Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi
Sayı 27 (Aralık 2025): 276-321
https://doi.org/10.21021/osmed.1668934

Abbâsî Mutfağından Osmanlı Mutfağına Bir Yahni Türü: Zirbace [Zirbaç]

A Type of Stew from Abbasid Cuisine to Ottoman Cuisine: Zirbaja [Zirbaç]

Mehmet Kavak*

Öz

Bu çalışma, bir yahni çeşidi olan zirbacenin etimolojisini, kültürel coğrafyasını, çeşitlerini, tıbbi kullanımını ve edebiyattaki yerini incelemeyi amaçlamaktadır. Orta Çağ İran kaynaklarında "kimyonlu aş" anlamında teknik bir terim olarak geçen zirbace, İran, Irak ve Kuzey Afrika gibi coğrafyaların mutfağında yer almış, buradan Osmanlı mutfağına aktarılmıştır. Saray, imaret ve medrese gibi kurumsal mutfaklarda pişirilmiş; aynı zamanda hasta yemeği olarak kullanılmış ve günümüzde Edirne mutfağında yaşatılmaktadır. Zirbacenin bir çorba olarak literatüre girip zamanla etli yemeğe, ardından Osmanlı bağlamında tatlıya dönüşmesi, coğrafi ve kültürel değişkenlerin mutfak kültürünü nasıl dönüştürdüğünü göstermektedir. Temin edilebilirlik, beslenme alışkanlıkları ve yöresel tercihlere bağlı olarak tarifler çeşitlenmiş; her biri 3 ila 17 malzemeyle yapılan tarifler arasında hem etli (et, tavuk, balık, güvercinli) hem de vejetaryen/vegan türler ortaya çıkmıştır. Bu tariflerde kullanılan malzemeler ayva, badem, badem yağı, bağırsak & işkembe dolması, bal, balık, biber, buğday nişastası, çiğ fıstık, tarçın, damla sakızı, ekmek içi, ekşi maya, erik, fermente et suyu & hamur, gül suyu, güvercin eti, hardal, havlıcan, havuç, hurma, hünnap, incir, kabak, karabiber, karışık baharat, et, kimyon, kişniş, kulunç otu, kuru üzüm, limon yaprağı, marul sapı, meyve kurusu, misk, nane, nohut, pazı, pırasa, piliç & tavuk, pirinç, reyhan nebizi, safran, sarımsak, sirke, soğan, su, susam yağı, sümbül, şeker, tahin, tarhun, tereyağı, tuz, un, uzun Hint biberi, yumurta, zencefil, zerdali ve zeytinyağı şeklindedir.

Anahtar Kelimeler: Abbâsî mutfağı, Osmanlı mutfağı, yahni, zirbace, zirbaç.

Abstract

This study aims to examine the etymology, cultural geography, variations, medicinal use, and literary presence of zirbaja, a type of stew. Technically defined in medieval Iranian sources as a "cumin-based dish," zirbaja was part of the culinary traditions of regions such as Iran, Iraq, and North Africa, from where it was incorporated into the Ottoman cuisine. It was prepared in institutional kitchens such as those of palaces, soup kitchens, and madrasas; it was also administered as a medicinal food and continues to be cooked today in the regional cuisine of Edirne. The transformation of zirbaja from a soup to a meat dish, and eventually into a dessert within the Ottoman context, illustrates how culinary practices were reshaped by geographical and cultural dynamics. Ingredient availability, dietary preferences, and local customs led to the diversification of recipes, ranging from 3 to 17 ingredients and including both carnivorous (meat, poultry, fish, pigeon) and vegetarian or vegan types. The ingredients used in these recipes consist of quince, almond, almond oil, tripe & intestine stuffing, honey, fish, pepper, wheat starch, raw pistachio, cinnamon, mastic gum, bread crumbs, sourdough, plum, fermented meat broth & dough, rosewater, pigeon meat, mustard, galangal, carrot, date, jujube, fig, squash, black pepper, mixed spices, meat, cumin, coriander, kulunç herb, raisins, lemon leaf, lettuce stalk, dried fruit, musk, mint, chickpeas, chard, leek, chicken & hen, rice, basil syrup, saffron, garlic, vinegar, onion, water, sesame oil, nard, sugar, tahini, tarragon, butter, salt, flour, long Indian pepper, egg, ginger, apricot and olive oil.

Keywords: Abbâsîd cuisine, Ottoman cuisine, stew, zirbaja, zirbac

* Sorumlu yazar - Corresponding author & Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi mehmet.kavak@bilecik.edu.tr
Araştırma Makalesi - Research Article & Benzerlik / Similarity: 2
Başvuru & Submitted: 1 Nisan 2025 & Kabul & Accepted: 2 Ağustos 2025
Atıf & Citation: Kavak, M. "Abbâsî Mutfağından Osmanlı Mutfağına Bir Yahni Türü: Zirbace [Zirbaç]", *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi,* 27 (2025): 276-321.

Published by Ottoman Civilization Studies, İstanbul, Türkiye
This is an open-access article under the CC BY 4.0 license (http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Giriş

Özel bir yahni türü olarak "Ortadoğu" coğrafyasında farklı usullerle pişirilen zirbacenin, çorba yapısından etli ve etsiz bir yemeğe daha sonra da pelte benzeri pudingimsi bir tatlıya dönüşmesinin serüveni gastronomi tarihi açısından önemli bir noktaya dikkati çekmektedir. Zirbacenin binbir gece masallarına konu olan hikayesi yemeğin toplum ve saray nezdinde edindiği değerini ve kendisine özgü yapısının getirdiği sonuçları vurgulamaktadır. Aynı zamanda kullanılan malzemelerin ve baharatların lüks sınıfında yer alması diğer yemekler nezdinde ayrışan konumunu da göstermektedir. Miladi 7-8. yüzyıllarda İran mutfağından çıktığı düşünülen *zîrebâ*nın (zîre/kimyon+bâ/aş) bu tarihlerden önce mevcut olup olmadığına dair kaynaklarda herhangi bir veriye rastlanmamıştır. Benzer bir kelime birleşmesi tuzlu aş anlamına gelen *çorba (*şor→ çor/tuzlu+bâ/aş) kullanımında da vardır. Dolayısıyla aş ve yemek anlamında kullanılan "bâ" eklemeli birleşik kelimelerin Farsça karakteristiği taşıdığı ve bu coğrafyadan çıktığını söyleyebiliriz. Arapçaya *zîrbac* ve *zîrbâce* şeklinde geçtiği anlaşılan bu kelimenin Osmanlı Türkçesindeki kullanımları arasında *zîrebâ, zîrbâce, zirbace, zîrbâc*, *zirbaç*, zirvaç, zerbaç, *zirvace*, *zirpaçe, zirva* ve *zırva* vardır.[1]

Abbâsî toplumunda özel bir yemek olarak görülen, ancak daha ziyade saray ve çevresine ait mutfaklarda ve muhtemelen özel günlerde pişirilen zirbace içerdiği aromatik baharatlar ve yağlı etler dolayısıyla ağır bir koku barındırdığından bu yemeğe özgü bir âdâb oluştuğu ve kokusundan arınmak için bazı bitkisel ve mineral droglara başvurulduğu anlaşılmıştır. Birçok tarif adının Abbâsî halifelerin veya ileri gelenlerin isimleriyle (el-Me'mun tarifi, el-Mehdi tarifi gibi) özdeşleşmiş olması yemeğin saray kültüründeki konumuna da işaret etmektedir. Yemeğin bu yönünü somutlaştıran ve çalışmada zikredilen "saraylı kadın ve fakir tüccar hikayesi" yemeğin toplum nezdindeki değerini, içerdiği malzemleri ve hijyen kurallarını işlemesi açısından çarpıcı bir örnektir. Yemeğin Kuzey Afrika ve özellikle Mısır coğrafyasına geçişi veya daha önce mevcut olup olmadığı konusunda açıklayıcı bir veri olmamasının yanı sıra bu coğrafyada özel bir yemek olduğuna dair de bir veri bulunmamakta ve halk arasında bilinen ve pişirilen bir yemek olduğu anlaşılmaktadır.

Zirbacenin Osmanlı toplumundaki yeri ise çok özeldir. Özellikle İstanbul, Edirne ve Manisa'da bulunan vakıflarda, dini gün ve gecelerde zirbace pişirilmek üzere özel

[1] Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır (İstanbul: Gökkubbe, 2005). 355; Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı.* haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022). 847; Sir James William Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (Constantinople: A. H. Boyajian, 1890). 1023; *Kamusü'l-Lugati'l-Osmaniyye: ed-Derâri'l-Lamiât fî Müntehabâti'l-Lugât* (Beyrut: Matbaatü Ceride, 1318). 281; Mehmed Lebîb, *Tuhfe-yi Şerh-i Müntehab-ı Lebîb* (Darü't-Tıbâati'l Amire, 1846). 217; Ahmed Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmanî* (Dersaadet: Mahmud Bey Matbaası, 1306). 425; Sennur Sezer ve Adnan Özyalçıner, *Bir Zamanların İstanbulu: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru* (İstanbul: Kor Kitap, 2017). 68; Şu'ûrî Hasan Efendi. *Lisânu'l-Acem: Ferheng-i Şu'ûrî.* haz., Ozan Yılmaz ve Derya Örs. c. 3 (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019). 3/2059; Ioannis Augusti Vullers, *Lexicon persico-latinum etymologicum.* c. 2 (Bonne ad Rhenum, Impensis Adolphi Marci, 1864). 2/168; A. Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul: Kemal Matbaası, 1952). 28.

bütçeler tahsis edildiği bilinmektedir. Ancak klasik dönem Osmanlı'da, Abbâsî usulü klasik tariflere benzer olarak etli olarak pişirilen zirbacenin 16. yüzyıl sonrasında, ismi aynı kalmakla beraber, nişasta içerikli pudinge benzer pelte içerikli bir tatlıya (pudinge benzer) dönüşmesi ilginçtir. İmaretlerde Ramazan ayı, Kadir gecesi, Ramazan ve Kurban bayramları, Regaib ve Berat kandilleri ile Cuma günleri gibi dini gün ve bayramlarda özel menü şeklinde çıkartılıp halka ikram edilirdi. Osmanlı saray mutfağında günlük kullanım ve sünnet şenlikleri, evlerde hane halkı ve misafirler, medreselerde ise talebeler için zirbace pişirildiği anlaşılmaktadır. Medrese talebelerinin ve halkın zirbace için *zırva* tabiri kullandığı bilinmektedir.[2] Halk dilinde mecazi olarak *saçma*, *abes* ve *mânasız* anlamındaki *zırva* ve *zırvalama* kelimelerinin buradan geldiği söylenmekteyse de hangi bağlamda kullanılmış olduğuna dair kesin bir veri yoktur.[3] Benzer şekilde halk arasında hâlâ kullanılan "saçma sözü düzeltmeye/çevirmeye/savunmaya çalışmak anlamsızdır" anlamındaki *zırva tevil götürmez* deyimi de bununla ilişkilendirilmektedir.[4]

Zirbace yemeğinin önemli bir diğer tarafı da tıbben hasta yemeği olarak tavsiye edilmiş olmasıdır. Buna dair ilk verilere Ali b. Rabben et-Taberî'nin miladi 850 yılında tamamladığı ve Arapça ilk tıp ansiklopedisi olarak sayılan *Firdevsü'l-Hikme*'de rastlanmaktadır. Ayrıca klasik dönem Osmanlı hekimlerinin kitaplarında hem tariflere hem de tıbbi yönlerine değinilmiştir. Genel olarak zirbace tüketiminin tavsiye edildiği başlıca tıp branşları ve hastalıklar *gastroenteroloji* (mide, karaciğer, sarılık vd.), *enfeksiyon hastalıkları/semptomları* (sıtma, humma), *iç hastalıkları* (nikris, hılt kaynaklı bozulmalar), *göğüs hastalıkları* (ciğer hastalıkları) ve *kardiyoloji ve psikiyatri* (yürek oynaması/hafakan) şeklindedir.

Zirbace gastronomi tarihi, tıbbî antropoloji, halk bilimi ve dil tarihi gibi disiplinlerin kesişiminde yer alan, bir yemeğin tarihsel süreç içerisinde biçim, anlam ve işlev değişimlerine nasıl uğrayabildiğini gösteren dikkate değer bir kültürel nesnedir. Bu bağlamda zirbace, yalnızca saray mutfağına özgü bir yemek olmanın ötesinde, toplumun sağlık, tat ve ritüel anlayışlarını, sınıfsal ayrışmalarını ve dilsel dönüşümlerini yansıtan çok katmanlı bir kültürel pratik olarak karşımıza çıkmaktadır.

1. Orta Çağ İslam Coğrafyasına Özgü Zirbace Kültürü

"Ortadoğu" coğrafyasında zirbace tariflerine genel olarak 10 ve 14. yüzyılları arasında Arapça olarak kaleme alınmış yemek kitaplarında rast gelinmektedir. Özellikle Abbâsî mutfağı ve Mağrip (Kuzey Afrika) mutfağına ilişkin tarifler ön plana çıkmaktadır. Bu konuda detaylı bilgi veren müellifler *Muhammed b. el-Kerim el-Bağdâdî* (ö. 1239), *İbn Seyyar el-Verrâk, İbn Razîn al-Tucîbi* (ö. 1293), kısmen *İbn Arabî* (ö. 1240) ve müellifi meçhul *Kenzü'l-Fevaid* adlı eserdir. İbn Seyyar, Abbâsî halifeliği dönemine ait yemek tariflerini ve bunları hazırlayan önemli figürleri anlatmaktadır. Bahsedilen isimler arasında el-Mehdî, İbrâhim b. el-Mehdî, el-Me'mûn, el-Vâsık, el-Mu'tasım ve

[2] Ünver, *Fatih Devri Yemekleri,* 28.
[3] Murat Belenli, *Bazı Tâbirlerimizin Tarihi ve Hikâyesi* (İstanbul: Ercan Matbaası, 1964). 94; Ünver, *Fatih Devri Yemekleri,* 28.
[4] Ebüzziya Mehmed Tevfik. *Lugat-ı Ebuzziya.* c. 1., (Kostantiniyye: Matbaatü Ebuziyya, 1306). 527.

el-Mütevekkil gibi halifeler yer almaktadır. Bu yemekler, halifeler ve üst düzey yöneticiler için özel olarak hazırlanmış ve çeşitli isimler altında sunulmuştur.[5]

Zirbace tarifleri genelde iki, özelde ise altı çeşit olarak yapılmaktadır. Genel olarak *etli* ve *etsiz* zirbace çeşitleri vardır. Etli çeşitleri kırmızı et, tavuk, balık, güvercin ve karışık (tavuk-kırmızı et) olmak üzere beş faklı şekilde pişirilir. Diğer yapılış usulü de etsiz zirbace tarifleridir. Etli tarifler genelde 5-6 kişilik sofra için hazırlanmaktadır. Etsiz tarifler ise genellikle kişinin mizacına uygun mazlemelerden oluşacak şekilde hazırlanmakta ve şahsa özel olduğu için muhtemelen tek kişilik olarak hazırlanmaktadır. Etsiz tariflerde kullanılan baharat, yağ ve kuruyemiş gibi içerikler ise etli tariflerle uyumludur. Tüm tariflerde kullanılan malzemelerin sayısı 60'ı aşkın olup tarifler maksimum 17 minimum 3 malzeme ile yapılmıştır.

2. Osmanlı Saray ve İmaret Mutfağında Zirbaç (Zirbace)

Osmanlı mutfağına farklı adlarla geçen zirbacenin yaygın kullanımı *zirbaç* ve *zırva* şeklindedir. Özellikle et ve tahıl bazlı içeriğiyle Osmanlı saray mutfağı ve imaret mutfağında özel bir yemek olarak kendine yer bulmuştur.[6] Vakfiye kayıtlarında, tıp kitaplarında ve çeşitli kaynaklarda bu yemeğe dair bilgiler bulunmaktadır. Saray ve imaret aşçıları tarafından özenle hazırlanan zirbaç, aynı zamanda Anadolu mutfağında da çeşitli varyasyonlarla tüketilmiştir. Osmanlı toplumunda yemek kültürü sadece beslenme ile sınırlı kalmamış aynı zamanda sosyal ilişkilerin tesisinde de önemli bir rol oynamıştır. Zirbaç yemeğinin özellikle büyük ziyafetler şeklinde imaretlerde dağıtılan yemekler arasında yer alması buna bir örnektir. Hayır amaçlı olarak özel dini gün ve bayramlarda ikram olarak sunulan zirbaç toplumsal yardımlaşma ve dayanışmanın bu alana yansıyan yönüdür. Osmanlı dönemi beslenme anlayışı gıdaların beden-sağlık ilişkisi üzerinden ve dolayısıyla gıdaların etkileri üzerinden şekillenmiştir. Besleyici bir yemek olarak sunulan zirbaçın bu özelliğinin yanı sıra Osmanlı hekimleri tarafından da tıbben değerlendirilmiş ve yemeğin bilhassa sindirimi kolaylaştırıcı ve bağışıklık sistemini güçlendirici etkilerine dikkat çekilmiştir. Hazırlanışına bakıldığında her mevsimde bulunan ana malzemelerin yanı sıra yemeğin mevsimsel değişikliklere göre farklı bileşenlerle hazırlandığı söylenebilir.

Zirbaç, Osmanlı mutfak kültürünün önemli bir yemek ve tatlılarından biri olarak özellikle saray ve imaret mutfağında kendisine özel bir yer bulmuştur. Kaynaklarda zirbaç için *zirva, zırva, zîrvâ, zîrbâ, zırba, zîrbâce, zîrbâc, zirbâc aşı, zîrbâç, zire-bâ, zerbac* vd. şeklinde isimler kullanılmıştır.[7] Zirbaç, Osmanlı mutfağı, geniş coğrafyası ve farklı kültürlerden aldığı etkilerle zenginleşmiş bir yapıya sahiptir. Ancak Osmanlı mutfağına bazı farklılıklarla geçtiğini söylemek mümkündür. Bir İran yemeği olarak Osmanlı damak zevkine uyarlanan zirbaç normalde kuzu eti, nohut, baharatlar, bal ve gül

[5] İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih.* thk. İhsan Dannuşşamiri (b.y, y.y,). 30.
[6] Sezer Sennur ve Adnan Özyalçıner, *İstanbul'un Taşı-Toprağı Altın: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru* (İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi, 1995). 50-51.
[7] Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 355; Gelibolulu Mustafa Âli. *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l Mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay (İstanbul: Tercüman, 1978), 2/279; Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (İstanbul: İstanbul, Kitapyayınevi, 2010). 414.

suyu içeren bir tarifken 15. yüzyıldaki Osmanlı versiyonunda et ve nohut yerine kuru meyveler eklenip baharatlar çıkarılarak bir tatlı halini almıştır. Kuru meyvelerin kattığı ekşimsi tat nedeniyle, bu yemek Türkçe'de ekşi aş (ekşi çorba) olarak da anılmaya başlandı.[8] Dolayısıyla Osmanlı mutfağında etli bir yahni türüyken zamanla meyveli bir tatlıya dönüşmüştür. Özellikle 15. yüzyılın ortasına kadar etli yapılan bu yemek daha sonra etsiz yapılmaya başlandı. Cuma geceleri, Ramazan geceleri, dini bayramlar, Kadir gecesi ve kandil gibi özel gün ve gecelerde imaretlerde yapılan bir lezzet olarak Osmanlı döneminin sonuna kadar imaretlerin geleneksel yemeği oldu.[9] 19 ve 20. yüzyıl kaynaklarında zirbaç veya zırvanın imaretlerde zerde yerine *karışık tatlı* olarak çıktığı dolayısıyla tatlıya dönüştüğü anlaşılmaktadır.[10]

Vakfiyelere göre vakıflara bağlı kurumlarda Müslümanların özel günlerinde (dini gün ve bayramlar) zirbaç yemeğinin pişirilmesi şart konulmuştur. Besleyicilik değeri açısından zengin olan zirbaçın mübarek günlerde pişirilip yoksulların istifadesine sunulması imaretlerin güçlü sosyal yönü ve vakıfların asli amaçlarıyla örtüşmektedir. Zirbaç yemeğinin toplumsal boyutunu iyi bir şekilde izah eden Gelibolulu Mustafa Âli, imarette Cuma akşamına has "imaret yahnisi" yahut "zırva", pilav ve zerde piştiğini bunu bilen yoksul köylülerin de kendi evlerinde bulamadıkları bu menüyü ancak bu akşam imaret mutfağında ettiğini söylemektedir.[11] Dolayısıyla zirbaç, sadece sarayda ve evlerde pişirilmekle kalmayıp aynı zamanda imaretlerde "fukara için pişirilen bir yemek" olarak da bilinir.[12] Gelibolulu Mustafa Âli, imaret gibi hayratların gösteriş için şehrin görünür yerlerine yapılması yerine yol güzergahlarında bulunan köylerde yapılmasını tavsiye etmiştir. Böylece köylü ve yolcu gibi ihtiyaç sahipleri bu imaretlerde pişirilen yemeklerden daha rahat istifade edebilirdi.[13] 16. yüzyılda İstanbul ve Edirne'de halkın % 10'nun hergün imaretlerde yemek yediği dolayısıyla imaret yemeklerine olan talebin fazla olduğu görülmektedir.[14] Bu yüzyılda Edirne ve civarındaki imaretlerin bilanço kayıtlarına göre Ramazan ve Kurban bayramlarında "zirebac" pişirmek amacıyla özel olarak malzeme tahsis edildiği anlaşılmaktadır. Yine Cuma geceleri, Regaib ve Berat kandilleri, Ramazan ayı, Ramazan ve Kurban bayramında dane, zerde ve zirbaç pişirilmesi için binlerce dirhem nakit ve hammade sağlandığı bilinmektedir.[15] İmaret

[8] Priscilla Mary Işın, *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine* (London: Reaktion Books). 2018, 25.
[9] Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü,* 414.
[10] Ebüzziya Mehmed Tevfik, *Lugat-ı Ebuzziya,* 527.
[11] Gelibolulu Mustafa Âli. *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l Mecâlis).* haz. Orhan Şaik Gökyay (İstanbul: Tercüman, 1978). 1/107; 2/279.
[12] Eyüp Acar, "Tercümânü'l-Lügat (Sözlükbilimsel İnceleme, Metin)". *Doktora Tezi*, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, 2019.
[13] Gelibolulu Mustafa Âli, *Görgü ve Toplum Kuralları*, 1/171-172
[14] Amy Singer, "İmaretler". *Osmanlı Dünyası (The Ottoman World)* ed., Christine Woodhead, çev., Gül Çağalı Güven (İstanbul: Alfa, 2018), 106-123/109.
[15] Ömer Barkan, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmâret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilânçoları", *Belgeler* (Türk Tarih Kurumu) 1/2 (Temmuz 1964): 235-377 / 363, 375;, Ömer, Barkan, "Süleymaniye Camii ve İmareti Tesislerine Âit Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)." *Vakıflar Dergisi*, 9 (1971): 109-161/ 156-158, 160.

mutfağı dışında medreselerde ve evlerde de pişirilen zirbaçın evde yapılan tarifinin içerik olarak diğerlerinden farklı olduğu söylenmiştir.[16] Ancak evlerde yapılan zirbace tariflerine dair bir bilgi bulunmadığından medrese tipi zirbace ile ev tipi zirbaceyi karşılaştırma imkanı yoktur.

14 ve 15. yüzyılda Osmanlı'da yapılan zirbaç tarifleri 10. yüzyıldan itibaren Arapça yemek kitaplarında bulunan tariflere benzer olarak *koyun* veya *tavuk eti*, *nohut*, *sirke*, *şeker*, *bal*, *tarçın*, *badem*, *safran*, *nişasta*, *kayısı*, *razaki üzüm*, *siyah arslani erik*, *hurma*, *incir*, *zerdali*, soğan ve *haşhaş* ile yapılıyordu. Osmanlı saray mutfağında yapılan zırbaç için *etli nohut yemeği* denildiği de bilinmektedir. Ancak 15. yüzyılın ikinci yarısına ait imaret belgelerinden anlaşıldığına göre zirbaçın etsiz bir tarife dönüştüğü görülmektedir. Bu tarifte yalnızca *badem*, *siyah üzüm*, *kayısı* ve *safran* olup yemekten ziyade bir tatlı şeklindedir. 16. ve l7. yüzyıllarda ise sarayın ziyafet yemekleri arasına girmiş olup *bal, kuru siyah üzüm, badem, kuru kayısı,kuru siyah erik, safran ve nişasta*, bazen de *zencefil* ile yapılmaya başlanmıştır.[17]

İmaretlerde devamlı pişirilen yemekler genelde nişastalıydı. Tatil günleri olan Cuma ve bayramlarda ya da yüksek mertebeden konuklar gelmişse *dâne*nin (ekmek, nohut, tereyağı, tuz, pirinç), yanı sıra *zerde* ve *zirbaç* (nişasta, bal, meyve kurusu, safran), aşure veya baklava verilirdi.[18] Fatih Sultan Mehmed'in Ayasofya Vakfiyesi'nde imaret mutfağına Ramazan ayı boyunca her gün, bayram geceleri ve Cuma geceleri *pirinç pilavı, zerde* ve *zirbâce* verilmesi şart konulmuştur.[19] Benzer şekilde Fatih Külliyesi imâretinin aşhanesinde her Cuma gecesi *dâne*, *zerde* ve *zirbace* (kısa nizamnamede "zirva") pişirildiği ve softa taifesi yani medrese öğrencileri için ise ayrı çıkarıldığı kaydedilmiştir. Fatih Sultan Mehmed'in Eyüp Sultan Arapça vakfiyesinde ise bayram ve mevlid-i nebevî günlerinde zerde tatlısı ile birlikte "zerbaç" da verilmesi şart konulmuştur. Yavuz Sultan Selim vakfiyesine göre *şeker*, *kuru üzüm* ve *incir*den oluşan tatlıya pelte denilirken esas vakfiyede "zirbace" denmektedir.[20] Bir başka tarifte bu tatlı *incir*, *kuru üzüm*, *hurma*, *pirinç* ve *şeker* ile yapılmaktadır.[21]

Kanûnî Sultan Süleyman'nın annesi Ayşe Hafsa Sultan tarafından Manisa'da yaptırılan Hafsa Sultan Külliyesi'nin vakfiyesine göre bünyesindeki imarette Cuma günleri pişirilmesi şart koşulan yemekler listesinde *zirbaç* (zirbace), dane ve zerde de vardır. Ayrıca Ramazan ayında her Cuma günü ve Kadir Gecesi'inde zirbaç çıkarma zorunluluğu vardır. Pişirme için tahsis edilme şartı konulan malzemeler ve miktarları vilayet

[16] Gelibolulu Mustafa Âli, *Görgü ve Toplum Kuralları,* 2/279
[17] Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi* (İstanbul: YKY, 2008). 210; M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı: Tarih, Halkbilimi, Edebiyat* (İstanbul: Kitabevi, 2002). 73, 75; Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü,* 414.
[18] Singer, "İmaretler", 121.
[19] *Fatih Mehmet II Vakfiyeleri* (Komisyon). Ankara: Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı, Türk Vakfiyeleri No. 1, 1938.
253; Ahmet Akgündüz, Said Öztürk ve Yaşar Baş, *Üç Devirde Bir Mabed Ayasofya.* İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 2005. 301.
[20] A. Süheyl Ünver, *Fatih Külliyesi ve Zamanı İlim Hayatı* (İstanbul, 1946). 85; A. Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri-3* (İstanbul: İBB Kültür A.Ş). 2015. 103.
[21] Belenli, *Bazı Tâbirlerimizin Tarihi,* 94; Cevdet Kudret, *Karagöz* (İstanbul: Bilgi Yayınevi, 1969). 2/273.

tartısı ile 15 okka bal (x 1,282 kg = 19,230 kg) ve 16 okka et (x 1,282 kg= 20,512 kg) şeklindedir. Anılan imarette her biri beşer kişilik altı sofra kurulması istenmiştir. Dolayısıyla belirtilen gün ve gecelerde 30 kişilik bir zirbace çıkarıldığı anlaşılmaktadır.[22] 1539 yılında Kanunî'nin oğullarının sünnet şenliği için verilen ziyafetlerde "zırbaç" verilmişti. 1555-1556 tarihli mutfak defterine göre İbrahim Paşa Sarayı'ndaki acemioğlanları için muharrem ayının birinci günü yapılan zirbaç için tahsis edilen malzemelerin toplamda iki tondan fazla (2.296,704 kg) olduğu hesaplanmıştır. Kayda geçen malzemeler 480 kıyye *bal* (x 1,282 = 615,360 kg); 480 kıyye *kırmızı üzüm* (x 1,282 = 615,360 kg); 146 kıyye *badem* (x 1,282 = 187,172 kg); 132 kıyye *incir* (x 1,282 =169,224 kg), 132 kıyye *siyah erik* (x 1,282 =169,224 kg), 132 kıyye *zerdali* (x 1,282 =169,224 kg); 288 kıyye *nişasta* (x 1,282 =369,216 kg) ve 600 dirhem *safran* (x 3,207 gr= 1,924 kg) şeklindedir (Işın 2008, 210). İstanbul'daki imaretlerde medrese talebelerine fodla, çorba, pilav, aşure ve bazen de zirbaç verilirdi. Perşembe günleri her imarette zerde, etli pilav ve özellikle Beşirağa'da ayrıca zirbaç verilirdi.[23] 18. yüzyıl İstanbul'unda imâretlerde "zırva" pişiren aşçılar "zırva kazanına bakraç koyan aşbazlar" şeklinde tanımlanmıştır.[24] İstanbul'daki imâretlerde "zirvaç" tatlısının nasıl pişirildiğini bizzat gören ve bundan yiyen İsmail Saib (Sencer) Efendi (1873-1940)'nin verdiği tarifte her biri 20 okka (x 1,282 kg= 25,640 kg) olmak üzere *nişasta* (20 okka), *şeker*, *kuru üzüm* ve *incir* vardır.[25] Zirbace tariflerdeki değişimle beraber, günümüzde Ortadoğu mutfağında ve Türkiye'de (Bkz. Edirne Usulü Zirva Tarifi) pişirilmeye devam etmektedir.

3. Tıbben Kullanımı

Zirbacenin, Orta Çağ'da özellikle İran, Irak ve Mısır coğrafyasında mutfaklarda pişen lüks bir yemek olarak geliştiği bilinmekte hekimler tarafından da tıbbi amaçlarla önerildiği görülmektedir. İlk İslam tıp ansiklopedisi olarak kabul edilen ve hekim Ali b. Rabben et-Taberî tarafından yazılan *Firdevsü'l-Hikme* adlı eserde zirbace hasta yemeği olarak karşımıza çıkmaktadır.[26] Farklı mizaçtaki kişiler için farklı etkiler gösteren bir yemek olarak tanımlanmıştır.[27] Dolayısıyla her bir hasta için mizacına uygun olacak şekilde farklı zirbace tarifleri önerilmiştir. Özellikle sarı safra mizaçlı kişiler için özel olarak hazırlanan ekşili-yeşillikli etsiz zirbacenin (muzavvara) kişinin bozulan hılt dengesi için iyi geldiği söylenmektedir.[28] Yapısal olarak soğuk, yoğun ve besleyici bir yemek olarak güvercin/kuş etli zirbace tarifi ise *sıcak mizaçlı kişiler* (mahrurin), *zayıf kimseler* ve *tekrarlayan humması* bulunan hastalar için önerilmektedir. Ancak balgamlı-hastalıklarından muzdarip kişilerin yemekten kaçınmaları tavsiye edilmiştir.[29] Dengeli

[22] Ercan Oğuz, *Ayşe Hafsa Vâlide Sultan ve Manisa Vakfı* (İstanbul: Yalın Yayıncılık, 2020). 80.
[23] Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1993). 2/62-63.
[24] *XVIII. Yüzyıl İstanbul Hayatına Dair Risâle-i Garîbe,* haz. Hayati Develi (İstanbul: Kitabevi, 2001). 20.
[25] Ünver, *Fatih Devri Yemekleri,* 28; Ünver, *İstanbul Risaleleri,* 103.
[26] Ali b. Rabben et-Taberî, *Firdevsü'l-Hikme,* thk. Muhammed Zübeyr es-Sıddîkî (Berlin: Kunstdruckerei Sonne, 1928). 617.
[27] İbn Sayyar, *Annals of the Caliphs' Kitchens,* çev. Nawal Nasrallah (Leiden: Brill, 2007). 109.
[28] *Kanz al-fawāʾid fī tanwīʿ al-mawāʾid* (Müellifi Meçhul): *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook.* çev. Nawal Nasrallah (Leiden: Brill, 2018). 185.
[29] İbn Sayyar, *Caliphs' Kitchens,* 109.

yapısıyla hafif ekşili etsiz altın renkli zirbace tarifinin *sarı safra* (ashabü's-safra), *iltihaplı karaciğer hastaları* ve *midesi zayıf kimseler, sarılık* (yerekân), *karaciğer* ve *dalakta tıkanıklık* (tuhâl) ile *karında su toplanması* (istiskâ; istiskâ-yı zikkî; mebtûn) rahatsızlıkları olanlar için önerilmiştir.[30] Benzer şekilde Hacı Paşa'nın *Müntehâb-ı Şifa*'sında zirbace (zîrbâc) yemeğinin *ciğer*, *mide* rahatsızlıkları, *dalak tıkanıklığı/şişmesi*, *yerekân* ve *nikris*e; zirbace muzavvaranın (etsiz, sebzeli/meyveli) ise *humma* tiplerine karşı faydalı olduğu bildirilmiştir.[31] Genel tavuklu zirbacelerin ise *yürek oynaması* (hafakan) rahatsızlığında faydalı olduğu aktarılmıştır.[32] Klasik dönem Osmanlı hekimlerine göre zirbâc/zirva aşının *safra* ve *balgam kaynaklı hummalara* karşı faydalı olduğu, balgam ve safrayı dengelediği, soğuk kaynaklı *sıtmalara* karşı koruma sağladığı, *bedensel tutuklukları* giderdiği ve her türlü *ciğer rahatsızlıkları*nda faydalıdır. Ancak bu yemek soğuk mizaçlı kişiler için önerilmemekte tüketimi halinde kişiye zarar verdiği söylenmektedir.[33] Ayrıca mevsim-gıda-beden dirliği ilişkisi kurularak zirbacenin kış mevsiminde tüketilmesinin bedensel sağlık açısından önemli olduğuna dikkat çekilmiştir. Bu bağlamda, zirbace kişinin "ruhaniyetini" güçlendiren ve sıhhatini takviye eden bir besin olarak değerlendirilmektedir.[34]

4. Edebi Anlatımda Zirbace

Abbâsî idaresinin başlarında bilhassa başkent Bağdat'ta çok kültürlü yapının etkileri hissedilmeye başlanmış, farklı kültürlerden ve mesleklerden çok sayıda insan bu şehirde yaşamaya başlamış ve kültürel bir zenginlik oluşturmuştu. Bu zeminde şifahen aktarılagelen halk hikayeleri de zamanla edebi bir biçime dönüşmüş ve *Binbir Gece Masalları* ve benzeri eserlerde kendisine yer bulmuştur. Zirbace ile keşisen iki benzer hikaye saraylı kadın ve tüccar adam etrafında gelişen olayları konu alan ve evlilikle sonuçlanan bir aşk hikayesidir. Anlatımda uygunsuz bir vakitte zirbace yemenin kişinin hayatında nasıl bir dönüm noktası oluşturduğu detaylıca anlatılmıştır. Bu çalışmada ise oldukça uzun olan bu hikaye olabildiğince kısaltılarak özet şeklinde verilecektir.

4.1. Saraylı Kadın ve Fakir Tüccarın Zirbace Hikayesi

Bağdatlı bir tüccar kendisi gibi tüccar olan arkadaşlarıyla zirbace yemeği yedikten sonra ellerini kırk kez yıkar. Bunun sebebini öğrenmeye çalıştıklarında da onlara hayatında bir dönüm noktası oluşturan hikayesini anlatır. Tüccar, babasından kendisine miras kalan manifatura dükkanına gelen ve sonradan Abbâsî Halifesi Muktedir Billah'ın

[30] *Kanz al-fawā'id,* 191; Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı,* 847.
[31] Zafer Önler, "Celalüddin Hızır (Hacı Paşa): Müntahab-ı Şifa-İnceleme-Metin-Dizinler" *Doktora Tezi* (Fırat Üniversitesi, 1981). 187-188, 193, 201, 278, 291.
[32] Nadir İlhan, "Eşref bin Muhammed: Hazâ'inu's-Sâ'âdât (İnceleme-Metin-Dizin)". *Doktora Tezi* (Fırat Üniversitesi, 1998). 290.
[33] Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 237; Tuncay Böler, *Tercüme-i Kâmilü's-Sınâ'a (3 Makale ve 4. Makalenin 6. Babına Kadar): İnceleme-Metin-Dizin-Tıpkıbasım.* haz. Ali Osman Solmaz (İstanbul: Kesit Yayınları, 2014). 91.
[34] İbn Arabî, *Tedbîrât-ı İlâhiyye Tercüme ve Şerhi,* çev. Ahmed Avni Konuk ve Mustafa Tahralı (İstanbul: İz Yayıncılık, 2004).
344.

(ö. 932) annesi olan Türk asıllı Seyyide Şağab Hatun (ö. 933) tarafından büyütülen seçkin cariyeye âşık olur. Cariye, sırf tüccarı görmek için defalarca ödeme yapmadan kendisinden alışveriş yapar ancak daha sonraki gelişlerinde aldığı kumaşların borcunu öder. Zamanla ikili arasındaki bu ilişki evliliğe doğru evrilecek bir hal alır. Nihayetinde tüccar, müstakbel eşi tarafından Seyyide Şağab Hatun'un da onayından geçirilmek üzere sandıklar içerisinde gizlice sarayın harem bölümüne kadar sokulur. Seyyide Şağab Hatun evliliğe onay verdikten sonra sarayda nikahları kıyılır ve bir haftalık düğün eğlencesi için tüccar, belirlenen bir konağa gönderilir ve burada eşinin gelmesini bekler. Gece vakti acıkan tüccar, eşinin de bu saatten sonra gelmeyeceğini düşünerek konağın aşçıları tarafından hazırlanmış olan zirbace yemeğinden yemeye başlar. Eline sinen kokuyu gidermek için de karanfilgillerden bir bitki olan *çöven otu* (uşnan) ile ellerini iyice temizlemeye çalışır. Fakat eşi davullu-zurnalı düğün alayı ile gece yarısı konağa gelir. Aralarında yakınlaşma olacağı esnada aldığı kokudan rahatsız olan cariye, kocasını tekmeleyerek sert bir şekilde tepkisini gösterir ve saraya dönmek ister. Ardından eşine durumu etraflıca anlatır ve kadın tarafından affedilir. Daha sonra da Bağdat'ta kendilerine ait geniş bir konak satın alırlar ve burada çocuğa karışırlar. Bu olay kendisi için unutulmaz yer edinir ve eşi vefat ettikten sonra bile, eşine verdiği söz üzerine zirbace yemeğinden sonra ellerini kırk kez yıkama alışkanlığını devam ettirir.[35] Ebu Ali et-Tenûhî'nin anlattığı bu hikaye küçük farklılıklarla Binbir Gece Masalları'nda da anlatılır. Buradaki anlatının et-Tenûhî'den farklı birkaç noktası vardır. Öncelikle zirbace yemeğinden sonra ellerin 40 kere yıkanması meselesi Binbir Gece Masalları'nda üç kat artırılmıştır. Burada el *çöven otu, su'd* (topalak) ve ve *sabun*la olmak üzere 120 kez elin yıkanır. et-Tenûhî'de zirbace yemesinden dolayı kadın, kocasını tekmeyle yanından uzaklaştırır sonra da affeder. Ancak Binbir Gece Masalları'nda olay daha dramatik bir şekilde işlenmiştir. Buna göre zirbace yemeğine davetli kimseler adamın neden yemediğini merak ederken nihayetinde başparmağın kesik olduğunu ve şayet doğuştan değilse hikayesini dinlemek isterler. Adam da olayın iç yüzünü anlatarak hem el hem de ayak paşparmaklarının karısı tarafından üzeri miskli suyla kaplı zirbaceden sonra ellerini sildiği fakat *iyice* yıkamadığı için ceza olarak kesildiğini söyler. Diğer farklılık ise olayın geçtiği devir ile ilgilidir. Binbir Gece Masalları'nda olay Abbâsî Halifesi Harun Reşid devrinde geçer. Burada cariyenin sahibesi olan saraylı kadın ise halifenin eşi Seyyide Zübeyde (Zübeyde Hanım)'dir. Tenûhî'nin anlattığı kişilerin yaşadığı zaman ile Binbir Gece Masalları'ndaki anlatıların yaşandığı zaman arasında neredeyse bir buçuk asır vardır. Hikayenin geriye kalan kısımları ise çok küçük nüanslarla beraber uyuşmaktadır.[36]

4.2. Zirbace Tarifi İçeren Şiir

Zirbacenin bir yemek kitabında çok sayıda tarif anlatıldıktan sonra toplu ve birleştirilmiş bir tarif olarak şiirsel olarak da verilmiş olması ilginçtir. Şiirde yemeğin aslında elit ve lüks bir kesime hitap ettiği betimlenmektedir. Bu noktada *gülsuyu*, *şeker* ve *saf-*

[35] Ebu Ali et-Tenûhî. *el-Ferec baʿde'ş-Şidde* (Beyrut: Daru's-Sadr, 1978/1398). 4/357-369.
[36] *Elf Leyle ve Leyle [Binbir Gece Masalları],* thk. Afif Nayef Hatoum (Beyrut: Dar-ı Sadır, 1999/1420). 1/98-102.

ran gibi malzemler lüks tüketim sınıfında sayılabilir. Tarif için *piliç/tavuk, şeker*, *badem*, *safran*, *sirke*, *gülsuyu* ve tercihe bağlı olarak *baharatlar* önerilmiştir. Ayrıca pişirme ekipmanları ve yapım usulü hakkında da bilgi verilmiş olup diğer yemeklerden de üstünlüğüne dikkat çekilmiştir.

- Zirbacenin anlamını herkes bilmez, canlılar arasında yalnız asil ve seçkin kimseler onun değerini anlar.
- Sarı rengi, tıpkı baharda açan çiçekler ve otlar gibi, bize kendini anlatır.
- Ezilmiş safranla doyurulmuştur ki tadında hiçbir kusur yoktur, buna hiç şüphe yoktur.
- Parlayan beyaz bir gümüş tabakta ve sanki altının parlak ışığını çekip almış gibidir.
- Parlak, dikkat çeken rengiyle gözleri kendine çeker ve ona baktığınızda, gümüş içine konulmuş altın gibidir.
- İçinde şekerlenmiş piliç ve badem olup safran ve tatlı bir sirke ile harmanlanmıştır.
- Gül suyu ve en iyi baharatlarla bezenmiş ve ardından odun ateşi ile pişirilmiştir.
- Şayet istersen piliç yerine tavuk da koyabilirsin ve tencerede pişen bu tavuk gerçekten bir harikadır.
- Bu yemek usta bir el tarafından hazırlanmıştır ve diğer yemeklere kıyasla zarafet ve üstünlük sergiler.[37]

5. Zirbace Tarifleri

Orta Çağ İslam coğrafyasına ait zirbace tariflerine ait ölçüler bazen verilir bazen de tarifi uygulayacak ustaya bırakılmak suretiyle verilmez. Benzer durum Osmanlı tariflerinde de mevcuttur ve nadiren ölçü verilir. Dolayısıyla net ölçü verilmeyen tariflerin anlatımında, ölçüsü verilen tariflerdeki miktarlar göz önünde bulundurularak tahmini ölçüler sunulmuştur. İslam coğrafyasında ölçü birimleri bölgeden hatta şehirden şehre farklılık gösterdiğinden burada genel kabul görmüş ortalama ölçüler kullanılmıştır. Buna göre sıkça kullanılan ölçü birimleri ve tariflerdeki karşılıkları şu şekildedir: 1 rıtl= 2 su bardağı; 1 ukiyye= 2 yemek kaşığı; 1 dirhem=çay kaşığı ve 1 kıyye ya da 1 okka= 1.282 gr şeklindedir. Bu ölçüler metin içinde tariflerine ve tercümelerine yer verilen yazar ve mütercimlerin kullandıkları ölçü birimleri ile uyumludur. Ayrıca bölgesel detaylar konusunda bilgi edinmek için Walter Hinz'in *İslam'da Ölçü Sistemleri* adlı eseri incelenebilir.

5.1. Tavuk Etli Tarifler

el-Me'mun Tarifi: Piliç Etli Zirbace

el-Me'mun adıyla hazırlanan zirbace tarifinde malzemeler verilmekle birlikte bunların ölçüsüne dair ayrıntıya yer verilmemeştir. Dolayısıyla ana malzeme olan ortalama bir piliç 1-1.5 kg ağırlığında olabileceğinden hareketle tüm malzemelerin ölçüsü orantılı

[37] İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 247.

ve yemek pişirme usulüne uygun olacak şekilde fakat tahmini olarak olarak verilmiştir.[38]

Malzemeler:

- 1 adet piliç
- 1 su bardağı kuru nohut (önceden ıslatılmış ve ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı hardal (tercihen taze ezilmiş)
- Tuz (damak zevkinize göre ayarlanabilir)
- 1 büyük soğan (doğranmış)
- ¼ su bardağı ham zeytinden elde edilmiş zeytinyağı
- 1 litre içme suyu
- 2 yemek kaşığı sirke
- ½ su bardağı pırasa (doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- ¼ çay kaşığı safran

Hazırlık ve Servis: Piliç kesilir, tüyleri yolunur ve içi ve dışı iyice temizlenerek pişirmeye hazır hale getirilir. Uygun bir tencereye konulan piliçin üzerine önceden ıslatılmış ve ezilmiş nohut, doğranmış soğan, hardal, tuz ve zeytinyağı eklenir. Üzerine içme suyu dökülür ve kaynayana kadar pişirilir. Su kaynamaya başladığında malzemelerin üzerine sirke, doğranmış pırasa ve öğütülmüş kişniş eklenir ve kaynama işlemi piliç pişinceye kadar devam ettirilir. Tavuk piştiğinde, tencere ocaktan alınır ve bir süre dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenmeye bırakılan yemeğe renk ve lezzet katmak için safran ilave edilir ve nihayetinde servis edilir.

Değerlendirme: Bu tarifte özellikle genç piliç kullanımına dikkat çekilmiştir. Yağ olarak olgunlaşmamış zeytinlerden sıkılan zeytinyağı (zeyt-i enfak) önerilmektedir. Ezilen baharat ve nohutlar hem lezzetin yoğunlaşması hem de yemeğin kıvamına katkı sağlar. Kişnişin (küzbara) hem tatlı hem tuzlu yemeklerde kullanımı yaygın olup hem nohut hem de soğanla uyumu çok doğaldır. Yumuşak ve tatlımsı bir lezzet veren pırasa pişirme esnasında yumuşayarak diğer malzemelere uyum sağlar. Yemeğe eklenen sirke etin sert kısımlarının yumuşamasını ve lezzetinin suya geçmesini sağlar. Pahalı baharatlardan olan safran ise özellikle renk ve aroma açısından tercih sebebidir. Bu tarifte tavuk ve nohut gibi doyurucu malzemler, tatları dengeleyen asidik ve baharatlı bileşenler lezzetli bir yemeğin ortaya çıkmasını sağlar.

[38] Tarifin Orjinali: "Bir piliç alınır, yolunur ve temizlenir. Bir tencereye konulur, üzerine içme/saf/tatlı suyu, zeytinyağı, ufalanmış/ezilmiş ve ıslatılmış nohut, hardal, tuz ve soğan dökün. Kaynadığında üzerine sirke, pırasa (kürras), ve kişniş (küzbara) eklenir. Piliç pişene kadar pişirmeye devam edilir. Ocaktan [tencere] alınıp dinlendirilir ve safranla sıvanır." İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 243.

İbnü'l-Mehdi Tarifi: Tavuklu Beyaz Zirbace

Mehdi'nin beyaz zirbace tarifinde malzemeler ve ölçüleri net olarak verilmekle birlikte soğan beyazı vurgusu taze soğan beyazı olarak anlaşılmıştır. Benzer şekilde tarifte tarçının çubuk veya toz olup olmadığı; zencefilin de taze veya kuru toz olup olmadığına dair bilgi verilmemiştir.[39]

Malzemeler:

- 1 adet iri tavuk
- 1 su bardağı içme suyu
- 1 yemek kaşığı kaliteli zeytinyağı
- Biraz doğranmış taze soğan beyazı
- 1 su bardağı beyaz sirke
- 4 yemek kaşığı beyaz şeker
- 4 yemek kaşığı soyulmuş badem içi
- 2 yemek kaşığı gül suyu
- 1 tatlı kaşığı karabiber (fülfül) taneleri
- 1 çubuk tarçın
- 1 miktar (yaş veya toz) zencefil

Hazırlık ve Servis: Besili bir tavuk kesilir, tüyleri yolunur, parçalara ayrılır, iyice yıkanır ve tencereye yerleştirilir. Tencereye konulan tavuğun üzerine içme suyu, zeytinyağı, soğan eklenerek kaynatılmaya bırakılır. Su kaynadığında üzerine sirke, şeker, badem ve gül suyu eklenir. Yemeğin rengini çok bozmamak adına karabiber taneleri, çubuk tarçın ve taze zencefil ince bir baharat torbasına konularak bağlanır ve tencereye atılır. Bir süre (muhtemelen 30-40 dk) kısık ateşte pişirildikten sonra kıvama geldiğine karar verilince ocaktan alınır ve servis edilir.

Değerlendirme: Tarifte besili tavuk seçilmesi zengin ve yoğun bir tat alımı için uygun olup yemeğin başlangıç sıvısını oluşturan zeytinyağı hafif bir aroma katkısı sunar. Taze soğan beyazı da kurusuna nazaran daha az acıdır ve yemeğin genel profiline katkı sağlar. Sirke ve şeker yemeğin asidik dengesini sağlayan "Ortadoğu" ve Akdeniz mutfaklarına uygun bir kombinasyon sayılabilir. Gül suyu ise güçlü bir tat bileşeni olmakla beraber tat dengesini ve yoğunluğu etkileyebileceğinden miktarının iyi ayarlanması önemlidir. Özellikle baharat torbası ve işlenmemiş baharat kullanımı renk değişimini ve bahartların baskın tadını önlemeye yöneliktir. Badem doyuruculuk, aromatik ve hafif tatlımsı özelliği ile yemeğe lezzet katmak için kullanılmıştır.

[39] Tarifin Orjinali: "İyi bir tavuk alın, parçalarına ayırın ve temizleyip tencereye koyun. Üzerine yarım rıtl [1 su bardağı] içme suyu, yarım ukiyye [1 yemek kaşığı] iyi zeytinyağı ve biraz doğranmış soğanın beyazı eklenir ve kaynatılır. Kaynadığında üzerine yarım rıtl süzülmüş beyaz sirke; ikişer ukkiye beyaz şeker ve soyulmuş badem içi; 1 ukiyye gül suyu eklenir. Yemeğin rengini değiştirmemesi için karabiber (fülfül) taneleri, tarçın ve zencefil ince bir kumaş parçasına sarılırak bağlanır ve yemeğe katılır. Bir süre kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Kıvama gelince [ocaktan] alınır ve kepçe ile dağıtılır. İnşallah". İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 243.

İbrahim b. el-Mehdi Tarifi: Ayvalı Beyaz Zirbace

Bu tarifte özel olarak ayva ezmesi, şeker, taze nane ve tarhun kullanıldığı görülmektedir. Diğer tariflerden farklı olarak bu tarifte yemek ufalanmış ekmeklerin üzerine dökülüyor, etrafına da mumbar ve bağırsak dolması diziliyor. Fakat tarifte tavuk dışındaki malzemelerin miktarına dair bilgi yoktur. Dolayısıyla malzemler için önerilen kullanım ölçüleri ortalama tavuk miktarı düşünülerek verilmiştir. Miktarlar artırılıp azaltılabilir.[40]

Malzemeler:

- 2 adet bütün tavuk (eklemlerinden ayrılmış)
- 1 adet ayva (haşlanmış ve ezilmiş)
- 1 su bardağı kadar haşlanmış nohut (ezilmiş)
- Bir miktar ekmek (ufalanmış)
- Bağırsak ve işkembe dolmaları (pişmiş)
- Murri (fermente et suyu)
- Sirke (en fazla 1 su bardağı veya en az 1 çay bardağı)
- Karabiber (1 tatlı kaşığı kadar)
- Kişniş (1 tatlı kaşığı kadar)
- Tarçın (1 çay kaşığı kadar)
- Nane (1-2 dal kadar)
- Tarhun (1-2 dal kadar)
- Şeker (istenilen ölçüde)

Hazırlık ve Servis: Kesilen iki tavuk yolunur, temizlenir, yıkanır ve eklem yerlerinden kesilerek tencereye konuyor. Tencereye konulmuş etlerin üzerine taze soğan beyazı ve ezilmiş nohut eklenir. Başka bir tencerede ise ayva pişirilir. Pişen ayva tencereden alınır ve iyice ezilir ve üzerine karabiber, kişniş, tarçın, biraz murri ve sirke ilave edilerek karıştırılır ve bu malzemeler et tencerisine dökülür. Tüm malzemeler iyice pişirilir ve pişmeye doğru üzerine küçük parçalar halinde doğranmış nane ve tarhun otu eklenir ve biraz karıştırılır. Ocaktan alınmadan önce tadına bakılır. Şayet tadında ekişilik varsa ve tatlandırılmak isteniyorsa üzerine şeker ve ezilmiş ayva ezmesi ilave edilir. Ardından da tencere ocaktan alınır. Yemek dinlenmeye bırakılırken servis aşamasında etrafına yerleştirmek için daha önceden hazırlanmış ve pişirilimiş işkembe ve bağırsak dolmaları alınır. Dinlendirilen yemek genişçe bir tepsiye dizilmiş ufalanmış ekmekler üzerine boşaltılır. Nihayetinde etrafına işkembe ve bağırsak dolmaları dizilir.

[40] Tarifin Orjinali: "İki tavuk alınır, eklem yerlerinden kesilir ve tencereye konur. Taze soğan beyazı ve ezilmiş nohut alınır, bunlar tencereye eklenir. Ayva başka bir tencerede pişirilir, ayva piştiğinde tencereden çıkarılır ve [süzgeçten geçirilerek] iyice ezilir. Ezilmiş ayvaya karabiber, kişniş, tarçın, biraz murri ve sirke eklenir; karışım üzerine dökülür. Nane ve tarhun otu alınır, küçük parçalar halinde kesilerek içine konur, ardından yemek karıştırılıp dinlendirilir ve servise hazırlanır. [Servis için] elinizde hazır doldurulmuş bağırsak ve işkembe dolmaları olmalıdır. Yemek, ufalanmış ekmek parçaları üzerine dökülür ve etrafına dolmalar dizilir. Eğer ekşi ise kaynama esnasında, henüz ateş üzerindeyken üzerine şeker dökülür ve ezilmiş ayvalar üzerine ilave edilir. Ardından sofrada servis edilir. İnşallah." İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 246.

Değerlendirme: Tavuk eti hafif ama derin bir tat içeren yemek için idealdir. İşkembe ve bağırsak dolmaları hafif sakatat aroması vermesinin yanı sıra yoğun bir et tadı da sunar ve doyruculuk açısından da zengindir. Sirke ve fermente et suyu keskin ve ekşi bir tat katar. Sirke aynı zamanda etin liflerini yumuşatır. Gerek kıvam gerekse doyuruculuğu açısından nohut tercih edilmiştir. Kıvam için tercih edilen bir diğer malzeme ekmek olup aynı zamanda yemeğin suyunu çeker. Şeker, ayva ve tarçın sirke, et suyu ve baharatlarla kontrast oluşturup tat dengesi sağlar. Tarhun, nane ve kişniş baharatsı ve ferahlatıcı bir tat verir. Dolayısıyla bu tarifte tatlı-ekşi ve baharat dengesi vardır.

İbrahim b. el-Mehdi Tarifi: Ayvalı (Sefercel) Zirbace

Bu zirbace tarifinde özellikle yağlı bir piliç tercih edilmiştir. Dolayısıyla tavuktan küçük ama normal bir piliçe göre iri ve yağlı bir tanımlama vardır. Diğer zirbace tariflerinden farklı olarak bu tarifte kulunç otu, kurutulmuş toz sümbül ve ekmek içi göze çarpmaktadır.[41]

Malzemeler:

- 1 adet yağlı bütün piliç (parçalanacak)
- 1 dal kulunç otu (havlican)
- 1 su bardağı (bir avuç) haşlanmış nohut
- 1 veya 2 adet büyük soğan (bütün halde)
- 1 tatlı kaşığı tuz (takriben)
- 5 su bardağı su (takriben)
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ su bardağı sirke
- 1 su bardağı taze sıkılmış ayva suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru kişniş (takriben)
- 1 çay kaşığı karabiber (takriben)
- 1 çay kaşığı sümbül (takriben)
- 1 yemek kaşığı kimyon
- ½ su bardağı ekmek içi (takriben)

Hazırlık ve Servis: Yağlı bir piliç alınarak kesilir, yolunur. Temizlendikten sonra parçalara bölünür ve temiz bir tencereye konulur. Tencereye konulan pilicin üzerine kulunç otu, nohut, bütün soğan, tuz, zeytinyağı ve üzerini kaplaycak kadar su eklenir.

[41] Tarifin Orjinali: "Bu yemek, İbrahim b. el-Mehdi tarafından "mideyi rahatlatıcı" ve "mideyi onarıcı" olarak adlandırılmıştır. Yağlı bir piliç alınır, parçalanır ve temiz bir tencereye konur. Tencereye bir dal kulunç otu (havlican), bir avuç ıslatılmış ve soyulmuş nohut, bir rıtl bütün soğan ve az miktarda tuz eklenir. Üzerine malzemeleri kaplayacak kadar su ve üç ukiyye zeytinyağı eklenir. Sonra tencere ocağa konur ve pişirilir. Soğanlar pişince [tencereden] tamamı, soğandan hiçbir şey kalmayacak şekilde, çıkarılır ve atılır. Daha sonra tencereye çeyrek rıtl sirke dökülür ve sirke iyice pişene kadar beklenir. Daha sonra tencereye yarım rıtl taze ayva suyu (aynı gün sıkılmış olanından) eklenir. Tencereye yarım ukiyye kuru kişniş, yarım dirhem karabiber, aynı miktarda sümbül, üç dirhem kimyon ve yirmi dirhem ekmek içi eklenir. Tencere ateşten alınır, etrafı temizlenir, demlenmeye bırakılır ve servis edilir. İnşallah". İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 244-245.

Tenceredeki bu malzemeler ocağa konulur ve pişmeye bırakılır. Soğanlar pişip aromosını verdikten sonra tencereden alınır. Ardından yemeğin üzerine sirke dökülür ve pişirilmeye devam edilir. Ayva suyu, kişniş, karabiber, sümbül, kimyon ve ekmek içi eklenir. Sonra tencere ocaktan alınırak dinlendirilir ve demlenince de servis edilir.

Değerlendirme: Yağlı piliç pişirme sırasında etin sulu olmasını sağlar ve yemeğin lezzet yoğunluğunu artırır. Ayrıca ekstra yağa ihtiyaç duyulmamasını sağlar. Hafif baharatımsı aromaya sahip kulunç otu hazım kolaylaştırcı olarak mideyi rahatlatır. Hafif tatlımsı bir aromaya sahip sümbül, baharat dengesini sağlar. Yağlı et yemeklerinde tercih edilen kimyon, etin ağırlığını dengeler. Kişniş, tazelik katar ve ayva suyu ile birleşerek dengeli bir tat oluşturur. Yemeğe ilk aşamadan itibaren katılan sirke, asiditeyi ete işleme ve etin yağını absorbe etmeye yöneliktir. Tatlı ve ekşimsi bir yapıya sahip ayva suyu sirkeyi tamamlayarak karmaşık bir lezzet profili oluşturur. Soslu yemeklerde kullanılan ekmek, kıvam ve bağlayıcılık açısından önemli olup baharatların emilimini sağlayarak daha homojen bir yemek elde edilmesine katkı sağlar.

Tavuklu Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi-1

Bu zirbace tarifinde genel tariflerden farklı olarak kâfur, hünnap, kuru üzüm ve buğday nişastası kullanılmıştır. Tarifin girişinde 1 adet tavuğun haşlanmasından bahsedilirken devamında verilen gül suyu ölçüsü 2 tavuk için verilmiştir. Dolayısıyla 1 tavuk kullanılacağı vakit 1 su bardağı gül suyu eklenir.[42]

Malzemeler:

- 1 tavuk
- 2 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı badem (2 kaşık soyulmuş/öğütülmüş; 1 soyulmuş/tam)
- Kâfur
- 1 veya 2 su bardağı şeker şurubu
- 20 adet hünnap
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- Buğday nişastası (sosa kıvam verecek ölçüde)
- Sirke
- Safran
- Karışık baharat

[42] "Tarifin Orjinali: Tavuğu tamamen pişene kadar haşlayın. Her tavuk için 1 ukiyye (2 yemek kaşığı) şeker ve aynı miktarda soyulmuş badem öğütün. Biraz kâfur ile çeşnilendirin ve tavuğun içini bu karışımla doldurun, [ardından bir kenara bırakın]. Kullanılacak her iki tavuk için 1 rıtl (2 su bardağı) şeker şurubu (cullâb) alın ve ocaktaki tencereye ekleyin. Üzerine 20 adet hünnap, yarım ukiyye (1 yemek kaşığı) soyulmuş badem (ezmeyin), 1 ukiyye kuru üzüm (zebîb) ve [sosun kıvamını yoğunlaştıracak] miktarda buğday nişastası (naşâʾ) ekleyin. Tencereye sirke ekleyin, ancak tavukları safran ile renklendirmeden önce eklemeyin [önce tavuk safranla renklendirilir] ve tatlı-ekşi bir tat vermesi için yeterli miktarda sirke ekleyin, ki bu tat sekencebin içeceğine benzer. Tencereyi biraz kâfur ve karışık baharatla ile çeşnilendirin. Tencerenin yanan ateşte pişmesini bekleyin ve kepçeyle servis edin." *Kanz al-fawāʾid,* 112-113.

Hazırlık ve Servis: Kesilen tavuk yolunur, temizlenir ve kullanıma hazır hale getirilir. Tavuk tam pişinceye dek suda haşlanır. Ardından kâfurla çeşnilenir ve içi badem ve şeker karışımı ile doldurulur ve tavuk bir kenarda bekletilir. Ardından sos için ocaktaki tencereye gülsuyu eklenir ve üzerine hünnap, soyulmuş tam badem içleri, kuru üzüm ve nişasta eklenir. Ardından tavuğa safranla renk verilir ve tatlı-ekşi bir tat vermesi için sirke eklenir. Tencereye konulur ve yanan ateşte tam pişmesi sağlanır. Hazırlanan yemek dinlendirilir ve kepçeyle servis edilir.

Değerlendirme: Bu tarifte ekşi-tatlı, baharatlı ve çiçeksi aromaların bir arada kullanıldığı görülmektedir. Şeker, badem, kuru üzüm ve hünnap gibi bileşenler yemeğe doğal bir tatlılık katarken; kullanılan sirke tatlı bileşenlerin ağırlığını dengeleyip tat kontrastını oluşturmuştur. Gül ve safran gerek renk gerekse de aroma olarak çiçeksi bir zenginlik katarken keskin bir aromaya sahip mentol kokulu kâfur ferahlatıcı özelliktedir. Buğday nişastası sosa kıvam kazandıran bağlayıcı bir yapı unsuru olarak kullanılmıştır. Karışık baharat da dönemin önde gelen ve sevilen baharatlardan oluşan bileşenlerdir ve yemeğe aroma katmaktadır.

Tavuklu Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi-2

Bu tarifin pahalı ürünlerden oluşan özel bir yemek olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim misk, gül suyu ve safran tarifi farklı kılan özelliklerdir. Bir zirbace tarifinde ilk kez yumurta akı kullanıldığını görmekteyiz. Çok kompleks olmayan bu tarifte kuru baharat kullanımına yer verilmediği anlaşılmaktadır. [43]

Malzemeler:

- 2 tavuk
- Yeteri miktarda su (hem haşlama hem de şerbet için)
- 2 su bardağı şeker şurubu/gül suyu (cullâb) alın
- 1 su bardağı badem (haşlanmış, dövülmüş ve elekten geçirilmiş)
- ½ su bardağı şarap sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Ceneviz safranı
- 1 adet yumurta akı
- 2 dal taze nane
- Misk
- Gül suyu

[43] Tarifin Orjinali: "İki tavuk için 1 rıtl şeker şurubu (cullâb) ve yarım rıtl badem kullanın. [Ya biraz su ile] bir tencereye şekeri koyun ve ateşte eritin [ve şurup kıvamına gelene kadar kaynatın, yani cullâb]; Ya da dilerseniz pazardan şeker şurubu satın alın ve ateşte çok iyi ısıtın. Bademleri haşlayın, soyun ve bir havanda ezin. Ardından, bunları bir elekten geçirin, böylece sert buğday irmiği gibi görünür ve bu karışımı şuruba ekleyin ve karıştırın. 4 ukiyye kaliteli şarap sirkesi ekleyin ve karıştırın. Tencereye eklemeden önce içine 2 dirhem Ceneviz safranı atın. Ardından, bir yumurta akı ve iki dal taze nane ile birlikte tencereye eklenir. Başka da hiçbir ot eklemeyin. Şimdi, daha önce tarif edildiği gibi hazırladığınız iki tavuğu alıp, sos piştikten sonra tavukları bu sosun içine batırın ve ardından çıkarıp geniş kaselere (zebdiyye) koyun. [Tencerede kalan tüm sosu tavukların üzerine dökün.] Üzerine istediğiniz miktarda misk ve gül suyu serpin ve şurup üzerlerine çıkan/yapışana dek bir saat kadar bekletin. Harika bir yemek olur." *Kanz al-fawā'id,* 118-119.

Hazırlık ve Servis: Kesilen tavuklar yolunur, temizlenir ve kullanıma hazır hale getirilir. Tavuklar yeteri kadar suda haşlanır. Pişirildikten sonra soslanması için bekletilir. İhtiyaç duyulan şeker şurubu ya mutfakta hazırlanır ya da hazır olarak pazardan satın alınır. Pazardan satın alınmışsa iyice ısıtılır. Yemeğe katılacak bademler önce haşlanır, sonra kabukları el yordamıyla soyulur ardından bunlar havanda dövülerek irmik kıvamına getirilir. Topaklanmayı engellemek maksadıyla elekten geçirilir. Ardından şeker şurubuna ilave edilir. Sosun tamamlanması için içine şarap sirkesi ve safran ilave edilir. Bu arada yumurta akı ve iki dal taze nane eklenerek sos tamamlanır. Sos hazır hale gelince tavuklar sosa bandırılır ve iyice soslanmaları sağlanır. Ardından tavuklar tencereden çıkarılır ve geniş kaselere konulur. Tencerede kalan sos da tavukların üzerine dökülür. Son dokunuş olarak üzerine istenilen miktarda misk ve gül suyu serpilir ve tavuklara sinmesi için 1 saat kadar bekletilir. Daha sonra da servis edilir.

Değerlendirme: Metinde iki tavuk kullanılırken bunun sosu için hem tatlı hem de ekşi tatlardan oluşan içerikler kullanılmıştır. Fakat tarifte tavuğun haşlanacağı veya kızartılacağına dair bir pişirme yönteminden bahsedilmemiştir. Tarifte haşlanmış tavuk üzerinden bir tarif uygulanmıştır. Burada izah edilmeyen diğer nokta tavukların parçalanmış halde mi yoksa bütün halde mi pişirileceği veya soslanacağıdır. Dolayısıyla bu tercihe bırakılmıştır. Bu tarif tatlı, ekşi ve aromatik tatları dengeli bir şekilde bir araya getiren özel bir yemektir. Hem tavuğun besleyici tarafı hem de safran, misk ve gül suyu gibi lüks malzemelerin verdiği renk ve aroma yemeğe ayrı bir özellik katmıştır. Bademle birlikte yumurta akı sosun kıvamını artıran bağlayıcı bir içeriktir. Şarap sirkesi hem sindirime yardımcı hem de şerbetin tatlığını dengeleyici olarak kullanılmıştır. Haşlanmış tavukların sosla işlenmesi eti sıradan olmaktan çıkartıp özel bir içerikle zenginleşmesini sağlamıştır. Taze nane ise hem yemek esnasındaki ferahlatıcığı hem de sindirim rahatlatıcı özelliği ile eklenmiş bir detaydır.

Tavuklu Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi-3

Bu tarif diğer ekşili-tavuklu zirbace tarifleri gibi hem soslu hem de tat dengesi gözetilerek oluşturulmuştur. Tarifte malzemeler için herhangi bir ölçü verilmemiştir. Dolayısıyla göz kararına göre bir tarif olmakla beraber diğer hafif ekşili tavuk tariflerindeki pişirme ve soslama usullerinin takip edilmesi önerilmektedir. [44]

Malzemeler:

- Tavuk
- Su
- Şeker veya bal
- Safran
- Şarap sirkesi
- Badem
- Karışık baharat
- Nane
- Karabiber

[44] "Tarifin Orjinali: Şeker, safran, şarap sirkesi, badem, karışık baharat, nane ve karabiber gereklidir. Tavuğu haşlayın ve üzerine şekeri ekleyin, doğru kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin. Bademlerin yarısını dövün ve tencereye ekleyin. Ayrıca, [geri kalan] malzemeleri ve kalan bütün bademleri de ekleyin. Şekeri bal ile değiştirebilirsiniz ve tavuk üzerine ekleyin [yukarıda anlatıldığı şekilde]." *Kanz al-fawāʾid,* 127.

Hazırlık ve Servis: Kesilen tavuk yolunur, temizlenir ve kullanıma hazır hale getirilir. Tavuklar yeteri kadar suda haşlanır ve üzerine şeker ilave edilir. İdeal kıvama gelene kadar pişirilmeye devam edilir ve üzerine sos dökülmesi için bekletilir. Sos için ayrılmış bademlerin yarısı havanda dövülerek tencereye eklenir. Kalan diğer malzemeler de eklenerek hazırlanan sos tenceredeki haşlanmış tavuğun üzerine ilave edilir. Sonrasında benzer tariflerdeki gibi tavuk genişçe bir kaseye alınır ve tencerede kalan soslar serpilir. Şeker yerine tercihen bal da kullanılabilir**.** Yemek bir süre dinlendirildikten sonra servis edilir.

Değerlendirme: Diğer ekşili tariflerde olduğu gibi burada da tavuk önce haşlanmış daha sonra yapılan sosa bandırılmıştır. Hem karabiber hem de karışık baharat kullanımı yemeğin yoğun baharatımsı bir tat almasını sağlarken; safran renk ve aroma verir. Şeker veya bal ile şarap sirkesi tat açısından dengeli bir kontrast oluşturmaktadır. Nane hem ferahlatıcı hem de sindirim kolaylaştırıcı olarak tercih edilmiştir. Dolayısıyla tarif ekşi, tatlı, baharatlı ve aromatik bir profildedir.

Tavuklu Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi-4

Bu tarifte badem dışında kalan malzemelerin ölçüsü verilmemiş olup tercihe bırakılmıştır. Bu tarifi, tavuklu muadillerinden ayıran malzemeleri arasında limon yaprağı ve haşlanmış yumurtadır.[1]

Malzemeler:

- Tavuk (iri, yağlı, genç)
- Tuz
- Tatlı (içme) su
- Tatlı zeytinyağı
- Karabiber
- Kişniş taneleri
- Kimyon
- Soğan
- Limon yaprakları
- Safran
- Tatlı sirke
- Yarım su bardağı badem (soyulmuş, dövülmüş)
- Şeker
- Gül suyu
- Yumurta (isteğe bağlı, haşlanmış, ikiye bölünmüş)

[1] Tarifin Orjinali: "İri, yağlı, genç bir tavuğu al, kes ve daha önceki tarifte yaptığın gibi (temizleme vb.) işlemleri yap. Tavuk bütün kalsın ama boynunu kes ve bacaklarının uçlarını anüs deliğinden geçirecek şekilde yerleştir. Tavuk, büyük, yeni bir tencereye koyulup üzerine tuz, tatlı zeytinyağı, karabiber, kişniş taneleri, az miktarda kimyon, doğranmış soğan, limon yaprakları ve gerekli miktarda taze/tatlı su eklenir. Tencere ateşe konur ve pişirilir. Neredeyse piştiğinde, suya karıştırılmış ve dövülmüş az miktarda safran ile renklendirilir. Ardından, damak zevkine göre tatlı sirke eklenir. Şimdi 4 ukiyye kabukları soyulmuş ve içi çıkarılmış bademleri alıp, bir havanda ezilene kadar döv. Tavuğa bak, piştiğini görüyorsan, dövülmüş bademleri tencereye ekle ve sıvıya karışana kadar karıştır. Tencere, orta ateşte bir-iki kaynamaya kadar pişirilir. Sonra, badem kadar ince tatlı şeker al, gül suyu veya taze su/tatlı su ile eritir, süz ve tencereye ekle. Tadına bak: Eğer sıvı çok tatlıysa, biraz daha sirke ekle; tatlılık seviyesini beğenmediysen, şeker ekleyerek tadını onaylayana kadar karıştır. [Tencerenin altındaki ateşi kapat] ve ateşin üstünde [sıcaklığın azalması için] biraz beklet, böylece tatlar güzelce harmanlansın. Yemeği, sırlı bir kaseye koy ve istersen üzerine haşlanmış, ikiye bölünmüş yumurta ekleyerek afiyetle ye, Allah'ın izniyle." Ibn Razîn al-Tujîbî. *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: Fiḍālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān.* çev. Nawal Nasrallah (Leiden: Brill, 2021). 299-300.

Hazırlık ve Servis: Yağlı ve büyük ama genç bir tavuk alınarak kesilir, yolunur ve temizlenir. Tavuk bütün olarak kullanılacağından yalnızda boynu kesilip atılır ve bacakları anüs deliğine yerleştirilir. Bu tavuk büyükçe temiz bir tencereye yerleştirilir. Üzerine tuz, zeytinyağı, karabiber, kişniş taneleri, kimyon, doğranmış soğan, limon yaprakları ve aldığı kadar su eklenir. Tencere ateşe konulur ve pişmeye bırakılır. Pişmeye doğru daha önceden suda bekletilmiş safranla renklendirilir. İstenirse de hafif tatlımsı sirke eklenir. Bu esnada tavuk kontrol edilerek piştiğine kanaat getirilirse tavuğun üzerine havanda dövülmüş bademler eklenir ve homojenize olması için iyice karıştırılır. Ardından orta ateşte bir süre daha kaynatılır. Üzerine gül suyu ve tatlı su ile eritilmiş şeker eklenir. Ardından yemeğin tadına bakılır. Eğer tatlı gelirse üzerine biraz sirke eklenir; tatlılığı az gelirse de üzerine şeker ilave edilir. Bu aşamada tencerenin altındaki ateş sündürülür ve tencere burada demlenmeye bırakılır. Nihayetinde yemek sırlı bir kaseye konulur ve isteğe bağlı olarak üzerine haşlanmış ve ikiye bölünmüş yumurta ile son dokunuş yapılarak servis edilir.

Değerlendirme: Tarifin ana malzemesi olan yağlı tavuk etin lezzetli ve sulu olmasını sağlayarak tat yoğunluğu sağlar. Tat dengesini sağlamak için şeker, badem ve gül suyu gibi tatlı; sirke ve limon yaprağı gibi ekşi; karabiber, kimyon ve kişniş gibi baharatlı gibi unsurlar içermektedir. Safran ve gül suyu hem renk hem de özgün bir aroma katarken; badem hem tat hem de kıvam açısından yemeğe zenginlik katar.

Tavuklu Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi-5

Bu tarifte malzemelerin ölçüsü verilmemiştir. Tarifi genel zirbace tariflerinden farklı kılan karışık baharat kullanımı, taze nane ve susam yağıdır.[1]

Malzemeler:

- Tavuk
- Su
- Tuz
- Şeker
- Damla sakızı
- Tarçın
- Taze susam yağı
- Kişniş
- Safran
- Karışık baharat
- Tatlı badem
- Taze nane

Hazırlık ve Servis: Kesilen tavuk yolunur, temizlenir ve kullanıma hazır hale getirilir. Tavuk tencereye atılarak üzerine su, tuz, damla sakızı ve tarçın atılır. Tavuk kaynayıp haşlandıktan ve piştikten sonra tencereden alınarak eklemlerinden ayrılır veya iki eşit iki parçaya bölünür. Ancak bütün halde bırakılması tavsiye edilmiştir**.** Tavuk taze susam yağı ile kavrulup tavuğun kızarmış bir renk alması sağlanır. Ardından üzerine kişniş, damla sakızı ve tarçın atılır. Son olarak şeker, safran, karışık baharat ve tatlı

[1] Tarifin Orjinali: "Bir tavuğu, tuzlu suda, damla sakızı (mastika) ve tarçın ile haşladıktan sonra, eklemlerinden veya ortadan ikiye keserek doğrayın. Ancak bütün bırakmak daha iyi olur. Tavuğu, taze susam yağı ile kızartıp kahverengileştirin, üzerine kişniş, damla sakızı ve tarçın ekleyin. Sonrasında, şeker, safran, karışık baharat ve soyulmuş tatlı bademleri, suyla dövülüp karıştırılmış şekilde ekleyin. Üzerine taze nane dalı ekleyin." *Kanz al-fawāʾid,* 106.

bademler dövülür ve suyla karıştırılıp üzerine sos şeklinde sürülür. Bitiminde üzerine taze nane eklenir ve servis edilir.

Değerlendirme: Bu tarif baharatlı ve tatlı aromaların dengelendiği bir zirbacedir. Karışık baharat yemeğe çok boyutlu bir tat katmaktadır. Tavuğun parçalanamdan bir bütün halinde sunularak üzerinin susam yağı ile işlenmesi tavuğa kavrulmuş tat ve hafif fındıksı bir aroma vermektedir. Bu işlem aynı zamanda ete parlaklık ve yağlılık kazandırır. Özellikle son dokunuş olarak eklenen taze nane yoğun baharat ve yağlı tatları hafifletici ve bir ferahlatıcı olarak sunulmuştur. Kişniş de benzer şekilde hafif bir ferahlatıcı özellik katar.

Mısır Coğrafyasına Ait Tavuklu Zirbace Tarifi

Bu tarifte müellif anlatımından kaynaklı muğlaklık vardır. Tavuğun haşlanma veya soslanma aşamalarında net bir açıklama yoktur. Dolayısıyla tarifin ilk aşaması tavuğun haşlanması, ikinci aşaması haşlanan tavuğun soslanması ve marinasyonu son aşaması ise servis öncesi son dokunuşlar şeklinde anlaşılmıştır. Tarifte aynı zamanda malzemelerin ölçülerine dair bilgi de verilmemiştir dolayısıyla ölçü göz kararına göre olmalıdır.[1]

Malzemeler:

- Tavuk
- Tuz
- Su
- Damla sakızı
- Tarçın
- Susam yağı (taze sıkılmış)
- Kuru kişniş
- Tarçın
- Şeker
- Safran
- Badem (haşlanmış, soulumuş ve öğütülmüş)
- 1 dal taze nane

Hazırlık ve Servis: Tercihe göre eklemlerinden ayrılarak, ikiye bölünürek veya bütün şekilde hazırlanan tavuk haşlanması için tencereye alınır. Üzerine su, tuz, damla sakızı ve tarçın eklenir ve pişirilmeye bırakılır. Haşlanan tavuk taze sıkılmış susam yağı, kişniş, damla sakızı ve tarçın ile ovulurak bir süre şeker ve safranla kaynatılıncaya devam edilir. Bu süreçte tavuğun içine öğütülmüş bademle yapılmış marmelat ve bir miktar baharat konulur. Nihayetinde karışım tencerede dinlenmeye bırakılır ve üzerine taze nane serpilirek servise hazır hale getirilir. Dinlendirildikten sonra da servis edilir.

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan tavuk besleyici ve doyurucudur. Haşlanma esnasında suya ilave edilen tarçın tatlımsı bir baharat tadı verirken; damla sakızı reçinemsi bir tat katarak yemeğe Kuzey Afrika- Akdeniz dokusu katar. Kişniş topraksı bir tat; safran, yemeğe hem aroma hem renk katar. Şeker, baharatların keskinliğini dengeler badem iç harcı ile uyum sağlar. Yemeğin dokusunu yoğunlaştıran badem

[1] Tarifin Orjinali: "Tavuk, su, tuz, damla sakızı (mastika) ve tarçınla haşlanırsa eklem yerlerinden ya da ortadan ikiye kesilir. Ya da ilk haline bırakılır. Tavuk, taze sıkılmış susam yağı, kuru kişniş, mastika ve tarçınla ovulup, şeker ve safranla kaynatılır. İçine baharatlar ve güzelce soyulmuş tatlı badem marmelatı atılır. Karışım tencereye konur ve içine bir dal yeşil nane atılır". İbn Mübarekşah, *Zehrü'l-Hadîkat fi'l Et'imme'l-Enikat,* thk. Muhammed Abdurrahman Sağûl (Kahire: el-Mektebetü'l-Ezheriyye li't-Türas, 2007). 39.

yemeğe hafif kremsi ve tatlımsı bir tat katar. Taze susam yağı derin ve kavruk bir aroma verir ve yemeğin yağlılığını artırır. Son dokunuş olarak eklenen tze nane ise ferahlatıcı bir bitiş sağlar. Dolayısıyla bu yemekte tatlı ve tuzlu lezzetlerin dengeli bir birleşimi söz konusudur.

5.2. Karışık (Kırmızı Et-Tavuk Eti) Tarifler

Karışık Etli Zirbace (Ekşili) Tarifi

Bu tarifte iki türlü et kullanımı önerilmiştir. Özellikle diğer tariflerden farklı olarak susam yağı ve tatlandırmak için bal kullanımına yer verilmiştir. Tarif için ölçüler verilmemiş olup malzemelerin göz kararıyla kullanılmış olduğu anlaşılmaktadır. Dolayısıyla bu tarifte ölçülere dair herhangi bir bilgi verilmeyecektir.[1]

Malzemeler:

- Kırmızı et
- Tavuk (isteğe bağlı, parçalara ayrılmış)
- Su
- Çubuk tarçın
- Nohut (haşlanmış, soyulmuş)
- Tuz
- Susam yağı
- Şarap sirkesi
- Şeker
- Bal
- Gül suyu
- Badem (soyulmuş ve öğütülmüş)
- Kişniş
- Karabiber
- Damla sakızı (mastika)
- Safran

Hazırlık ve Servis: Kırmızı et küçük parçalara bölünür. İsteğe bağlı olarak tarife eklenen tavuk kullanılcaksa önce tavuk kesilir, kaynar suya daldırılarak tüylerinden arındırılarak temizlenir ardından da eklem yerlerinden parçalara ayrılır. Etler tencereye atılır ve üzerine su, tarçın parçaları, soyulmuş nohut ve tuz eklenir. Tenceredeki su kaynamaya başladığında etin üzerine çıkan köpükler alınır. Tavuk eti eklemek istenirse kaynamaya doğru daha önce hazırlanmış parçalar tencereye atılır ve iki et bir müddet birlikte haşlanır. Ardından üzerine susam yağı, şarap sirkesi ve şekerin ¼'ü ilave edilir. Ayrıca ince dövülmüş ve gül suyu ile çözülmüş badem, az miktarda kişniş, karabiber ve damla sakızı eklenir. Renk vermesi için yahniye safran atılır ve bademler ilave edilir. Tencereye az miktarda gül suyu serpilirek tencere kenarı temiz bir bezle silinir ve ocakta pişmesi beklenir. Şayet daha tatlı bir yahni isteniyorsa isteğe bağlı miktarda şeker veya muadili olarak bal ilave edilip yeteri kadar dinlendirilir ve servis edilir.

[1] Tarifin Orjinali: "Eti küçük parçalara ayırın ve üzerine yeterli miktarda su ekleyerek tencereye koyun. Üzerine tarçın parçaları, soyulmuş nohut ve biraz tuz ekleyin. Kaynamaya başladığında tencerenin üzerinde biriken köpüğü alın. Ardından, içine susam yağı ve ihtiyaç kadar şarap sirkesi ekleyin, ayrıca şekerin dörtte biri kadar ekleyin. Ayrıca, gül suyu ile çözüldüğünde ince dövülmüş soyulmuş badem, az miktarda kişniş, karabiber ve mastika sakızı da ekleyin. Yahninin rengini safranla verin ve üzerine elle ovularak soyulmuş bademleri serpin. Tencerenin üzerine biraz gül suyu serpin, iç kısmını temiz bir bezle silin ve közde pişmesini bekleyin. Tavuk eklemeyi tercih edenler için, sıcak suyla tüyleri yolunmuş/haşlanmış tavuğu (masmût) alıp yıkayın ve eklemlerinden kesip tencereye ekleyin. Tencere hafif kaynamaya başladığında tavukları ete ekleyin ve birlikte pişene kadar bırakın. Tatlı seviyorsanız, daha fazla şeker ekleyebilirsiniz, bu da bal ile değiştirilebilir." *Kanz al-fawāʾid*, 90.

Değerlendirme: İki farklı et kullanımı yemeğe farklı bir doku ve tat profili kazandırır. Kırmızı etin derin ve güçlü aroması, tavuğun nispeten hafif ve yumuşak dokusu ile dengelenir. Haşlanmış ve öğütülmüş badem hem kıvam hem de tatlılığı artırması noktasında uygun tercihlerdir. Gül suyu yemeğe çiçeksi bir tat katarken safran yemeğe tat katar hem de yemeği renklendirir. Bal ve şeker kullanımı gül suyu ile şarap sirkesi arasında bir kontrast oluşturur. Hem karabiber, kişniş, damla sakızı gibi unsurlar hem baharatsı hem de reçinemsi bir aroma yemeğe karışık bir tat profili katar. Özellikle susam yağı kendine özgü kavrulmuş aroma ve hafif yağlılık katarken; şarap sirkesi ve gül suyu bunu dengeler.

İbn Semin Tarifi: Yeşil Zirbace

İbn Semin'in adıyla bilinen bu tarifte kırmızı ve beyaz et birlikte kullanılmış, soğan bütün olarak değerlendirilmiştir. Bu tarifte de ölçüler net olarak verilmediğinden yemek dengesine uygun olarak yaklaşık ölçüler verilmiştir. Burada diğer tariflerden farklı olarak taze kişniş, fermente su ve fıstık içi tercih edilmiştir. [1]

Malzemeler:

- Koyun veya kuzu etininin kaburga altından (göğüs bölgesi) bir miktar et (takriben 250 gr.)
- 1 adet tavuk (dört parçaya bölünmüş)
- 1 adet soğan (bütün halde)
- 5 su bardağı su (takriben)
- Fermente su (1 yemek kaşığı kadar)
- Gül suyu (takriben ¼ veya ½ su bardağı)
- Tuz (istenilen miktarda)
- Karabiber (istenilen miktarda, takriben ½ çay kaşığı)
- Tarçın (istenilen miktarda ve toz, takriben ½ çay kaşığı)
- Kişniş (istenilen miktarda ve toz, takriben 1 çay kaşığı)
- 1 dal taze kişniş
- Çiğ fıstık içi (¼ su bardağı kadar ve ezilmiş)

Hazırlık ve Servis: Bir tavuk alınır ve kesilir. Daha sonra kaynar suya daldırılarak tüylerinin yolunması sağlanır. Baş, boyun ve iç organları atılır ve geriye kalan ana yapı dört eşit parçaya bölünür. Doğranan kırmızı et ve tavuklar temiz bir tencereye konularak üzerini alacak kadar su ve gül suyu ilave edilir. Sonra kabuğu soyulmuş bütün bir soğan doğranmadan suya atılır. Bu karışım kısık ateşe konulur ve kaynamaya bırakılır. Ardın-

[1] Tarifin Orjinali: "Kaburgaların altından bir miktar et (göğüs) al ve orta büyüklükte doğra. Bir tavuk al, kaynar suya daldırarak tüylerini yol ve temizle. Başını, boynunu ve iç organlarını at ve dört parçaya böl. Hepsini (iki eti de) temiz bir tencereye koy ve üzerine malzemeleri kaplayacak kadar su ve gül suyu ekle. Üzerine bir bütün soğan koy ve karışımı kısık ateşte pişir. Ardından taze kişniş, bir dal sedef (sezab) ve bir avuç soyulmuş fıstık [içi] alıp hepsini iyice ezip tencereye ilave et. Üzerine biraz tuz veya fermente su (mâ'kamih) ve öğütülmüş kuru kişniş, karabiber ve tarçın ekle. Sonra tencerenin kenarlarını temizle ve servis et. İnşallah [Allah dilerse bu şekilde tamamlanır]". İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 244.

dan üzerine öğütülmüş kişniş, 1 dal taze sedef ve ezilmiş fıstık içleri ilave edilir. Pişmeye doğru üzerine tuz, fermente su, öğütülmüş kişniş, karabiber ve tarçın eklenir. Nihayetinde pişince tencerenin kenarları temizlenir ve servis edilir.

Değerlendirme: Tarifte kaburga altından alınacağı söylenen etin tavuk göğsü mü yoksa koyun/kuzu/dana eti mi olduğu açık değildir. Dolayısıyla burada iki çeşit et de kullanılabilir. Kaburga bölgesinden alınan et genellikle orta yağlı olup yemeğe derin bir lezzet katar. Kullanılan tavuk eti kırmızı ete nispeten daha hafif bir tat sunar. Fakat orta ağırlıkta bir tat için et miktarı eşitlenebilir. Kullanılan su miktarı zengin bir et suyu stoğu oluşturur. Gül suyunun dengeli kullanılması yemeğe bir aroma katar ancak fazla kullanılması etlerin aromasını bastırabilir. Fermente su ekşimsi ve keskin bir tat vererek sirke benzeri bir asidik madde görevi görür. Yemeğin ekşimesini engellemek için dengeli ve yaklaşık 1 yemek kaşığı yeterli gelir. Dolayısıyla gül suyu ve fermente su dengeli kullanılmalıdır. Kısık ateşte pişen bütün soğan hafif tatlı aroma verir. Karabiber hafif acılık ve derinlik; tarçın hafif tatlımısı ve odunsu bir aroma taze kişniş ferahlatıcı bir aroma toz kişniş ise turunçgilimsi ve baharatsı bir tat ortaya çıkarır. Sonuç olarak et ve baharatlar kontrollü ve dengeli kullanıldığında hafif baharatlı ve aromatik bir zirbace elde edilebilir.

Bağdadî'nin (Muhammed b. el-Kerim el-Katib) Tarifi

Bu tarifte hem kırmızı et (muhtemelen yağlı küçükbaş) hem de tercihe bağlı olarak tavuk eti önerilmiştir. Dolayısı iki etin bir arada kullanımına dair bir tariftir. Bu tarifi diğerlerinden farklı kılan malzemeler arasında şarap sirkesi ve damla sakızı bulunmasıdır. Tarifte tencereye iki kez et ilave edildiği anlaşılmaktadır. Kaynama esnasında eklenen ikinci et tercihe bırakılmış olan tavuk etidir. Bu tarifte birkaç malzemenin ölçüsü net olarak verilmiştir. Su, et ve baharatların ölçüsü kişisel tercihe bırakılmıştır.[2]

Malzemeler:

- Yağlı et (küçük parçalar halinde kesilmiş);
- Tavuk (isteğe bağlı, parçalara ayrılmış)
- Su
- Nohut (haşlanmış ve soyulmuş)
- Tuz
- 2 su bardağı şarap sirkesi

[2] Tarifin Orjinali: "Yağlı et küçük parçalar halinde kesip, tencereye konur, üzerine su eklenir. Oluşan köpüğü alınır. Üzerine tarçın, soyulmuş nohut ve biraz tuz ilave edilir. Kaynadığında su ve et parçaları eklenir. Ardından 1 rıtl şarap (üzüm) sirkesi, çeyrek rıtl şeker ve 1 ukiyye soyulmuş ve iyice dövülmüş tatlı badem eklenir. Bu karışıma gülsuyu ve sirke eklenip karıştırılır. Sonra etin üzerine ilave edilir. Üzerine öğütülmüş kişniş (küzbar), fülfül (karabiber), elenmiş mastika (damla sakızı) katılır. Ardından safran ile renklendirilir. Eğer yemek daha yoğun yapılmak istenirse safranla birlikte nişasta da eklenebilir. Tencerenin üstüne soyulmuş ve ikiye parça şeklinde kesilmiş bir avuç badem koyulur, üzerine biraz gül suyu serpilir. Tencerenin kenarları temiz bir bezle silinir ve ateşin üzerinde yavaça kaynaması sağlanır ve ardından ateşten alınır. Ayrıca eğer tavuk eklenmek istenirse, tavuk temizlenip yıkanır ve sonra eklemlerinden parçalara ayrılarak kaynayan tencereye eklenir ve birlikte pişmeye bırakılır." el-Bağdadî, *Kitâbü't-Tabih,* thk. Fahri Barudi (Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Cedîd, 1964). 16.

- Sirke
- ½ su bardağu şeker
- 2 yemek kaşığı tatlı badem (soyulmuş ve ezilmiş); 1 avuç soyulmuş badem (üzerine eklemek için ikiye bölünmüş)
- Gülsuyu
- Kişniş (küzbar)
- Karabiber (fülfül)
- Damla sakızı (mastika)
- Tarçın
- Safran
- Nişasta (isteğe bağlı)

Hazırlık ve Servis: Yağlı et küçük parçalar halinde doğranır. İsteğe bağlı olarak tavuk konulacaksa kesilen tavuk yolunur, temizlenir ve eklemlerinden parçalara ayrılır. Tencereye konulan et kaynatılır ve üzerine biraz su eklenerek ara ara köpüğü alınır. Üzerine tarçın, soyulmuş nohut ve biraz tuz eklenir. Kaynama esnasında şayet istenirse parçalanmış tavuk eti ilave edilir. Ardından 2 su bardağı kadar şarap, yarım su bardağı kadar şeker, 2 yemek kaşığı kadar kabuğu soyulmuş ve dövülmüş tatlı badem, gül suyu ve sirke etin üzerine eklenerek yemek karıştırılır. Üzerine kişniş, karabiber, damla sakızı ve renk vermesi için safran eklenir. Daha yoğun bir kıvam istenirse nişasta da ilave edilebilir. Yemeğin üzerine ikiye bölünmüş bir avuç badem eklenir ve üzerlerine biraz gül suyu serpilir. Tüm malzemeler ilave edildikten sonra tencerenin kenarı temizlenir. Bir müddet daha ateşin üzerinde yavaşça kaynaması sağlanır ve piştiğine kanaat getirildiğinde ateşten alınırak servis edilir.

Değerlendirme: Yağlı et lezzet derinliğini artırırken tercihe bağlı tavuk eti tavsiyesi muhtemelen yemeğin yağ dengesini oluşturmak ve malzemeyi artırmak için yapılmıştır. Tarçın yağlı etin etin ağır dengeler ve hafif aroma katar. Şarap sirkesi ve normal sirke ekşilik katmasının yanı sıra etin liflerini yumuşatırken, nohut dolgunluk katmak, nişasta ise kıvam vermek için kullanılmıştır. Ezilmiş tatlı badem kremsi bir kıvam verir. Şeker ve badem kullanımı ekşi tatları dengelemek için tatlı bir kontrast oluşturur. Kırık badem içleri ise dekoratif olarak konulur ve yemeğe hafif gevrek bir doku verir. Gül suyu çiçekimsi; damla sakızı ise reçinemsi bir aroma vermek için idealdir. Safran hem renklendirme hem de hafif aroma için bir çok yemekte tercih edilen bir baharattır.

5.3. Kırmızı Etli Zirbace Tarifleri

Etli Zirbace (Basit) Tarifi

Bu tarifin, bir mutasavvuf olan İbn Arabî'nin ahlak felsefesi üzerine olan *Tedbîrât-ı İlâhiyye* adlı eserinde geçmesi yönüyle bunu yemek kitapları tariflerinden ayırmaktadır. Çok az fakat zengin malzemelerle oluşturulmuştur. Ancak malzemelerin ölçüleri verilmemiştir, dolayısıyla göz kararına bırakılmıştır.[3]

Malzemeler:

- Et
- Şeker
- Badem
- Safran
- Karabiber

Hazırlık ve Servis: Doğranan kırmızı et tencereye alınır. Et orta ateşte ocağa konulur. Orta derecede pişinceye kadar pişirilmeye devam edilir. Orta dereceli piştiğine kanaat getirildiğinde diğer malzemeler etin üzerine atılır. Piştiğinde ise biraz dinlendirilip servis edilir .

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan et yemeğe zengin bir lezzet ve dokusal bir derinlik katar. Özellikle orta ateşte pişirilmesi yumaşak bir kıvamla pişmesini sağlar. Yemeğe hafif bir tatlılık katan şeker aynı zamanda da yemeğin genel lezzetini yumuşatabilir ve baharatlarla dengeli bir tat oluşturur. Safran yemeğe hem renk hem aroma katarken karabiber yemeğe derinlik katar ve hafif acılığı ile yemekteki tatları keskinleştirir. Badem ise yemeğe dokusal bir zenginlik, çıtırlık ve etin yumuşaklığına karşı bir kontrast oluşturur.

Mısır Coğrafyasına Ait Etli Zirbace Tarifi

Kırmızı etle yapılan bu tarifte ölçülere yer verilmemiş yani malzemeler göz kararına göre eklenmiştir. Bu tarifte kullanılan pirinç ve hünnap tarifi farklı kılan unsurlardır. Malzeme ölçüsü verilmediğinden göz kararı bir ölçü kullanılmıştır.[1]

Malzemeler:

- Et
- Su
- Yağ
- Sirke
- Pirinç
- Badem
- Hünnap
- Baharat (öğütülmüş ve yapısal olarak sıcak)

[3] Tarifin Orjinali: "Et alınır. Ona şeker, badem, safran ve karabiber eklenir; orta derecede pişince diğer malzemelerden yeteri miktarda katılır, orta hafif ateşte pişirilir ve kıvama gelince ocaktan indirilip yenilir." İbn Arabî, *Tedbîrât-ı İlâhiyye,* 344.

[1] Tarifin Orjinali: Et yıkanır, pişirilir ve kızartılır. Sonra üzerine biraz su konur, üçte ikisi yağ ve üçte biri sirke eklenir. Pirinç dövülür, elenir ve suyla eritilir, ardından tüm karışıma eklenir. Pirinç piştikten sonra üzerine badem, hünnap eklenir ve öğütülmüş sıcak baharatlar eklenir. Bademlerin birbirine yapışmaması için karıştırılır. Sirke miktarı dengeli bir şekilde ayarlanır. Sonra da yemek sunulur. İbn Mübarekşah, *Zehrü'l-Hadîkat*, 108.

Hazırlık ve Sevis: Yıkanan ve parçalara ayrılan kırmızı et önce haşlanır daha sonra kızartılır. Daha sonra üzerine bir miktar su, suyun ⅔'ü kadar yağ ve ⅓'ü da sirke dökülür. Öğütülen ve suda eritilen pirinç üzerine eklenir ve pirinç pişine dek kaynatılmaya devam edilir. Piştiği anlaşılınca da üzerine badem, hünnap ve baharatlar eklenir. Malzemelerinin topaklanmaması için devamlı karıştırılır. Pişince de ocaktan alınan yemek biraz dinlendirilir ve servis edilir.

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan etin önce haşlanıp sonra kızartılması ve ikinci defa haşlanması etin hem yumuşaklaşmasını sağlar hem de dış yüzeyinde ekstra bir lezzet ve doku oluşmasını sağlar. Sirke asidik yapısıyla etin liflerini yumuşatır. Hünnap ve badem tatlımsı yapısıyla sirkeye karşı tat dengesi oluştururken badem aynı zamanda çıtırlık verir. Sıcak potansiyelli tarçın ve karabiber gibi baharatlar lezzetleri bütünleştirir. Toz pirinç oluştaracağı kreması etki ile yemeğe kıvam verir ve aynı zamanda doyuruculuğu artırır. Bu tarifte genel olarak ekşi, tatlı ve baharat dengesi vardır.

5.4. Güvercin Etli Zirbace Tarifi

el-Vasık Tarifi: Güvercin Etli - Mayalı [Hamiriyye] Zirbace

Bu tarifte diğer tariflerde kullanılan etten farklı olarak güvercin eti ve özellikle yağlı olanı tercih edilmiştir. Tarif için verilen malzemlerin çoğunun ölçüsü net olarak açıklanmıştır. Taze kişniş, fermente su ve reyhan nebizi tarifi farklı kılan dokunuşlardır.[1]

Malzemeler:

- 4 adet yağlı veya tombul güvercin
- 1 su bardağı kadar haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı tuz (yaklaşık olarak)
- 1 veya 2 orta boy soğan, doğranmış
- 1 demet taze kişniş, doğranmış
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 4 su bardağı su (güvercinleri kaplayacak kadar)
- ⅔ su bardağı kadar iyi mayalanmış sirke
- 1 tatlı kaşığı kadar öğütülmüş kişniş
- ½ su bardağı fermente et suyu
- 2 ceviz büyüklüğü kadar ekşi maya veya fermente hamur
- ⅔ su bardağı kadar reyhan nebizi
- ½ çay kaşığı kadar karabiber
- ½ çay kaşığı uzun Hint biberi (darıfülfül)
- ½ çay kaşığı tarçın
- ½ çay kaşığı zencefil
- 2 çay kaşığı kimyon

[1] Tarifin Orjinali: "Dört adet yağlı/tombul, uçacabilecek yaşta [uçmaya yeni geçmiş] güvercin alınır, her biri ikiye bölünür, iyice yıkanır ve tencereye konur. Tencereye bir avuç ıslatılmış ve soyulmuş nohut, az miktarda tuz, yarım rıtl doğranmış soğan, bir demet doğranmış taze kişniş, yarım rıtl taze ve tatlı zeytinyağı ve güvercinleri kaplayacak kadar su eklenir. Tencere ocağa konur ve yarı pişmiş hale gelene kadar pişirilir. Daha sonra tencereye rıtlın üçte biri iyi mayalanmış sirke, öğütülmüş kişniş ve çeyrek rıtl rengi beyaza çalan "murri" (fermente et suyu) eklenir. Semolina mayası (hamr-ı semiz/samir unundan yapılmış maya) mayasından, birkaç gün bekletilmiş olanından, iki ceviz büyüklüğünde alınır ve rıtlın ⅓'i kadar reyhan nebizi ile karıştırılır. İçine her birinden yarımşar dirhem karabiber, darıfülfül (uzun Hint biberi), tarçın ve zencefil ile iki dirhem kimyon eklenir. Daha sonra mayanın eritildiği nebizle iyice çırpılır, tencereye eklenir. Maya piştikten sonra tencere ateşten alınır ve buharın dışarı çıkmasını engelleyecek bir şeyle örtülerek ihtiyaç duyulana kadar muhafaza edilir. Allah'ın izniyle." İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih,* 245-246.

Hazırlık ve Servis: Alınan dört güvercin kesilir, yolunur, temizlenir ve her birisi iki parçaya bölünerek sekiz parça halinde tencereye atılır. Ocağa konulan tencereye nohut, soğan, taze kişniş, zeytinyağı ve eti kaplayacak kadar su eklenerek yarı pişmiş hale gelene dek pişirilir. Kaynayıp yarı pişmiş hale geldikten sonra üzerine sirke, toz kişniş ve fermente et suyu eklenir. Ardından maya, reyhan nebizi ile karıştırılarak içine karabiber, uzun Hint biberi, tarçın, zencefil ve kimyon ilave edilirek karıştırılmaya devam edilir. Bu karışım tenereye eklenir. Mayanın piştiğine karar verilince tencere ocaktan alınarak demlenmesi ve buharını muhafaza etmesi için beze sarılır ve bir süre sonra servis edilir.

Değerlendirme: Tavuk ve pilice nazaran yaygın olmayan güvercin eti kullanımı hem yumuşaktır hem de yemeğe daha zengin bir lezzet katar. Yağlı güvercin seçimi yemeğin daha sulu ve lezzetli olması için de iyi bir tercihtir. Haşlanmış nohut besleyicilik değeri, kıvam vericiliği ve lezzet dengeliyici açısından yapılmış bir tercihtir. Zeytinyağı ve baharatlar yemeğe derinlik ve zenginlik katarken özellikle zeytinyağı pişirme esnasında etin daha yumuşak olmasını sağlar. Fermente et suyu, ekşi maya ve reyhan nebizi gibi bileşenler yemeğe derinlik katmasının yanı sıra kompleks bir aroma verir. Buradaki asidik içerikler etin liflerini yumuşatarak lezzeti artırır, hazmı kolaylaştırır ve yemeğe ekşimsi bir tat verir. Ancak taze kişnişin erken atılması ve uzun süre pişirilmesi aromatik özelliğinin kaybolmasına neden olabileceğinden taze bir aroma için tercihen pişmeye doğru eklenmesi uygundur.

5.5. Balık Etli Zirbace Tarifi

Balıklı Zirbace (Ekşili-Soslu) Tarifi

Bu, araştırmalarımız kapsamında rastlanılan tek balıklı zirbace tarifidir. Tarifin orjinalinde kuru üzüm ve bal olmasına rağmen bu malzemelerin yemeğe eklenme aşaması belirsizdir. Aynı zamanda orijinal tarifte malzeme ölçüsü verilmemiş olup tercihe bırakılmıştır.[1]

Malzemeler:

- Taze balık
- Sirke
- Bal
- Safran
- Karışık baharat
- Tahin
- Karabiber
- Kuru Üzüm
- Badem(haşlanmış-soyulmuş)
- Susam yağı
- Zeytinyağı
- Un

[1] Tarifin Orjinali: Taze balık, sirke, bal, safran, karışık baharat, tahin, karabiber, kuru üzüm, badem, susam yağı ve un gereklidir. Balığı yıkayın, parçalara ayırın, iyice süzün ve üzerine un serpin. Tavayı ateşe yerleştirin, [yağı ekleyin ve ısındığında] balığı kızartın ve ardından soğumaya bırakın. Şimdi sirke, safran, soğan, karışık baharat, karabiber ve tahini ekleyin. İlk olarak, doğranmış soğanı az miktarda susam yağı ile kızartın. Baharatları dövün, ekleyin ve karıştırın. Karışım kaynadığında, üzerine balığı koyduğunuz tabaklara dökün. Bademleri haşlayın ve soyun, üzerini biraz safran ile renklendirin ve tabaklara serpin. Ayrıca zeytinyağı ekleyin ve servis yapın. *Kanz al-fawāʾid,* 201.

Hazırlık ve Servis: Balık temizlenir ve parçalara ayrılıp süzülmesi sağlanır. Ardından tavada kızartmak için üzerine un serpilir. Ateşe konulan tavanın içine yağ konularak kızarması sağlanır. Yağın içine atılan unlanmış balıklar kızardıktan sonra tavadan alınarak bir tabakta soğumaya bırakılır. Doğranmış soğan az miktardaki susam yağı ile kavrulur ve üzerine sirke, tahin ve dövülmüş safran, karışık baharat ve karabiber eklenir. Karışım kaynadığında tabaktaki balıkların üzerine dökülür. Haşlanmış ve kabuğu soyulmuş bademler safranla renklendirilip balıkların üzerine serpilir. Son olarak da zeytinyağı ilave edilerek servis yapılır.

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan balık lezzet ve besleyicilik açısından zengindir. Sirke asidik yapısıyla balığın aromasını dengeler ve lezzetini güçlendirir. Ona serpilen un, balığa çıtırlık kazandırır. Bal ve kuru üzüm, tatlılık katarken özellikle bal sirkenin asidini yumuşatır. Aynı zamanda karamelizasyon etkisiyle lezzeti derinleştirir. Safran hem renk hem aroma açısından özel bir dokunuş sağlar. Karışık baharat yemeğe derinlik ve katmanlı bir aroma kazandırır. Tahin kıvam verir ve fındıksı bir tat sunar. Susam yağı yoğun ve aromatik bir yağ olup yemeğe karakteristik bir tat katar. Badem hafif tatlılık ve çıtır bir doku verir. Son dokunuş olan zeytinyağı ise hafiflik katar ve meyvemsi bir aroma sunar.

5.6. Etsiz Zirbace Tarifleri

Sarı Safra Mizaçlılar İçin Zirbace (Sebzeli/Muzavvara) Tarifi

Etli yemek yerine yerine sarı safra mizaçlı kişiler için uygun bir seçenek olarak sunulmuştur. Dolayısıyla bu sebzeli tarif kısmen tıbbi bir amaçla hazırlandığı da söylenebilir.[1]

Malzemeler:

- Taze soğan beyazı
- Badem yağı
- Pazı vb. gibi taze yeşillikler
- Kabak
- Marul sapları
- Şarap sirkesi
- Safran
- Tarçın

Hazırlık ve Servis: Tavaya konulan badem yağının üzerine doğranmış soğan beyazı ve diğer sebzeler kızartılır. Malzemeler kahverengi bir renk alana dek kızartılmaya devam edilir. Ardından üzerine şarap sirkesi serpilir. Son olarak safran ve tarçınla renklendirilip tatlandırılır ve servis edilir.

Değerlendirme: Burada sebzeli bir zirbace tarifinden bahsedilmektedir. Soğan beyazı yemeğe hafif bir acılık ve diğer sebzelerle beraber tazelik katar. Özellikle de kızartıldığında yumuşak bir tat ortaya çıkarır. Şarap sirkesi yemeğe asidik bir tat katmasının yanı sıra sindirimi hızlandırmada fayda sağlayabilir. Safran gerek renk gerek aroma açısından kullanılan lüks bir malzemedir. Tarçın, bir taraftan yemeğe tatlılık katarken diğer

[1] Tarifin Orjinali: Taze soğanın beyaz kısmını alın, doğrayın, badem yağı ve bazı taze otlar ile kızartın. Bulabildiğiniz malzemelerle, marul sapları veya kabaklar alıp soyun, büyük parçalara kesin ve soğanla birlikte kızartın, kahverengileşene kadar pişirin. Üzerine biraz şarap sirkesi serpin. Ayrıca biraz safran ve tarçın ekleyin ve servis yapın. *Kanz al-fawāʾid,* 185.

taraftan sindirim sistemini uyarıcı özelliği ile bağırsakları rahatlatır. Dolayısıyla burada kullanılan bir çok malzemenin daha ziyade sağlık açısından düşünüldüğünü söyleyebiliriz.

Hafif Ekşili Zirbace (Sebzeli/Muzavvara) Tarifi

Bu etsiz ve sebzeli tarif muhtemelen mizaca göre ve kişiye özel hazırlanmış yemektir. Tarifin orjinalinde kullanılacak ölçüler açıklanmakla beraber bazı malzemlerin ölçüsü tercihe bırakılmıştır.[1]

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı beyaz sirke
- 1-2 yemek kaşığı şeker
- 1 dal taze nane
- 1 yemek kaşığı badem (haşlanmış-soyulmuş)
- Susam yağı veya badem yağı
- Karışık baharat
- Gül suyu
- Safran

Hazırlık ve Servis: Bir kaba beyaz sirke dökülür ve içine 1 yemek kaşığı kadar şeker ilave edilir. Ardından kaba taze nane, soyulmuş ve dövülmüş bademler eklenir ve üzerlerine sıcak su dökülerek karıştırılır. Hazırlanan bu malzemeler kaptan alınarak daha önceden soğan kızartmak için kullanılmış bir tencereye dökülür ve üzerine tercihen susam yağı veya badem yağı konulur. Yemek kaynamaya başladığında tencereye 1 yemek kaşığı şeker, biraz karışık baharat, gül suyu ve safran eklenir. Piştiğine karar verildiğinde ocaktan alınır ve servis edilir.

Değerlendirme: Beyaz sirke keskin ve ferahlatıcı bir asidite sağlarken, şeker tatlı bir dokunuş katarak sirkenin keskinliğini ve baharatların tadını dengeler. Ezilmiş badem, yemeğe kıvam ve kremsi bir doku kazandırır. Susam yağı, yoğun ve topraksı bir özellik sunarken; badem yağı nispeten hafif ve tatlımsı tat verir. Taze nane, mentollü bir tat vererek sıcak yemeklerde aromayı artırır. Gül suyu, çiçeksi bir aroma katarken safran hem aroma hem de renk açısından yemeği zenginleştirir.

Altın Renkli Zirbace (Hafif Ekşili) Tarifi

Bu tarifin çeşitli hastalıklara müptela olanlar için etsiz olarak hazırlandığı anlaşılmaktadır. Tarifte ölçülere dair bilgi verilmemiş olup tercihe bırakılmıştır. Özellikle tercihe bırakılmış üç yağ çeşidi yiyecek kişinin mizacına uygun olarak düşünülmüştür.

[1] Tarifin Orjinali: "1.5 ukiyye beyaz sirkeye 1 ukiyye şeker ekleyin. Üzerine bir dal taze nane ve 1 ukiyye haşlanmış ve soyulmuş badem ekleyin, önce dövüp sıcak su ile karıştırın. Bu karışımı [soğanı] kızarttığınız bir tencereye ekleyin, üzerine susam yağı veya badem yağı ekleyin. Kaynamaya başladığında, tencereye 1 ukiyye şeker ve biraz karışık baharat, gül suyu ve safran ekleyin." *Kanz al-fawāʾid,* 188.

Dolayısıyla tek kişi için hazırlanan bir yemek olarak da anlaşılabilir. Kullanılan yağlar, sümbül, safran ve gül suyu gibi içerikler dönemin lüks ürünleri arasında sayılmaktadır.[2]

Malzemeler:

- Soğan
- Su
- Badem yağı veya susam yağı veya zeytinyağı
- Kişniş
- Nane
- Sümbül
- Tarçın
- Damla sakızı
- Sirke (çok keskin ve ekşi)
- Şeker
- Badem (haşlanmış-soyulmuş-dövülmüş)
- Safran
- Gül suyu
- Buğday nişastası

Hazırlık ve Servis: İsteğe bağlı miktarda soğan alınıp doğranır ve düşük ateşe yerleştirilmiş tencereye atılır. Ardından kişinin mizacına uygun olan üç çeşit yağdan birisi seçilerek soğanların üzerine eklenir. İyice kızaran soğanın üzerine kişniş, nane, sümbül, tarçın, damla sakızı ve sirke eklenir. Yahniye tatlılık, kıvam, renk ve aroma katmak için şeker, badem, safran ve gül suyu ile tercihen buğday nişastası katılabilir. Yemeğin pıştığine karar verildiğinde ocaktan alınarak servis edilir.

Değerlendirme: Tatlılık ve derinlik kazandıran soğan, özellikle karamelize edildiğinde hafif tatlılık hissettirir. Yağın türüne göre farklı aroma ve doku kazandırılabilir. Kişniş ve nane hem ferahlatıcı hem de baharat dengesi oluşturur. Sümbül çiçeksi, damla sakızı reçinemsi bir tat katar. Asidik yapısıyla sirke yemeğin lezzet profilini dengeler ve tatları belirginleştirir. Şeker, tarçın ve badem tatlılık katar ve özellikle şeker sirkeyi dengeler. Aynı zamanda badem ve buğday nişastası yemeğe kıvam verir. Safran ve gülsuyu ise hem aroma hem de renk katar. Dolayısıyla bu tarifte tatlı-ekşi-baharat dengesi iyi bir lezzet profili oluşturmuştur.

[2] Tarifin Orjinali: "Yararlı özellikleri neredeyse mükemmel bir şekilde dengelenmiştir. Sarı safra (ashabü's-safra), iltihaplı karaciğer ve zayıf mideye sahip olanlar için faydalıdır. Ayrıca sarılık (yerekân), karaciğer ve dalakta tıkanıklık (tuhâl) ile vücutta su toplanması (istiskâ) için de iyi gelir. Bir miktar soğan alın, ihtiyacınız kadar doğrayın ve düşük ateşe yerleştirilmiş küçük bir tencereye koyun. Üzerine kişinin mizacına uygun olacak şekilde badem yağı, susam yağı veya zeytinyağı ekleyin. Soğan kızardıktan sonra üzerine biraz dövülmüş kişniş, nane, yeterince sümbül, tarçın ve damla sakızı (mastika) ekleyin. Ardından, çok ekşi/keskin sirke ve uygun miktarda su ekleyin. Yahninin tatlandırılması için şeker ekleyin, ince dövülmüş soyulmuş bademlerle kıvamını artırın, safran ve gül suyu ile kokulandırın. Ayrıca biraz buğday nişastası da eklenebilir. Tencereyi alın ve servis yapın." *Kanz al-fawā'id,* 191.

Mısır Coğrafyasına Ait Zirbace Tarifi

Bu tarif etsiz olup kişinin mizacına uygun olarak hazırlanmıştır. Tarifte ölçülere yer verilmemiş yani malzemeler göz kararına göre eklenmiştir. Bu tarifin etsiz zirbacelerden ayrılan yönü kullanılan malzemeler arasında nişasta ve hardal bulunmasıdır.[1]

Malzemeler:

- Soğan
- Badem yağı, susam yağı (taze sıkılmış) veya zeytinyağı (mizaca göre)
- Badem (ince dövülmüş)
- Sirke
- Su
- Şeker
- Gül Suyu
- Safran
- Kişniş (öğütülmüş)
- Nane
- Hardal tohumu
- Damla sakızı
- Tarçın
- Nişasta (isteğe bağlı)

Hazırlık ve Servis: Ana malzeme olan soğan doğranarak kısık ateşteki tencereye atılarak üzerine kişinin mizacına uygun olarak tercih edilen yağlardan biri (badem yağı, susam yağı veya zeytinyağı) dökülür. Soğan iyice kavrulduktan sonra üzerine az miktarda kişniş, nane, hardal, damla sakızı, tarçın atılır ve biraz karıştırılır. Üzerine sirke ve su ilave edilir. Ardından şekerle karıştırılmış öğütülmüş badem eklenerek yemeğe kıvam verilir. Hoş kokulu bir yemek için safran ve gül suyu karıştırılır. Yoğunlaştırmak için isteğe bağlı nişasta eklenerek karıştırılır ve servis edilir.

Değerlendirme: Bu tarif oldukça aromatik, tatlı-ekşi dengesi olan ve baharatlarla bezenmiştir. Ana malzeme olan doğranmış soğanın yağ ile kızartılarak karamelize edilmesi yemeğe tatlılık ve özel bir tat katar. Burada tercihe göre üç çeşit yağ sunulmuştur ve her birinin yemeğe katacağı değer özelliği ölçüsünde kendine özgüdür. Hafif tatlımsı badem yağı, cevizimsi bir aroma katan susam yağı ve hafif mevsimsellik veren zeytinyağı arasından birinin kullanımı tercihe bırakılmıştır. Sirke ekşi, hardal keskin ve hafif acımsı tat verirken; şeker, tarçın ve badem tatlılık katarak tat dengesi oluşturur. Bademle birlikte nişasta kıvam artırıcı özelliği ile yemeğin daha yoğun ve pürüzsüz olmasına katkıda bulunur. Gül suyu ve safran hem renk hem de aroma açısından yemeğe zenginlik katar. Kişniş ve nane tazelik ve ferahlık verir. Damla sakızı reçinemsi ve tatlımsı tadıyla yemeğin karekterini yumuşatır.

[1] Tarifin Orjinali: Bunun için ihtiyaç kadar soğan alınır, doğranır ve uygun bir tencereye konur. Tencere kısık ateşe konur. Üzerine kişinin mizacına uygun bir şekilde badem yağı veya taze sıkılmış susam yağı veya iyi zeytinyağı eklenir. Soğan iyice piştikten sonra üzerine az miktarda öğütülmüş kişniş, güzel kokan nane, gerek duyulan kadar hardal tohumu, mastika (damla sakızı) ve tarçın eklenir. Ardından karışıma kaliteli sirke ve aldığı kadar su eklenir. Ardından şeker ile tatlandırılır ve soyulmuş, ince dövülmüş bademler eklenerek kıvama getirilir. Sonra safran ve gül suyu ile kokulandırılır; ayrıca istenirse biraz nişasta kullanılmasında sakınca yoktur. İbn Mübarekşah, *Zehrü'l-Hadîkat,* 67.

5.7. Osmanlı Mutfağına Özgü Zirbaç (Zirbace) Tarifleri

Osmanlı mutfağında yapılan zirbace tariflerinin içerik ve detay bakımından İslam coğrafyasında yapılan tariflerden ayrıştığını söylemek mümkündür. Etle başlayan ve pelte gibi bir tatlıya dönüşen tarifler değişimi açık bir şekilde yansıtmaktadır. Buna rağmen klasik tariflere uygun olarak etli tariflerinde genellikle koyun eti kullanılmıştır. Osmanlıda çok sayıda zirbaç tarifi vardır. Bunlardan bir kısmı etli bir kısmı etsizdir.

Şirvanî'nin Tavuklu Zirbace Tarifi

Tarifin yapım aşamaları net bir şekilde şekilde açıklanmıştır. Ölçülere dair ise bir bilgi yoktur. Yapısal olarak klasik Orta Çağ tariflerinden alıntı gibidir. Bunu diğer tariflerden ayıran özelliği ekşilik için kullanılan sumak ve koruk suyudur.[1]

Malzemeler:

- Yağlı tavuk
- Tuz
- Su
- Kuru kişniş
- Damla sakızı
- Tarçın
- Susam yağı
- Sumak veya koruk suyu
- Badem
- Gül suyu
- Nane
- Sirke
- Şeker

Hazırlık ve Servis: Tuzlanan tavuk çömleğe konulur, üzerine gelecek kadar su ilave edilir ve haşlanınca kaptan çıkartılır. Haşlanmış bütün tavuk, parçalarına ayrılarak üzerine öğütülmüş kişniş, damla sakızı ve tarçın serpilir. Bu aşamada susam yağıyla biraz haşlandıktan sonra bir miktar da kavrulur. Tercihen üzerine sumak veya koruk ilave edilir. Öğütülüp suda homojenize edilmiş kremsi badem tavuğa sürülür. Tekrardan çömleğe konularak isteğe bağlı olarak üzerine gül suyu, nane, sirke ve şeker serpilebilir.

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan yağlı tavuk yemeğin daha lezzetli ve sulu olmasını sağlar. Kişniş ve nane ferahlatıcı ve baharatımsı bir aroma katar. Damla sakızı hafif reçinemsi bir aroma verir. Tarçın ve badem hafif tatlı bir aroma verir. Badem aynı zamanda yemeğe kremsi bir kıvam kazandırır. Susam yağı hafif kavruk ve fındıksı bir tat katar. Sirke, sumak ve koruk suyu gibi ekşi içeriklere karşı şeker dengeleyici bir tercihtir. Gül suyu çiçeksi bir aroma ile Osmanlı mutfağında sıkça kullanılır.

[1] Tarifin Orjinali: "Zirbac tavukla yapılmak istenirse: Yağlı tavuk alınır, biraz tuz dökülüp çömleğe konulur. Üzerini alacak kadar su ilave edilip kaynatılır. Köpüğü alınır. Yahni olur ve sudan çıkarılır. Eklemlerinden ayrılarak parçalar halinde doğranır. Üzerine dövülmüş ve elenmiş kuru kişniş, damla sakızı (mastika) ve tarçın serpilir. Taze çekilmiş *şirugan*la (susam yağı) bir süre haşlanıp sonra kavrulur. Şayet ekşi istenirse üzerine sumak veya koruk suyu ya da ikisi ilave edilebilir. Üzerine biraz soyulmuş, öğütülmüş ve suyla ezilmiş tatlı badem atılır. Çömleğe konulur ve üzerine biraz gül suyu ve nane serpilir. İstenirse sirkeyle şeker de atılabilir". Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 137.

Karışık Etli Zirbace Aşı Tarifi

Bu tarif klasik Orta Çağ tariflerine benzer olup karışık etlidir. Özellikle bir hekim tarafından aktarılmış bu tarif mizaca uygun olarak da düşünülmüş olup sindirime faydalı içerikleri ile ön plana çıkmıştır. Klasik Osmanlı mutfağına özgü tat dengesi oluşturulmaya çalışılmıştır. Diğer taraftan et ve baharat ölçüsü verilmemiş olup tercihe bırakılmıştır.[1]

Malzemeler:

- Koyun eti
- Tavuk eti
- 356 gr sirke
- 148 gr şeker veya bal
- Tarçın
- Badem
- Safran

Hazırlık ve Servis: Tarifte pişirmeye dair bilgi yoktur. Dolayısıyla muhtemel bir pişirme yöntemi şu şekilde olabilir: Koyun ve tavuk etleri temizlenir ve parçalarına ayrılarak tavuğa nispeten daha sert olduğundan kademeli olarak önce koyun eti haşlanmaya başlanır. Belli bir yumuşaklığa ulaştıktan sonra tavuk eklenir veya ayrı bir tencerelerde pişirilir. Daha sonra tencereden alınır ve hazırlanan tatlı-ekşi (sirke ve bal veya şeker) sosla bir süre kızartılır. Üzerine kavrulmuş badem serpilir. Son olarak safran ve tarçınla baharatlanarak kısa bir süre daha kızartılır ve servis edilir.

Değerlendirme: Koyun eti yoğun ve yağlı bir lezzet sunar ve yemeğin doyuruculuğunu artırır. Tavuk eti nispeten hafif ve yumuşak doku katar. Sirke etin yumuşaması sağlarken sindirime katkı sunar. Şeker veya bal sirkenin keskinliğine kırar ve ekşi-tatlı dengesi oluşturur. Tarçın ve badem hafif tatlılık katar ve kendine özgü aromalarını verir. Badem aynı zamanda çıtırlık katar. Safran yemeğe hem renk hem de aroma katar. Aynı zamanda yemeğe lüks görünüm verir.

Şirvanî'nin Etli Zirbace Tarifi-1

Bir hekim olan Şirvanî'nin bu tarifi klasik zirbace tarifleri ile uyumludur. Diğer tariflerden farklı olarak ek tatlandırıcı mahiyetinde hurma ve kayısı kullanıldığı görülmektedir. Ölçülere dair bir bilgi yoktur.[1]

[1] Tarifin Orjinali: "Koyun ve tavuk eti küçük küçük parçalar halinde kesilir. Suyla kaynatılır. Köpüğü alınır. 120 (ortalama 1 dirhem: 2,96 gr) dirhem sirkeye 50 dirhem şeker ya da bal katılır ve pişirilir. Kişi balgamî mizaçlıysa onun için hazırlanan aş için şeker ve bal miktarı artırılabilir. Biraz tarçın ve kabuğu soyulmuş badem katılıp safranla renklendirilir. Daha sonra ateşten alınıp yenilir. Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 237.

[1] Tarifin Orjinali: "Koyun eti suda kaynatılıp köpüğü alınır. Bir miktar haşlanmış badem, ayıklanmış kızıl üzüm ve eklenir. Şerbet gibi tatlı olduğunda üzerine tuz eklenir. Ardından bir miktar sarı safran, hurma, kaplanî kayısı ve incir katılır. Nişasta suda eritilir, süzgeçten geçirilirek üzerine eklenir. Ne katı ne de sıvı olmasına dikkat edilir ve kürekle devamlı karıştırılır. Kısık ateşte kaynatılır, ateşten alınır, dinlendirilidikten sonra kaplara konulur ve servis edilirek yenilir". Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 230.

Malzemeler:

- Koyun eti
- Badem
- Kuru üzüm
- Tuz
- Sarı safran
- Hurma
- Kayısı
- İncir
- Nişasta

Hazırlık ve Servis: Parçalara ayrılan koyun eti haşlanmak üzere tencereye atılır ve bir kevgir yardımıyla ara ara üzerine çıkan köpüklerden arındırılır. Üzerine badem ve kuru üzüm eklenir. Çok tatlı olması halinde tadını dengelemek için ihtiyaç kadar tuz eklenebilir. Sonra üzerine safran, kayısı ve incir dökülür. Nişasta, küçük bir kapta, su içinde eritilir ve topaklanmayacak şekilde tencereye dökülerek karıştırılır. Nişastanın vereceği kıvam ne katı ne de sıvı olmalı orta dereceli olacak şekilde ayarlanmalıdır. Malzemelerin homojenize olması için devamlı karıştırılmalıdır. Kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Pişince ocaktan alınır ve bir süre dinlendirildikten sonra servis edilir.

Değerlendirme: Tarifin ana malzemesi olan koyun eti yağlı ve aromatik olduğundan yemeğin sulu olmasını sağlar ve yemeğe derinlik katar. Badem çıtırlık ve tatlılık katarken meyveler çeşidine göre hafif tatlılık-ekşilik verir. Tuz, meyvelerden gelen tatlılığı baskılar. Nişasta, yemeğe kıvam vererek et ve meyvelerden çıkan sosu bağlayarak özleri birleştirir. Safran da sarı bir renk katar ve aromasını artırır. Yemekte tatlı-tuzlu-ekşi dengesi vardır. Bu haliyle yemek Osmanlı mutfağına özgü *mutancana* tarifine benzemektedir.

Şirvanî'nin Etli Zirbace Tarifi-2

Şirvanî'nin bu tarifinin içerik olarak diğer etli tarifinden ayrılan yönü kuruyemişler yerine tatlandırıcı olarak şeker ve bal; renklendirici ve aroma verici olarak da gül suyu ve tarçın tercih edilmesidir. Tarifte ölçülere yer verilmemiştir. [1]

Malzemeler:

- Et
- Şeker
- Bal
- Tarçın
- Gül suyu
- Nohut
- Safran

Hazırlık ve Servis: Tarifte pişirmeye dair bilgi yoktur. Dolayısıyla muhtemel bir pişirme yöntemi şu şekilde olabilir: Parçalara ayrılan et tencerede haşlanır ve ara ara köpükleri alınır. Pişmeye doğru önceden haşlanmış nohutlar atılır. İstenirse bu aşamada yemeğin lezzetini artırmak için safran ve tarçın atılabilir. Pişmekte olan yemeğe terci-

[1] Tarifin Orjinali: "Et, şeker veya bal, tarçın, gül suyu, nohut, badem katılarak yapılan safranla renklendirilen bir yemek." Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* 355.

hen bal veya şeker eklenir. Safran ve tarçın bu aşamada da eklenebilir.Yemeğin pişmesine yakın gül suyu ilave edilir. Pişen yemek ocaktan alınır ve bir süre dinlendirilerek servis edilir. Böylece hafif tatlı, baharatlı ve aromatik bir lezzet elde edilebilir.

Değerlendirme: Tarifin ana malzemesi olan et yemeğin sulu olmasını sağlar ve yemeğe derinlik katar. Şeker veya bal tatlılık katarken, tarçın hafif bir tatlılık ve baharatımsı bir aroma katar. Nohut, yemeğin besleyici değerini artıran ve kıvam veren bir içeriktir. Gül suyu, çiçeksi ve ferah bir aroma verir. Safran, hem aroma hem renk için ideal bir tercihtir.

Osmanlı - Etli Zirbace Tarifi

Bu tarif Osmanlı mutfağına özgü olarak tatlı-ekşi dengesi içerir. Malzemelere dair bir ölçü olmadığından göz kararı yapılacak bir tariftir. [2]

Malzemeler:

- Et (koyun gerdanı)
- [Su]
- [Yağ]
- Badem
- Meyve (tatlı-ekşi)

Hazırlık ve Servis: Tarifte pişirmeye dair bilgi yoktur. Dolayısıyla muhtemel bir pişirme yöntemi şu şekilde olabilir: Koyun gerdanı parçalara bölünerek tencerede kaynamaya bırakılır ve kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşatılır. Daha sonra süzülür. Soyulmuş ve haşlanmış bademler ile doğranmış kuru yemişler kavrulur. Et, tavada hafifçe kızartılır ve diğer malzemeler üzerine serpilerek servis edilir.

Değerlendirme: Yemeğin ana malzemesi olan koyun eti yağlı olduğundan pişince yumuşak ve lezzetli bir doku verir. Badem çıtır bir doku ve hafif bir aroma verirken kuruyemişler dengeli bir tat profili oluşturmanın yanı sıra özlerine uygun meyvemsi bir aroma katarlar.

Kuş Etli Zirbace Tarifi

Tarifte malzeme ölçülerine ve yapım detaylarına dair bilgi verilmemiştir. 19. yüzyılın başlarına kadar tarifin Anadolu'da yapıldığı anlaşılmaktadır. Malzeme sayısı en az olan tarifler arasındadır.[3]

Malzemeler:

- Yağlı kuş/piliç eti
- Kimyon
- Sirke

[2] Sezer ve Özyalçıner, *Bir Zamanların İstanbulu,* 68.
[3] Tarifin Orjinali: "Semiz kuş etiyle kemmûn (kimyon) ve sirkeyle tertip ederler. Halen bu diyarlarda *halis encek* (yavru-genç kuş/tavuk) etiyle etiyle pişirirler. Eti toprak çömleğe koyup ağzını hamurlayıp öylece kaynatırlar. Gayette latif ve nazik olur." Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı,* 847.

Hazırlık ve Servis: Hazırlanan kuş eti kimyonla ovularak baharatın ete işlenmesi sağlanır. Kuş eti sirkeyle bir süre ovularak ya da bir süre sirkede bekletilerek et yumuşatılır. Ardından etin buharla iyice pişmesi için çömleğin ağzı hamurla kapatılarak fırınlanır ve pişince de fırından alınarak servis edilir.

Değerlendirme: Çok sade bir tarif olup tercih edilen yağlı kuş eti yemeğe yoğun lezzetli ve sulu bir doku kazandırır. Kimyon, güçlü aromasıyla yemeğe baharatlı ve isli tat verir. Sirke de etin liflerini yumuşatır, lezzeti derinleştirir ve yemeğe hafif ekşilik katar.

Etsiz Zirbace Tarifi

Dört malzemeden oluşan bu tarif bir tür pelte olarak tanımlanmıştır. Ölçülere dair bir bilgi olmadığından göz kararı yapılacak bir tariftir.[4]

Malzemeler:

- Nişasta
- [Su]
- Şeker
- Üzüm
- İncir

Hazırlık ve Servis: Tarifte pişirmeye dair bilgi yoktur. Dolayısıyla muhtemel bir pişirme yöntemi şu şekilde olabilir: Kuru incir ve üzümler bir süre ılık suda bekletilerek yumuşatılıp sonra doğranır. Şerbet için tencereye su eklenir ve üzerine şeker dökülür. Şeker eridikten sonra doğranmış kuruyemişler ilave edilir. Kuruyemişler yumuşayınca kadar kaynatılır. Kıvam vermek için de bir miktar soğuk suya dökülen nişasta iyice karıştırılır ve kaynayan şerbete yavaşça dökülür ve kıvam alana dek karıştırılmaya devam edilir. Koyulaşınca da ocaktan alınır ve servis edilir.

Değerlendirme: Kuruyemişler tatlıya meyvemsi ve tatlımsı bir aroma katarken, şeker hem tatlılık katar hem de parlak ve pürüzsüz bir görüntü oluşturur. Nişasta da tatlıya kıvam verir ve koyulaştırır.

Diğer Bazı Osmanlı Tarifleri

Diğer bazı kaynaklarda zirebâ (zirbace) sarmısaklı bir paça yemeği olarak kaydedilmiştir. Buna göre kimyonla haşlanan etten veya safran, sarımsak ve haşlanmış koyun paçasından yapılabilir.[5] Aynı zamanda sarmısaklı zerdeli/zerdali paça yemeği olarak da tarif edilmiştir.[6]

[4] Sezer ve Özyalçıner, *Bir Zamanların İstanbulu,* 68.
[5] Ahmed Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmanî,* 425; Redhouse, *A Turkish and English Lexicon,* 1023.
[6] Gelibolulu Mustafa Âli, *Görgü ve Toplum Kuralları,* 2/279; Ebüzziya Mehmed Tevfik, *Lugat-ı Ebuzziya,* 527.

Edirne Usulü Zirva Tarifi (Günümüzde)[7]

Günümüzde Edirne'de yapılan tarifin gerek malzeme gerekse de yapım aşaması yönüyle Orta Çağ'da İslam coğrafyasında ve Osmanlı'ya geçiş esnasında yapılan zirbace tarifleri ile küçük nüanslarla uyumlu olduğu anlaşılmaktadır.

Malzemeler:

- ½ kg kuzu veya tavuk eti
- Su
- Tuz
- 200 gr badem
- 5-6 adet büyük kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı bal
- 5 hurma
- 10 kuru kayısı
- 2 incir
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 3-4 kuru siyah erik
- Haşhaş tohumu
- Safran

Hazırlık ve Servis: Et, yarım çay bardağı su ilave edilip ateşin üzerine konur. Rengi değişince bir su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilerek pişirilir. Nişasta bir kapta su ile eritilir. Ayrı bir tarafta soyulmuş bademler ve ince ince doğranmış kayısılar haşlanır. Üzümlerin çekirdekleri çıkarılır. Hurma ve incirler doğranır. Tüm bu malzemelere ısıtılmış bal, erik ve safran da eklenerek nişastalı su ile birlikte ete katılır ve yoğunlaşana kadar karıştırılır. Pişen yemek ateşten alındıktan sonra üzerine haşhaş tohumu serpilir. Yaklaşık 10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

Değerlendirme: Tarifte kullanılacak et tipi tercihe bırakılmıştır. Özellikle "Ortadoğu" mutfağında ve Osmanlı'da yapılan birçok tarifte ekşi-tatlı tat kontrasını oluşturacak asidiklerin (sirke, sumak, koruk) burada uygulanmadığı sadece siyah erik ve kuru üzümün keskin olmayan ekşisiyle hafif bir dengeleyici olarak kullanılmış olduğu görülür. Tatlı içeriklere karşı tuz kullanılarak tatlı-tuzlu dengesi oluşturulmaya çalışılmıştır. Safran hem tat hem de renk vermesi açısından klasik tariflerde yaygın olarak kullanılmıştır. Haşhaş, Osmanlı mutfağına has bir kullanım olup klasik tariflerde rastlanmamıştır. Şeker yerine burada bal tercih edilmiştir. Balın yanı sıra hurma, incir ve kuru meyveler yemeğe tatlılık katmaktadır. Nişasta, kıvam artırır ve bağlayıcı görevi görür. Haşhaş ve badem çıtırlık ve görsellik katar.

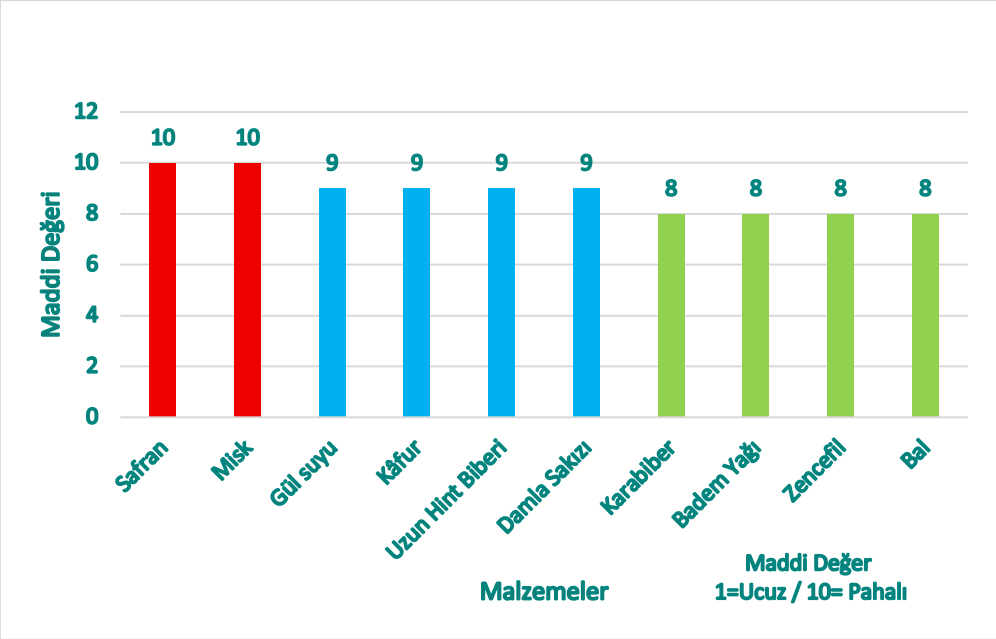
[7] "Zirva – Edirne", https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/edirne/neyenir/zirva-1 (Erişim Tarihi: Mart 2025).

Tablo-1: Zirbace Tariflerindeki Malzemelerin Tarihsel Maddi Değer Analizi (1 = Ucuz / yaygın : 10 = Pahalı / lüks)

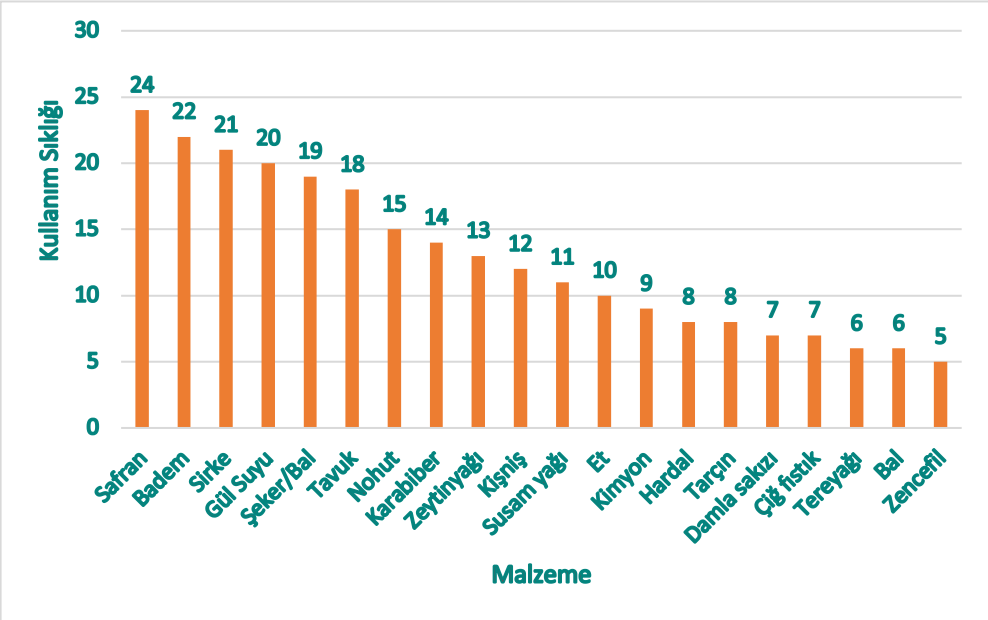
Malzeme (Alfabetik)	Maddi Değer (1-10)
Ayva (sefercel)	4
Badem	8
Badem yağı	8
Bağırsak & işkembe dolması	4
Bal	8
Balık	6
Buğday nişastası	3
Çiğ fıstık	7
Tarçın	8
Damla sakızı (mastika)	9
Ekmek içi	1
Ekşi maya	1
Erik	4
Fermente et suyu & hamur	3
Gül suyu	9
Güvercin eti	6
Hardal	7
Havuç	4
Hurma	4
Hünnap	4
İncir	4
Kabak	4
Kâfur	9
Karabiber (fülfül)	8
Karışık baharat	7
Et	6
Kimyon	6
Kişniş (küzbar)	6
Koruk	2
Kulunç otu (havlican)	5
Kuru üzüm	5
Limon yaprağı	4
Marul sapı	2

Meyve kurusu	4
Misk	10
Nane	5
Nohut	3
Pazı	5
Pırasa	5
Piliç & tavuk	6
Pirinç	5
Reyhan nebizi	3
Safran	10
Sarımsak	2
Sirke	5
Soğan	2
Su	1
Sumak	6
Susam yağı	8
Sümbül	6
Şeker	8
Tahin	5
Tarhun otu	7
Tereyağı	7
Tuz	1
Un	3
Uzun Hint biberi (darıfülfül)	9
Yumurta	4
Zencefil	8
Zerdali	4
Zeytinyağı	7

Grafik-1: Zirbace Yapımında Kullanılan Lüks Malzemelerin Maddi Değeri



Grafik-2: Zirbace Yapımında Malzeme Kullanım Sıklığı



Değerlendirme ve Sonuç

Kimyonlu bir yahni olan zirbacenin asıl kökenin neresi olduğu tam anlamıyla tespit edilemediyse de birleşik bir Farsça kelimeden oluştuğu göz önüne alındığında İran coğrafyasına özgü olduğu söylenebilir. Ancak kimyonla yapılan bu tariften sonra yapılmış bazı tariflerde kimyon tercih edilmediği anlaşılmıştır. Bu durumun bölgeden bölgeye değişen damak lezzeti noktasındaki farklılık olduğu düşünülmektedir. İran coğrafyasında pişirilmeye başlanan zirbacenin kültürel etkileşim sonucu buradan Arap coğrafyasına ve nihayetinde Osmanlı'ya geçtiğini söylemek mümkündür.

Zirbace, mutfak ekseninde, farklı kültürlerin etkileşimi anlamında da önemlidir. Yapılan araştırmalar sonucu zirbace hakkındaki en erken bilgilere 9. yüzyıla tarihlendirilen Ali b. Rabben et-Taberî'ye ait *Firdevsü'l-Hikme* adlı tıp eserinde ve *Binbir Gece Masalları*'nda rastlamak mümkündür. Bu çalışmanın da ortaya çıkmasını sağlayan esin kaynağı *Firdevsü'l-Hikme* okuması sırasında karşılaşılan "zirbace" kelimesidir. Buradaki anlatım bir cümleden hatta kelimeden ibaret olup detaylı araştırmalar sonucu kaynaklarda oldukça önemli bir yer edindiği anlaşılmıştır. Özellikle *Binbir Gece Masalları*'ndaki ilginç hikaye konunun genişlemesine ve böylece bu çalışmanın ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır. *Binbir Gece Masalları*'ndaki anlatımda yemeğin ağır kokusuna vurgu yapılarak evlilik gecesinde ortaya çıkardığı sorunların dramatik bir şekilde hikayeleştirilmesi, zirbace yemeği ve sonrasında uyulması gereken âdâba dair mesajlar verilirken hijyen ve droglara göndermeler yapması bilgiyi edebi metnin ötesinde bir bakış açısıyla okumamızı sağlayarak bilgi üretimi bağlamında tıp, eczacılık ve gastronomi ile ilişkilendirmemizi sağlamıştır. Ayrıca şiirsel bir anlatımla zirbacenin altın tabakta sunulan lüks ve estetik bir yemek olarak tasvir edilmesi yemeğin toplum nezdindeki değerini yansıtan bir özellik olarak görülmüştür. Bu ve buna benzer ön bilgiler araştırmanın derinleştirilmesine katkı sağlayarak başta yemek ve tıp kitapları olmak üzere birçok kaynağa müracaat etmemizi ve dolayısıyla zirbace hakkında detaylı bilgilere erişmemizi kolaylaştırmıştır. Bilhassa 10 – 13. yüzyılda Irak ve Kuzey Afrika coğrafyasında gastronomi üzerine çalışmalar yapılmış olması çok sayıda yemek tarifinin günümüze ulaşmasını sağlamıştır. Özellikle Abbâsî mutfağı ve buna dair kayıtların Osmanlı mutfağına geçtiğini ve dolayısıyla zirbacenin bu şekilde bilinir hale geldiğini söylemek mümkündür. Abbâsî mutfağına ait tariflerin genellikle Abbâsî halifelerinin ve çocuklarının adıyla özdeşleştiğini söylemek mümkündür. Bu da yemeğin aynı zamanda saray çevresinde rağbet gördüğünü ve gözde olduğunu gösterir. Ancak bu ve buna benzer tarifler başka bir topluma, özellikle de Osmanlı'ya geçerken, olduğu gibi değil ilk aşamada küçük farklılıklarla, daha sonra toplumun damak zevkine uygun olarak yapısal bir değişime uğrayarak geçmiştir. Zirbace, Abbâsîler döneminde baharat ağırlıklı etli bir yemek olarak pişirilirken; Osmanlı klasik döneminde, tatlı-ekşi dengesi gözetilerek ve kuru meyve ilave edilerek yapılan bir yemeğe dönüşmek suretiyle hafif bir değişim yaşamıştır. Ancak asıl yapısal ve ciddi dönüşüm 16. yüzyıl sonrasında nişastalı peltemsi (pudingimsi) bir tatlıya dönüşmesiyle meydana gelmiştir. Bu değişim ve dönüşüm, zirbace özelinde, Osmanlı damak zevkinin ve mutfak kültürünün evrimini göstermesi bakımından önemlidir. Ancak tatlıya dönüşüm hikayesi tam anlamıyla takip edilememektedir. Malzeme çeşitliliği, kuruyemiş (badem-fıstık) ve kuru meyve (kuru üzüm, incir,

zerdali) ekleri sayesinde önemli ölçüde zenginleşmiştir. Bu durum orijinal tarifteki malzemelerin yerine daha kolay bulunabilen ve damak tadına uygun muadillerine uygun bir seyir takip etmiştir. Bu zenginleşme, Osmanlı saray ve imaret sistemindeki lojistik imkânlar ile vakıf gelirlerinin malzemeye erişimi kolaylaştırmasıyla ve malzemenin teminin de kolay olması ile de ilintilidir. Osmanlı dönemi kaynaklarında çok sayıda isimle tanımlanan zirbace adlandırmalarındaki bu farklılıklar yapıyı değiştirmeyen harf değişiklikleri ile ilgilidir ve klasik zirbaceye işaret etmektedir. Osmanlı toplumundaki en görünür işlevi yoksullara yönelik olup bu fonksiyon imaretler üzerinden gerçekleştirilmiştir. Bilhassa vakfiye şartı olarak dini gün ve bayramlarda menüde bulundurma zorunluluğu bu özel günlerde yoksulları besleyici değeri yüksek bir besinle sevindirmek amacı güder. Bu refleks toplumsal dayanışma ve yardımlaşma geleneğinin bir yansımadır.

Zirbacenin birçok tarifi (30 tarif ve 60'ı aşkın malzeme) bulunmasına rağmen genellikle etli ve baharatlı tarifleri ön plana çıkmıştır. Etsiz, yani sebzeli tariflerin daha ziyade kişiye özel yapıldığı anlaşılmaktadır. Pişirme yöntemi olarak etlerin genelde haşlandığı, badem gibi kavrulacak malzemelerin yağda kızartıldığı, baharatlarla oluşturulan sosların ve marinasyonun servis öncesinde tamamlandığı anlaşılmaktadır. Etsiz tariflerde genellikle sebzelerin kızartılmak suretiyle hazırlanması söz konusudur. Hem Orta Çağ İslam coğrafyasında hem de Osmanlı'da sebzeli zirbace tarifleri tıbbi amaçlarla pişirilerek kişinin mizacına uygun olarak kişiselleştirilmiştir. Ancak zirbace tariflerinde sıklıkla karşılaşılan sorun tariflerin eksik, kesintili ve detaya girilmeden verilmiş olmasıdır. Dolayısıyla tarifte kullanılacak malzemesinin net olmadığı veya yapım aşamasının muğlak bırakıldığı tariflerde değerlendirme yapmakta güçlük çekilse de nihayetinde benzer tariflerden ve kullanılan ana malzeme ölçüsünden yola çıkılarak tarifin ideal yapım ölçüleri yaklaşık olarak belirlenmeye çalışılmıştır. Kullanılan malzemeler maddi değer, yemeğe kattığı tat, derinlik ve aroma gibi özellikler açısından ele alındığında öncelikle kullanılan malzemelerin önemli bir kısmının lüks-pahalı grupta yer aldığı anlaşılmıştır. Yemeğe aroma ve renk katmak amacıyla kullanılan *safran* 30 tarifin 24'ünde kullanılmasıyla tariflerde en çok kullanılan malzeme, su ve tuz gibi asli unsurlar dışarda tutulduğunda, özelliği taşımaktadır. Misk de benzer şekilde aynı değerde ve pahalılıkta tercih edilen bir tat, renk ve koku hammadesidir. Tariflerde genel olarak etin liflerini yumuşatmak ve yemeğe asidite katmak için sirke kullanılmış, onu dengelemek için de *bal*, *şeker* ve *tatlı özler* tercih edilmiştir. Yemeğin daha iyi bağlanması ve kıvamlı olması için ezilmiş *çiğ badem*, haşlanmış *nohut*, *nişasta* ve *yumurta akı* tercih kullanılmıştır. Yemeğe aroma ve renk katmak için *safran* ve *misk*in yanı sıra *gül suyu ve sümbül* de kullanılmıştır. Ferahlatıcı bir unsur ve sindirime faydalı bir içerik olarak *tarhun, kişniş* ve *nane* kullanılmış; reçinemsi bir nota için *damla sakızı* (mastaki); derinlik ve baharatımsı bir aroma için damak tadına göre *kimyon, tarçın*, *zencefil*, *hardal*, *limon yaprağı* ve *reyhan kullanılmış* yemeği pişirmek için de *susam* ve *zeytinyağı* tercih edilmiştir.

Bir yemek ve tatlı dışında zirbace isminin halk diline "zırva" [zır/zire=kimyon; va/ba=aş] şeklinde bir olumsuz kelimeyle geçmesi ve bir deyimde kullanılmasının altında yatan sebep bilinmese de ilginç bir noktadır. Bu anlamda, yeni araştırmacıların bu

bağlamı çözmesi en azından zirbacenin oluşturduğu toplumsal algının anlaşılmasını sağlayacaktır. Ayrıca genel olarak bu çalışmanın konusunun şimdiye değin herhangi bir araştırmaya konu olmaması ilginçtir. Özellikle Osmanlı kültür araştırmacılarının yapacağı detaylı arşiv taraması, mutfak defterleri incelemesi, şenliklerin gelir-gider kayıtları, kronik taramalarıyla yeni bilgilere ulaşabileceklerini söylemek mümkündür. Bu çalışma yeni araştırmalar için bir adım olarak görülebilir. Dolayıyla gelecekte yapılacak çalışmalar, bu alandaki bilgi birikimini daha da zenginleştirecektir.

Etik Beyanı

Bu çalışmanın, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarından bilimsel etik ilke ve kurallarına uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilmeyen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, çalışmanın Committee on Publication Ethics (COPE)' in tüm şartlarını ve koşullarını kabul ederek etik görev ve sorumluluklara riayet ettiğimi beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmayla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Declaration

I declare that this study is original; that I have acted by the principles and rules of scientific ethics at all stages of the study, including preparation, data collection, analysis, and presentation of information; that I have cited sources for all data and information not obtained within the scope of this study and included these sources in the bibliography; that I have not made any changes in the data used, and that I comply with ethical duties and responsibilities by accepting all the terms and conditions of the Committee on Publication Ethics (COPE). I hereby declare that if a situation contrary to my statement regarding the study is detected, I agree to all moral and legal consequences that may arise.

Hakem Değerlendirmesi : Dış bağımsız.
Çıkar Çatışması : Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.
Finansal Destek : Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review : Externally peer-reviewed.
Conflict of Interest : The authors have no conflict of interest to declare.
Grant Support : The authors declared that this study has no financial support.

Kaynakça

Abdülaziz Bey. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri: Âdât ve Merasim-i Kadime, Tabirât ve Muamelât-ı Kavmiye-i Osmaniye.* Haz., Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2005.

Acar, Eyüp. *Tercümânü'l-Lügat (Sözlükbilimsel İnceleme, Metin).* Doktora Tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

Ahmed Vefik Paşa. *Lehçe-i Osmanî.* Dersaadet [İstanbul]: Mahmud Bey Matbaası, 1306.

Akgündüz, Ahmet, Öztürk Said ve Baş, Yaşar. *Üç Devirde Bir Mabed Ayasofya.* İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 2005.

Ali b. Rabben et-Taberî. *Firdevsü'l-Hikme.* Thk. Muhammed Zübeyr es-Sıddîkî. Berlin: Kunstdruckerei Sonne, 1928.

al-Tabari. *The History of al-Ṭabarī (Ta'rīkh al-rusul wa'l-mulūk).* c. 1., Çev. Franz Rozenthal. Albany:State University of New York Press, 1989.

Barkan, Ömer. "Edirne ve Civarındaki Bazı İmâret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilânçoları", *Belgeler* (Türk Tarih Kurumu) 1/2 (Temmuz 1964): 235-377.

Barkan, Ömer. "Süleymaniye Camii ve İmareti Tesislerine Âit Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)." *Vakıflar Dergisi*, 9 (1971): 109-161.

Belenli, Murat. *Bazı Tâbirlerimizin Tarihi ve Hikâyesi.* İstanbul: Ercan Matbaası, 1964.

Böler, Tuncay. *Tercüme-i Kâmilü's-Sınâ'a (3 Makale ve 4. Makalenin 6. Babına Kadar):İnceleme-Metin- Dizin-Tıpkıbasım.* Haz. Ali Osman Solmaz. İstanbul: Kesit Yayınları, 2014.

Ebu Ali et-Tenûhî. *el-Ferec baʿde'ş-Şidde.* c. 4., Beyrut: Daru's-Sadr, 1978/1398.

Ebüzziya Mehmed Tevfik. *Lugat-ı Ebuzziya.* c. 1., Kostantiniyye [İstanbul]: Matbaatü Ebuziyya, 1306.

el-Bağdadî. *Kitâbü't-Tabih.* Thk. Fahri Barudi. Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Cedîd, 1964.

Elf Leyle ve Leyle. [Binbir Gece Masalları]. thk. Afif Nayef Hatoum. c. 1., Beyrut: Darı Sadır, 1999/1420.

Fâtih Aşhânesi Tevzî'namesi. Haz. A. Süheyl Ünver. İstanbul: İstanbul Fethi Derneği, 1953.

Fatih Mehmet II Vakfiyeleri (Komisyon). Ankara: Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı, Türk Vakfiyeleri No. 1, 1938.

Gelibolulu Mustafa Âli. *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l Mecâlis).* c.1., Haz. Orhan Şaik Gökyay.. İstanbul: Tercüman, 1978.

Ibn Razîn al-Tujîbî. *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: Fiḍālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān.* Çev. Nawal Nasrallah. Leiden: Brill, 2021.

Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü.* İstanbul: İstanbul, Kitapyayınevi, 2010.

Işın, Priscilla Mary. *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine.* London: Reaktion Books, 2018.

Işın, Priscilla Mary. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi.* İstanbul: YKY, 2008.

İbn Arabî. *Tedbîrât-ı İlâhiyye Tercüme ve Şerhi.* Çev. Ahmed Avni Konuk ve Mustafa Tahralı. İstanbul: İz Yayıncılık, 2004.

İbn Mübarekşah. *Zehrü'l-Hadîkat fi'l Et'imme'l-Enikat.* Thk. Muhammed Abdurrahman Sağûl. Kahire: el-Mektebetü'l-Ezheriyye li't-Türas, 2007.

İbn Sayyar. *Annals of the Caliphs' Kitchens,* Çev. Nawal Nasrallah, Leiden: Brill, 2007.

İbn Seyyar, *Kitabü't-Tabih.* Thk. İhsan Dannuşşamiri. b.y, y.y.

İlhan, Nadir. "Eşref bin Muhammed: Hazâ'inu's-Sâ'âdât (İnceleme-Metin-Dizin)". Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi, 1998.

Kamusü'l-Lugati'l-Osmaniyye: ed-Derâri'l-Lamiât fi Müntehabâti'l-Lugât. Beyrut: Matbaatü Ceride, 1318.

Kanz al-fawāʾid fī tanwīʿ al-mawāʾid (Müellifi Meçhul): *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook.* Çev. Nawal Nasrallah. Leiden: Brill, 2018.

Koz, M. Sabri. *Yemek Kitabı: Tarih, Halkbilimi, Edebiyat.* İstanbul: Kitabevi, 2002.

Kudret, Cevdet. *Karagöz.* c. 2., İstanbul: Bilgi Yayınevi, 1969.

Maimonides. *On Asthma: Maqalah fı al-rabw.* c. 1., Çev. Gerit Bos. Provo-Utah: Brigham Young University Press, 2002.

Mehmed Lebîb. *Tuhfe-yi Şerh-i Müntehab-ı Lebîb.* [İstanbul]: Darü't-Tıbâati'l Amire, 1846.

Muhammed bin Mahmûd Şirvanî. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı.* Haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır. İstanbul: Gökkubbe, 2005.

Mütercim Âsım Efendi. *Burhân-ı Katı.* Haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022.

Oğuz, Ercan. *Ayşe Hafsa Vâlide Sultan ve Manisa Vakfı.* İstanbul: Yalın Yayıncılık, 2020.

Önler, Zafer. "Celalüddin Hızır (Hacı Paşa): Müntahab-ı Şifa-İnceleme-Metin-Dizinler" Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi, 1981.

Pakalın, Mehmet Zeki. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü.* c. 2., İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1993.

Redhouse, Sir James William. *A Turkish and English Lexicon.* Constantinople: A. H. Boyajian, 1890.

Risâle-i Garîbe. *XVIII. Yüzyıl İstanbul Hayatına Dair Risâle-i Garîbe.* Haz. Hayati Develi. İstanbul: Kitabevi, 2001.

Sezer, Sennur ve Özyalçıner, Adnan. *Bir Zamanların İstanbulu: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru.* İstanbul: Kor Kitap, 2017.

Sezer, Sennur ve Özyalçıner, Adnan. *İstanbul'un Taşı-Toprağı Altın: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru.* İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi, 1995.

Singer, Amy. "İmaretler". *Osmanlı Dünyası (The Ottoman World)* Ed., Christine Woodhead, Çev., Gül Çağalı Güven, İstanbul: Alfa, 2018. 106-123.

Şu'ûrî Hasan Efendi. *Lisânu'l-Acem: Ferheng-i Şu'ûrî.* Haz., Ozan Yılmaz ve Derya Örs. c. 3. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019.

Ünver, A. Süheyl. *Fatih Külliyesi ve Zamanı İlim Hayatı.* İstanbul, 1946.

Ünver, A. Süheyl. *İstanbul Risaleleri-3.* İstanbul: İBB Kültür A.Ş., 2015.

Ünver, A. Süheyl. *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri.* İstanbul: Kemal Matbaası, 1952.

Vullers, Ioannis Augusti. *Lexicon persico-latinum etymologicum.* c. 2. Bonne ad Rhenum, Impensis Adolphi Marci, 1864.

"Zirva – Edirne", https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/edirne/neyenir/zirva-1 (Erişim Tarihi: Mart 2025).