yapacak kalori almalarını ve misafirlerin de benzer şekilde bu yemeklerden faydalanmalarını temin etme arzusunu ifade etmektedir. Sadece içerdiği tariflerle değil, aynı zamanda yemeklerin hazırlanma şekilleriyle de oldukça zengin olan eser, tekke mutfak kültürü, dervişlerin beslenme şekilleri, iktisadi yönden imaret uygulamaları, mutfak malzemeleri ve gereçleri ve bir bütün olarak tekke mutfak kültürünün özelliklerini yansıtmaktadır. Bu hâliyle tekke yaşantısının oldukça dinamik bir yapı arz ettiğini gösteren *Mecmuâ-i Fevâid* içerdiği zengin leksikolojik dağarcık bakımından da tekke mutfak kültürünün çözümlenmesinde katkı sağlar niteliktedir.

Mecmuâ-i Fevâid'de Yer Alan Bazı Kelimeler⁶⁶

Asel-i Musaffâ: Süzölmüş bal

Ashâb-ı zâika: Damak zevki olanlar

Âsûde: Yumuşak.

Badehu (Ba'dehû): Daha sonra

Bade't-Tathîr: Temizledikten sonra

Bâlâda: Yukarıda

Bekâsını: Kalanını

Beynine: İkisinin arasına

Bilâfâsıla: Aralıksız

Bil-küllîye: Tamamen

Bürüncek: Bükölmüş ince kumaştan yapılmış

Cevz-i bevvâ: Hindistan cevizi

Cüzi: Biraz

⁶⁶ Bk. Mehmet Kanar, *Arap Harfli Alfabetik Osmanlı Türkçesi Sözlüğü* (İstanbul: Say Yay., 2012).

- Çalkamak: Çırpamak, yoğurmak
Çimşir: Şimşir
Dakîk-i Hâs: Özlü un
Def'aten: Bir defada
Ekseriya: Çoğunlukla
Envâ-ı: Çeşidi
Et'ime: Yiyecekler
Fi'l-Hakîka: Gerçekten
Gâliben: Çoğunlukla
Guras: Beze
Gülab: Gül suyu
Halt etmek: Karıştırmak
Hurde: Küçük ve ince
İbtida: Öncelikle
İzafe etmek: Eklemek
Kabza: Tutam
Kâh be kâh: Ara ara
Kaide-i mütemennine: Tavsiye edilen
Karib: Yakın
Kat' Etmek: Kesmek
Killet üzere olmakla: Az bulunduğu için
Kısrı İzale Olmuş: Kabuklarından Temizlenmiş
Mâ adâ: Başka
Matlup Olduğu Üzere: İsteğe göre
Mean: Beraberce
Meks Ettirmek: Bekletmek, dinlendirmek Miktâr-ı Kâfi-Kifâye:
Yetecek kadar
Mikras: Makas
Mukaddem: Önce
Mukaşşer: Soyulmuş

Mutedil: Orta
Mülûkî: Hükümdarlara ait
Mürâat: Riayet etmek, korumak
Nâfi: Faydalı
Nag' olunmuş: Suyu daldırılmış, suda bekletilmiş
Nim: Yarım
Nisâb: Kıvam
Pâk Eylemek: Temizlemek
Pâre: Parça
Rağnâ: Yağlı
Rayiha: Koku
Revgan-ı Sâde: Sâde yağ
Rîh-i firâk: Şiddetli ağrı
San'atı: Yapılışı
Sâniyen: İkinci olarak
Seylânî tarçın: Seylan tarçını
Sıklet: Ağırlık
Sülüs: Üçte bir
Sülüsani: Üç bölümün iki bölümü
Şakk-ı sâni: İkinci parça
Şibih: Benzer
Taâm: Yemek
Tâbe: Tava
Tabh: Yemek
Tahrir Olunan Vech Üzere: Tarif edildiği şekilde
Tathîr etmek: Temizlemek
Tedarik: Temin etmek
Tekellüflü: Zahmetli
Tenavül Etmek: Yemek
Üslûb-ı Sâbık Üzere: Önceki gibi

Vâfir: Çokça, bolca
Vâsıl Olmak: Ulaşmak
Vaz' Etmek: Koymak, eklemek
Vech-i Münasip Üzere: Uygun şekilde
Vech-i Meşruh Üzere: Açıklandığı gibi
Vech-i muharrer üzere: Yazılı olduğu şekilde
Vezn ile yapmak: Ölçüsüne uymak

KAYNAKÇA

- Anonim. *Mecmuâ-i fevâid*. İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları, MC_Yz_K.000224/ 080.
- Algar, Ayla Esen. "Bektaşılık'te Yemeğin Yeri". *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* içinde, edt. Feyzi Halıcı, 20-24. Ankara: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1988.
- Ali Eşref Dede. *Yemek Risâlesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları,1992.
- Atalay, Besim. *Bektaşılık Edebiyatı*. İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1340.
- Berki, Ali Himmet. *Vakfa Dair Yazılan Eserlerle Vakfiye ve Benzeri Vesikalarda Geçen İstilah ve Tabirler*. Ankara: Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, 1966.
- Clayer, Nathalie. "Bir Cerrahi Menâkıbnâmesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam". *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde, yay. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, 249-265. İstanbul: Kitap Yayıncılık, 2006.
- Duran, Hamiye. *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007.
- Eflâkî, Ahmed. *Âriflerin Menkıbeleri*. çev. Tahsin Yazıcı. 2 cilt. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1986.
- Halıcı, Feyzi. "Edirne Mevlevihanesi Şeyhi Ali Eşref Dede Efendinin Yemek Risâlesi". *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* içinde, 164-166. Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1988.
- Halıcı, Nevin. *Konya Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, 2014.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Yayıncılık, 2007.
- Halıcı, Nevin. *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2009.
- Haskan, Mehmet Nermi. *Yüzyıllar Boyunca Üsküdar*. İstanbul: Üsküdar Belediyesi Yayınları, 2001.
- Kanar, Mehmet. *Arap Harfli Alfabetik Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Say Yayınları, 2012.
- Kuşadavî, İbrâhim Halvetî. *Mektûbât*. İstanbul: Millet Kütüphanesi, Ali Emîrî Yazmalar Bölümü, 1173.

- Mehmed Kâmil. *Melceü't-Tabbâhîn- Aşçıların Sığınağı*. haz. Günay Kut ve Turgut Kut. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015.
- Nablûsî, Abdülgani b. İsmail. *er-Risâletü'l-Murâdiyye fî âdâbi't-tarikati'n-Nakşibendiyye-Şerhu risâleti âdâbi't-tarikati'n-Nakşibendiyye*. çev. Şeyh Tâcuddîn b. Zekeriyâ el-Usmânî. İstanbul: Süleymaniye Kütüphanesi, Bağdatlı Vehbi Bölümü, 297-7, 002045.
- Sakaoğlu, Necdet. "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları". *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde, yay. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, 33-45. İstanbul: Kitap Yayınları, 2006.
- Singer, Amy. "Yoksullar ve Muhtaçlar". *İyilik Yap Denize At* içinde, çev. Ali Özdamar, 198-237. İstanbul: Kitap Yayınları, 2008.
- Şerif Ahmed b. Ali. *Âdâb-ı Tarikat-ı Nakşibendiyye-i Hâlidîyye Tercümesi*. İstanbul: Süleymaniye Kütüphanesi İzmirli İ. Hakkı Bölümü, 001248.
- Temren, Belkıs. *Bektaşiliğin Eğitsel ve Kültürel Boyutu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi, 1994.
- Yılmaz, Hasan Kamil. *Azîz Mahmûd Hüdâyî*. İstanbul: Erkam Yayınları, 1999.