



İNSAN VE TOPLUM BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Cilt / Vol: 7, Sayı/Issue: 1, 2018

Sayfa: 106-123

Received/Geliş: Accepted/Kabul:

[26-11-2017] – [01-03-2017]

Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü*

Şerife AĞARI

Yrd. Doç. Dr., Karabük Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
Asst. Prof. Dr., Karabuk University, Department of Turkish Language and Literature

Orcid Id: 0000-0002-8197-9104

serifeuzun37@hotmail.com

Öz

Osmanlı'da yemek kültürü bir hayli zengindir. Özellikle sarayda yapılan düğünler ve şenlikler bu zenginliğin bir şölene dönüşmesine sebep olmuştur. Osmanlı sarayında yapılan çok sayıdaki görkemli düğünden birisi hatta belki de en muhteşemi III. Murad'ın oğlu III. Mehmet için 1582 senesinde yaptırdığı sünnet düğünüdür. Gelibolulu Âlî'nin manzum olarak kaleme aldığı bu düğün çok renkli görüntülere sahne olmuştur ki bunlardan birisi de kurulan sofralar ve bu sofralarda ikram edilen yiyecek ve içeceklerdir. Zira bu tür şenliklerde en fazla önem verilen konulardan birisi de ikram edilen yemeklerdir. Bahse konu olan düğünde ikram edilen yemekler Osmanlı yemek kültürünün zenginliğini yansıtmaya açısından oldukça önemlidir. Çünkü sadece yemekler hakkında değil aynı zamanda kullanılan malzemeler, en çok rağbet edilen yiyecek ve içecekler hakkında da bilgi verilmektedir ki bunlar bizim kültür tarihimizin önemli unsurlarıdır. Bu çalışmada Gelibolulu Âlî'nin *Câmi'u'l-Buhûr Der-MecAlis-i Sûr* adlı manzum surnâmesinde verilen bilgilerden yola çıkarak 16. yüzyıldaki Osmanlı yemek kültürüne ışık tutulmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gelibolulu Âlî, Surnâme, Şenlik, Saray Mutfağı, Yemek Kültürü.

Ottoman Foodways at Surname of Gelibolulu Âlî

Abstract

Ottomans had a pretty rich food culture. Especially the weddings and festivals taking place in the palace caused this culinary wealth to turn into a feast. One of the splendid banquets held at the Ottoman Palace, perhaps even the most spectacular one was given on the occasion of the circumcision of Mehmet, III, son of Murad III, in 1582. This banquet, about which Gelibolulu Ali composed a poem (*surname*) had many colorful scenes, such as dining tables set with a wide assortment of food and beverages. The variety of the meals served at the banquet in question indicate the richness of Ottoman cuisine. Gelibolulu Ali introduced us not only to meals but also to the most popular food and beverages, which are among the important components of our culture. The present study aims to shed a light on Ottoman food culture in 16th century by means of information presented in Gelibolulu Ali's *surname* titled *Jami' al-Buhur Dar Majalis Sur*.

Keywords: Gelibolulu Ali, *Surname*, Festival, Palace Cuisine, Cuisine.

* Bu çalışmanın kısa bir özeti 18-24 Eylül tarihlerinde İspanya'da düzenlenen USOS 2017 Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.

Giriş

Tarihten günümüze kadar bütün çeşitliliğiyle devam eden Türk yemek kültürü bilhassa Osmanlı döneminde en zengin haline ulaşmıştır. Zira birbirinden farklı toplumların bir arada yaşadığı bir coğrafyada yemek kültürünün çeşitlenmesi kadar doğal bir durum yoktur.

Osmanlı mutfağı üzerine araştırmalar yapan P. Mary Işın'ın bu konudaki tespiti şöyledir: *Olağanüstü zengin bir sentez olan Osmanlı mutfağının, yaratıcılığın önemli rol oynadığı bir mutfak olarak kendine özgü bir yapıya sahip olmasının birçok nedeni vardır. Bunların en önemlileri imparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı bitki türlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş topraklarının bulunması, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip, yeniliklere meraklı kişilerin bulunmasıdır.* (Işın, 2014:7)

Genelde Osmanlı mutfağının, özelde Osmanlı saray mutfağının gelişimi imparatorluk olma süreciyle paralel seyretmiş ve devletin en geniş sınırlara eriştiği 16. yüzyılda tekemmül etmiştir. Bilhassa ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidi fazlaşmış ve bu durum damak zevkinin gelişmesine dolayısıyla da sofraların zenginleşmesine sebep olmuştur. (Bilgin, 2000: 246)

Özellikle sarayda yapılan düğünler ve şenlikler bu zenginliğin bir şölene dönüşmesine sebep olmuştur. Osmanlı sarayında yapılan çok sayıdaki görkemli düğünden birisi III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed için 1582 senesinde yaptırdığı sünnet düğünüdür. Gelibolulu Âlî'nin *Câmiu'l-Buhûr Der-Mecâlis-i Sûr* adlı manzum surnâmesi bu düğünü anlatmaktadır. 1582 Şenliği olarak bilinen düğün çok renkli görüntülere sahne olmuştur. Bunlardan birisi de kurulan sofralar ve bu sofralarda ikram edilen yiyecek ve içeceklerdir. Zira bu tür şenliklerde en fazla önem verilen konulardan birisi de ikram edilen yemeklerdir. Bahse konu olan düğünde ikram edilen yemekler Osmanlı yemek kültürünün zenginliğini yansıtmaya açısından oldukça önemlidir. Çünkü sadece yemekler hakkında değil aynı zamanda kullanılan malzemeler, en çok rağbet edilen yiyecek ve içecekler hakkında da bilgi verilmektedir ki bunlar bizim kültür tarihimizin önemli unsurlarıdır. Bu açıdan bu görkemli şenlik pek çok edebî esere konu olmakla kalmamış, surnâmelerin bilinen ilk örneklerinin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Gelibolulu Âlî'nin *Câmi' u'l-Buhûr Der-Mecâlis-i Sûr* ve İntizâmî'nin *Surnâme-i Hümayun'u* bu düğünleri anlatan ilk örnekleridir. (Aynur, 2009: 37/565) Bu çalışmada Gelibolulu Âlî'nin adı geçen manzum surnâmesinde verilen bilgilerden hareketle Osmanlı yemek kültürüne ışık tutulmaya çalışılmıştır.

Osmanlı sarayında düğünlerin günlerce sürmesinin ve çok gösterişli olmasının farklı sebepleri vardır. Bunlardan birisi belki de en önemlisi devletin ihtişamını ortaya koymak ve halkla saray arasında bir irtibat



kurmadır. Bu yüzden bu tür şenliklerde ziyafet sofralarının kurulması ve onlarca çeşit yemeğin bol bol ikram edilmesi önemlidir. Gelibolu Âlî sûrnâmede bu gerçeğin altını çizmekte ve düğünden maksadın biraz da ziyafet olduğunu belirtmektedir:

Ziyâfetdür garaz çün kim düğünden

Yayılsun sahn başlanduğı günden¹ (2114)

Bu şenlik sırasında kurulan ziyafet sofraları en az diğer etkinlikler kadar şatafatlıdır. Bir uçtan bir uca kurulan sofraların etrafına serilen kilimler, minderler bile göz kamaştırarak kadar süslüdür:

Gark idi ni'mete dîvân-hâne

Tâ ziyâfetler ola a'yâna

Başdan başa çekilmişdi simât

Zîb ü zînetle döşenmişti bisât (222-223)

Bu durum sadece yemeklerden değil aynı zamanda o yemeklerin ikram edildiği kaplardan da kaynaklanmaktadır. Zira Osmanlı sarayının mutfak tesislerinde kıymetli çini yemek takımlarının muhafaza edildiği bir züccaciye odası bulunmaktaydı. Bu odada Çin ve Uzakdoğu porselenleri ile canlı renklerdeki İznik çinileri bir arada saklanmaktaydı. 1582 Şenliği'nde kullanılan porselen ve çini yemek takımları bu depodan kullanılmıştır. Ayrıca Matbaha-i Âmire'den getirtilen fağfur, bakır kaplar ve İznik çinilerine ilaveten çarşıdan 541 adet İznik çinisi tabak, çanak ve kâse satın alınmıştır. (Vroom, 2015: 158-160)

Gelibolulu Âlî bu ziyafet sofralarındaki yiyecekleri şehirlere benzetmiş, tanelerden oluşan kubbelere dikkat çekmiştir. Ayrıca her kubbenin üzerinde tüten dumanı da o kubbenin yanında dikilmiş bir kule olarak telakki etmiştir. Bu durumda tepsilerin üzerindeki pilavları bir cami kubbesine, onların üzerinde tüten dumanları da o camii minaresine benzettiğini söyleyebiliriz:

Sanki bir şehir idi envâ-ı ta'âm

Dânenün kubbeleri virdi nizâm

Oldı her kubbeye ammâ ki menâr

Çekilen dūd-ı ser-i ni'met-i hâr (224-225)

Eserde pek çok farklı yiyecek ve içecek hakkında bilgi verilmektedir. Bu yiyeceklerin her biri, bir diğerinden lezzetlidir:

Her süfrede bir turfe ziyâfet ki dinilmez

¹ Bu çalışmada yer verilen beyitler Mehmet ARSLAN'ın *Türk Edebiyatında Manzum Surnâmeler(Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri)* adlı eserinden alınmıştır.



Her tu'mede bir özge halâvet ki yinilmez (2306)

Ziyafet sofralarında ikram edilen yemekler o kadar çoktur ki şair bu yemeklerin bazen üçer bin bazen beşer bin kâseden oluştuğunu ifade eder:

Üçer bin gâh beşer bin kâse ni'met

Olunurdu ol ortalıkda gâret (2123)

Hatta bu yemekler birer deryaya benzer ki denizlerin dalgalanıp coşması gibi sofralar da gelip giden yemeklerle coşup durur:

Envâ'-ı ni'âm misâl-i deryâ

San oldu hurûş ile hüveydâ (1874)

Ayrıca şair özenle hazırlanmış sofraları birer nimet denizine, sofranın kenarındaki ekmekleri sahile benzetmiştir ki bu sahilde ne kadar kemik birikirse o kadar makbuldür:

Ni'met deniz oldu nân sâhil

Sâhilde kemük çok olsa kâbil (2108)

Şair yemeklerin lezzetini tarif ederken ise bunların birer hazine olduğunu, her birinin ayrı bir değer taşıdığını söyler:

Her cins ni'âm birer sefine

Başdan başa lezzet-i defîne (1876)

1. Yemekler

1582 Şenliği ile ilgili olarak Gelibolulu Âlî tarafından yazılan surnâmede kaydedilen yiyecek ve içecekleri ana hatlarıyla üç grupta ele aldık. Bunlardan ilki sofraların esasını oluşturan ana yemeklerdir:

Her turfe yemekde ta'm-ı sükker

Bir lezzet-i hâs-ı nâ-mükerrer (1834)

- Çorba/Şorba

Türklerin geleneksel yiyeceklerinden birisi çorbadır. Orta Asya'dan günümüze değişerek devam eden ancak hiç vazgeçilmeyen bir yemek olan çorba en fazla çeşide 16. yüzyılda kavuşmuştur.

Bu dönemde pişirildiği tespit edilen kırka yakın çorbadan bazıları şunlardır: Tavuklu çorbalar, pirinç çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, koyun eti çorbası, işkembe çorbası, badem çorbası, koruk çorbası, tarhana çorbası, şalgam çorbası vb. Bu çorbaların çoğunun ana malzemesi tavuk suyu ve pirinçtir. Ayrıca birçoğunda et suyu kullanılır. Haşlanan kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin yağlı suları çorbalar için ayrılır ve sebze olsun, tahıllı olsun saray mutfağında çorbalar bu yağlı et sularıyla pişirilir. (Yerasimos, 2014: 60-61)



Gelibolulu Âlî'ye göre 1582 Şenliği'nde kurulan meclisler öyle gönüllü ferahlandıran meclislerdir ki, böyle bir meclise tuz yakışmaz diye çeşit çeşit çorbalarda tuz yerine şeker kullanıldığını söyler:

Bu bezm-i dil-güşâdur bunda şûr olmaz deyu mahzâ

Mülevven şorbalarından şeker ref' eyledi şûrî (2679)

- **Tutmaç**

Kesme hamur ve et veya kıyma ile pişirilen, üzerine yoğurt dökülerek yenilen çorbadır. Tutmaç çok erken dönemlerden itibaren Türk mutfağında yer almıştır. *Divânu Lüğâti't-Türk'*te hakkında bilgi verilen tutmaç, 13. yüzyıldan önce hem Arap hem İran mutfaklarında da görülmeye başlanmıştır. 16. yüzyılda saray mutfağında *eşşili tutmaç* ve *börek tutmaç* olmak üzere iki farklı isimle karşımıza çıkmaktadır. (Işın, 2017: 393-394)

Surnâme'den öğrendiğimize göre 1582 Şenliği'nde adı geçen çorbalarından birisi de tutmaç çorbasıdır:

Çok bölükbaşı ile şorbacı

Oynadup şorbayı vü tutmacı (2057)

- **Balık**

Balık, her ne kadar Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerden birisi olsa da balık çeşidinin çok fazla olduğu İstanbul'da yeterince tüketilmediği malumdur. Orta Asya yemek kültürüne bağlı olarak kırmızı ete alışkın olan Osmanlı mutfağının balığa alışması biraz zaman almıştır. 15. yüzyılda özellikle Fatih Sultan Mehmed'in balığa meraklı olduğu, hatta 17. yüzyıla gelindiğinde balığın çorbasının, yahnisinin ve dolmasının dahi yapıldığı kaynaklarla sabittir. (Yerasimos, 2014: 162-164)

Her ne kadar kaynaklar Osmanlı ziyafet sofralarında balığın çok fazla yer almadığını söylese de 1582 Şenliği'nde sunulan yemekler arasında balığın önemli bir yeri vardır. Zira şair bu şenlikte balığın çok olmasından dolayı sofraları deryaya benzetmiştir:

Gah deryâya dönerdi ser-i hân

Mâhiyân yerine mâhîçe 'ayân

Balıgun hod dükeli aksâmı

Reşk-i bahr eyledi ol et'âmı (226-227)

- **Pilav**

Türk mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olan pilavlar, pirinç ya da buğdayın işlenmiş hâli olan bulgurdan hazırlanır. Zamanla çok farklı çeşitleri ortaya çıkan pilav, Osmanlı mutfağında *dâne* ya da içine katılan malzemeye göre *dâne-i kızıl*, *dâne-i sarı* gibi adlarla anılır.



Pilav zengin Osmanlı sofralarının baş yemeğidir ve ulaşılması zor, pahalı bir ürün olduğu için 17. yüzyılın sonuna kadar elit bir kesimin yiyeceği konumunu korumuştur. Bu yüzden sosyal itibarı yüksek olan pirincin sultanların verdiği ziyafetlerde özel bir yeri vardır. Hatta ziyafetlerde ikramların zenginliği, etin yanı sıra pirinç pilavlarının bolluğuyla ölçülür denilebilir. (Yerasimos: 2014: 113-114)

Pilav gerek imaretlerde gerekse ziyafetlerde genellikle zerde ile birlikte ikram edilmiştir. Bunu 1582 Şenliği'nde de görmekteyiz:

Biri zerde biri pilav-keşân

Mâ-hazardan çekildi halka ayân (1356)

Bu şenlikte o kadar çok pilav ikram edilmiştir ki şair, insanların bu pilavın pirincini seçmekle/ayıklamakla bitiremeyeceğini, ancak Allah Teâla'nın karıncaları ve serçe kuşlarını gönderirse bitebileceğini söyler:

Birincin intihâb itmek ne mümkün nev'-i ins anun

Meğer me'mûr ide ol hudmete Hak mur u usfûrî (2681)

- **Muza'fer**

15. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar tadıyla ve rengiyle Osmanlı sofralarının gözdesi olan bir pilav çeşididir. Bilhassa ziyafet sofralarında ikram edilen bu pilav safranlı ve tavuklu olarak pişirilir. 1582 Şenliği'nde de ikram edilen muza'fer rengi itibarıyla güneşe benzetilmiştir:²

Her kelleye kurs alup muza'fer

Hep cürmi vü rengi mihre benzer (1857)

- **Zırvâ**

Genellikle koyun etiyle pişirilen bu yemek, 15. ve 16. yüzyılda çok tüketilen yemeklerden birisidir. *Zirebâc* adıyla Cuma akşamları, Ramazan ve iki bayram akşamları, İstanbul'da Fatih ve Süleymaniye imaretlerinde ve Edirne'de II. Bayezid imaretinde halka ikram edilmiştir. Şenliklerde de ikram edildiğini görmekteyiz. Ayrıca zırvâ bazı kaynaklarda incir, üzüm, hurma ile pirinç ve şekerden yapılan bir tatlı olarak tarif edilmektedir (Pakalın, 1993: III/659):

13. yüzyıla ait bir yemek kitabı olan *Kitâbü't-Tâbih*'de zırvâ, *zîrbâc* olarak geçmekte ve etli bir yemek olarak tarif edilmektedir. (Perry, 2009: 49) Zırvâ Gelibolulu Âlî'nin surnâmesinde şu şekilde geçmektedir:

Girdiğiçün 'aselî câmeye gâh

Eyledi zırvâyı teşhîr sipâh (229)

² *Tabh-ı a' câm-ı hâs olan halvâ*
Eyü bişmiş muza'fer ü salmâ (2139)



- Kebap

Orta Asya'dan günümüze uzanan Türk mutfak kültüründe en temel öge hiç şüphesiz ettir. Osmanlı mutfağında büyük baş hayvanlardan, küçük baş hayvanlardan, kümes hayvanlarından ve av hayvanlarından yapılmış çok çeşitli et yemekleri bulunmaktadır. Bunlar içerisinde en çok yenilen et yemeğinden birisi ise kebaptır.

Orta Doğu mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılan kebab, doğrudan doğruya ateşte ya da çömlek içinde susuz pişirme yöntemine verilen addır. Her ne kadar bugün kebab denildiğinde pişmiş et anlaşılrsa da Osmanlı mutfağında et, tavuk, balık ya da patlıcan gibi farklı yiyeceklerin susuz şekilde pişirilmiş hali kastedilmektedir. Kebabın, şiş kebab, tandır kebabı, cızbiz kebabı gibi çeşitli şekilleri vardır. (Yerasimos, 2014:84)

1582 Şenliği'nde büyük baş hayvanlar bütün halde ateşte çevrilerek pişirilmiş ve kızartılıp ikram edilmiştir:

Büsbütün çevrilüp bişüp nice gâv

Kızarurdu nitteki yanmış kav (2172)

Yine bu şenlik sırasında binlerce şiş kebab hazırlanmış ve sunulmuştur:

Geldi nice bin kebâb-ı sîhî

Ser-cümle karanfül idi mîhi (1867)

- Büryan

Tandır içine asılarak ya da şişte çevirerek kebabı yapılan kuzu, tavuk ya da balık türü yemektir. Bazen içi doldurularak pişirilir. Özellikle kuzu çevirme için kullanılan büryan sözcüğünün Gelibolulu Âli tarafından öküz için de kullanıldığını görürüz.

1582 Şenliği'nde öküzler bütün bütün büryan yapılmış, etleri kıpkırmızı bir ateş gibi kızartılmış ve bu haliyle ikram edilmiştir:

Sev-i gerdûmı eyledi büryân

Germ-i hurşîd ile zemîn ü zamân (2159)

Büryân kılınup bütün bütün gâv

Kıpkırmızı sanki âteşîn kav (2332)

- Kavurma

Kendi yağıyla pişirilip kavrulduktan sonra yenen veya dondurulup saklanan ete denir. Günümüzde daha çok kırmızı etle yapılan kavurmalar 16. yüzyılda yapılan bu şenlikte kaz, ördek ve tavuktan yapılmıştır:³

³ *Şol denlü çoğ idi ördek ü kaz*

Tolmuşdı miyân u sahn u pervâz (2109)



Anma kaz u tavuk kavurmaları

Mâkiyân kısmının çevüremeleri (2140)

- **Mahmûdiyye**

Klasik dönem Osmanlı yemeklerindedir. Tatlı, meyveli ve hamurlu bir tavuk yemeğidir. Bazı kaynaklarda ise 16. yüzyıl Osmanlı mutfağına ait bademli, kayısı un helvası olduğu, üzerine şeker serpilerek yendiği bilgisi yer almaktadır. (Işın, 2017: 254)

Gelibolulu Âlî'nin surnâmede yer verdiği yemeklerden birisi de mahmûdiyyedir:

Yidi şol denlü me'muniyye açlıktan emân buldı

Gedâ-yı nâ-şitânun oldı mahmûdiyye menfûrı (2680)

- **Salmâ**

Para şeklindeki küçük hamur parçalarıyla pişirilen bu yemek hamurla suya salınarak haşlandığı için bu adı almıştır. Çok eski bir Türk yemeği olan salma 15. yüzyılda Şirvânî'nin verdiği tarife göre hamur parçaları, et, nohut, badem, safran, nane, sirke, bal ve sarımsaktan oluşmaktadır. (Yerasimos, 2002: 64)

1539 tarihindeki sünnet şenliğinde bol şekerli ve safranlı pişirilip paşalara ve ulemaya ikram edilen bu yemek 1582 şenliğinde de kendisini göstermektedir:

Tabh-ı a'câm-ı hâs olan halvâ

Eyü bişmiş muza'fer ü selmâ (2139)

- **Yoğurt, Süt, Kaymak**

Yemek olmamakla beraber sofralarda yemeklerle birlikte ikram edilen temel besinler olduğu için yoğurt, süt ve kaymağa bu başlıkta yer verdik. Süt, süttten elde edilen kaymak ve süttün mayalanmasıyla yapılan yoğurt ziyafet sofralarında da ikram edilmişlerdir:

Çanaklarla yoğurd u şîr kaymak

Seherden bâb-ı şâha virdi revnâk (415)

2. Tatlılar

Türklerde tatlı kültürü ve sevgisi, Arapların etkisiyle, İslamiyet'i kabul ettikten sonra gelişmiştir. Bu yüzden Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarında dinin etkisinin büyük olduğu söylenebilir. Hurma ile açılan iftarlar, Ramazan ayı boyunca yenilen güllaç, baklava ve kadayıflar, Muharrem ayında yapılan aşure, ölünün ardından hazırlanan helvalar ve



dökülen lokmalar dinî âdetlerde tatlının ayrıcalıklı bir yerinin olduğunu göstermektedir. (Yerasimos, 2014: 237)

Osmanlı mutfağındaki tatlılarda şeker az bulunduğu için genellikle bal ya da pekmez kullanılmıştır. Ancak yine aynı özelliğinden dolayı saray mutfağında şeker tercih edilmiştir. Hatta şehzadeler için yapılan düğünlerde gelen hediyelerin içerisinde şeker de yer almaktadır. (Reindl-Kiel, 2016: 84)

Osmanlı mutfağının tatlıları, helvalar, meyveli tatlılar, sütlü tatlılar ve hamur tatlıları olarak gruplandırılabilir. Bu tatlılardan Gelibolulu Âlî'nin surnâmesinde ismi geçenler, senbûse, me'mûniyye, baklava, helva, muhallebi, zerde ve güllaçtır.

Şekerin, İslam dünyasında sevgiyi, yaşamın keyifli ve arzulanın yönlerini temsil ettiği düşünülmektedir. Bu yüzden et ve balık yemeklerinde bile şekerin bolca kullanılması, padişahın en önemli kullarına duyduğu muhabbetin simgesi olarak kabul edilebilir. (Reindl-Kiel, 2016: 84) Belki de bu yüzden 1582 Şenliği'nde kurulan sofralardaki her nimetin saf şekerden imal edilmiş gibi kat kat lezzetli olduğu söylenmiştir:

Mahz-ı sükkerden idi her ni'met

Tâ ola lezzeti anun kat kat (228)

Davete gelen herkes ziyafette çevirme kebablarla karınlarını doyurduktan sonra tatlılara yönelmişlerdir:

Herkes cevürüp çevürmeden yüz

Sükkerli ta'âma sundı düpdüz (2110)

- **Senbûse**

Farsça üçgen anlamına gelen *sanbusak*, İran'da Safevi dönemi mutfağının tuzlu veya tatlı içli bir hamur işi olup 10. yüzyılda Abbasi mutfağına geçerek *sanbusac* adını almıştır. Türkçeye senbuse olarak geçen bu yiyecek halk arasında *samsa* olarak bilinir. (Işın, 2014: 233-234) Şekerli olanın içine badem, fıstık veya ceviz konularak kızartılır ve şerbete atılır. Gelibolulu Âlî'nin de surnâmede baklavayla birlikte bahsetmesinden dolayı 1582 Şenliği'nde tatlı olarak ikram edildiğini söyleyebiliriz:

Velî bir özge deryâ idi ni'met

Bişerdi baklava senbûse kat kat (2121)

Şekil itibariyle üçgen olmasından dolayı da başka bir yerde ekmeklerle birlikte yıldızlara benzetilmiştir:

Cümle senbûse vü nân encüm idi

Yüzi nimet düttüninden güm idi (232)

- **Me'mûniyye**

Me'muniyye tavuk etinin, bal, süt ve pirinç unuyla karıştırılması sonucu elde edilen bir tatlı çeşididir. Adını Harun Reşid'in oğlu Me'mun'dan aldığı



rivayet edilir. Bu tatlı 1469'da II. Mehmed'in sofrasında, 1539 yılındaki bayram şenliklerinde ve 1574'te Venedik elçisi Andrea Badoero'ya Divan'da sunulan yemekler arasında yer almıştır. (Yerasimos, 2002:130) 1582 Şenliği'nde de ikram edildiğini Gelibolulu Âlî'den öğreniyoruz:

Yidi şol denlü me'muniyye açlıktan emân buldı

Gedâ-yı nâ-şitânun oldı mahmûdiyye menfûrı (2680)

Sundı nice feylesof-ı mevsûf

Me'mûniye toldı âstîn-i sof (2111)

- Zerde

Safranla pişirilen ve sarı renkte olduğu için bu adı alan bir çeşit pirinç tatlısıdır. Safran sarı renge boyadığı için bu ad verilmiştir. (Pakalın, 1993: III/653)

Osmanlı'da zerdecilerin piri olarak Emevî halifesi Muaviye kabul edilirdi. İlk zerde Hz. Hamza'nın Uhud Savaşı'nda şehit edilmesinden sonra pişirilmiştir. Genellikle Mevlid, Ramazan, bayram, düğün gibi kutlu ve mutlu günlerde zerde yenilmesinin sebeplerinden birisi sevinç simgesi olan sarı renge sahip olmasıdır. İmaretlerde ise bu özel günlerin dışında Cuma günleri de zerde ikram edilmiştir. Zerde genellikle pilav ile birlikte yenilir. Bu gelenek ise 15. yüzyıldan itibaren görülmeye başlamıştır. (Işın, 2017: 425)

Zerdenin toplu yemeklerde sunulmasının özel bir sebebi vardır. Ona sarı rengi veren safranın içinde keyif verici, rahatlatıcı ve gevşetici bir madde bulunmaktadır. Dolayısıyla bu tür toplantılarda olabilecek bir kavgayı, anlaşmazlığı da önler. Bu nedenle safran için bitkilerin Nasrettin Hocası da derler. Nasrettin Hoca bulunduğu yerde insanları nasıl güldürüyorsa safran da aynı görevi yapmaktadır.⁴ 1582 Şenliği'nde de zerdeyle pilavın birlikteliğine şahit olmaktadır:

Biri zerde biri pilav-keşân

Mâ-hazardan çekildi halka ayân (1356)

- Güllâç

İsmi *güllü aştan* gelen ve Ramazan ayının vazgeçilmez tatlısı olan güllaç, nişastalı ince yufkalardan hazırlanır. En eski güllaç tarifi 13. yüzyıla aittir. Bu tarifte buğday nişastası ile su veya çırpılmış yumurta akıyla hazırlanan sıvı hâldeki hamur sac üzerine dökülerek pişirilir. Günümüzde ise buğday nişastası yerine mısır nişastası ve su karışımı tercih edilmektedir. Osmanlı

⁴ Prof. Dr. Günay Kut, Türklerde Yemek Kültürü, <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366311>.



döneminde güllaç genellikle şeker şerbetiyle yapılmış, gülsuyu, misk, kaymak, Şam fıstığı, badem veya fındık katılmıştır. (Işın, 2017: 136)

16. yüzyılda güllacın kutlama ve şenliklerde ikram edilen bir tatlı olduğu bilinmektedir. Lâmi'î Çelebi, Rodos'un Fethi (1522) için düzenlenen şenliği anlattığı mesnevisinde verilen ziyafette güllacın sunulduğunu belirtir. (Işın, 2009: 228) Güllaç, 1582 Şenliği'nde de ziyafet sofralarındaki yerini almıştır:

Yog idi egerçi kim revâcı

Âc olur idi düğün gülâcı (1839)

- Helva

Helva tatlı anlamına gelen Arapça bir kelimedir. Bu yüzden Osmanlı'da tatlı kitaplarının adı Hulviyyât ya da Haleviyyât'tır.

Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlıdır. Osmanlı mutfağında helvanın ana malzemesi un, nişasta, yağ, bal ve su ya da süt olmuştur. Daha önceki dönemlerde hurmanın da kullanıldığı bilinmektedir. Helva hazırlanırken un ya da nişasta yağ ile birlikte bakır bir tencerede ağır ateşte iyice kavrulduktan sonra sıcak bal ve süt karışımı eklenir. Badem, bazen gül suyu ya da misk bazen de kaymak ilâve edilerek farklı tatları ve adları olan helvalar elde edilmiştir. (Yerasimos, 2014: 248)

Nişasta, susam yağı, bal veya şekerle yapılan *sabûnî helva*, buğday ve pirinç unu ve kaymakla yapılan *helvâ-yı hâkânî* ve savaştan sonra savaşta şehit olanlar için unla hazırlanan *gaziler helvası* en bilinen helva çeşitlerindedir.

Saraydaki Helvahane'de yapılan helvaların en meşhuru ise fazlaca tüketildiği için bazen piyasadan da alınmak zorunda kalınan *zülâbiye* helvasıdır. (Bilgin, 2000: 58)

Gelibolulu Âlî surnâmede bu helva çeşitlerinin varlığından bahseder:

Halvâ-yı nuşâb ile zülâbı

Sâbûnî vü gâziyân gülâbı (1847)

Tabh-ı a'câm-ı hâs olan halvâ

Eyü bişmiş muza'fer ü selmâ (2139)

- Baklava

Yufkayla yapılan bir tatlı olan baklava, Osmanlı'da kutlamaların, ziyafetlerin ve bayramların vazgeçilmezidir. Ramazan sofralarının olmazsa olmazı haline gelen baklava, yeniçeri askerlerine Ramazan'ın on beşinci günü Hırka-i Şerif alayından sonra saray mutfağından ikram edilirdi. Bir alay şeklinde getirilen bu ikrama *Baklava Alayı* denilirdi. (Pakalın, 1993: I/149)

16. yüzyıldan itibaren usta aşçılar arasında baklavanın kat sayısını artırma yarışının başladığı görülür. Ayrıca kat sayısı arttıkça baklavanın hafif ve çıtır çıtır olma özelliğini kaybetmemesi gerekir. Bu yüzden bunu başarmak



marifet istediği için baklava, aşçuların becerisini ölçmekte kullanılmıştır. (Işın, 2014: 237) 1582 Şenliği'nde de kat kat pişirilmiş baklavalara ikram edildiği Gelibolulu Âlî tarafından dile getirilmiştir:

Velî bir özge deryâ idi ni'met

Bişerdi baklava senbûse kat kat (2121)

- Muhallebi

Süte, şeker ve pirinç unu katılıp kaynatılarak hazırlanan bir tatlıdır. 13. ve 14. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında etli, baharatlı ve pirinçli bir tatlı olarak yer alan muhallebi, 15. yüzyıl Osmanlı mutfağında bazen tavuk eti konulan sütlü bir tatlı haline gelmiştir. (Işın, 2017:276)

Osmanlı mutfağında sütlü tatlılar, helva ve meyveli tatlılara oranla daha az yer tutmuştur. Sütün bozulmadan diğer bölgelerden İstanbul pazarlarına ulaşmasının zorluğu bunda etkilidir. Bu yüzden 17. yüzyılın ortalarına kadar süt tüketimi pek fazla olmamıştır. Muhallebi, Osmanlı mutfağında en yaygın olarak tüketilen sütlü tatlılardan biri olmuştur. 15. yüzyıldan beri şölen, ziyafet ve sultan sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almıştır. (Yerasimos, 2002: 190)

1582 Şenliği'nde de muhallebi ikram edilmiştir:

Sükkerî ni'met oldı nâ-mahsûr

Şîr-i hurma muhallebi mevfûr (2138)

3. Börekler

Açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde pişirilen hamur işine verilen addır. Genellikle yuvarlak şekilde pişirilen börekler Türk mutfağının önemli yiyeceklerinden biridir.

Osmanlı dönemi kayıtlarında böreğe ilk olarak 15. yüzyılda *ballı börek* adıyla rastlanır. 16. yüzyılda ise şeker börek, pazar böreği, tavuk böreği ve şurbalı (çorbalı) börek yapıldı. (Işın, 2017: 60)

Börekler genellikle yuvarlak şekilde yapıldığı için surnâmede güneş ve ayla birlikte anılmıştır:

Yâhud ol süfre idi 'âlem-i cûd

Mihr ü meh kurs-ı börekden mevcûd (231)

- Çörek

Mayalı, yağlı hamurdan yapılan küçük yuvarlak ekmek olarak tanımlanan çörek tuzlu veya tatlı olabilir. Çok eski bir Türk hamur işi olan çöreğin *Divânü Lüğâti't-Türk*'te adı geçmektedir. Osmanlı sarayında da bir



çörekhanenin bulunması çöreğin ne kadar çok yendiğinin göstergesidir. (Işın, 2017: 89).

Çörekler yuvarlak olması ve renklerinin de sarıya çalması sebebiyle ay ve güneşe benzetilmiştir:

Her şâm u seher gönderilüp nice yemekler

Hem kurs-ı meh ü mihre bedel nice çörekler (2303)

- Poğaç

Bugün de en çok tükettiğimiz hamurlu yiyeceklerden biri olan poğaçanın 16. yüzyıldaki varlığına Gelibolulu Âlî'nin surnâmesinde şahit olmaktadır. Poğaçadan ziyafette ikram edilen yiyeceklerden biri olarak bahsedilmez. Ancak değirmenci esnafının geçişi sırasında bir yandan unlarını öğüttükleri diğer yandan poğaç pişirdikleri belirtilir:

Geldiler unlarını öğüderek

Bir tarafta bogaça pişürerek (1296)

- Nukl

Klasik Türk şiiirinde mezenin en çok kullanılan karşılığı *nukl* veya *nakldir*. Ancak nukl, şairler tarafından daha çok tercih edilmiştir (Onay, 2013: 292).

En çok meyve, şekerli hamur ve şekerlemelerden oluşan atıştırılmalık yiyeceklere *nukl* ya da *nokul* denir. 1573-74 saray mutfak defterinde sükkerî nukl, şekerli börek ve poğaç ile birlikte anılmıştır. (Işın, 2017: 288) Gelibolulu Âli de eserinde *nukl-ı şeker* ifadesini kullanmıştır:

Her nukl-dân-ı zer tolu nukl-ı şeker tamâm

Sâgar tehî velîk derûnında yok müdâm (1385)

4. İçecekler

Türk mutfak kültüründe yemeklerle birlikte ve yemeklerden sonra tüketilen pek çok içecek bulunmaktadır. Özellikle Osmanlı mutfağında su dışında tüketilen içecekler; hoşaf, şerbet, limon suyu, boza ve kahve olmuştur.

Osmanlı yemek kültüründe dinî kurallar çerçevesinde ziyafetlerde alkollü içecek sunulmamıştır. Toplumda özellikle şarap tüketen gruplar bulunmasına rağmen içkili sohbetler kutsallığı olan toplu tören yemeklerinin dışında tutulmuştur. (Faroqı, 2014:46)

Ziyafet sofralarında yiyeceklerin yanında ikram edilen çok sayıda içecek de mevcuttur. Gelibolulu Âli 1582 Şenliği'nde ikram edilen içeceklerin zenginliğine dikkat çekmiştir:

Zeyn oldı hezâr kâse ni'met

Her kâsede özge reng ü lezzet (1833)



- Şerbet

Meyve özü, çiçek veya baharatla su ve şekerin karıştırılması sonucu elde edilen içeceğin adıdır. Osmanlı sarayında şerbetler, mutfağın bir bölümü olan Helvehâne'de imal edilmiştir. Ana malzemesi meyve ile suyun oluşturduğu ve zevke göre şeker, gül suyu, baharat ve diğer birçok kokulu maddeyle desteklenen şerbet, yemeklerin yanında ve diğer zamanlarda en çok tüketilen sıvı olmuştur.

Osmanlı'da ziyafet sofralarında ikram edilen şerbet bir ayrıcalık kabul edilir. Zira bir ziyafet sırasında şerbet ikram edilmesi kesinlikle yüksek rütbeye işaret ederken diğerlerine iyi bir kaynak suyundan ikram edilirdi. (Faroqı, 2016: 25)

Gelibolulu Âlî, 1582 Şenliği'nde ikram edilen birbirinden lezzetli binlerce kâse şerbetten söz etmektedir:

Mâ-hasal oldı müretteb ni'met

Nice bin kâse pür oldı şerbet (234)

Çekdi nice yüz piyâle şerbet

Her birisi toptolucu lezzet (1866)

- Gülâb/Cüllâb/Mâverd

Gül suyu, gül yapraklarının yağmur suyu ya da saf su içinde, güneş altında bırakılarak veya kaynatmadan buharlaştırılarak elde edilir. Gullaç, su muhallebisi, helva, hamur tatlıları, hoşaf ve pelte gibi pek çok tatlının yapımında kullanılır ya da tatlıların üzerine serpilir. 15. yüzyıldan itibaren sarayda gül suyu üretilmeye başlanmıştır. (Işın, 2010: 131-132)

Farsça gül suyu manasındaki cüllâb, gül yapraklarının damıtılması ile elde edilir. Bu sâyede gülün yapraklarındaki koku ve diğer özellikler suya akseder. Ziya Şükûn, *Ferheng-i Ziya* eserinde cüllâbın gül suyu ile şekerin kaynatılmasından elde edilen şurup olduğunu ifade eder. (Şükûn, 1996: 1/657)

Surnâmede gülâb, cüllâb ya da mâverd şeklinde birden fazla beyitte geçmektedir:

Meyden bedel gül-âb ile envâ'-ı eşribe

Tutmuş sürâhî vü kadeh ü nice meşrebe (1384)

Çün kâse-i murassa'a tolmuş gül-âb-ı nâb

Ammâ ol ortalıkda 'arak bir hayâl-i hâb (1387)

Ya'ni iki kavm-i pür-tef ü tâb



Birinde kebâb u birde cüllâb (1864)

Zerrîn kadehler olmaga zer-kâselerle câm

Toldurdı jâle anları mâverd ile tamâm (167)

- **Gül Şarabı**

Şarap, Arapçada içilecek şeyleri karşılayacak şekilde genel anlamda kullanıldığı için buradaki şarap, şerbet ya da şurup olarak düşünülebilir. Gül şerbeti, kokulu gül yapraklarının şişe veya kavanozda su içinde güneşte bir süre bekletildikten sonra rengini bırakıp çürüyen yaprakların süzülüp şeker karıştırılarak hazırlandığı bir şerbettir.

Çok fazla tüketildiği bilinen gül şerbetinin 1582 Şenliği'nde de ikram edildiğini görmekteyiz:

Çok gül şarâbı sâgar-ı zerrîne virdi fer

Ammâ yog anda bâde-i gül-gûndan eser (1386)

Meclis o şâh-ı dehre olur bezm-i zikr-i Hak

Mâ-verd ü gül şarâbı yeter bâde vü 'arak (1391)

- **Boza**

Boza kelimesinin esası Farsçada *darı* anlamına gelen *buzeden* gelmektedir. *Boza* ismi yanında Kafkasya, Balkan ülkeleri, Türk Cumhuriyetleri ile İran, Mısır, Arap ülkeleri ve bazı Afrika kabilelerinde *buha* ve *merissa* gibi isimlerle de bilinmektedir. Fermente tahıl bazlı bir içecek olan boza; darı, mısır, pirinç, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların öğütülmesi, su ilave edilerek pişirilmesi ve daha sonra şeker eklenerek maya ile laktik asit fermentasyonuna tabi tutulması ile üretilmektedir. Orta Asya Türkleri bozayı çok eski zamanlardan beri üretmektedir. Türkler, Orta Asya'dan göç ettikleri farklı coğrafyalarda o bölge halkına bozayı tanıtmışlar ve bugünkü coğrafi yayılışını da sağlamışlardır. Geleneksel bir Türk içeceği olan boza, Balkanlar, Kırım, Kafkasya, Orta Asya ve Mısır'a kadar yayılmış durumdadır. (Levent-Cavuldak, 2017: 301)

Boza, dükkânların yanı sıra bugün de olduğu gibi asırlar boyu seyyar olarak da satılmıştır. Tatar Çingeneleri ve özellikle Arnavutlar, Osmanlı döneminde adları bozacılıkla anılan topluluklardır. Sonbahar ve kış aylarında hava karardıktan sonra sokağa çıkan bozacıların kendilerine mahsus manilerle satış yaptıkları bilinmektedir. Anadolu'da açılan ve hemen tamamı devlet kontrolünde olan bozahaneler ise, helâl kabul edilen tatlı boza üretmişlerdir. Bununla birlikte dinî otorite bozaya karşı her zaman mesafeli durmuştur. Koyduğu içki yasaklarının bozayla delindiğini gören saltanat, halkın huzurunun kaçmasına neden olan bozahaneleri de kimi zaman yasak kapsamına dâhil etmiştir. Kanûnî devri şeyhülislamı Ebussuûd Efendi, tatlı boza yapan, içen ve bozahanelere giderek oralarda eğlenenler



için fetva vermiştir. Gayrimüslimlerce işletilen bazı bozahanelerde ekşi ya da acı diye nitelendirilen alkollü boza da bulundurulmuştur. Bu mekânlar, içkinin yasaklandığı dönemlerde meyhane müdavimleri ve ayak takımının mekânı hâline dönüşmüştür. Şarap müptelalarının zaruret hâlinde ekşi/acı bozayı tercih ettikleri ve bozahanelerde rezalet çıkardıkları şiirlere de konu olmuştur (Ceylan, 2007: 50-54).

Ziyafet sofralarında ikram edildiği bilgisi yer almasa da şenlikler sırasında geçiş yapan esnaf alaylarından birisi de bozacılardır. Şair bunu şöyle ifade eder:

Bu ortalıkda geldi boza-hâne erleri

Cevzî boza çekildi nice kâse cevheri (1394)

- Kahve

Kahvenin ilk ortaya çıkış yeri Habeşistan'dır. Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili birbirinden farklı anlatılar olsa da pek çok kaynaktan sözü edilen öykünün başlangıcı, kahvenin ilk defa keçiler tarafından keşfedilmiş olduğudur. İranlı çoban Kaldi, keçi ve deve sürülerinin garip bir ağacın meyvelerini yedikten sonra fazla canlılık gösterdiklerini, hatta keçilerin mehtapta dans ettiklerini görmüştür. Durumu dervişlerine anlatmış ve ünlü bir derviş olan Şazilî, gösterilen ağacın meyvelerini kaynatarak suyunu içmiştir. Kendisinde de aynı canlılığı duymuş, böylece kahvenin yüzyıllar boyu sürecek olan mazisi başlamıştır (Işın,2001:12).

16. yüzyıldan önce kahvehane kurumunun varlığına dair bir kanıtın olmadığı söylenir. Ancak kahvenin bir içecek olarak Osmanlı İstanbul'unda sarayda, konaklarda ve tekkelerde yüzyılın başından itibaren tüketildiği tahmin edilmektedir. Osmanlılar, büyük olasılıkla 1517 yılında Kahire'yi aldıklarında kahvenin ilk izlerine rastlamışlardır. Nitekim İstanbul'da ilk kahvehaneler Kahire'dekine benzer bir sosyal çevre içinde, *orta tabaka şehirlilerin* yaşam alanı olan dini, ticari ve eğitim merkezlerinde gelişecektir. İstanbul'un ilk kahvehanesinin şehrin ticaretin en canlı merkezi olan Tahtakale'de Halep'ten ve Şam'dan gelen Hekim ve Şems adındaki iki kişi tarafından açıldığı söylenir. (Değirmenci, 2015: 120)

Kahve klasik Türk şiirinde yer verilen içeceklerden biridir. Şarabın alternatifi gibi görülen kahvenin farklı özelliklerine yer verilmiştir. Gelibolulu Âlî de surnâmede kahvenin Yemen'den gelmesini dile getirmiştir:

Kahve Yemen habibi idi bâde şûh-ı Rûm

Bozıldı boza cevrine döndü kudûm-i şûm (1395)

Sonuç

Netice itibarıyla genel olarak surnâmeler özel olarak Gelibolulu Âlî'nin *Câmi'u'l-Buhûr Der Mecâlis-i Sûr* adlı surnâmesi Osmanlı saray düğünlerini



ve bu düğünlerdeki pek çok rengi en ince ayrıntısına kadar bize sunmaktadır. Ziyafetler ve bu ziyafetlerde ikram edilen yemekler de bunlardan biridir.

Bu tür ziyafetlerde çorbalardan kebab çeşitlerine, hamur işlerinden tatlılara, pilavlardan türlü türlü içeceklere varıncaya kadar akla gelebilecek her türlü yiyecek çeşidinin ikram edildiğini görmekteyiz.

Eserden seçtiğimiz örnek beyitlerde de gördüğümüz gibi Osmanlı yemek kültürü oldukça zengindir. Özellikle tatlılar ve şerbetler burada yer verdiğimizden çok daha çeşitlidir. Bu da bize kültürel çeşitliliğimizin sofralarımıza nasıl yansıdığını göstermektedir. Ayrıca ikram edilen yemekler, Osmanlı saray düğünlerinde ziyafet sofralarına ne kadar fazla özen gösterildiğini de ortaya koymaktadır.

Kaynakça

- AKKOR, Yunus Emre (2016). *Gelenekten Evrensel Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Alfa Yay.
- ARSLAN, Mehmet (1999). *Türk Edebiyatında Manzum Surnâmeler (Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri)*, Ankara: AKM Yay.
- AYNUR, Hatice (2009). "Surnâme", TDV İslam Ansiklopedisi, C. 37, s. 565-567.
- BİLGİN, Arif (2000). *Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- DEĞİRMENÇİ T. (2015) "Kahve Bahane, Kahvehane Şahane: Bir Osmanlı Kahvehanesinin Portresi", *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 yıllık öyküsü*, (Edt. Ersu Pekin), s.118-136, İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- DEVELLİOĞLU, Ferit (2006). *Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lugat*, Ankara: Aydın Kitabevi.
- FAROQHI, S.- NEUMANN, C.K. (2016). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, İstanbul: Alfa Yay.
- İŞİN, P. Mary (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
-(2017). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- KUT, Günay. Türklerde Yemek Kültürü, <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366311>
- LEVENT, H.- CAVULDAK, Ö.A. (2017). Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza, *Akademik Gıda* 15(3), s. 300-307, DOI: 10.24323/akademik-gıda.345273.
- Muhammed b. El-Kerîm (2009). *Kitâbü't-Tâbih*, (Haz. Charles Perry, Çev. Nazlı Pişkin), İstanbul: Kitap Yay.
- ONAY, A. Talât (2016). *Açıklamalı Divan Şiiri Sözlüğü, Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, (Haz. Prof. Dr. Cemal Kurnaz), Ankara: Berikan Yayıncılık.



ÖZTEKİN, Ali (1996). *Gelibolulu Mustafa 'Âlî Câmî'u'l-Buhur Der Mecâlis-i Sûr*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

PAKALIN, M. Zeki (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. I-II-III., İstanbul: MEB Yayınları.

REIND-KIEL, H. (2016). "Cennet Taamları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, (Edit. S. Faroqhi, C.K. Neuman), İstanbul: Alfa Yay.

SİNGER, Amy (2015). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, (Çevr. Pelin Tünaydın), İstanbul: Kitap Yayınevi.

STEFANOS, Yerasimos (2002). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: YKY Yay.

ŞÜKÛN, Ziya (1996). *Gencine-i Güftar Ferheng-i Ziya Farsça-Türkçe Lugat*, C. I-II-III., İstanbul: MEB Yay.

VROOM, Joanita (2015). "Cornelis Calkoen Türkiye'de: Bir 18. Yüzyıl Felemenk Diplomatının Topkapı Sarayındaki Öğle Yemeği", *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, (Edt. Amy Singer, Çevr. Pelin Tünaydın), s. 141-175, İstanbul: Kitap Yayınevi.

YERASİMOS, Marianna (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yay.

