

TÜRK MUTFAĞINDAN KAYBOLAN KERKÜK YEMEKLERİ

Lost Kirkuk Dishes in Turkish Cuisine

Ziyat AKKOYUNLU*

Özet: Bu makalede, Orta Asya'dan başlayarak Osmanlı'ya ve oradan da Kerkük'e kadar uzanan coğrafyadaki Türk mutfağına, dönemlere ait yazılı kaynakların doğrultusunda değinilmiş, günümüz Türkiye'sinde unutulup kaybolan, buna karşın Kerkük Mutfağı'nda yaşayan yemekler, tarifleriyle beraber anlatılmıştır.

Anahtar kelimeler: Türkler, Orta Asya Türk Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı, Kerkük Mutfağı, Kaybolan Yemekler

Abstract: In this article, Turkish cuisine starting from the Central Asia, then to Ottoman and Kirkuk geography has been mentioned in relation to the written sources of those periods and Kirkuk dishes that have been lost in today's Turkey but that still continue to exist in Kirkuk cuisine have been described with their recipes.

Key words: Turks, Central Asia Cuisine, Ottoman Palace Cuisine, Kirkuk Cuisine

Bilindiği gibi Türk sosyal hayatında yemek kültürü her zaman özel bir yere sahip olmuştur. Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya, Balkanlar'a, Afrika'ya kadar dağıldıkları dünya coğrafyasında, eski yemek alışkanlıklarını, yenileriyle birleştirerek devam ettirmişlerdir. Bu arada bazı yemeklerin detayları unutulmuş, parçaları günün şartlarına göre değişikliklere uğrayarak bugüne kadar ulaşmıştır.

Orta Asya'da yaşayan Türkler göçebe hayatın bir gereği olarak hayvancılıkla uğraştıkları için daha çok et, süt, yağ ve peynir gibi hayvansal gıdalarla ve tahıllarla besleniyorlardı. Geyik, tavşan, koyun, deve, at eti yerlerdi. Atın eti, sütü çok sevilirdi, ısısından faydalanarak bastırma yapılırdı. Akdari en çok kullanılan tahıldı. Türk yemek kültürü hakkındaki bu bilgilere eski Türk kaynakları vasıtasıyla ulaşmak mümkündür.

Türklüğün kültür hazinesi, Dîvânu Lugâti't-Türk'te Kâşgarlı Mahmûd ilgili maddeleri açıklarken Türklerin damak tadından bahsederek bazı yemek tarifleri de

* Prof.Dr., Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Türkiye.

vermiştir. Bu vesileyle o dönem yemek kültürü hakkında da bazı bilgilere sahip oluyoruz. Meselâ **Yund(at)** maddesinde “**Yund eti yıpar**” der ve şöyle açıklar: *Atın eti mis gibi kokar; o pişirilip soğumaya bırakıldığı zaman ondan güzel bir koku yayılır.*¹ “**Kazı**” maddesini verirken “*İnsanın göbek şişmanlığı ve atın karın semizliğidir.*” der. Hemen ardından “**Yund kazı yağ**” örneğini vererek “*Atın karın bölgesinin şişmanlığı, yağdır (yağ gibi güzeldir)*” şeklinde bir açıklamada bulunur ve bunun da Türklerin en sevdiği et olduğunu söyler.²

Muhammed b. Hasan El-Bağdadî 13. yüzyılda kaleme aldığı Kitâbu't-tabîh adlı yemek kitabının girişinde zevkleri “zekâ oyunları, yemek yeme, içki içme, iyi giyim, cinsellik, koku ve ses” olmak üzere altı gruba ayırıyor.³ Ona göre yemek, zevklerin en soylusu ve en önemlisidir.

Yemek her zaman zenginliğin bir simgesi olmuştur. Mesela 14. ve 16. yüzyıllarda Avrupa’da yemek yani mutfak, bir güç göstergesi aracı olarak algılanıyordu.⁴ Sadece Avrupa’da değil. Osmanlı Devleti de yeri geldiğinde bu araçla gücünü göstermek istemiştir. 15. Yüzyılda, II. Murad devrinde yabancı bir elçi ağırlandırken sofrada en fazla pilav, yahni ve şerbet bulunuyordu. Fatih sonrası ihtişamlı devirlerde ise bir sefirin önüne yüz çeşit yemek konduğu oluyordu. İstanbul ve özellikle Saray, koca imparatorluğun her tarafından akın eden yiyeceklerin en iyisini, en güzelini tüketiyordu. Tabii ki bu en seçkin yiyecekler yine en seçkin ellerde pişiyordu. 1600 yılı dolaylarında bir Avrupalı ya da bir Akdenizli gözünde Osmanlı mutfağı en modern, en gözde ve yaratıcılığın uygulandığı en gelişkin mutfaktı.⁵ Mutfağın, zenginliğin ve gücün bir simgesi olarak algılandığı bu devirlerde, III. Murad’ın saltanat sürdüğü yıllarda, sarayda toplam 1117 aşçı ve yamakları çalışıyor ve günde 2-3 akçe ulufe alıyorlardı. Saray geleneğinde padişah nereye giderse has mutfağı da onu izliyordu. Mesela, 1593 yılında, Sultan III. Mehmed döneminde Avusturya ordusuna karşı kazanılan Haçova Meydan Savaşı’nda düşman askerleri hazine çadırına kadar gelip yağmaya başlar. Bunun üzerine aşçılar, ellerine geçirdikleri kepeç, satır, masa ve odunla saldırıp onların hepsini püskürtürler.⁶

¹ Divânü Lûgati’t-Türk (Tıpkıbasım), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ank, 1990, s. 449

² a.g.e, s. 543-544

³ Marin, Manuela, “Ortaçağ Arap Mutfak Geleneğinde Renk ve Koku”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 204

⁴ Massimo Montanari, Avrupa’da Yemeğin Tarihi, Çeviren: Mesut Önen-Biranda Hinginer, İstanbul, 1995, s. 112-115

⁵ Fragner, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir mutfak Serüveni”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 54

⁶ Ünsal, Artun, “Osmanlı Mutfağı”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 92

Damak öyle yüce bir zevk ki yemek, bir zamanlar hünkârın gözüne girmenin, bir yerlere varmanın da vasıtası olmuş. Örneğin Sultan Abdu'l-mecîd'den itibaren, her yıl Ramazan'ın on beşinde Topkapı Sarayı'nda, Hırka-i Şerîf ziyaretinin ardından padişaha özel iftar yemekleri hazırlanmış. Bu yemekleri pişiren Enderun efendileri arasında özellikle en güzel soğanlı yumurta yapma rekabeti varmış. Eğer padişah iftar yemeklerinden tadarken soğanlı yumurtayı beğenirse onu hazırlayan efendiyi kendine kilercibaşı seçermiş. Soğanlı yumurta deyip geçmeyin. Bu yemeğin yapımı üç, üç buçuk saat sürermiş.¹

Bütün bunlar bir yana yemek, toplumsal sınırları belirlemede kültürel bir ayraçtır. İşte biz de bu noktadan hareketle bu yazımızda Osmanlı Mutfağı'nın yaşayan bir yüzü olan Kerkük Mutfağı'ndan, bahsedeceğiz. Bunu yaparken de yeri geldikçe Saray ve Ortadoğu mutfaklarına değineceğiz.

Kerkük Türkleri olarak tanınan Irak'taki Türk topluluğu, sadece Irak'ın bu dördüncü büyük şehri olan Kerkük'te yaşamayı Musul, Erbil, Altunköprü, Tuz, Dakuk, Kızılırbat, Hânekin gibi bölgelerde de yaşamaktadır. Abbasî hilafetinin, bugünkü Irak topraklarında hüküm sürdüğü sıralarda, Orta Asya'dan getirilen ve bu hilafetin ortadan kalkmasıyla mevcudiyeti son bulan Celp ve Hassa Ordusu, 1258'de Moğollarla gelen Türkler ve IV. Murad'ın Bağdat fethi akabinde, yolu korumak için bıraktığı Türkler, bugünkü Irak Türklerinin menşeyini teşkil etmektedir. Hâkimiyetleri altında yaşadıkları devletlerin hüküm sürdükleri devirlerde, değişikliğe uğramamak için fevkalade gayret gösteren Irak Türkleri, Kanunî Sultan Süleyman'ın Bağdat fethinden sonra imparatorluğun bu bölgedeki çok hassas ve ağır yükünü seve seve üstlenmişlerdir. Türkiye Cumhuriyeti hudutları dışında kaldıkları 1918 tarihinden sonra da yoğun bir Arap kültürü ve baskısına maruz kalmalarına rağmen bünyelerine iyice sindirdikleri Türklük şuurunu kaybetmeyerek bugün pek çok Türkün unuttuğu Türk örf ve âdetlerine sıkı sıkıya bağlı kalarak onları yaşatmaya muvaffak olmuşlardır. Hatta azınlık grup olmalarına rağmen Arap kültürünü de az da olsa Türk kültürünün tesiri altında bırakabilmişlerdir. Bunun en açık örneğini konumuz olan yemek kültüründe görmekteyiz. İmambayıldı, pufböreği, tatarkulağı, suböreği, mıhlama, burma, dondurma, perde pilav, türlü, paça, işkembe, bastırma, külbastı, kavurma, taskebab, tavukgöğsü, sütlaç ve dolma gibi Türk mutfağının bu yemeklerini herhangi bir Arap yemek kitabında bu adlarıyla görmemiz mümkündür. Bu yemekler Arap mutfağında bugün için Türkçe adlarıyla yer almaktadır; ama zamanla diğer milletlerin Türk yemeklerine yaptıkları gibi Arapların da bu yiyecekleri kendilerine mal edecekleri muhakkaktır. Nitekim bu Türkçe yiyecek adları, yemek tarifleri

¹ Ünsal, Artun, a. g. m., s. 93

verilirken uydurma Arapça adlardan sonra parantez içinde yazılmaktadır. Yani uydurulan bu adlar zihinlerde yerleşip tanındıktan sonra Araplar, Türkçe adları atıp bu yemekleri kolayca kendilerine mal edeceklerdir. Adıyla, her şeyiyle Türk mutfağının bir yemeği olan “dolma”ya yakın zamana kadar “Türk dolması”, “Kerkük dolması” adıyla mutfaklarında yer veren Araplar, sonraları “dolma Bağdadî”, yani “Bağdat dolması” demişlerdir. Son zamanlarda ise dolma kelimesinin yerine de dolmanın Arapça karşılığı olan “mahşî” kelimesini kullanarak “mahşî Bağdadî” adıyla bu yemeği adlandırmışlar ve böylece kendilerine mal etmeye çalışmışlardır.²

Körinin, çeşitli biberlerin, zencefilin, tarçının ve daha pek çok baharatın bolca kullanıldığı bu mutfakta, dolmalar, yemekler bu zengin baharat çeşniysiyle güzel bir kokuya, tada ulaşmaktadır. Kerkük yemeklerine özel bit tat veren ise “Kerkük Baharatı”dır. On çeşit baharat ihtiva eden bu terkip, Kerkük yemeklerinin baharat gerektiren bütün yemeklerinde kullanılır. Terkibinde, 50’şer gram cözbava (Hindistan cevizi), karabiber, kabâbiyye (yenibahar), tarçın, ırkhel (havlucan) ile 20’şer gram zencefil, hel(kakule), daras (darıfülül), karanfil ve gülkurusu vardır. Bu zengin karışım gözünüzde büyüyebilir; fakat sakın büyümesin. Zira 1489 yılında sadece 18 çeşit baharatın kullanıldığı Saray’da, Mısır’ın fethiyle pek çok baharatla tanışılmıştır. Mısır’ın fethi, Osmanlı Sarayı’nın damak zevkinde bir dönüm noktasıdır. 1573’te Saray mutfağında 200’ün üzerinde çeşitli baharatların kullanıldığı, kayıtlarda mevcuttur.³

Baharattan bahsetmişken tam manasıyla Kerkük Baharatı’nın tadını, kokusunu verdiği “karışık dolma”nın tarifini şöyledir: elle kıyılmış et ile bir miktar kuyruk yağı, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış sarımsak, soğan, dereotu, Kerkük baharatı ve “köri”den bir iç hazırlanır. Diğer taraftan kabakların ve patlıcanların içi oyulur. Dolmalık biberlerin içi çıkarılır. Domateslerin üst kısmı kapak şeklinde kesilerek içi oyulur. Kuru soğanlar, baş ve alt kısımları kesilerek cücüğüne kadar boyuna yarılır. Cücükten başlamak suretiyle bu soğanların içi kat kat çıkarılır. Dolmaları doldurmaya başlamadan önce bir miktar yağ eritilerek yarısı hazırlanmış olan içe diğer yarısı da dolmanın pişeceği tencereye konur. Kabak, patlıcan, biber, domates ve soğanın katları, hazırlanan içle doldurularak üst üste tencereye yerleştirilir. Bunların üstlerine de aynı içle sarılmış asmalardan bir sıra dizilir. Daha sonra dolmanın dağılmasını önlemek için “yarpağ daşları”⁴ yerleştirilir. Biraz su ilave edilir. Su kaynamaya

² Akkoyunlu, Ziyat, “Kerkük Yemeklerinden Örnekler”, III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Başbakanlık Basımevi, Ankara, 1987, c. V, s. 7-8

³ Bilgin, Ârif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 71

⁴ **Yarpağ daşları:** Yaprak taşları, dolmaların ve sarmaların dağılmasını önlemek için kullanılan, çay tabağı büyüklüğünde yassı taşlardır.

başlayınca bir miktar limontuzu atılarak bir müddet daha kaynatılır. Daha sonra suyu süzülür ve uzun bir müddet hafif ateşte demlenmeye bırakılır. Tariften de anlaşılacağı üzere Kerkük dolmalarının önemli iki özelliği vardır. Birincisi elle kıyılmış et, ikincisi de kullanılan baharat terkididir.

Patlıcan, kabak, domates... Hepsinin ayrı ayrı hikâyesi var. Osmanlı, Amerikan menşeli domatesle 17. yüzyılın sonlarında tanışmıştır. Mutfak defterlerinde adı “kavata”dır. Yani, bir çeşit acı ve yeşil domates. Saray bu sebzeyi hiç kırmızı kullanmamış. Mutfağına daima yeşil hâliyle girmiş. Saray’ın helvahanesinde bol bol turşusu yapılmış. Hatta hem kendi hem de yaprakları satın alınıp kullanılmıyormuş.⁵

Patlıcan... Karnıyarığı, kebabı, oturtması, kızartması, beğendisi, bayıldısı, salatası yapılan bu leziz sebzenin anavatanı Hindistan’dır. Orada adı “vatingana” imiş. Emevîler zamanında İspanya’ya geçmiş ve adı “alberincana” olmuş. Araplarda ise “beytu’l-cân” yani “can evi”. Yukarıda sayılan yemeklerin en meşhuru şüphesiz “ımambayıldı”dır. “ımambayıldı” hakkında iki hikâye var. Malum, patlıcan yağı çok çeken bir sebzedir. Bir rivayete göre, İmam’ın karısı, günlerden bir gün özene bezene bu yemeği yapmış. İmam eve gelip de yağ içinde yüzen patlıcanları görünce “Eyvah, hanım ne yaptın? Mahvolduk.” demiş ve bayılmış. Diğer rivayete göre ise patlıcanın terkidinde bulunan çinko ile sarımsakta bulunan iyot, kimyasal olarak birleşince kadına güzellik, erkeğe de baba olma hassası vermiş. Karısının güzelleştiğini gören İmam Efendi’nin tansiyonu yükselmiş ve oracıkta bayılıvermiş.⁶

Kabağa gelince... Anlatıldığına bakılırsa balık, Yunus Peygamber’i ot ve ağaç bulunmayan bir yere atmış. Kurân’da tavsif edildiğine göre Yunus Peygamber, sahile çıkarıldığında yeni doğmuş bir çocuk gibi et ve kemikleri dağılacak bir vaziyette imiş. Allah orada bir kabak ağacı büyütmüş ve yabani bir kır keçisi göndermiş. Yunus Peygamber kabaktan yiyerek ve keçinin sütünden içerek iyileşmiş.⁷ O gün bu gündür insanoğlu bu güzel sebzedden tatmakta. Ayrıca Araplar arasında yaygın bir inanca göre kabak, Hz Muhammed’in en sevdiği sebzedir.⁸

⁵ Bilgin Ârif, a.g.m., s. 72

⁶ Akyavaş, A. Ragıp, “Sebzeler Üzerine Çeşitlemeler”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 220-221

⁷ Taberî, Milletler ve Hükümdarlar Tarihi, Çevirenler: Zâkir kadirî Ugan- Ahmet Temir, MEB yayınları, c. I, s. 986

⁸ Yamanı, Mai, “Bana Ne Yediğini Söyle, Sana Kim Olduğunu Söyleyeyim: Mekke Mutfağı ve Sınıfları”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 180

Zannetmeyin ki Kerkük'te sadece bu dolma yapılıyor. Sulu dolma, mev (yaprak) dolması, pencer (ebegümeci) dolması, rehen (reyhan) dolması, mumbar dolması, zılık (pazı) dolması, lahana dolması da var.

Lahana demişken... Anavatani Trakya ve ötesidir. Efsaneye göre Trakya krallarından Likurg bir üzüm bağını söktürünce şarap ilahı Baküs'ün gazabına uğramış. Karakışın ortasında bir üzüm kütüğüne bağlanmak suretiyle cezalandırılmış. Kral üzüm kütüğünün dibinde hüngür hüngür ağlarken dökülen gözyaşlarından lahana peyda olmuş. Bu suretle lahana ile alkol arasında bir zıddiyet baş göstermiş. Eski Yunanistan'da şarap sevenler Baküs'ün başına, sevmeyenler de lahananın başına yemin ederlermiş. Bu yüzdendir ki lahana sarhoşluğa karşı bir deva olarak kabul edilmiştir. Ayrıca ünlü Yunanlı hekim Galenos'un kavline göre lahana, baş ağrısı çekenler, uyku uyuyamayanlar, horlayanlar ve sıska çocuklar için birebirdir. Eskiler malum, şöyle etli butlu, dolgun hatunlardan hoşlanıyorlar. Galenos'cu doktorlar, karılarının sıskalığından şikâyet eden erkeklere, hatunlarına bol bol kapuska yedirmelerini tavsiye ederlermiş. Lahanayla ilgili bazı acı anılar da var hafızalarda. Çanakkale Savaşı'nda, Bolayır sırtlarında bir tek lahana yaprağının rütbe ve kıdem sırasına göre dağıtıldığı olmuş.⁹

Galiba milletçe dolmayı seviyoruz. Osmanlı Sarayı'nda bu sebzelelerin yanı sıra elma, ayva ve hatta kavun gibi meyvelerin dahi dolmaları yapılıyordu. Az önce bahsettiğimiz karışık dolmanın içinde en çok sevileni soğan dolmasıdır. O da yabancı değil. 15. ve 16. asırlara ait vesikalarda adı geçmektedir. Bugün ise birkaç ilimizin dışında unutulmuş vaziyette.

Kerkük'te sadece bunlar doldurulmuyor. Hindisi de dolar tavuğu da... Kuzusu da yumurtası da... Bunlardan hindi ile yapılan "aleşiş doldurması"nın yapımı şöyledir: bir taraftan temizlenmiş olan hindi haşlanırken diğer taraftan da iç pilav hazırlanır. Hindi iyice haşlanınca pilav içine doldurulur ve bir güzel dikilir. Üzerine biraz haşlama suyu gezdirildikten sonra orta sıcaklıktaki fırına sürülür. Ara sıra da haşlama suyu, hindinin üzerine dökülür ve yemek böyle böyle pişirilir.

16. ve 17. yüzyıllar, Yeni Dünya'dan yani Amerika'dan getirilen hayvanların, sebzelerin ve meyvelerin Akdeniz'e yayıldığı yüzyıllardır. Domates, ayçiçeği, Hint mısırı (darı), tatlı ve acı kırmızıbiber, çalı fasulyesi, bezelye, karnabahar, ayçiçeği, yer fıstığı, tütün ve kakao gibi pek çok ürünle ilk defa bu yüzyıllarda tanışılır. Bunların yanı sıra hindi, çok kısa bir sürede İspanya üzerinden Doğu Akdeniz kıyılarındaki Osmanlı İmparatorluğu'na bağlı bölgelere ulaşır. Meksika'dan ithal edilen bu "Hint

⁹ Akyavaş, A. Ragıp, a.g.m, s. 216-217

tavuğu” İspanya’dan doğrudan doğruya Avrupa’ya taşınır. Osmanlılar bu tavuğa “hindî tavuk” yahut sadece “hindî” adını verirler. Bugün hâlâ Suriye Arapçasında “tavuk-i hindî” deniliyor. Osmanlı o kadar güçlüydü ki İngiltere’de bile bu lezzetli kümes hayvanın Türk menşeli bir kümes hayvanı olduğu zannediliyordu. Bu yüzden İngiltere’de ve Amerika’da bu tavuğun adı “turkey” dir.¹⁰

Pilav, Kerkük Mutfağı’nın vazgeçilmezleri arasındadır. Sade pirinç pilavı, yerköklü (havuçlu) pilav, perde pilav, pekleli (baklalı) pilav, kırmızı pilav, burgul (bulgur) pilavı, içli pilav, karaharman pilavı, keşkek pilavı, biryanî olmak üzere en az on çeşit pilav vardır. Bunların şahı ise “perde pilavı”dır. Perde pilavının yapımı şöyledir: Türkiye’deki iç pilava benzer, bademli ve üzümlü pilav, hazırlandıktan sonra demlenmeden biraz önce bir kaba alınır. Tencerenin içi yağlandıktan sonra etrafı dışarıda kalmak kaydıyla içine bir yufka yayılır. İç pilav içine dökülür. Yufkanın uçları, pilavı örtecek şekilde kapatılır. Ardından ya çok hafif ateşte ya da fırında, yufka kızarıncaya kadar pişirilir. Sonra da kalıp hâlinde çevrilerek servis yapılır.



Resim 1: İki Renkli Bulgur Pilavı

Kerkük’te sulu yemeklerin genel adı “duru” ve “teşrib”dir. Teşribler, geniş ve derin tabaklara ufak parçalar hâlinde doğranmış tandır ekmeği üzerine dökülerek yenir. Bamyâ teşribi, pekle (bakla) teşribi, burgul (bulgur) teşribi, karaharman teşribi,

¹⁰ Fagner, Bert, a.g.m., s. 52

tavıh (tavuk) teşribi, tamata (domates) teşribi, beyaz teşrib gibi çok çeşidi vardır. Meşhur tarihçi Taberî'nin dediğine bakılırsa yeryüzünde ilk teşrib (serîd/tirit) yapan, “yani ekmeği, ufak parçalara ayırdıktan sonra et suyunda ıslatarak yiyen” İbrahim Peygamber'dir.¹¹

Bunlardan bamya teşribi şöyle yapılır: parça kuzu eti iyice yıkandıktan sonra yağ ve tuzla birlikte tencereye konur. Et, suyunu çekip yağda biraz kızartıldıktan sonra salça veya domates ilave edilir. Daha sonra başları kesilmiş bamyalarla sıcak su eklenir. İyice yıkanmış bir baş sarımsak olduğu gibi yemeğin içine atılır (Pilavla yenen bamya aşına sarımsak konmaz). Bir miktar limon tuzu atılarak yemeğe ekşilik verilir. Yemek, küçük parçalar hâlinde doğranmış tandır ekmeğinin üzerine konularak servis yapılır. Tariften anlaşılacağı üzere bu yemeğe lezzetini, içine konulan sarımsak, ekşi ve kullanılan ekmeğin verir. Tandır ekmeği olmazsa bu yemek yeterince lezzetli olmaz. Tandır ekmeği kepekli undan hazırlanan mayalı hamurla yapılır. Mayalanan hamur, kabarması için sıkı sıkı sarılır, birkaç saat bekletilir. Daha sonra kündelere (beze) ayrılıp Kerkük evlerinde eksik olmayan tandırların yanındaki tezgâhlara sıralanır. Kündeler burada pide şekline getirilir ve tandırda pişirilir. Bu ekmeğin bir haftadan fazla bir süre bayatlamadan saklanabilir. Kerkük'te bundan başka kündüçlüsü (susam), yağlısı, cızlağlısı (kuyruk yağı) da yapılıyor. Hinnesi, madası, lavaşası, yuhhası, sammunu, nazkananı, bazar ekmeği de var.

Yukarıda saydığımız bu ekmeğin arasında “kündüçlü” ve “cızlağlı” ekmeğin ile tartışmalara yol açan “yuhha” ekmeğine değinmek gerek. Bugün için cızlağlı ekmeğin kulağınıza pek hoş gelmeyebilir yahut şaşırabilirsiniz; ancak Osmanlı Sarayı'nda has ekmeğe, yani padişahın, has oda mensuplarının, Enderun ve haremın ileri gelenlerinin, valide sultanın, padişah kızlarının, şehzadelerin, vezirlerin, defterdarların, şeyhu'l-İslâmın, nakîbu'l-eşrâfın, nişancının, kazaskerin, padişah imamının, padişah hocasının, başhekimin, eski saray ağalarının, matbah-ı âmire kâtiplerinin, ağaların ve emekli ağaların yediği ekmeğe Fatih dönemine ait bir kayıttan anlaşıldığı kadarıyla râziyâne (rezene)¹² tohumunun yanı sıra kuyruk yağı da katılmaktaymış. Bununla birlikte saray fırınında pişen ekmeğe ve unlulara susam, çörekotu, yumurta, sakız (mastaki), anason gibi maddeler de ilave ediliyordu. Bunlardan susam ve çörek otunun, has fırına yani, hâricî fırına göre daha kaliteli ekmeğin ve unlu mamul üreten fırına daha çok verildiği o döneme ait kayıtlarda görülmektedir.¹³ Susam deyip geçmeyin. Yeryüzünde yağı çıkarılan ilk bitki olduğuna inanılıyor. Yağı, Mısır ve Irak'ta yaşayan Musevilerin

¹¹ Taberî, a.g.e., c. I, s. 428

¹² **Rezene:** Akdeniz ve Ege bölgesinde yetişen maydanoz familyasından bir bitki

¹³ Bilgin, Ârif, a.g.m., s. 48

ve Hıristiyanların yemeklerinin vazgeçilmezidir. Iraklılara göre Musevî evlerinin ve sokaklarının kokusu bu yağdan dolayı kilometrelerce öteden alınabilirmiş. 19. yüzyıl Mısır'ını anlatan Edward Lane'in dediklerine bakılırsa Mısırlılar, Musevîleri şiş yüzlü, kızarık gözlü insanlar olarak görüyorlarmış. Bunun da susam yağını ölçsüz tüketmelerinden kaynaklandığını sanıyorlarmış.¹⁴



Resim 2: Kerkük Tandır ekmeği (Bazar ekmeği)

Kâşgarlı Mahmûd, Dîvânu Lugâti't-Türk'te bir Türk ekmeği olan "yufka" dan da bahseder. "Yuvka" (yufka)'yı "Her şeyin incesi" olarak açıklar¹⁵ ve bir tür yufkaya "Yalaçı yuga" dendiğini söyler. "Yalaçı yuga" hakkında "yufka ekmek demektir; ona bir şey dokunursa, inceliğinden hemen dağılır. "der.¹⁶ Bir atasözleriyle de şöyle örnekler: "Anası tevlüg yuvka yapar oğlu tetig koşa kapar" yani "Anne çocuğa hileyle yufka pişirir; çocuk zeki olduğu için, onları ikişer ikişer kapar."¹⁷

Kerkük'te yufkaya "yuhha" denir. Orta Asya Türk Kültürü üzerinde çalışan bazı araştırmacılar göçebe Türklerin yufkayı temel gıda olarak kullandıklarını, tek tek açılmış ve pişirilmiş yufkalar arasına çeşitli harçlar koyarak katmerli hamur işleri

¹⁴ Zubaida, Sami, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 38

¹⁵ Dîvânu Lûgati't-Türk (Tıpkıbasım), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ank, 1990, s. 459

¹⁶ -----, s.455

¹⁷ -----, s.459

oluşturduklarını, kaymak ve bal gibi tatlandırıcıları harç olarak kullanıp, çok katlı yufkadan, hamur tatlıları yapmış olmalarının baklavanın kökeni olacağını” söylerler. Hatta “Baklava”nın bir Türk tatlısı olamayacağı” iddiasında bulunanlara karşılık olarak Amerikalı yemek tarihçisi Charles Perry, Baklava’yı, sacda pişen yufka ekmekten, klasik baklavaya varışı sağlayan evrimin bir işareti olarak görür.¹⁸

Ve Asya’dan Avrupa’nın uç noktalarına kadar uzanan geniş bir coğrafyada parça parça yaşayan ve Kerkük mutfağının tartışmasız kralı “kelle küpe”... Yapımı iki gün süren veya ancak iki, üç ailenin bir araya gelmesiyle pişirilebilen külfetli ve bir o kadar da lezzetli yemek...

Kelle küpe; koyun, kuzu veya keçinin, çok iyi bir şekilde temizlenmiş baş, paça, mumbar ve işkembeyle parça et, pirinç, baharat, badem, üzüm, sumak, sarımsak ve elle kıyılmış etten yapılan bir yemektir. Bu yemeğin en zor kısmını sakatatın temizlenmesi teşkil eder. İyice temizlenen işkembe ve mumbarlar tuz, köri ve sumak ile “teng”e¹⁹ çekilir. Temizlendikten sonra suda bekletilen baş ve paça, parça et ve bir miktar da dana veya sığır ilikli kemiğiyle bir tencerede uzun süre kaynatılır. Diğer taraftan pirinç, elle kıyılmış kıyma, badem, üzüm, Kerkük baharatı, köri ve biraz da tarçın ile “iç” hazırlanır. Tengden alınıp bol suyla yıkanan işkembenin, “şırdan”, “gözele”, “katkat” adlı bölümleri el büyüklüğünde parçalara ayrılarak, küçük keseler hâline getirilir. Hazırlanan “iç” bu keselere doldurularak keselerin ağızları dikilir. Bunlara “küpe” denir. Mumbarlar da aynı içle doldurulduktan sonra küpe ile beraber tencereye atılarak yemeğin suyunda pişmeye bırakılır. Yemeğin suyundan alınan iki üç kepçe suya, dövülmüş sarımsak ile sumak ilave edilerek bir sos hazırlanır. Yeterince bekletildikten sonra posası süzülür. Pişen küpe ve mumbarlar, tencereden kevgirle çıkarılarak servis tabağına alınır. Diğer parçalar da ayrı ayrı servis tabaklarına alındıktan sonra yemek servise hazır hâle gelmiş olur. Doğanmış tandır ekmeğinin üzerine dökülerek yenir.

Tarifte işkembe, kelle, paça, et, mumbar hepsi bir arada yer alıyor. Oysa bugün, kimi bölgelerde sadece işkembe dolması yapılırken kimisinde de çorbası ya da mumbar dolması var. Parçalara ayrılmış hâlde yaşayan bu yemeğe, Çin seddinden Viyana hudutlarına kadar Türklerin ayak bastığı topraklarda tesadüf etmek mümkündür. Dîvânu Lugâti’t-Türk’te yer alan “İki koçnar başı bir eşikte bışmas” yani

¹⁸ Perry, Charles, “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki Kökleri”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 85-89

¹⁹ **teng**: temizlenen işkembe parçalarının, üzerlerine Kerkük baharatı ve limon tuzu konup bekletilmesi işlemidir

“İki koç başı bir tencerede pişmez.” atasözü de Türklerin eskiden beri sakatları yemeklerinde kullandıklarının göstergesidir.

Orta Asya’dan bugüne değin sakatattan bir türlü vazgeçememiştir. Her şeyin en güzelinin, en incisinin yer aldığı Osmanlı Sarayı’nda da kendine ayrıcalıklı bir yer bulmuş. Saray’ın mutfak defterlerinde paça, kelle, mumbar, şirdân gibi sakatların kayıtları var. Padişah başta olmak üzere elit kesime hizmet veren Has Mutfak’da 17. yüzyıl ortalarında dahi paça pişirilmekteydi. Sadece sarayda değil. Paşa konaklarında da Saray’da olduğu gibi Ramazan ayı içerisinde sofralarda aranan yemeklerdendi. Ramazan-ı Şerîf’in başlangıcından sonuna kadar İstanbul halkı da işkembe çorbasına büyük rağbet göstermiş. Fakir ya da zengin olsun, hepsi bu ay içerisinde sofrasında işkembe çorbasını görmek istemiş. İftara on beş dakika kala çorba kâsesi alınıp işkembe dükkânına gidilirmiş. Hatta nöbete dahi yatılırmış.²⁰ İşkembenin sadece çorbası mı? Dolması da revaçta. Mumbar dolması meşhur yemeklerden. Kurban Bayramlarının başyemeği. Bu kadar revaçta olmasına rağmen bağırsak, işkembe, kelle, paça büyük olasılıkla zor temizlenmelerinden dolayı İstanbul evlerinin mutfaklarında Kerkük’ün aksine hemen hemen hiç öne çıkmamış.

Gerek Osmanlı da gerekse bugün Kerkük’te Kurban Bayramlarının olmazsa olması “lâtike”... İki çeşidi var; beyaz lâtike, kırmızı lâtike. Beyaz lâtike şöyle yapılıyor: Parça kuzu eti pişirilir. Suda bir süre bekletilen kayısı ve kişmic (çekirdeksiz üzüm), pişen etin üzerine ilave edilir. Biraz tuz, bir-iki yemek kaşığı toz şeker ve sıcak su eklenerek pişirilir. Kırmızı lâtike ise bu tarifin içine biraz salça ilave edilerek yapılır. Bu tatlı duru, bayram sofralarında mutlaka bulunur.

Osmanlıda bu yemeğin adı “tatlı yahni” dir. İstanbul halkı bu yemeğe bayılmış. Küçük kavanozlarda senesine kadar saklayanlar olurmuş. Kerkük’te yapılanından farkı şeker yerine pekmez kullanılmasıdır. Koçun incik kemikleri tarafından alınan etler iki parmak suda ve hafif ateşte iyice haşlanıyor. İçine bir okka pekmez ve yüz dirhem kuru kayısı konuyor. Kor ateşte en az 4-5 saat durup etler akik renginde ağdalaşmaya başlayınca ocaktan indirilip yeniyor.²¹

Burada şu hususu belirtmek gerekiyor ki Kerkük Mutfağı’na giren et daima koyun etidir. Osmanlı Sarayı’nda ve Orta Asya’da da durum farklı değildir. Saray’ın mutfak için aldığı et de koyundur. Sığır eti doğrudan kullanılmıyor. Pastırma ya da

²⁰ Balıkhane Nâzırı Ali Rıza Bey, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı, Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, İstanbul, 2001, s. 225-226

²¹ Alus, Sermed Muhtar, “Meşhur Yemekler”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 181

sucuk olarak sofrada yer alıyor. Koyun alımı için ayrılan para, mutfak bütçesinin en büyük kısmını teşkil ediyordu. Beyaz et olarak da tavuk eti tüketiliyordu. Kışın yoğun bir şekilde koyun eti yenirken yazın, daha hafif olan tavuk eti tercih ediliyordu.²² Orta Asya'da da, İran'da da, Irak'ta da, genel olarak Orta Doğu'da da halkın tercihi koyun etinden yanadır.

Kerkük mutfağında yemeklerde öncelikli olarak tercih edilen yağ da koyunun kuyruk yağıdır. Bitkisel yağ pek kullanılmaz. Kuyruk yağı, tereyağı ve sadeyağ kullanılır.

Osmanlı'da da Saray'a her ne kadar zeytinyağı, susam yağı alınsa da yemekler yapılırken bitkisel yağlar tercih edilmiyordu. Yemeklerin hemen hemen hepsi tereyağının eritilerek tortusu alınmış kısmı olan sadeyağ ile pişiriliyordu. Zeytinyağı genellikle aydınlatmada kullanılırken susam yağı da Helvahane'de tatlıların yapımında kullanılıyordu. Kuyruk ve böbrek yağları ise bazı et yemekleri ile çeşitli unlu mamullerin yapımında sarf ediliyordu.²³

Geleneksel yemeklerden "Keşkek" de Kerkük mutfağında yer alan lezzetlerdendir. Dögmelik buğdaydan yapılır. Pilavı, pirinç ve bulgur pilavı gibi tane tane olur. Renginin sarı olması için de içine sarı kök katılarak pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra üzerine parça kuzu eti konulur.

Osmanlı döneminde de sevilen bir yemek; fakat Kerkük'te pişeninden biraz farklı: has buğday, etle beraber iyice haşlanıyor. Yağlı et parçalarıyla kıvama gelip lapa olunca üstüne sadeyağ ile kimyon gezdirilip öyle yeniyor. Saray Mutfağı'nda ise kuyruk yağıyla pişiriliyor. Bu şekilde etle tatlıyı bir arada kullanmamız daha da eskilere uzanıyor. Kâşgarlı Mahmûd, eserinde "Kara İtmek" yemeğinden bahsederken şöyle bir tarif verir: "Dağılıncaya kadar pişirilen etin içine un, yağ ve şeker atılır. Katılaşıncaya kadar kaynatılır ve yenir."²⁴

Bütün bu yemeklerden bahsederken geleneksel bir yemeğimiz olan "çılıbır"a değinmemek olmaz. Kerkük'te adı "cırıl". İnce kıyılmış soğanlar ve sarımsaklar yağda kavrulur. Daha sonra sıcak su, tuz ve limon tuzu ilave edilir. İçine isteğe bağlı sayıda yumurta kırıldıktan sonra tencerenin kapağı sıkıca kapatılarak yumurtaların pişmesi beklenir. Tabaklara servis edildikten sonra üzerine biraz yarpuz serpilir. Bugün için belki çoğu bölgemizde unutulmuş bir yemek; ama 17. yüzyıl Saray Mutfağı'nda bile pişirilmektedir. 2 Mayıs 1651 tarihli bir listede, padişah için

²² Bilgin, Ârif, a.g.m., S. 54

²³ Bilgin, ÂRIF, a.g.m., s. 55

²⁴ Dîvânü Lûgati't-Türk (Tıpkıbasım), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1990, s. 543

yapılacak çılbara katılmak üzere elli adet yumurtanın alındığı kayıtlıdır.²⁵ 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde “çılbur”un tanıtı şöyledir: “Yumurtadan ma’ mül bir nâzik ta’âmdur. Evvela mikdâr-ı kifâye soğanı ince toğrayub, cüz’î tuz ve iki kaşık rûgan-ı sâde bir sahanda kavurup koyalar. Ba’dehu bir derince tabaya su koyub kaynadukda mikdâr-ı kifâye yumurtayı içine kırub üzeri ağardığı anda çıkarub ol soğanun üzerine dizeler. Kor üzerinde bir mikdâr tura. Ba’dehu isti’ mâl olına.”²⁶

Söz konusu Kerkük Mutfağı olur da “içli kifteler (köfte)”den bahsetmemek olur mu? Kerkük Türkleri arasında yaygın olanları pirinç kiftesi (Yahudi/şembe/cifit kiftesi), burgul (bulgur) kiftesi, Musul kiftesi, Helep kiftesi (hanımbudu /kadınbudu /gelinbudu), patata kiftesi, fırın kiftesidir. Mesela pirinç kiftesi, nam-ı diğerle Yahudi veya Şembe kiftesi: bu yemek, bir aş bir de köfte olmak üzere iki işlemde meydana gelir. Aşın yapımı şöyledir: kemikli kuzu eti, yağ ve tuz ilave edilerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ardından kıyılmış soğanlar eklenip bir iki defa karıştırılır. Üzerine sulandırılmış salça konup kıyılmış mevsimlik bir sebze (kabak, patlıcan, şalgam, pazı, ıspanak) ile sıcak su eklenir. Pişmeye yakın içine “göz” olarak ıslatılmış pirinç, ekşilik vermesi için de bir iki tane limontuzu atılır. Yemek pişince bir miktar suyu ile dövülmüş sarımsaktan sos hazırlanır. İçli köfte için de yıkanıp kurutulmuş pirinçle aynı miktarda kuşbaşı dana eti aynı havanda veya dibekte birlikte dövülüp köftenin dışı hazırlanır. Diğer taraftan, koyun eti kıymasına elle kıyılmış biraz kuyruk yağı, soğan, maydanoz, Kerkük baharatı biraz da karabiber ilave edilerek çığden bir “iç” hazırlanır. Köfteler, diğer içli köftelerde olduğu gibi hazırlandıktan sonra aşın içine atılır. Kısa bir süre köfte kabuklarının çekip sertleşmesi beklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte pişirilir. Tandır ekmeği ile hazırlanan doğramanın üzerine aş ile sos dökülür. Köftelerle beraber yenir. Yemeğin bu ismi almasında Musevilerce yemek pişirmenin yasak olduğu Şabbat (Sebt), yani Şembe (cumartesi) günü etkili olmuştur. Cuma günü, gün batımından on sekiz dakika önce başlayan ve ertesi gün ortalık, üç yıldız görülebilecek kadar karardığında sona eren Sebt boyunca, yemek pişirme, ekmek yapma dâhil her türlü çalışma yasaktır. Bu nedenle cuma akşamı ile cumartesi öğlen ve gün batımından önce yenen yemeğin hazırlıkları Sebt başlamadan önce tamamlanmalıdır. Cumadan yarım pişirilen bir yemeğin, cumartesi günü öğlen sıcak sıcak yenilebilmesi için gece boyunca en kısık ateşte bekletilmesi gerekir. Geleneksel olarak ise ateşin küllerine gömülüp, üzeri yorganla örtülü olarak pişirilir ya da kapağı hamurla sıvanıp mahallenin fırınına verilir.

²⁵ Bilgin, Ârif, a.g.m., s. 59

²⁶ Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi), Haz: Nejat Sefercioğlu, Feryal Basımevi, Ankara, 1985, s. 59



Resim 3: İçli Patates Kiftesi

Kerkük Mutfağı'nın bir diğer yüzünü de tören yemekleri oluşturur. Herîse, arafât, ilan akrep aşısı, yağış aşısı, düğün, yas, mevlit yemekleri ve Zekerîya...

Bunlardan “herîse”, Şiilerin, Muharrem Ayı'nda yas tuttıkları merasim günlerinde yaptıkları yemektir. Bir gün önceden ıslatılan dögme, su ile birlikte tencereye konur. Lapa oluncaya kadar tahta kaşıkla karıştırılır. İçine parça et ile birkaç tane kabuklu badem atıldıktan sonra etin pişmesi beklenir. Yemek, tabaklara konduktan sonra üzerine şeker, kızgın yağ ve tarçın ilave edilerek yenir. Tabagında badem bulanlar, bereket getirsin diye bademleri para keselerine ya da kasalarına koyarlar.

“İlan akrep aşısı” da ilkbaharda pişirilen bir yemektir. Yapılıp komşulara dağıtıldığında yılan ve akrep sokmasına mani olacağına inanılır. Bu yemek kuru fasulye, nohut, bakla, bürölce, dögme vs baklagillerin hepsinin suluca bir arada pişirilmesiyle yapılır.



Resim 4: Fıstıklı Düaler (Dua, Muska)

Artık sözü tatlıya bağlayalım. Külçe, dırnahlı, köpme, kırmızı helva, beyaz helva, nişasta helvası, tahin helvası, pendir (peynir) helvası, kundüç (susam) helvası, hurma helvası, şalgam kaynatması, ellûçe, doşşab (pekmez) ve şurup... Bunlardan nişasta helvasının yapımı şöyledir: Nişasta, şeker, vanilya, hel (kakule) veya gülsuyu ile azar azar su ilave edilerek bir karışım elde edilir. Sonra bu karışım tavadaki kızgın yağa azar azar akıtılır ve devamlı karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan indirilir. Tabaklara incecik bir şekilde yayılır. İsteğe göre üzerine Hindistan cevizi, badem veya tarçın serpilir.



Resim 5: Bayram Külçesi

Nişasta helvası belki bugün çoğunuz için duyulmadık bir tatlıdır; ama yeni bir şey değil. Selçuk devri tatlıları arasında adı geçmekte. Ayrıca Osmanlı Sarayı'nda da doğrudan doğruya böyle olmasa bile ufak tefek farklılıklarla yer almakta. Mesela pelteşin ile yengem duymasın, gülâbiyye, hâkânî, âsûde, reşîdiyye helvalarının olmazsa olmazı nişastadır.

Yarpağların, dolmaların, pilavların, teşriblerin, ızgara ve kebabların, içli kiftelerin, duruların, ekmeklerin, tatlıların ve daha nicelerinin kokusuyla, rengiyle, tadıyla oluşturduğu bu zengin mutfak, koca imparatorluğun, Orta Asya Türklüğünün, Ortadoğu'nun nice alışkanlıklarını, âdetlerini, tatlarını devam ettirmektedir. Bu zenginliğe rağmen Kerkük'te yemek yapmayı meslek edinmiş kişilere nadir rastlırsınız. Zira Kerkük'te dışarıda yemek yeme alışkanlığı pek yoktur. Yemeğin usta ellerde, evde pişeni makbuldür. Toyda, taziyyede bile yemekler, maharetli akraba, eş, dost veya aileye yakın hanımların yardımlarıyla hazırlanır.



Resim 6: Tikke

Bir mutfağın zenginliği şüphesiz, o mutfağın yemek çeşitlerinin bolluğu ve bu yemeklerin lezzetleriyle ölçülür. Bu sebeple Türk mutfağı demek, sadece Türkiye mutfağı demek değildir. Dünyanın dört bir yanında yaşayan Türk topluluklarının yemeklerini tespit edip mutfağımızın unutulmuş lezzetlerini bulmak veya değişik bölgelerde parça parça yaşayan kısımlarını bütünleştirmek gerekir. Dünya mutfakları

arasında önemli bir yere sahip olan Türk mutfağının bu çabaya değer olduğu şüphesizdir. Burada tanıtmaya çalıştığımız Kerkük mutfağı da geçmişimizden günümüze ulaşan damak zevkimizin parçalarından sadece biridir. Bu makalede adı geçen yemeklerin detaylarını verdiğimiz “Türk Mutfağından Kaybolan Yemekleri Yaşatan Kerkük Mutfağı” adlı kitapta buluşmak üzere...

KAYNAKLAR

“Dîvânü Lûgati’t-Türk (Tıpkıbasım)”, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1990.

AKKOYUNLU, Ziyat, “Kerkük Yemeklerinden Örnekler”, III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Başbakanlık Basımevi, Ankara, 1987, c. V.

AKYAVAŞ, A. Ragıp, “Sebzeler Üzerine Çeşitlemeler”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002.

ALUS, Sermed Muhtar, “Meşhur Yemekler”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002.

Balikhane Nâzırı Ali Rıza Bey, “Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı”, Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, İstanbul, 2001.

BİLGİN, Ârif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002.

FRAGNER, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir mutfak Serüveni”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Samı Zubaıda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

MARIN, Manuela, “Ortaçağ Arap Mutfak Geleneğinde Renk ve Koku”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Samı Zubaıda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

MASSIMO Montanari, “Avrupa’da Yemeğin Tarihi”, Çeviren: Mesut Önen-Biranda Hinginer, İstanbul, 1995.

PERRY, Charles, “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki Kökleri”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Samı Zubaıda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

SEFERCİOĞLU, Nejat (Hazırlayan), Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi), Feryal Basımevi, Ankara, 1985, s. 59

TABERÎ, “Milletler ve Hükümdarlar Tarihi”, Çevirenler: Zâkir kadirî Ugan-Ahmet Temir, MEB yayınları, c. I, s. 986

ÜNSAL, Artun, “Osmanlı Mutfağı”, Yemek Kitabı, Hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 92

YAMANI, Mai, “Bana Ne Yediğini Söyle, Sana Kim Olduğunu Söyleyeyim: Mekke Mutfağı ve Sınıfları”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaıda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 180

ZUBAIDA, Sami, “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Sami Zubaıda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 38