

XVII.YÜZYILDA KONYA'DA BAZI EŞYA VE YİYECEK FİATLARI

Yrd. Doç. Dr. Bayram ÜREKLİ

XVII. yüzyılda Konya, bölgenin büyük yerleşim merkezlerinden biri olması yanında, Karaman Beylerbeyliği (1) gibi, büyük bir beylerbeyliğin merkezi ve İstanbul-Halep yolu üzerinde bulunması dolayısıyla da ayrı bir konumu vardı. Bu bölgenin, hem tahıl hem de sanatkar deposu olması (2) sebebiyle, seferler için sık sık bu beyliğe bağlı sancıklara merkezden beylerbeylik kanalı ile asker, tahıl, barut ve kürekçi gönderme emirleri yollanıyordu (3). Bu devirde Konya, nüfus yoğunluğu bakımından (4) bölgenin en kalabalık yerleşim birimi olması itibariyle üretim açısından olduğu kadar tüketim açısından da büyük bir potansiyele sahipti (5). Yerli tüccârın

1. M. Tayyib Gökbilgin, "XVI asırda Karaman Eyaleti ve Larende (Karaman) Vakıf ve Müesseseleri" **Vakıflar Dergisi**, VII. (Ankara, 1968, s. 29-38; Şerafettin Turan, "XVII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunundârî Taksimâtı, "Atatürk Üniversitesi 1961 Yılığı, Erzurum, 1963, s. 201; Kâtip Çelebi, **Cihannumâ**, Müteferrika tab'ı İstanbul, 1145, s. 615; Evliya Çelebi, **Seyahatnâme** IV, s. 204, M. Nuri Paşa, **Netayic'ul-Vukuat**, (sadl) N. Çağatay, I-II, Ankara 1979, s. 140.
2. Bkz. Y. Oğuzoğlu, "XVII. Yüzyılda Konya şehrindeki Üretim Faaliyetleri Hakkında Bazı Bilgiler", **Tarih Enstitüsü Dergisi**, s. 12, İstanbul 1982, s. 611-620 burada şehirde faaliyet gösteren esnaf gurupları ve bunların üretimi hakkında bilgi verilmiştir; Evliya Çelebi'de Konya'dan bahsederken, Kuyumcuları, Urgancıları vs. meşhurdur. Ama debbağları Osmanlı Ülkesindeki debbağların en maharetlileridir.... Sahtiyanları Arap ve Acemde tanınmıştır... "der. Evliya Çelebi, **Seyahatnâme** IV, s. 218.
3. Konya Şer'iyye Sicili (= K.Ş.S.) C. 2/293 (c. 2. raf 293. sayfa numarası) B. 25/395; B. 26/177-2, **KŞS**, C. 18/287, Başbakanlık Osmanlı Arşivi (=BOA) Maliyeden Müdevver Defterler (MAD), 9547 / 103-6, Bu sırada Girit adasının kuşatması ve Avusturya Sseferleri devam ettiği için sık sık asker isteniyordu. Konya'ya gönderilen emirlerle "Belgrad seferi (1663) için ilkbaharda çeşitli bölüklere mensup askerlerin Edirne'de hazır bulunmaları için bkz. **KŞS**, D. 15/260; **KŞS** .B. 25/345; Uyvar kalesinin kuşatılması ve alınması sırasında lağımçılara fazla ihtiyaç duyulduğu için Konya'daki lağımçıların acele gönderilmesi ve buna ilaveten ücretli lağımçılar tutulmasının istenmesi hakkında bkz. **KŞS**, D. 15/256; **KŞS**, D. 15/257 ; Girid'in kesin olarak fethedilmesi için Anadolu'daki bütün askeri sınıflar sefere katılmaya çağırılmıştır. bkz. **KŞS**, C. 2/248 ; **KŞS**, C. 18/260; Yine Girit fethi için atıl hale gelmiş güherçile imal yerlerinin tekrar işletmeye açılması, barut üretiminin üçte bir oranında artırılması ve Konya'dan İzmir'e gönderilecek barut için, acele edilmesi bildirilmiştir bkz. **KŞS**, B. 26/181; **KŞS**, C. 18/240; **KŞS**, B. 25/355.
4. Yusuf Oğuzoğlu, "17. Yüzyılda Konya Nüfusu Hakkında Bazı gözlemler "IX. Türk Tarih Kongresine Sunulan Bildiri, Ankara 1981, (Aynı Müellif), XVII. Y.Y. Konya Şehrindeki Üretim Faaliyetlerinden naklen)
5. Yusuf Oğuzoğlu, " 17. Yüzyılda Konya Şehir Ekonomisini Etkileyen Bazı Faktörler" T.A.D. C. XIV. S. 25, S. 335. Ankara 1982.

yanında değişik bölgelerden gelen Acem, Ermeni gibi değişik milletlere mensup tüccarların da uğrak yeri durumunda idi (6). Bu tüccar taifesi kendi memleketlerinden getirdikleri malları burada sattıkları gibi Konya'dan da bazı malları kendi bölgelerine götürüyorlardı (7). Ticaretin hareketli olduğu böyle bir devirde satıcılar tartı ve ölçülerinde hileye başvurarak mallarından çalarken diğer taraftan da kalpazanlar piyasaya fazla miktarda sahte para sürerek iktisadî hayatı güçleştirmekte, toplumun hayat şartlarını zor duruma sokmaktaydılar (8). Daha önce memleket içinde kullanılan Osmanlı parası akçe ve sikke-i hasene yani altın sikke iken, bu asırda eyalet bütçeleri bile altın ve akçe yerine Esedî ve riyal kuruşla tutulmaya başlanmıştır (9). Altın ve gümüş gibi kıymetli madenlerden olan Osmanlı parasının yanında ticarete esedî kuruş zolota (10), riyali kuruş gibi (11) yabancı devletlerin paralarının da kullanıldığı görülmektedir. Yalanlar uydurmak suretiyle bazı paraları ayarı düşük diye kötüleyerek ucuz fiata toplayıp, dış memleketlere götürerek damgasını değiştirdikten sonra tekrar Osmanlı devletine sokup değerinden

6. Bkz. **KŞS**, D. 15/274 **KŞS**, C. 2/249" ... Konya Kazasında Kâr u kesb için bazı eşya ve emtia getirüp bey iderlerken kaza-i mazbur ahalişi bunların kaza-i mazburda dükkanlarından mezbûrları men ve def olunmak için..." Zilkâde 1076 tarihli hüküm BOA, ŞKD (Şikayet Defteri), V. 21/127; Acem tüccarı Allahvirdi adlı zimmi 1069 senesinde ticaretle uğraşırken Celâlî Hasan Paşa tehlikesinden Larende'ye orada kasaba sakinlerinden es-Seyyid Receb'e başka müslümanların yanında 1500 riyali kuruş bir gümüş nacak, bir altın zincir, iki sandık, iki gömlek, birkaç arşın keten bezi ve bazı eşyayı emanet ettiği ve bunu diğer müslümanlarında bildiği halde, daha sonra bu eşyalarını almak istediği zaman, adı geçen kişinin Konya'ya kaçması üzerine arz-ı halde bulunmuş, bunun üzerine Konya kadısına gönderilen hükümde bu firar eden kişinin bulunması ve üzerinden on beş sene geçmeyen bu gibi hususların geri verilmesi emredilmiştir. 1-10 Zilkâde 1069/21-30 Temmuz 1659 (**KŞS**, B. 25/359. bu hüküm tüccarların korunduğunu da göstermektedir. Bu tüccar taifesine mensup kişiler arasında, Adanalı, Sivaslı, Kayserili, Vanlı, Bitlisli, Arapgirli, Ercişli, Nişli, Kefeli, Macar, Nemçeli, Eflaklı, Boğdanlı, Sinoplu, Ürgüplü, Trabzonlu, Üsküdarlı, Haymanalı, Ermeni ve Rum ticaret erbabını görmekteyiz. bkz. **KŞS**, E. 25/170; **KŞS**, B. 24/181.
7. Bkz. **KŞS**, D. 19/148; C. 32/270; C. 35/131.
8. Bekir Sıtkı Baykal, "Osmanlı İmparatorluğunda XVII. ve XVIII. Yüzyıllar Boyunca Para Düzeni ile ilgili Belgeler, "**Türk Tarih Belgeleri Dergisi**, C. IV, Sayı, 7-8, Ankara 1969, s.49
9. Halil Sahillioğlu, "Osmanlı Para Tarihinde Dünya Para ve Maden Hareketlerinin Yeri" **O.D.T.Ü. Gelişme Dergisi Özel Sayısı**, Ankara 1978, s. 16.
10. Zolota, Hollanda parası olup, halitasında % 40 bakır, %60 gümüş bulunan bir gümüş-bakır alaşımı olup ağırlığı 6,25 dirhemdir. II Süleyman (1687-1691) bunu örnek alarak 1690 da Türk kuruşlarını da aynı ayar ve vezinde kesmiştir. bkz. Nezihi Aykut "Osmanlı İmparatorluğunda Sikke Tecditleri" **Tarih Enstitüsü Dergisi**, S. 13, İstanbul 1987, s. 257'den (naklen) Halil Sahillioğlu, **Bir Asırlık Osmanlı Para Tarihi (1640-1740)**, Basılmamış Doçentlik Tezi, İstanbul, 1965 [11] s. 91-92.
11. Bu paraların, Esedî, Riyal, polye, kara, Tuğralı kuruş, Babka ve Zolota gibi kullanılan çeşitleri hk. Bkz. Bekir Sıtkı Baykal, a.g.m. s. 50.

daha yüksek bir fiata satarak kâr elde eden hilekarlar mevcut olduğu gibi (12) devletin resmî paralarının kenarlarından kırılarak, ve yanlarından kazıyarak değerini düşürenler de vardı (13). Mali düzeni sarsacak dereceye ulaşan bu durum karşısında devlet, sert malî ve cezaî tedbirler almak mecburiyetini duymuş, defalarca ayarı düşük, vezni noksan, karışık, sahte paraları gerçek değeri karşılığında toplatarak, İstanbul darphanesinde eritip sağ para haline getirmiştir. Diğer yandan da böyle yolsuzluklara sebep olanlara veya bunlara meydan vererek düzene aykırı hareket edenlere de şiddetli cezalar koymuştur (14). Piyasada kullanılan bu paralarda, resmî ve serbest piyasa arasında fark olduğu gibi, yıllara göre de değerleri arasında fark görülmektedir (15).

Mübadele vasıtası olan para üzerinde bu derece oynandığı bir zamanda gayet tabii ki eşya fiatlarında da usulsüzlükler yapılacaktır. İşte Osmanlı Devleti bu durumu önlemek için fiatları kontrol altında tutmaya yani narh müessesesine önem vermiştir (16). Hem üreticinin hemde tüketicinin

12. Bekir Sıtkı Baykal a.g.m. s. 49.

13. Vergi toplama hususunda gönderilen hükümlerde bu açıkça görülmektedir. " ... ziyade bir akçe ve bir habbe alındığı meşmu'ı hümâyunum ola alanların ve aldırınların bilâ te'hir haklarından gelinür bilmiş olasin ve mirî için alınan altını 118, ve kamil guruşu 78, ve Esedî guruşu 68, ve zolota guruşu 38 akçeye aldırasin ve akçe alundıkda sikk-i hümâyunumla meskûkunu bir dirhem gelür halis ve cedid akçe aldırup min ba'd züyûf ve kırkık akçe aldirmayasın... " Bkz.KŞS,C. 6/256;"... Cizye-i mezbûre için alınan kamil guruş ve esedî guruşu Hazine-i amiremde alındığından ikişer akçe noksanı üzre aldırup, ziyade ve noksana aldirmayasın ve akçe alundıkda halisü'l-ayar akçe aldırıp züyûf ve kızıl ve kırkık akçe aldirmayasın... bkz. KŞS, C. 18/289.

14. Bekir Sıtkı Baykal, a.g.m., s. 49.

15. Meselâ 1646 yılında kamil guruş 78 akçeden, esedî guruş 68 akçeden 1668 tarihinde ise kamil guruş 100 akçeden esedî guruş ise 90 akçeden işlem görmüştür. bkz. KŞS, C. 6/256; C. 18/287; Bu değişmeyi M. Nuri Paşa şu şekilde izah etmektedir. "Avrûpadan Osmanlı İmparatorluğuna gelen mallar saat, çuha, kumaş ve şeker gibi birkaç çeşit emtiadan ibaret bulunduğu mebnî, ihracatına izin verilen tahıl ve benzeri ürünler, ithal edilenlerden kat kat fazla olduğundan, Osmanlı ülkesinde pek çokyaldız, Macar altını ve esedî (aslanlı) dedikleri direkli riyal ile "karakuş" tabir olunan kuşlu riyal bulunurdu. Osmanlı Devletince bunların tedavülü men edilmediğinden yani bu konuya önem verilmediğinden akçenin ağırlığı ve ayarı değiştikçe kuruş ve altının da fiatı artardı." Bkz. **Netayicü'l Vukuat** (sadr) Neşet Çağatay, I-II. Ankara 1979,s. 305.

16. Narh bir mal veya hizmet karşılığı olarak ilgili resmi makamların tesbit ettikleri fiattır. Daha geniş bilgi için bkz. Mübahat Kütükoğlu, 1009 (1600) tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları, "**Tarih Enstitüsü dergisi**", s. 9, İstanbul 1978, s. 1 vd; M. Zeki Pakalın, **Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü**, C. II, İstanbul 1983, s. 655; Mübahat S. Kütükoğlu, **Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri**, İstanbul 1983, s. 3. vd.

hakkını koruyarak, halkın refahının sağlanması eskiden beri yetkililerin üzerinde durdukları bir konudur (17). Osmanlılarda da padişah fiatların kontrolü ile bizzat ilgilendiği gibi (18) Sadrazam da bu vazifesini kola çıkararak yerine getirmekteydi (19). Narh fiatları normal zamanlarda yılın belirli aylarında tesbit edilirdi (20). Kuraklık dolayısıyla görülen kıtlık ve şiddetli kış veya fazla yağış gibi sebeplerle hem verimin azalması (21) hem de dışardan gelen malın maliyetinin yükselmesi sebebiyle, narh fiatları yeniden tesbit edilerek yükseltilir, bunun aksi olduğu zamanlarda ise düşürülürdü. Tabii hadiselerin yanında harpler ve ablukalar gibi siyasi hadiselerde fiatları etkilemekteydi. Harp zamanında ordunun ihtiyacı olan mallar vergi olarak üreticiden alındığı için halkın ihtiyacı olan mal miktarı azalırken, diğer taraftan ziraatte ve diğer istihsal kuruluşlarında çalışanların orduya asker olarak katılmaları üretimi düşürdüğünden fiatlarda yükselme görülmüştür. Bu yüzyılda bunun çok açık misali görülür. Avusturya seferleri ve vaktiyle Kıbrıs adası ile fethi kararlaştırılan Girid'in alınması bir türlü neticelenmemiş, Girid'in zabtı için girişilen harp, ordunun önemli bir kısmını bu Akdeniz adasına bağlarken (22),

-
17. Ömer Lütfü Barkan, " XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzım Eden Kanunlar, Tarih Vesikaları, İstanbul, 1942, 1/5, s. 326.
18. Osman Nuri Ergin, **Mecelle-i Umûr-i Belediye**, C. 1, İstanbul 1922, s. 394.
19. M.Z. Pakalın, a.g.e., s. 655; I. Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı**, Ankara 1948,, s. 141-142; Koçi Bey ise bu hususta şöyle izahda bulunur. "Benim saâdetlû Hünkârım, narh dedikleri vezir kulun emreder ki , kasablar koyun etinin vakıyyesini on akçeye satsınlar, buğdayın kilesin altmış akçeye ve pirincin kilesin elli akçeye, Her ne kadar şehir içinde alınır ve satılır var ise bahasın tayin ettiklerinden narh verildi derler.
- "Benim Devletlû Hünkârım, her kaçâ murâd-ı humâyûnunuz olsa bir nesne ferman buyurmak, böylece hatt-ı şerif yazasız sen ki Vezîr-i âzamsın, kasaplara tenbih edesin Oniki akçeye narh veresin, şöyle bilesün, Böylece bir esbâbın bahasın tayin buyurmağa narh derler. "bkz. Koçi Bey **Risalesi** , (Neşr. Ali Kemâlî Aksût) İstanbul 1939, s. 114; M. Kütükoğlu, **Narh Defteri**, s. 8.
20. Sebze ve meyve fiatları mevsimlere göre turfanda iken hergün, bollaşınca bir defa olarak tesbit edilirdi. Diğer yiyecek maddelerin fiatları ise, Halkın Ramazan ayında rahatı düşünülerek Şaban ayında tesbit edilirdi. Bkz. M. Kütükoğlu, **Narh Defteri**, s. 9.
21. Sabri Ülgener, **Tarihte Darlık Buhranları ve İktisadî Muvazenesizlik Meselesi**, İstanbul 1951, s. 65.
22. Venediklilerin Girid adasını vermemek için bütün gücü ile savunarak, Osmanlı Devletinin Akdeniz'e çıkış kapısı olan Çanakkale Boğazını kapatması (1658) İstanbul'da kıtlığın başgöstermesine dolayısıyla fiatlardaki yükselmeye sebep olmuştur. Bkz. Mustafa Akdağ, "Genel Çizgileriyle XVII. Yüzyıl Türkiye Tarihi", **Tarih Araştırmaları Dergisi**, IV/6-7 Ankara 1968, s. 223-225; Naima, **Tarih**, İstanbul 1283, C. VI, s. 214.

hem geniş harcamalara sebebiyet vererek olağan üstü hal vergilerini (23) devamlı toplanır hale getirmesi, hem de fazla askere ihtiyaç duyulduğu için üretimde faaliyet gösterenlerin orduya çağrılmaları (24) bir de bunun yanında memleket içinde devam eden iç karışıklıklar (25) halkın ihtiyacı olan malların fiyatını önemli ölçüde etkilemiştir.

Narhın tesbiti ise toplumun huzurunun sağlanması için, devlet tarafından yapılırdı. Bu konuda, bazan padişahlar emir buyurdıkları halde, esas vazifeli olanlar-bilhassa taşrada- kadılardı (26). Kadılar bu vazifeyi tek başına yapmazlar, muhtesip, pazarbaşı âyân ve eşrafla istişarede bulunurlardı. Narh tesbiti, yetkili kişiler tarafından yapıldığı gibi, üretici ve tüketicinin müracaatı üzerine de yapılırdı. (27). Şaban 1083/Kasım 1672 tarihli bir sicil kaydı bunu açıklayacak niteliktedir "Ekmekçiler meclis-i şer'a gelüb zarar ider diyü tezallüm itmeleriyle cânib-i şer'den ahâli-i vilâyet tarafından ehl-i vukûf bî garaz müslimînden Hacı İbiş ve Tekeli İbrahim Çelebi ve Mütesellim Ağa tarafından bir mu'temed ki cem'an üç nefer kimesne ta'yin olunub, anlar dahi sûk-ı Sultanîden dört kile buğday iştirâ idüp, a'lâ ve evsât itibariyle iki kilesini ikişer yüz seksener akçeden, beşyüz altmış akçeye ve iki kilesini ikişer yüz yetmiş ikişer akçeden, beşyüz kırkdört akçeye alub, vezn olunub, her bir kile buğday ellidörder vakıyye gelüb, ekmek tabh olundukda, yüz dirhem ekmek bir akçeye aldukda,

bir nefer elekçiye ücret 16 akçe

bir nefer dezgahdara ücret 16 akçe

bir nefer hamır kâre ücret 42 akçe

bir nefer bişüriciye ücret 42 akçe

Dükkân kirası ve odun ve maya behası ve sâir masârif için 60 akçe

Yekün: 176 (akçe)

23. Bkz. L. Fekete, "Türk Vergi Tahrirleri" **Bellekten** XI/42, s. 300; Ö.L. Barkan, "Avârız" mad. IA II/13; H. Inalcık, "Osmanlılarda Raiyyet Rusumu" **Bellekten**, XXIII, 575-608; Lütfi Güçer, **XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububât Mes'elesi ve Hububattan Alınan Vergiler**, İstanbul 1964, s. 69 vd. buna örnek hükümler için bkz. KŞS, B 24/187; KŞS, B. 16/327.

24. Buna dair hükümler için bkz. KŞS, B. 25/6; C. 2/228; B. 25/345; D 15/260.

25. M. Akdağ, **a.g.m.**, s. 225-227.

26. M. Kütükoğlu, **Narh defteri**, s. 12.

27. "Ahali-i vilâyet ihtiyarları cem olub lahmın dirhemi birer akçe noksan olup , koyun eti sekize, keçi eti yediye tahammüli vardır. Dediklerinde, kasablar zarar ider diyü cevân virüb, lâkin karakiş ibtidasına gelince ziyadeye narh talep itmeyüb, cümle kasab dükkanında vafir (çok, bol) bulunmak üzre tarid eyledikleri kayd şud" şeklinde zikredilmektedir. Bkz. KŞS, E. 25/182.

Zikr olunan dört kile buğday ikiyüz altmış akçe faide idüp, vech-i meşruh üzre yüzyetmiş altı akçesi masarîfî mühimmesine virilüp baki seksen dört akçesi ekmekçiye faide kalmıştır diyü ihbarlarıyla tahrir olundu. Ke'l-evvel (evvelki gibi) yüzer dirhem ekmek bir akçeye bey' olunmağa tenbih ve ikdâm ve ibrâm ve tekayyüd olunmuşdur (28).

Narh fiatı tesbit edildikten sonra, esnaf, bu fiatın üzerinde ve eksik ölçüde satamayacaklarını taahhüd ettikten (29) sonra listeler sicillere kaydedilerek (30) yeni fiatlar halka ve esnafa duyurulurdu (31).

Tesbit edilen narh fiatlarının kontrolü ise, gerek fiatların üzerinde satış yapılıp yapılmadığının tesbiti, gerekse malin kalitesinin kontrolü için sık sık teftiş yapılırdı (32). Piyasayı dolaşarak kalite ve fiatları kontrol etmekle muhtesib görevliydi (33). Kadı ise narh fiatlarını tesbit ederken muhtesibin tecrübe ve bilgisinden faydalanırdı. Çünkü her zaman esnafı dolaşan piyasayı takip eden ve bu sebeple fiatları uygun şekilde tesbit edecek olanda muhtesibdi (34).

Konya'da kadı tarafından verilen narh listeleri şer'iyye sicillerine kaydedilirdi (35). Bazan da müstakil narh defteri şeklinde tutulduğu

-
28. Bkz. **KŞS**, B. 22/200 Burada iki kişi mahkeme, bir kişide mütesellim tarafından görevlendirilmiş, bu üç görevli birikişinin, ham maddesinin iyisini ve normalini ele alıp ortalama fiatını, işçilik ve diğer masraflar ile ekmekçinin kârını da hesaplayarak narhı tesbit ettikleri görülmektedir. Bu narh fiatına göre ekmekçi 1104 akçelik hammadde bedeline karşılık 84 akçe kâr sağlamaktadır.
29. "... Ziyade narh istemeyüp ve koyun eti çok bulunup, ve noksan vezn itmek üzere teahhüd etmiştir" **KŞS** B. 16/335
30. Bu narh fiatları şer'iyye sicillerine tarihleri ile birlikte kaydedilirdi." a'lemül-ulemai'l-mütebahhirin ebu'l meali Mevlana Mustafa Efendi el-Hüseyinel-kadi bi Medine-i Konya el-Mahmiyye gurre-i Şa'bani'l - Muazzam sene 1054. " bkz. **KŞS** C. 19/196.
31. M. Kütükoğlu, Narh Defteri, s. 17.
32. İstanbulda bu daha ziyade çıkılarak yapılırdı. Fazla bilgi için bkz. M. Kütükoğlu, Narh Defteri, s. 19.
33. Muhtesib, işyeri ruhsatı, ihtisab, damga, bac-ı bazar gibi vergileri toplayan yani belediye zabıtasının yaptığı işlere bakan bir memurdu bkz. M. Zeki Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, s. 572; Osman Ergin, Mecelle-i Umûr-ı Belediye, İstanbul, 1922, c. I, s. 327; Yusuf Ziya Kavakçı, Hisbe Teşkilatı, Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi olarak Kuruluş ve Gelişmesi, Ankara 1975. s: 65.
34. M Kütükoğlu, Narh Defteri, 'S. 20; Narh tesbiti ve kontrolünün sadece muhtesibe ait olması halinde daha iyi netice alınacağına dair bkz. Kitâb-ı Mesâlihi'l Müslimin ve Menâfii'l Mü'mini (neşr. Yaşar Yücel), Ankara, 1980, s. 95.
35. Bu kayıtlar daha ziyade defterlerin ilk ve son sayfalarına yapılmıştır. bkz. **KŞS**, C. 6/2-3; C. 19/1950 B. 22/200; B. 24/194; c. 18/293; E. 25/181-182; B. 16/335.

görülmektedir (36). Bu sicil kayıtlarında, bazı esnaf gruplarının sattığı mallar diğerlerinden ayrılarak "kassâbân" habbâzân "bakkâlân" gibi isimler altında yazılmıştır (37). Fiatlardaki yeni ayarlamaları bazan fiatları değiştirilen malın yanına tarih verilerek yeni fiat yazılmıştır (38). Yine bu fiat takdirinin kısa sürelerle birkaç defa tekrarlandığı da görülmektedir (39). Sicillerde halkın daha çok ihtiyaç duyduğu kassabân ve bakkâlan gibi esnaf gurubuna ait mallara dair narhlar daha sık görüldüğü halde, Na'ibandân ve ipekli kumaş gibi mallara ait narhlara daha az rastlanmaktadır (40). Narh tesbit edilirken bazı malların nasıl satılacağı da belirtilmiştir (41).

Konya'ya ait fiatlar ele alındığı zaman görülürki, listelerin muntazam düzenlendiği 1646 ile 1674 yılları arasında koyun etinde %100, iç yağında %85, sade yağda % 145, zeytin yağında %111, helva'da % 100, pirinçde % 117, nohutta %100, bulgurda %150, balda %111, Balmumunda % 175, sabunda % 138, artış olmuştur.

Ekmek fiatında durum farklıdır. 1646 yılında 450 dirhem ekmek bir akçe iken 1661'de 60 dirhemi 1 akçe olmuştur. Bu sebeple ekmekte % 750 lik bir

36. Bkz. KŞS, M? 7 (4) nolu defter.

37. Bkz. KŞS, C. 18/293; B. 16/335.

38. Bkz. KŞS, C. 18/293; B. 24/194.

39. Habbazan (fi 13 rebiu'l -evvel 1084)

Malın Cinsi	Malın Miktarı	fiat	tarih
Pide ve Somun	100 dirhem	1 akçe	(13. R. evvel)
Pide ve Somun	120 dirhem	1 akçe	(17. R. evvel)
Pide ve Somun	130 dirhem	1 akçe	(20. R. evvel)
Pide ve Somun	150 dirhem	1 akçe	(30. R. evvel)
Pide ve Somun	160 dirhem	1 akçe	(Gurrei Recep)
Girde ve Simit	80 dirhem	1 akçe	(13. R. evvel)
Girde ve Simit	110 dirhem	1 akçe	(17. R. evvel)
Girde ve Simit	100 dirhem	1 akçe	(20. R. evvel)
Girde ve Simit	130 dirhem	1 akçe	(30. R. evvel)
Girde ve Simit	140 dirhem	1 akçe	(Gurrei Recep)
Yağlı Kâhî	60 dirhem	1 akçe	(13. R. evvel)
Yağlı Kâhî	80 dirhem	1 akçe	(17. R. evvel)
Yağlı Kâhî	85 dirhem	1 akçe	(20. R. evvel)
Yağlı Kâhî	100 dirhem	1 akçe	(30. R. evvel)
Yağlı Kâhî	110 dirhem	1 akçe	(Gurrei Recep)

40. Bkz. KŞS, B. 16/335; E. 25/181; B. 24/194

41. "... Koyunbaşı dört ayağı ile keçi başı ikisiyle beraber bey' olunca, ciğer böbrekleriyle me'an bey' olunca" bkz. KŞS, B. 22/200.

artış görülmektedir. 1674 yılında da 170 dirhemi bir akçeye satılarak düşüş görülmüştür.

Fiâtlardaki bu yükseliş ve düşüşlerin yukarıda bahsedilen tabii ve siyasi hadiselerin bir neticesi olduğunu düşünmek mümkündür.

20.30 Muharrem 1040/ 10-19 Ağustos 1630 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Koyun eti	1 Vakiyye	7 akçe
Keçi eti	1 "	6 "
Sığır eti	1 "	5 "
İç yağı	1 "	7 "
Kuyruk yağı	1 "	6 "
Sade yağ	1 "	22 "
Zeyd yağı	1 "	36 "
Baş ve ayak	1 (takım)	2 "
Bezir	1 Vakiyye	12 "
Kuru üzüm	1 "	5 "
Kızıl üzüm	1 "	6 "
Leblebi	1 "	4 "
Nohut	1 "	2 "
Badem	1 "	20 "
Kestane	1 "	5 "
Fındık	1 "	10 "
Limon Suyu	1 "	12 "
Şalgam	1 "	3 "
Erik kurusu	1 "	4 "
Bulgur	1 "	3 "
Tarhana	1 "	4 "
Kışniş	1 "	8 "
Pekmez	1 "	6 "
Ağda	1 "	7 "
Tahin	1 "	16 "
Armut	1 "	3 "
Elma	1 "	3 "
Kuru kayısı	1 "	5 "
Lahana	1 "	1 "
Baş Soğan	1.5 "	1 "
Tuz	1.5 "	1 "

10 Zilhicce 1040/ 10 Temmuz 1631 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Ekmek (nan)	220 dirhem	1 akçe
Koyun eti	1 Vakiyye	7 akçe
Keçi eti	1 Vakiyye	6 "

Sığır eti	1 Vakıyye	5-4 akçe
Baş ve ayak	1 (takım)	3 "
Kuyruk yağı	1 "	4-5 "

4 Rebi'ül-evvel 1041/3 Eylül 1631 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakıyye	8 akçe
Keçi eti	1 "	7 "
Kuyruk yağı	1 "	7-8 "
iç yağı	1 "	10 "
zeyd yağı	1 "	23 "
Kaymak	1 "	3 "
Asel (bal)	1 "	11 "
Cevizli Helva	1 "	12 "
Haşhaşlı Helva	1 "	12 "
Kızıl Üzüm	1 "	4 "
Kuru Üzüm	1 "	9 "
Badem	1 "	22 "
Bulgur	1 "	4 "
Tarhana	1 "	4 "
Pirinç	1 "	5-7 "
Mercimek	1 "	4 "
Lahana	1.5 "	1 "
Kestane	1 "	5 "
Armud	1 "	6 "
Elma	1 "	4 "
Kuru Erik	1 "	5 "
İğde	1 "	8 "
Kışniş	1 "	10 "
Fındık	1 "	12 "
Leblebi	1 "	4 "
Pekmez	1 "	8 "
Bezir	1 "	30 "
Tuz	1.5 "	1 "
Trablus Sabunu	1 "	30 "
Haleb Sabunu	1 "	28 "

15 Cemaziye'l-Âhir 1041/8 Ocak 1632 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakiyye	9 akçe
Sade yağ	1 "	24 "
Kuru Üzüm	1 "	8 "
Kızıl Üzüm	1 "	9 "
Badem	1 "	30 "
Pirinç	1 "	5-7 "
Bal	1 "	20 "
Pekmez	1 "	10 "

20 Cemaziye'l-Âhir 1054/25 Ağustos 1644 Tarihli Narh (1)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Ekmek	260 Dirhem	1 akçe
Et	1 Vakiyye	5 "
Badem	1 "	36 "
Zerdali Kurusu	1 "	6 "
Kuru Üzüm	1 "	5 "
Fındık	1 "	10 "
Asel (Bal)	1 "	17 "
Bademî Helva	1 "	28 "
Rengamiz Helva	1 "	18 "
Şarımsak	1 "	6 "
Sade yağ	1 "	20 "
Bezir yağı	1 "	14 "
Nohud	1 "	3 "
Pirinç	1 "	7 "
Kına-ı (Sırak)	1 "	8 "
Kum kına	1 "	6 "
Sumak	1 "	7 "
Leblebi	1 "	5 "
Kişniş Üzümü	1 "	7 "
Pekmez A'la	1 "	5 "
Şîrêvgan	1 "	18 "
Zeyd Yağı	1 "	18 "
a'la peynir	1 "	6 "
ednası (peynir)	1 "	4 "
Sabun	1 "	20 "

Halep Sabunu	1	Vakiyye	18	akçe
Sırf Soğan	1	"	1	"
Bulgur	1	"	3	"
İncir	1	"	4	"
Tahin	1	"	10	"
Harnub	1	"	3	"
Bakla	1	"	3	"
Sirke	1	"	4	"
Kil	1	"	1	"
Haşhaş yağı	1	"	14	"
Yağ mumu	1	dirhem	22	"
Tuz	200	dirhem	1	"

23 Ramazan 1054/ 23 Kasım 1645 Tarihli Narh (2)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Asel	1 Vakiyye	18 akçe
Revgan-ı Sade	1 "	18 "
Pirinç	1 "	6 "
Kara Üzüm	1 "	6 "
Kızıl Üzüm	1 "	5 "
Pekmez	1 "	6 "
Şirevgan	1 "	18 "
Zeyt Yağı	1 "	20 "
Fındık	1 "	10 "
Kışniş	1 "	7 "
Tahin	1 "	12 "
Sabun	1 "	20 "
Kına-i A'la	1 "	3 "
Kına-i edna	1 "	6 "
Badem	1 "	36 "
Nohut	1 "	3 "
Bulgur	1 "	3 "
Harnub	1 "	3 "
Kestane	1 "	5 "
Tuz	1 "	2 "
Sarımsak	1 "	6 "
Bademî Helva	1 "	28 "
Rengamiz Helva	1 "	18 "
Kaba Helva	1 "	12 "

Cevizli Helva	1	Vakıyye	12	akçe
Bal Mumu	1	"	80	"
Sirke	1	"	3	"
Behnur a'la	1	"	6	"
Behnur-ı edna	1	"	4	"
Elma	1	"	3	"
Enar (nar)	1	"	4	"
Kuru Kayısı	1	"	6	"
İğde	1	"	7	"
Kaymak	1	"	8	"
Leblebi	1	"	5	"
Revgan-ı Şem	1	dirhem	22	"
Besel (soğan)	300	"	1	"

26 Zilhicce 1054/23 Şubat 1645

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakıyye	7 akçe
Kuyruk yağı	1 "	10 "
Ciğer	1 adet	3 "
Baş	1 adet	3 "

1 Şaban 1054 /3 Kasım 1644 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Ham Penbesi	1 Vakıyye	32 akçe
Kaftan Penbesi	1 "	38 "
Tulup penbesi	1 "	48 "

19 Rebiu'l-Âhir 1055 /14 Haziran 1645 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakıyye	5 akçe
Keçi eti	1 "	4 "
Sığır eti	1 "	2.5 "

Revgân-ı zeyd	1 Vakıyye	8 akçe
Revgân-ı Sura'	1 "	7 "
Koyun eti	1 Vakıyye	4 akçe
Keçi eti	1 "	3 "
Sığır eti	1 "	2 "
Revgân-ı zeyd	1 "	7 "
Revgân-ı Sura	1 "	6 "
Ciğer	1 adet	1 "
Baş	1 adet	1 "
Ham Penbesi	1 Vakıyye	26 akçe
Kaftan Penbesi	1 "	32 "
Tulub penbesi	1 "	34 "
Koyun eti	1 "	6 "
Keçi eti	1 "	5 "
Sığır eti	1 "	4 "
Revgân-ı zeyd	1 "	9 "
Revgân-ı Sura	1 "	8 "
Ciğer	1 adet	2 "
Baş	1 adet	2 "

20 Rebi'ül-evvel 1056/6 Mayıs 1646 Tarihli Narh
(ekmekciyan, kassabân ve Bakkalân ve Helvacıyan) narh-ı cedidi.

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakıyye	5 akçe
Keçi eti	1 "	4 "
Sığır eti	1 "	3 "
Kuyruk yağı	1 "	8 "
İç Yağı	1 "	7 "
Şem' Revgân	1 "	1 "
Revgân-ı sade	1 dirhem	20 "
Revgân-ı Zeyt	1 Vakıyye	18 "
Şirevgan	1 "	18 "
Revgân-ı Bezir	1 "	13 "
Bademî Helva	1 "	22 "
Rengamiz Helva	1 "	18 "
Ceviz Helvası	1 "	10 "
Kaba Helva	1 "	10 "
Asel (Bal)	1 "	20 "

Pekmez	1	vakiyye	7	akçe
Ağda	1	"	7	"
Pirinç	1	kile	50	"
Mercimek	1	Vakiyye	3	"
Nohud	1	"	2	"
Bulgur	1	"	2	"
Tarhana	1	"	2	"
Kudüsü Şerif Sabunu	1	"	20	"
Haleb Sabunu	1	"	18	"
Siyah Üzüm	1	"	5	"
Kızıl Üzüm	1	"	6	"
Kışniş Üzüümü	1	"	8	"
Fındık	1	"	10	"
Leblebi	1	"	4	"
Badem	1	"	20	"
Şeker	1	"	80	"
Armut Kuruşu	1	"	6	"
Erik Kuruşu	1	"	4	"
Kayısı Kuruşu	1	"	6	"
Sumak	1	"	5	"
Sirke	1	"	3	"
İğde	1	"	5	"
Limon Suyu	1	"	12	"
Bakla	1	"	2	"
Ceviz İçi	1	"	10	"
Nişasta	1	"	6	"
Badem Sucuğı	1	"	12	"
Ceviz Köfteri	1	"	10	"
Sade Köfteri	1	"	10	"
Milh (tuz)	2	"	1	"
Lûb inciri	1	"	6	"
Mañak inciri	1	"	5	"
Harnub	1	"	3	"
Yaprak	1	"	8	"
Kına	1	"	6	"
Tahın	1	"	12	"
Şem-i Aşel	1	"	80	"
Klı	1	"	1	"
Pastırma (Koyun ve	1	"	10	"
Sığır)	1	"	20	"
Kuyruk Yağı	1	"	6	"
Pirinç	1	"	16	"
Revgân-ı Sade	1	"	14	"
Revgân-ı Şir	1	"	14	"
Aşel (Bal)				

Leblebi	1 "	4 akçe
Nohud	1 "	2 "
Simit ve Girde	260 dirhem	1 "
Yağlı kâhi	240 dirhem	1 "
Ekmek	450 dirhem	1 "

1071/1661 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Koyun eti	1 Vakıyye	9-8-7 Akçe
Keçi eti	1 "	7-6 "
Sığır eti	1 "	8-6-4 "
Kuyruk Yağ	1 "	10 "
İç Yağı	1 "	8-7 "
Sade Yağ	1 "	28 "
Yağlı Peynir	1 "	7-12 "
Rengamiz Helva	1 "	29 "
Siyah Üzüm	1 "	7-8 "
Kızıl Üzüm	1 "	7 "
Pekmez	1 "	6 "
Haleb Sabunu	1 "	26 "
Trablus Sabunu	1 "	28-32 "
İzmir Sabunu	1 "	24 "
Asel (Bal)	1 "	28-20 "
Elma	1 "	3 "
Ekmek	60 Dirhem	1 "
Simit ve Girde	50 "	1 "
Yağlı Kahi	40 "	1 "
Kil	500 "	1 "
Şem'i Asel	23 "	1 "
Nohud	1 Vakıyye	6 "
Bulgur	1 "	10 "
Mercimek	1 "	6 "
Pirinç	1 "	9 "
Mısır Keteni	1 "	24 "
Hatunsaray Keteni	1 "	12 "
Ham Pamuk	1 "	72 "
Al İpek	1 dirhem	4 "
Elvan İpek	1 "	3 "
At Nalı		28 "
Merkep Nalı		16 "
Katır Nalı		20 "

Evâil-i Rebiül-Âhir 1072/24 Kasım-3 Aralık 1661 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Pide Ekmek	80 Dirhem	1 Akçe
Gırde Ekmek	70 "	1 "
Simit	70 "	1 "
Yağlı kahi	60 "	1 "
Bütün börek	1 Vakıyye	16 "
Horde börek	6 Adet	1 "
Ekşi maya	80 dirhem	1 "
Kadayıf	40 "	1 "
Koyun eti	1 vakiyye	8 "
Keçi eti	1 "	7 "
Sığır eti	1 "	5 "
Don yağı	1 "	12 "
İç yağı	1 "	9 "
Ciğer	1 adet	3 "
Buş	1 "	3 "
Kebab yağı	1 Vakıyye	20 "
Pirinç	1 "	12 "
Sade yağ	1 "	36 "
Tahun Bakkallar (da)	1 "	16 "
Taphanecilerde	1 "	14 "
Şirevgan (Bakkallarda)	1 "	26 "
Şirevgan (Taphanecilerde)	1 "	24 "
Zeyd Yağı	1 "	40 "
Bezir Yağı	1 "	12 "
Asel (Bal)	1 "	20 "
Siyah Üzüm	1 "	8 "
Kızıl Üzüm	1 "	10 "
Kişniş	1 "	10 "
Pekmez	1 "	10 "
Ağda	1 "	12 "
Badem	1 "	32 "
Leblebi	1 "	10 "
Nohud	1 "	8 "
Mercimek	1 "	8 "
Bulgur	1 "	10 "
Tarhana	1 "	10 "
Kuru Kayısı	1 "	10 "
Yarma Kayısı	1 "	16 "
Erik Kuru	1 "	8 "
Armud kuru	1 "	10 "

Fındık	1	Vakıyye	16 Akçe
Kestane	1	"	8 "
Ceviz Çiyesi	1	"	16 "
Badem Sucuğı	1	"	20 "
Ceviz Sucuğı	1	"	16 "
Halep Sabunu	1	"	30 "
Trablus Sabunu	1	"	32 "
Kına	1	"	12 "
Sumak	1	"	8 "
Enâr (Nar)	1	"	6 "
Elma	1	"	4 "
Emrud (Armud)	1	"	6 "
Bakla	1	"	8 "
Tuz	1	"	1 "
Harnüb	1	"	4 "
Basel (Soğan)	1	"	2 "
Sarımsak	1	"	8 "
Kil	1	"	1 "
Sirke	1	"	6 "
Limon Suyu	1	"	16 "
Limon rîcî	1	"	32 "
Bal Mımu	1	"	120 "
Yağ Mumu	18	dirhem	1 "
Lop İncir	1	Vakıyye	8 "
Horde İncir	1	"	6 "
İğde	1	"	8 "
Bademi Helva	1	"	28 "
Rengamiz Helva	1	"	26 "
Kaba Helva	1	"	10 "
Cevizli Helva	1	"	16 "
Onak Üzümü	1	"	4 "
Peynir	1	"	14 "
Kaymak	1	"	16 "
Nişasta	1	"	24 "

20 Cemaziye'l Ulâ 1072/11 Ocak 1662 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Pide ekmek	90-100-110 dirhem	1 Akçe
Girde ve Simit	80-90 dirhem	1 "
Yağlı Kâhi	70 dirhem	1 "
Ekşi maya	90-100-110 dirhem	1 "

Koyun eti	1	Vakıyye	9-10	Akçe
Keçi eti	1	"	8-9	"
Sığır eti	1	"	6	"
Ciğer	1	adet	4	"
Baş	1	adet	4	"
İç yağı	1	Vakıyye	10	"
Don yağı	1	"	14-15	"
Sızmış böbrek yağı	1	"	16	"
Kadayıf	50	dirhem	1	"
Lob İncir	1	"	10	"
Arpa yem	1	"	18	"
Taze Balık	1	"	5	"
Şirevgan Yağı	1	"	32	"
Yaprak kate	1	"	18	"
Sabunî Trablus	1	"	30	"
Sabunî Haleb	1	"	28	"
Pekmez	1	"	8	"
Kuru kayısı	1	"	8	"
Yarma kayısı	1	"	14	"
Siyah üzüm	1	"	7	"
Sade yağ	1	"	34-32-30	"
Tahun Bakkalda	1	"	14	"
Erik kurusu	1	"	7	"
Tarhana	1	"	8	"
Nohud	1	"	7	"
Badem	1	"	30	"
Zeytin yağı	1	"	34	"
Kızıl Üzüm	1	"	8	"
Yağlı peynir	1	"	10	"
Soğan	1	"	3	"
Penbe (pamuk)	1	"	68	"
Tulup Penbesi	1	"	72-68	"
Penbe-i ham	1	"	66	"
Mısır keteni	1	"	26	"
Şehir keteni	1	"	16	"
İbrişim	1	"	4	"
İpek	1	dirhem	3	"
Al ipek	1	"	4	"
At nalı	1	-	28	"
Katır nalı	1	-	28	"
Merkeb Nalı	1	-	16	"

Habbazan 20. Zilhicce 1078/1 Haziran 1668 Tarihli Narh (3)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Pide ekmek	160-180 dirhem	1 Akçe
Girde simit	120-140 "	1 "
Yağlı kahi	80-100 "	1 "

Kasabân 30 Zilhicce 1078 / 11 Haziran 1668 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Koyun eti	1 Vakiyye	9-8 Akçe
Keçi eti	1 "	8-7-6 "
Siğır eti	1 "	5-4 "
Kuyruk yağı	1 "	15-14 "
İç yağı	1 "	11-10 "
Baş	1 adet	3-2 "
Ciğer	1 "	3-2 "

Bakkalân 12 Muharrem 1079/22 Haziran 1668 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Pirinç	1 Vakiyye	12 Akçe
Bulgur	1 "	4 "
Şerbet	100 dirhem	1 "
Sade yağ	1 Vakiyye	38 "
Kuru Kayısı	1 "	12 "
Nohud	1 "	5 "
Leblebi	1 "	7 "
Kavırcı (1 "	6 "
Elma	1 "	4-2-3 "
Yağ mumu	20 dirhem	1 "
Zerdalü	1 Vakiyye	7 "
Yaş pancar	2 "	1 "

Yaş soğan	600 dirhem	1 "
Turfanda Armud	1 Vakıyye	6 "
Turfanda kiraz	1 "	10-4 "
Biber	1.5 "	1 "
Taze üzüm	1 "	6 "
Yağlı peynir	1 "	8 "
Yağsız peynir	1 "	6 "

Kassabân - (22 Safer 1079) / 1 Ağustos 1668

Malın Cinsi	Birimi	Fiyatı
Koyun eti	1 Vakıyye	7 Akçe
Keçi eti	1 "	6 "
Sığır eti	1 "	4 "
Kuyruk yağı	1 "	14 "
İç yağı	1 "	10 "
Baş	1 adet	2 "
Ciğer	1 "	2 "

23 Rebiu'l-evvel 1079/1 Eylül 1668 Tarihli Narh (4)

Malın Cinsi	Birimi	Fiyatı
Kabak	2 Vakıyye	1 Akçe
Badıncan	7 "	1 "
Aladağ Üzümü	1 "	3 "
Hıyar	1.5 "	1 "
Şehir Üzümü	1 "	2 "
Kavun	1.5 "	1 "
Karpuz	1.5 "	1 "
Armud	1 "	3 "
Elma	300 dirhem	1 "
Paıncar	2 vakıyye	1 "
Baş Soğan	200 dirhem	1 "
Burçlu Soğan	300 "	1 "
Sarımsak	1 vakıyye	8 "

(el-Esâr) 27 Rebiu'l-ÂHİR 1079 / 5 Ekim 1668 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Sade yağ	1 Vakıyye	36 Kuruş
Asel	1 "	28 Akçe
Bademî Helva	1 "	32 Kuruş
Pekmez	1 "	10 "
Siyah Üzüm	1 "	8 "
Lob İnciri	1 "	8 "
Manak İnciri	1 "	6 Akçe
Leblebi	1 "	6 "
Nohud	1 "	4 Kuruş
Bakla	1 "	3 "
Soğan	300 dirhem	1 Akçe
Lahana	1 Vakıyye	1 Kuruş
Nar	1 "	5 " (para)
İşlenmiş mutaf işi gaz- el	1 "	24 Kuruş
Lahana	500 dirhem	1 Akçe

(el-Esâr) 15 Muharrem 1081 / 4 Haziran 1670 Narh (5)

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Pide ekmek	160 dirhem	1 Akçe
Somun	160 dirhem	1 "
Simit	130 "	1 "
Girde	130 "	1 "
Yağlı kahî	80 "	1 "
Bütün börek	33 "	1 "
Kassabân	Vakıyye	
Koyun eti	1 "	8 Akçe
Keçi eti	1 "	7 "
Sığır eti	1 "	4 "

Revgân-ı Sura'	1 Vakıyye	15-14' Akçe
İç yağı	1 "	12-10 "
Baş	1 adet	3 "
Ciğer	1 "	3 "

Bakkalân

Pirinç	1 Vakkiye	10 Akçe
Bulgur	1 "	5 "
Revgân-ı Sade	1 "	38-42 "
Asel	1 "	36-30 "
Bademî helva	1 "	36-32-36 "
Rengamiz helva	1 "	32-24-32 "
Pekmez	1 "	6-8 "
Siyah üzüm	1 "	10-8 "
Lob incir	1 "	10 "
Manak inciri	1 "	8 "
Leblebi	1 "	7 "
Nohud	1 "	5 "
Bakla	1 "	5 "
Basel (Soğan)	1 "	1 "
İncir purcı	1 "	2-6 "
Sarımsak	1 "	8 "
Yağlı Peynir	1 "	12 "
Kuru kayısı	1 "	16-12 "
Revgân-ı şîr	1 "	32 "
Trablus sabunu	1 "	46-40 "
İzmir Sabunu	1 "	30 "
Haleb Sabunu	1 "	42-38 "
Kışniş	1 "	18 "
Sarımsak	1 "	8-10 "
Kızıl Üzüm	1 "	10 "
Sirke	1 "	8 "
Bal mumu	1 "	150 "
Bal mumu (dirhemle satan)	1 "	120 "
Badem	1 "	60-40 "
Ağıda	1 "	12-10 "
Bezir	1 "	24 "
Revgân-ı Zeyd	1 "	36 "
Kaba helva	1 "	8 "
Mum	1 "	18 "
Kıpa	1 "	16 "
Mercimek	1 "	5 "
Nişasta	1 "	8 "
Limon rîci (38 "

Harnub	1 Vakıyye	5 "
Kil	1 "	3 "
Tuz	1 "	1 "
Taze Peynir	1 "	8 "
Pancar	600 dirhem	1 "
Soğan	400 "	1 "
Lahana	600 "	1 "
Elma	1 Vakıyye	2 "
Yaban elması	1 "	3 "
Gayet a'lasından erik	1 "	2 "
Gayet a'lasından armud	1 "	4 "
Zerdalü	1 "	2-3 "
Tulup penpesi	1 "	62 "
Kaftan penpesi	1 "	58-52 "
İpek	1 dirhem	7 "
İbrişim	1 "	8 "
Acem İpeği	1 "	6 "
Şehir üzümü	1 Vakıyye	2 "
Aladağ üzümü	1 "	3 "
Kavun	1 "	1 "
Karpuz	1 "	1 "
Pancar	3 "	1 "
Kabak	2 "	1 "

Nalbandât

At Nalı	200 - -	38 "
Merkep Nalı	- -	20 "
Katır Nalı	- -	38 "
Ekseri (çivi)	1 Vakıyye	48 "
Ham Nal	- -	28-30 "
Öküz Nalı	- -	64 "

(el-Esâr) 8 R. Âhir 1083 /3 Ağustos1672 Tarihli Narh (6)

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Üzüm	1 Vakıyye	6 Akçe
Kabak	1 "	3 "
Hıyar	6 "	1 "
Siyah Üzüm	1 "	10 "
Kızıl Üzüm	1 "	10 "
Asel (bal)	1 "	26 "

Revgan-ı şîr	1	Vakıyye	44-46-50	2 Ramazan
Nohud	1	"	6	"
Rengamiz Helva	1	"	32-36-40	"
Bademî Helva	1	"	36-40-44	"
Soğan	1	"	3	"
Bağr-ı beste	1	"	34	"
Lahana	1	"	1	"
Mum	18-16	dirhem	1	"
Erik Kurusu	1	Vakıyye	8	"
Armut Kurusu	1	"	7	"
Bakla	1	"	6	"
Bulgur	1	"	7	"
Sumak	1	"	10	"
Bezir	1	"	20	"
Peynir	1	"	16	"
Kuru kayısı	1	"	10	"
Kaba helva	1	"	20	"
Cevizli helva	1	"	22	"
Ağıda	1	"	16-18	"
Leblebi	1	"	10	"
Bezir	1	"	22-16	"
Kışniş	1	"	16	"
Badem	1	"	56-40	"
Manak inciri	1	"	6	"
Lob incir	1	"	10	"
Ceviz çiğesi	1	"	20	"

KASSABÂN, (3 Şaban 1083) / 24 Kasım 1672 Tarihli Narh

Malın Cinsi	Birimi	Fiatı
Koyun eti	1 Vakıyye	9-10 Akçe
Keçi eti	1 "	8-9 "
Siğir eti	1 "	5-6 "
Kuyruk yağı	1 "	18-20 "
İç yağı	1 "	14 "
Baş	1 adet (takım)	3-4 " (*)
Ciğer	1 adet (takım)	3-4 "

* (Koyunbaşı dört ayağıyla, keçi başı ikisiyle beraber bey' oluna, Ciğer böbrekleriyle beraber bey' oluna)

el-HABBAZÂN

Malın Cinsi	Birimi	Fiâtı
Pide ekmek	100 dirhem	1 Akçe
Simit ve Girde	80 "	1 "
Yağlı kahî	60 "	1 "
Pirinç	1 Vakıyye	16-18 "
Badem Sucuğı	1 "	30-26 "
Ceviz Sucuğı	1 "	20-16 "
Limon rayi	1 "	60 "
Pekmez	1 "	16 "
Trablus Sabunu	1 "	48 "
Haleb Sabunu	1 "	44 "
İzmir Sabunu	1 "	40 "
Kına	1 "	16 "
Kil	1 "	2 "
Ekseri (çivi)	1 "	48 "
Mum	18-16-15 dirhem	1 "
Tulup penpesi	1 Vakıyye	70 "
Harnub	1 "	6 "
Tuz	1 "	1 "
Çemenli pastırması	1 "	30 "
Koyun Pastırması	1 "	24-16 "
Kebab Yağı	1 "	24-30 "
Nişasta	1 "	16 "
Tafte elekten elenmiş beyaz helvacı unu	1 "	10 "
Bal mumı	1 "	200 "
Tahin	1 "	32 "
Yağlı Peynir	1 "	16 "
Yağsız Peynir	1 "	10 "
Çörek otu	1 "	16 "
Zeyt yağı	1 "	44 "

17 Şevval 1083/5 Şubat 1673

Malın Cinsi	Birimi	Fiâtı
Zift	1 Vakıyye	14 Akçe
Koyun eti	1 "	14 "
Keçi eti	1 "	13 "
Sığır eti	1 "	7 "
Kuyruk	1 "	20 "
içyağı	1 "	16 "
Baş	1 tane	5 "
Çiğer (böbrekleriyle)	1 adet	5 "

Muharrem 1084/ Nisan 1673 Tarihli Narh (7)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Taze Peynir	1 Vakiyye	11-8 akçe
Taze soğan	1 "	2 "
Koyun eti	1 "	13-12 "
Keçi eti	1 "	12-11 "
Sığır eti	1 "	6 "
Baş (ayaklarla beraber)	1 adet	4 "
Ciğer	1 adet	4 "
Kuyruk yağı	1 "	18 "
İç yağ	1 "	12 "
Sade yağ	1 "	48-44-40 "
Zeyt yağı	1 "	36 "
Pirinç	1 "	16 "
Turfanda kiraz	1 "	12 "
Gögerdin (hasılkak)	1 "	2 "
(Gögerdin) dirhemle	300 dirhemi	1 "
Elma	1 Vakiyye	4 "
Turfanda kayısı	1 "	10 "
Mum	1 dirhem	1 "
Pancar	500 dirhem	1 "
Şerbet	110 dirhem	1 "
Soğan	1 Vakiyye	1 "
Yağlı Peynir	1 "	10 "
Yağsız peynir	1 "	8 "
Asel (bal)	1 "	36-32 "
Nohud	1 "	4 "
Kâba helva	1 "	18 "
Cevizli helve	1 "	21 "
Şirevgan	1 "	40 "
Siyah Üzüm	1 "	8-10 "
Rengamiz helva	1 "	32 "

HABBAZÂN (*)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Pide ve Somun	100 dirhem	1 Akçe (13 R. Evvel)
Pide ve Somun	120 "	1 " (17 R. Evvel)
Pide ve Somun	130 "	1 " (20 R. Evvel)
Pide ve Somun	150 "	1 " (30 R. Evvel)
Pide ve Somun	160 "	1 " (1 Recep)

(*) (Cümle ekmekler ikisi birlik işliyeler diyü tenbih olunmuştur.

(7) Konya Şeriyeye Sicili, E, 25/181

Pide ve Somun	180	dirhem	1	"	(3 Recep)
Pide ve Somun	190	"	1	"	(10 Recep)
Girde ve Simit	80	"	1	"	(13 R. Evvel)
Girde ve Simit	100	"	1	"	(17 R. Evvel)
Girde ve Simit	110	"	1	"	(20 R. Evvel)
Girde ve Simit	130	"	1	"	(30 R. Evvel)
Girde ve Simit	140	"	1	"	(1 Recep)
Girde ve Simit	160	"	1	"	(3 Recep)
Girde ve Simit	170	"	1	"	(10 Recep)
Yağlı Kahî	60	"	1	"	(13 R. Evvel)
Yağlı Kahî	80	"	1	"	(17 R. Evvel)
Yağlı Kahî	85	"	1	"	(20 R. Evvel)
Yağlı Kahî	100	"	1	"	(30 R. Evvel)
Yağlı Kahî	110	"	1	"	(1 Recep)
Yağlı Kahî	140	"	1	"	(3 Recep)
Yağlı Kahî	160	"	1	"	(10 Recep)
Biryân (etkebabı)	-	-	12	"	
Kadayıf	80	dirhem	1	"	
Koyun eti	1	Vakıyye	10-9-8	"	
Keçi eti	1	"	9-8-7	"	
Sığır eti	1	"	5-4-3	"	
Baş ve Paça	1	adet	3-2	"	
Ciğer ve Böbrek	1	"	3	"	
Kuyruk yağı	1	Vakıyye	16	"	
İç yağı	1	"	12-10	"	

20 Şa'ban 1085 / 19 Kasım 1674 Tarihli Narh (8)

Malın Cinsi	Birimi	Fiati
Pide ve Somun	170 dirhem	1 Akçe
Simit ve Girde	150 "	1 "
Yağlı Kahî	130 "	1 "
Kadayıf	100 "	1 "
Bütün börek	1 "	12 "
Horde börek	8 "	1 "
Hanîki Börek	6 "	1 "

(8) Konya Şeriyeye Sicili, B. 16/335

KASSABÂN ()**

Koyun eti	1	Vakiyye	8-10	Akçe
Keçi eti	1	"	7-9	"
Sığır eti	1	"	5	"
Kuyruk yağı	1	"	16-17	"
Ciğer	1	adet	3	"
Baş	1	"	2	"
İç yağı	1	Vakiyye	12	"
İç yağı (sızmış)	1	"	16	"

BAKKALÂN

Pirinç	1	"	14	"
Sade yağ	1	"	46	"
Zeyt yağı	1	"	44-32	"
Asel (bal)	1	"	36-39-36	"
Şürûgan	1	"	36-34-36	"
Nohud	1	"	4	"
Tahin	1	"	16-18	"
Tafte elekte elenmiş helvacı unu	1	"	6	"
Siyah üzüm	1	"	8	"
Rengamiz helva	1	"	36	"
Bademî helva	1	"	40	"
Kaba helva	1	"	16	"
Nişasta	1	"	12	"
Cevizli helva	1	"	18	"
Leblebi	1	"	6	"
Soğan	1	"	2	"
Yağlı peynir	1	"	10	"
Yağsız peynir	1	"	8	"
Taze peynir	1	"	6	"
Ceviz Sucuğı	1	"	-	"
Limon Suyı	1	"	56	"
Trablus Sabunu	1	"	48-46-31	"
Haleb Sabunu	1	"	44-42	"
İzmir Sabunu	1	"	40-38	"
Kına	1	"	16	"
Kil	1	"	2	"
Tuz	1	"	1	"
Çemenlü Pastırma	1	"	18	"

(**) (Gurre-i Ramazan'da Abd-i Şerif ziyade narh istemeyüp ve koyun eti çok bulunup ve noksan vezn itmek üzere taahhüt itmiştir.

Koyun pastırması	1 Vakıyye	16-20	Akçe
Kebap yağı	1 "	22	"
Çörek otu	1 "	16	"
Bal mumu	1 "	220	"
Zift	1 "	10	"
Bulgur	1 "	5	"
Bağrı beste	1 "	34	"
Sumak	1 "	8	"
Kışniş	1 "	14	"
Ceviz ciyesi	1 "	16	"
Lob incir	1 "	12	"
Manak inciri	1 "	8	"
Bezir	1 "	16-20	"
Isbañak	1 "	4	"
Kızıl üzüm	1 "	9	"
Fındık	1 "	18	"
Ağıda	1 "	12	"
Pekmez	1 "	10	"
Bakla	1 "	5	"
Lahana	300 dirhem	-	"
Mum	16 "	-	"
Pancar	500 "	1	"
Balık	1 Vakıyye	4	"
Sarımsak	1 "	12	"
Badem	1 "	45	"
Mercimek	1 "	4	"
Kestane	1 "	8	"
Elma	1 "	6	"
Kaftan penpesi	1 "	66-60-64	"
Tulup penpesi	1 "	70-64-68	"
Burusa ipeği	1 dirhem	5	"
Al ipek	1 "	6	"
İbrişim	1 "	6	"
Acem ipeği	1 "	4	"
Şerbet	110 "	1	"
Ekseri (mıh)	1 Vakıyye	48	"

NA'LBANDÂN

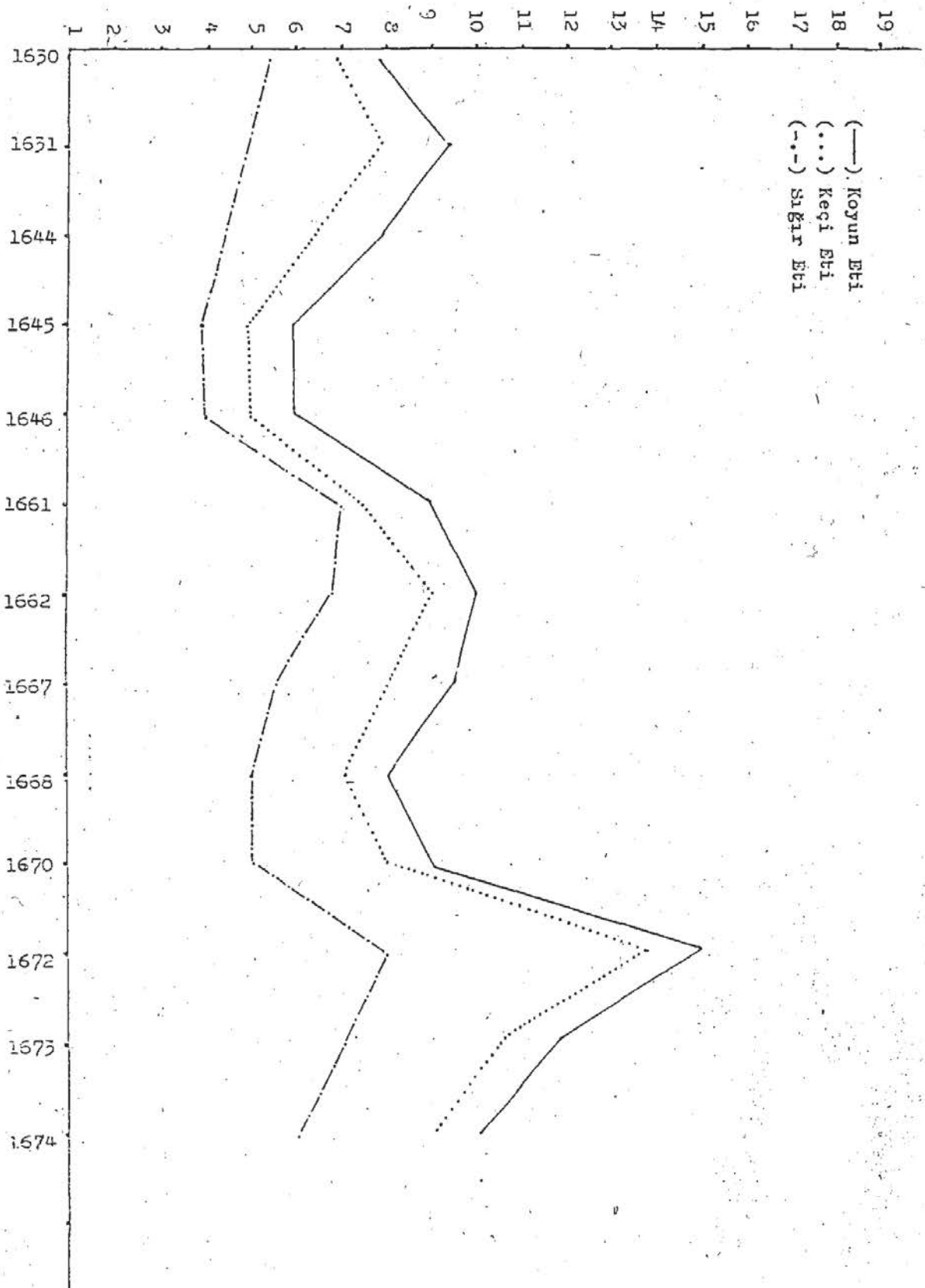
Ham at nalı çivisiyle beraber	200 dirhem	30	"
Na'lbant nalı	-	40	"
Katır nalı	-	40	"
Merkep nalı	-	24	"
Ham merkep nalı (çivisiyle)	-	16	"
Öküz nalı	-	50	"
Camus nalı	-	60	"

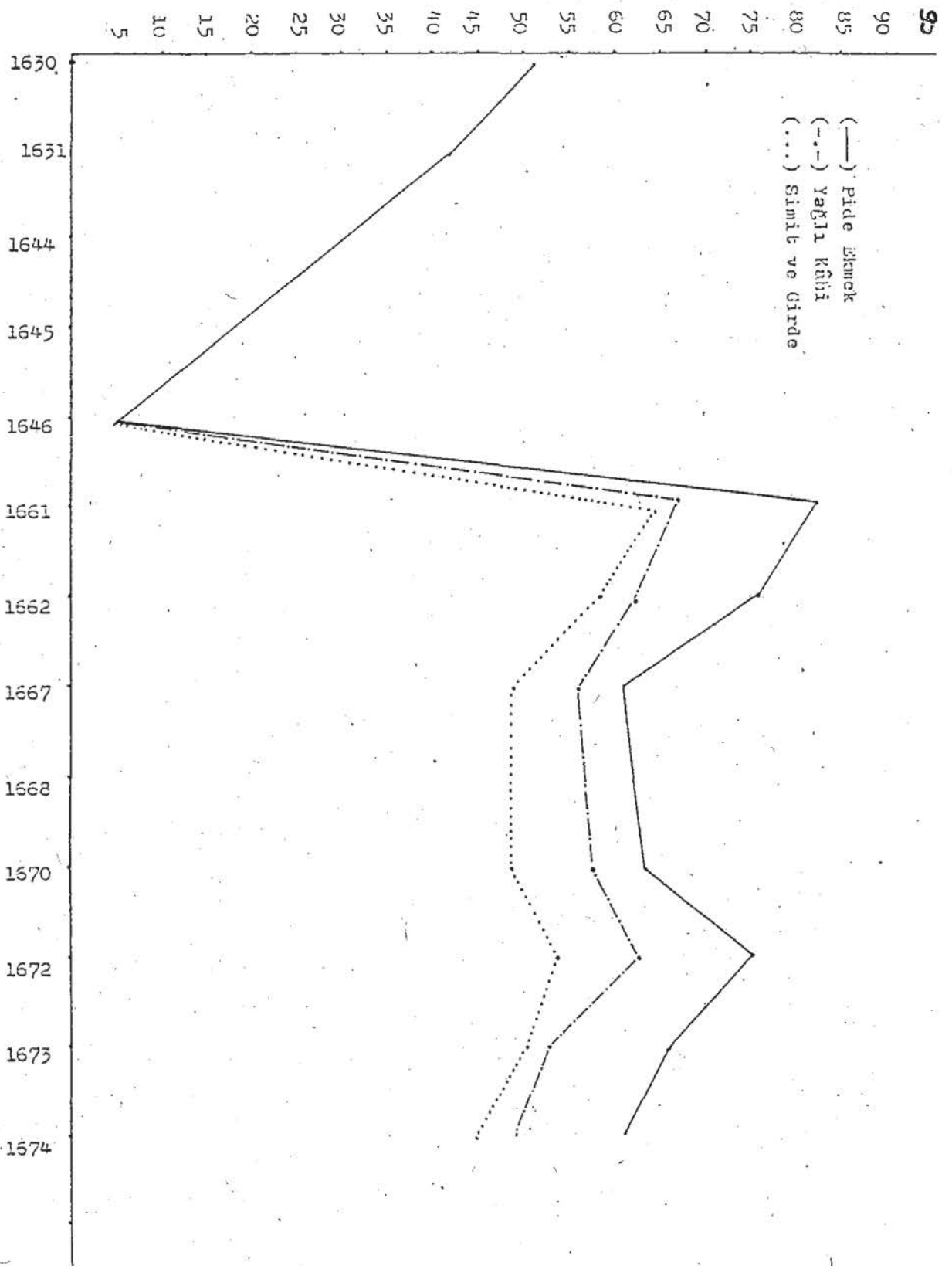
Malın Cinsi	Birimi	1040	1041	1054	1055	1056	1071	1072	1078	1079	1081	1083	1084	1085
		1630-31 (akçe)	1631-32 (akçe)	1644-45 (akçe)	1645 (akçe)	1646 (akçe)	1661 (akçe)	1662 (akçe)	1667 (akçe)	1668 (akçe)	1670 (akçe)	1672 (akçe)	1673 (akçe)	1674 (akçe)
Koyun eti	Vakyye	7	8-9	7	5-4-6	5	9-8-7	8-9-10	9-8	7	8	9-10-14	13-12-10 9-8	8-10
Keçi eti	Vakyye	6	7	-	4-3-5	4	7-6	7-8-9	8-7-6	6	7	8-9-13	12-11 9-8-7	7-9
Sığır eti	Vakyye	5-4	-	-	2,5-2-4	3	8-6-4	5-8	5-4	4	4	4-6-7	6-5- 4-3	5
Sade yağı	Vakyye	22	24	20-18	-	20-16	28	36-34 32-30	38	36	38-42	-	48-44 40	46
İç yağı	Vakyye	7	10	-	-	7	8-7	9-10	11-10	10	12-10	14-16	12-10	12
Kuyruk yağı	Vakyye	6-4-5	7-8	10	-	8-20	10	-	15-14	14	-	18-20	18-16	16-17
Zeyt (Zeytin) Yağı	Vakyye	36	23-28	18-20	8-7-9	18	-	40-34	-	-	36	44	36	44-32
Şirevgan (Susam Yağı)	Vakyye	-	-	18	-	18-14	-	26	32	-	32	44-46 50	40	36-34 38
Pide ekmeğ	dirhem/ akçe	220/1	260/1	-	-	450/1	60/1	80-90 100-110/1	160-180/1	-	160/1	100/1	100/1 190/1	170/1
Yağlı kahı	-	-	-	-	-	340/1	40/1	80-70/1	80-100/1	-	80/1	60/1	80/1 180/1	130/1
Simit ve Gırde	-	-	-	-	-	360/1	50/1	70-80 90/1	120-140/1	-	130/1	80/1	80/1 170/1	150/1
Bademli helva	Vakyye	-	-	28	-	22	-	28	-	32	36-32-36	36-40-44	-	40
Kaba helva	Vakyye	-	-	12	-	10	-	10	-	-	8	20	18	16
Cevizli helva	Vakyye	-	12	12	-	10	-	16	-	-	-	22	21	18
Rengarniz helva	Vakyye	-	-	18	-	18	29	26	-	-	32-24-32	32-36-40	32	38
Siyah Üzüm	Vakyye	-	-	6	-	5	7-8	8-7	6	8	10-8	10	8-10	8
Kızıl Üzüm	Vakyye	8	4-9	5	-	6	7	10-8	-	-	10	10	-	9
Elma	Vakyye	3	4	3	-	-	3	4	4-2-3	300d/1	2	-	4	6

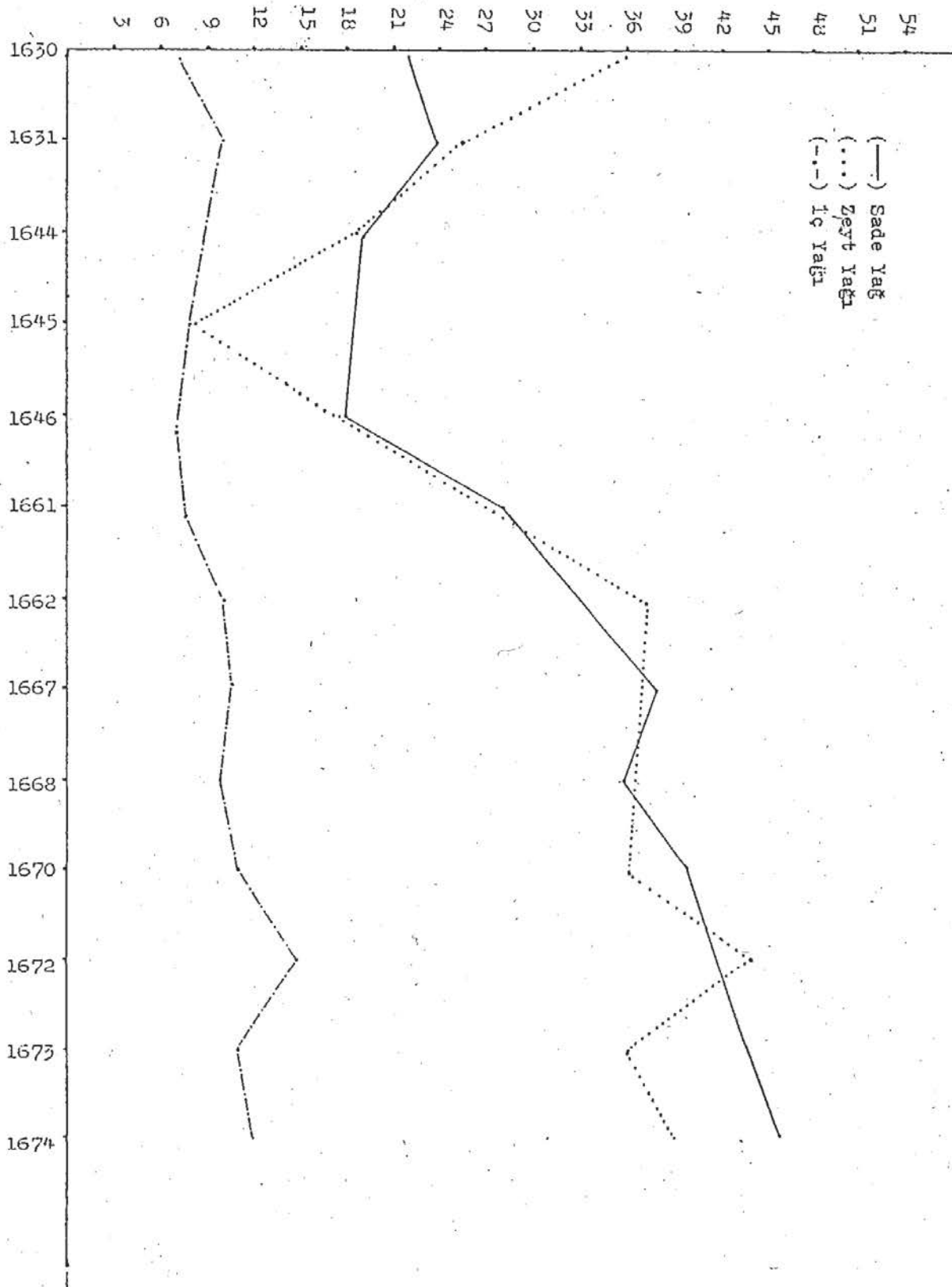
Badem	Vakyye	20	22-30	36	-	20	-	32-30	-	-	60-40	58-40	-	45
Fındık	Vakyye	10	12	10	-	10	-	16	-	-	-	-	-	18
Limon Suyu	Vakyye	12	-	-	-	12	-	16	-	-	-	-	-	-
Leblebi	Vakyye	4	4	5	-	4	-	10	7	8	7	10	-	6
Ceviz Çiyası	Vakyye	-	-	-	-	10	-	16	-	-	-	20	-	18
Kuru Üzüm	Vakyye	5	9-8	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lob İncir	Vakyye	-	-	-	-	6	-	8-10	-	8	10	10	-	12
Kuru Kayısı	Vakyye	5	-	6	-	6	-	10-8	12	-	16-12	10	-	-
Erik Kurusu	Vakyye	4	5	-	-	4	-	6-7	-	-	-	8	-	-
Kışniş	Vakyye	8	10	7	-	8	-	10	-	-	18	18	-	14
Armud	Vakyye	3	6	-	-	-	-	6	6	3	4	-	-	-
Nohud	Vakyye	2	-	3	-	2	6	8-7	5	4	5	6	4	4
Mercimek	Vakyye	-	4	-	-	3	6	8	-	-	5	-	-	4
Pirinç	Vakyye	-	5-7	7-8	-	1kile/ 50-6	9	12	12	-	10	16-18	16	14
Bulgur	Vakyye	3	4	3	-	2	10	10	4	-	5	7	-	5
Nişasta	Vakyye	-	-	-	-	6	-	24	-	-	8	16	-	12
Tarhana	Vakyye	4	4	-	-	2	-	10-8	-	-	-	-	-	-
Pekmez	Vakyye	6	8-10	5-8	-	7	6	10-8	-	10	6-8	16	-	10
Ağda	Vakyye	7	-	-	-	7	-	12	-	-	12-10	16-18	-	12

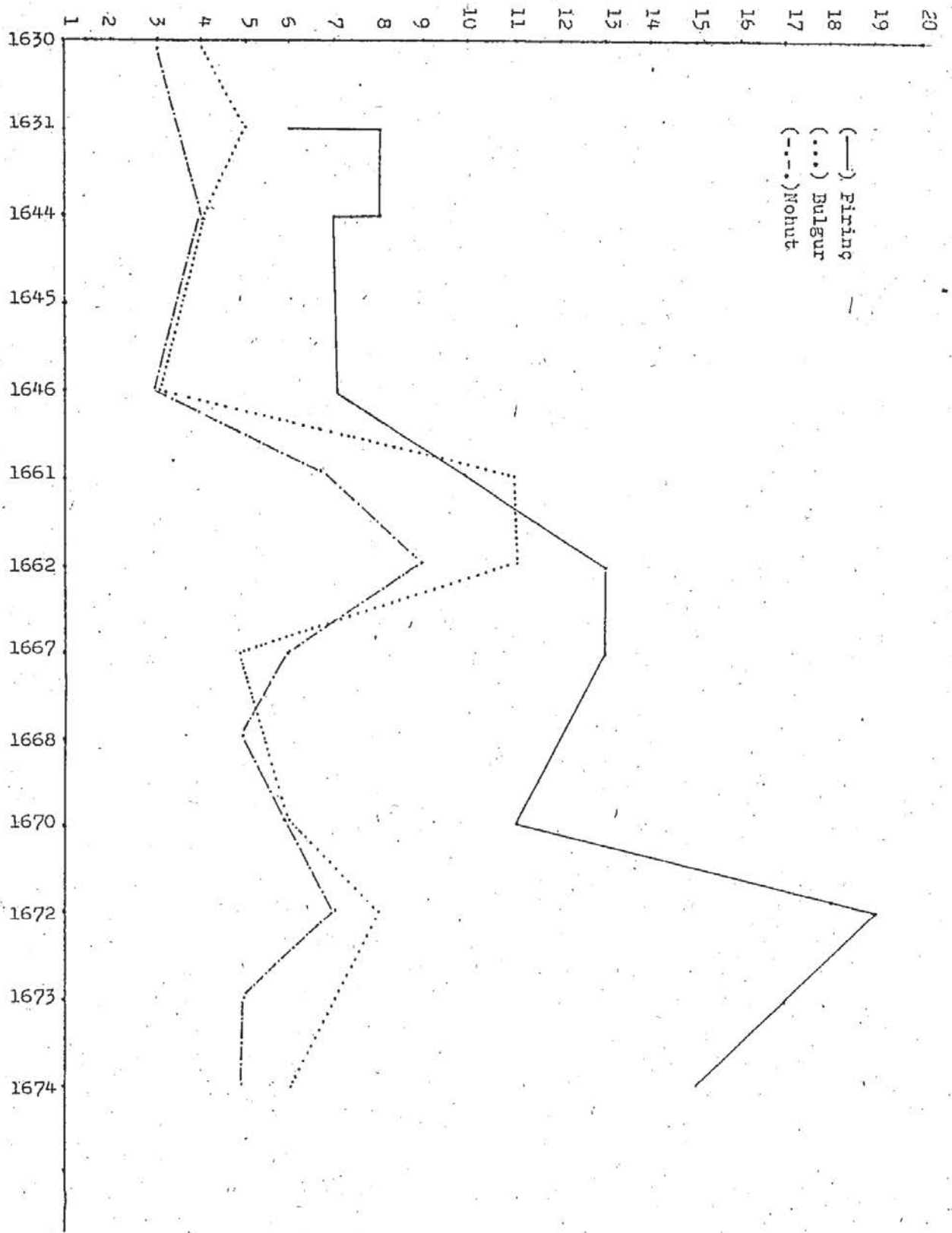
Tahin	Vakıyye	16	-	10-12	-	12	-	-	-	-	-	32	-	15-18
Asel (Bal)	Vakıyye		11-20	17-18	-	20-14	28-20	20	-	-	36-30	28	36-32	36-39-36
Baş	adet	ayıkla 2	-	3	1-2	-	-	3-4	3-2	2	3	3-4-5	4-3-2	2
Çiğer	adet	-	-	3	1-2	-	-	3-4	3-2	2	3	3-4-5	4-3	3
Peynir (Yağlı)	Vakıyye	-	-	6	-	-	7-12	14-10	8	-	12	16	10	10
Bal mumu	Vakıyye	-	-	80	-	80	-	120	-	-	150	200	-	220
Yağ mumu	dirhem	-	-	22/1	-	23/1	23/1	18/1	20/1	20/1	-	18-16-15 /1	18/1	16/1
Bezir	Vakıyye	12	30	14	-	13	-	12	-	-	24	20-22-18	-	16-20
Tuz	Vakıyye	1,5 v. 1	1,5v.1	200d/1 2	-	2 vak /1	-	1	-	-	1	1	-	1
Soğan	Vakıyye	1,5v. 1	-	1-300/1	-	-	-	2-3	1,5 vak/1	1,5/1	1	3	1	2
Sarımsak	Vakıyye	-	-	6	-	-	-	8	-	8	8-10-8	-	-	12
Pancar	Vakıyye	-	-	-	-	-	-	-	0,5/1	0,5/1	1,5/1 3/1	-	500 d/1	500 d/1
Kına	Vakıyye	-	-	8	-	6	-	12	-	-	16	16	-	16
Kil	Vakıyye	-	-	1	-	1	500 d/1	1	-	-	3	2	-	2
Trabius Sabunu	Vakıyye	-	30	-	-	-	28-32	32-30	-	-	46-40	48	-	48-46-31
Haleb Sabunu	Vakıyye	-	28	18	-	18	28	30-28	-	-	42-38	44	-	44-42
İzmir Sabunu	Vakıyye	-	-	-	-	-	24	-	-	-	30	40	-	40-38
Şehir keteni	Vakıyye	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-
Mısır keteni	Vakıyye	-	-	-	-	-	24	26	-	-	-	-	-	-

Ham pamuk	Vakıyye	-	-	32	26	-	72	66	-	-	-	-	-	-
Tulub penbesi (pamuğu)	Vakıyye	-	-	48	34	-	-	72-68	-	-	62	70	-	70-64-68
Kaftan pamuğu	Vakıyye	-	-	38	32	-	-	-	-	-	58-52	-	-	66-60-64
Al ipek	dirhem	-	-	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	6
Acem İpeği	dirhem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	4
İpek	dirhem	-	-	-	-	-	-	3	-	-	7	-	-	-
At nalı	-	-	-	-	-	-	28	28	-	-	200 d/38	-	-	40
Merkeb nalı	-	-	-	-	-	-	16	16	-	-	20	-	-	24
Katır nalı	-	-	-	-	-	-	20	28	-	-	38	-	-	40









بده الحکامه ۱۰۰
 سیمید کرده ۸۰
 مغلی کاھی ۶۰
 ۲۰۰

الحکیم محمد علی شریعتی کلویب غنریز دیو نظلم ایتمار لہ جانباً شرعون اهل و اولاد طرفین
 و مستلم اغماظ فندین بر معتمد کہ جمعا ادرہ ۲ نفر کنند تعین اولیوب انردنی سوق سلطانین درت کول بندای اشتر ایروپ
 ایکیشتر ایروپ بشو قرق درت آقہ بیہ العوب وزن اولیوب هر کول بندای اللی در در وقتہ کلویب اعکب طبع
 اولاد قہ یونہ در ۴۰۰ آتک بر آقہ بیہ اولیوب کہ بر نوز الکی
 دکان کراسیہ
 واو طون و ماہیہ
 و سار مصارف ایچونہ
 ایچیسہ ۶۰
 بر نوز بنور
 اجرت ۶۲
 اجرت ۱۶
 اجرت ۱۶
 بر نوز عطر کارہ
 اجرت ۶۲

ذکر اولاد منحصرف درت کول بندای ایکیشتر التمی آقہ فاند ایروپ وجہ مشر وچ اوزرہ یوزر التمی الی ایچونہ
 مصارف ۴۰۰ شہ و بر کلویب باقی سکت درت آقہ بیہ اعکب بیہ فاندہ قالمشدر دیو اخبار لہ لہ یوزر الی ایچونہ
 کالاول یوزر در ۴۰۰ آتک بر آقہ بیہ بیع اولیوب تعینہ و اقدام و زبرام و تقید اولیوب

بادام صوفی	۱۰۰	صن صوفی	۱۰۰	لیمون رقی	۶۰۱	طالوس صابونہ	۶۸	صلب صابونہ	۶۸	ارزہ صوفی	۶۰
حن کل	۱۶	خونہ	۶	چمنلو صدر	۱۰۰	تیون بصرہ	۶۰	کباب باغی	۱۰۰	نشاستہ	۱۶
تافہ الکن النش بیاض	۱۰۰	بال مومی	۲۰۰	کلیجی	۱۰۰	یاغنی	۱۰۰	یاغنی	۱۰۰	چورک اویج	۱۶
زیت	۱۶	لحم بقر	۷	قویق	۳۰	ایچ باغی	۱۶	بیس	۵	جک	۵
		لحم گوی	۱۳								
		لحم مرغ	۱۴								