



18.YÜZYILIN İLK YARISINDA OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA RAMAZAN

Arş. Gör. Zeliha Buket KALAYCI*

“Geldi ol mâh- ramzânmerhabâ

Cümle gönül oldu handânmerhabâ”

Ahmed Suzi, 1826 Divanı.

ÖZ

Toplumlar sosyal hayatlarını inançları çerçevesinde düzenlerler. Keza dini geleneklerde özel anlamı olan zamanlar vardır. Ramazan ayı da ibadet amacıyla oruç tutulmasını gerektiren bu özel zamanlardandır. Kutsal ile kutsal olmayan arasında çeşitli bağlar kuran ve daha çok dini kaidelere göre yaşamını şekillendiren Osmanlı bireyi, kendi dünyasını da bu perspektiften inşa etmektedir. Kutsal olan, dikkat edilmesi gerektirir. Dikkat edilmesi gerekenlerden biri de Müslümanlarca kutsal kabul edilen Ramazan ayında tutulan oruçtur. Osmanlı toplumunda saray erkânından imparatorluğun en ücra köşesindeki Müslüman köylüsüne kadar hemen herkes bu aya özel bir anlam yüklemiştir. Bunun sonucu olarak da bu ayı ibadet ve hayır hasenat ile geçirmeye gayret etmişlerdir. Bedeni bir ibadet olan oruç, belirli bir süre için yeme ve içmeden feragat etmeyi gerektirmektedir. Günün sonunda akşam ezanı ile tekrar yeme-içmeye izin verilmesi yemek yeme eylemine önem verilmesine neden olmuştur. Yani orucun açılması ile birlikte neler yenilip içildiği önem kazanmıştır. Bununla birlikte sofralar bu ayda daha özenli ve görünürdür. Bir hayli zengin mutfak kültürüne sahip olan Osmanlı saray mutfağı da Ramazan ayı ile birlikte öğünlerini ve yemek çeşitlerini bu aya göre düzenlemiştir. Saray mutfaklarından bu süreçte halka yapılan ikramlar ve yardımlarla birlikte saray dışındakiler de bu tüketime ortak olmuşlardır. Çalışmamızda 18.yüzyılın ilk çeyreğinde Ramazan ayında Osmanlı saray mutfağına alınan ürünler incelenecektir. Bu ayda Osmanlı sarayında nelerin ne zaman yenildiğini bilmek sarayın tüketim alışkanlıklarını belirleyebilmek için önemlidir. Saraya alınan ürünler ve yemek türleri hakkında Başkanlık Osmanlı Arşivi belgelerinden ve döneme ait yemek kitaplarından faydalanılarak değerlendirilmeler yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Devleti, Saray Mutfağı, Ramazan, Oruç, Tüketim,

RAMADAN in OTTOMAN PALACE CUISİNE IN THE FIRST HALF Of THE 18th

CENTURY

ABSTRACT

Societies organize their social lives around their faiths. Religious traditions, in turn, assign special meaning to certain times. The month of Ramadan is one such special time when believers are required to fast. Ottoman individuals, who form various links between the sacred and the profane and organize their lives mostly around religious principles, also construct their worlds from this perspective. What is sacred requires attention. One of the things that need to be paid attention is fasting in Ramadan, which is considered to be a holy month by Muslims. Everyone in the Ottoman Empire, from the people of the palace to Muslim peasants in the remotest villages of the empire, assigned a special meaning to this month. As a result, they tried to spend this month by worship and good works. Fasting is a bodily worship, and requires abstaining from food and drinks for a certain period of time. Because fasters are allowed to resume eating and drinking with the maghrib adhan at the end of the day, the act of eating became important. In other words, people paid a great deal of attention to what they ate after

* Yozgat Bozok Üniversitesi/Fen-Edebiyat Fakültesi/Tarih Bölümü/Osmanlı Müesseseleri Ve Medeniyeti Tarihi Anabilim Dalı, zbuketk@gmail.com, Orcid ID: 0000-0001-6265-3494

they broke their fast. As a result, meals in this month have been more elaborate and visible. In the Ottoman palace cuisine, which had a rich culture of its own, meal times and dishes were reorganized for the month of Ramadan. People outside the palace also took part in this consumption with feasts and aid offered from the palace kitchen. This study examines products included in Ottoman palace cuisine in the first quarter of the 18th century. Knowing what was eaten in the Ottoman palace in this month, and when, is important to identify the consumption habits of the palace. Documents from the Prime Ministry Ottoman Archives about the types of foods and dishes in the palace will be used to make assessments, as well as cookbooks concerning the period in question.

Keywords: Ottoman Empire, Palace Cuisine, Ramadan, Fasting, Consumption,

Giriş

Oruç, insanlık tarihi kadar eski bir ibadettir. Tarih boyunca bütün dinler ve kültürlerde farklı şekillerde olsa da oruç kavramına rastlanılmaktadır. Keza bilinen ilk oruç, ilk insan ve peygamber olan Âdem tarafından tutulmuştur. Tek tanrılı dinler açısından baktığımızda, İslamiyet'ten önceki semavi dinlerde de oruç farz kılınmış ve ibadet olarak kabul edilmiştir. Kur'an üç semitik din olan Musevilik, Hristiyanlık ve İslam'daki oruçlardan bahsederek birbirlerinden farklı yanlarını da ayetlerle¹ açıklamıştır.

Bahsedilen dinlerden ilki Museviliktir ve tuttıkları oruç, yas, pişmanlık ve imana dönüş manasında "tanit" olarak isimlendirilmektedir(Küçük, Tümer, Küçük Dinler Tarihi:611). Müslümanlara olduğu gibi Musevilere farz kılınan tanit, her türlü yeme-içme eyleminden uzak durulmasını gerektirir(Feyizli 1998:21). Oruç, Musevilerin kutsal kitabı olan Tevrat'ta (Eski Ahit) İsrail halkının bütün günahlarının bağışlanması için yerine getirilmesi gereken bir yasa olarak tanımlanmıştır(Tanah Yeşaya Kitabı:58). Musevilikte, Eski Ahit'te farz olarak belirlenen oruçtan başka beş oruç daha tutulmaktadır ve bu oruçlar İsrail halkının yaşadığı acı olayların anısına tutulur(Yüksel 2008:35). Bunun yanı sıra Tanrı'ya dua etmeden önce yapılması gereken bir hazırlık ritüeli olarak da kabul edilir(Demir 2016:1787), (II. Samuel :12/16-18).

Eski Ahit'te olduğu gibi Hristiyanlığın kutsal kitabı olan Yeni Ahit'te de oruçtan bahsedilmektedir. Yeni Ahit'e göre; Hz. İsa çölde kırk gün kırk gece oruç tutmuştur(Mata :4/1-9);(Luka :4/1-2).Hristiyan orucunun Yahudi orucundan farklılaştığı nokta ise bu sürecin bir yas dönemi olması ve sabır ile hüznü bir bekleyişi sembolize etmesidir(Dölek:2019:620).Bu sembolik boyut oruç ibadetinin yerine getirilmesinde de kendini göstermektedir, çünkü kutsal kitap orucu farz olarak kabul etmemiştir. Buna rağmen Hristiyanlığın ilk dönemlerinde Çarşamba ve Cuma günleri oruç tutulmuş ve yılın bazı dönemlerinde et ve et ürünlerine karşı perhiz uygulanmıştır(Kahraman1971:31). Hristiyanların en önemli oruçlarından biri, İsa'nın çarmıha gerilişi olayından sonra meydana geldiğine inandıkları dirilişin anısı için düzenledikleri paskalya kutlamaları öncesinde tutulan oruçtur ve paskalya perhizi olarak bilinmektedir(Akram 2015: 57). Bir diğer oruç ise, İsa'nın doğumunun kutlanması amacıyla Noel öncesi dört hafta tutulandır.

¹ Kur'an-ı Kerim, Ayet (Bakara) 2/183. "Ey iman edenler! Oruç sizden önce gelip, geçmiş ümmetlere farz kılındığı gibi size de farz kılındı. Umulur ki korunursunuz" şeklinde Müslümanlara bildirilmiştir.

İslamiyet'te ise oruç (savm, siyâm), dinin esaslarından ve farz kılınan ibadetlerdendir² (Bakara 2/183-185). Ve kameri aylardan Ramazan bu ibadetin zamanı olarak belirlenmiştir. Ancak bu orucun haricinde de sünnete uyularak farklı zamanlarda tutulan oruçlar vardır. İslami kaidelere göre oruç, ikinci fecirden başlayarak güneşin batışına kadar yemekten, içmekten ve nefsanî arzulardan uzak durmak manasına gelir. Zaten Arapça bir kelime olan "Savm" da nefsi tutmak, engellemek demektir (Yitik 2007:414). Osmanlı'da ise kelimenin Arapçası tercih edilmemiş, Farsçadaki "rûze" kelimesi oruç şeklinde Türkçeleştirilerek kullanılmıştır (Özden 2006:84).

Oruç, sağlıklı ve yetişkin her insan için farz kılınan bir ibadettir. Ancak kutsal kitap bu mevzuyu açıklarken belirli şartlarda (hastalık, yolculuk, yaşlılık vs. gibi) orucun ertelenebileceğini veya fitre ile telafisinin mümkün olduğunu belirtir. Yine ayetler, oruç tutmanın, Allah tarafından çizilen kurallara itaat manasına geldiği vurgularlar. Ayrıca, orucun yemek, içmek ve nefsi arzulardan uzak durmaktan öte insan nefsinin terbiye ettiği, sabır ve toplumsal yardımlaşma (Dönmez 2007:417) gibi iyi hasletleri kazandırdığı bilgisi ayetlerde verilmiştir.

Bahsettiğimiz bu üç semavi dinde de oruç tutulduktan sonra kutlanan bayramlar vardır. Başka bir anlatımla söylersek, Musevilikte "Ester" orucunu takiben "Purim Bayramı", Hristiyanlıkta "Askalya" orucununun arkasından "Paskalya Bayramı" ve İslam'da da "ramazan" orucunun bitişiyle birlikte "Ramazan Bayramı" kutlanılmaktadır. Bayramların ortak noktası ise, oruç döneminden sonra insanlara kutlama fırsatı sunmalarıdır.

Ramazan Ayının Tespiti

İslam dini oruç ibadeti için bir zaman dilimi belirler ve ay takvimine göre hicri (kameri)³ ayların dokuzuncusu olan "Ramazan" oruç ayı olarak kabul edilir. Ramazan, Müslüman toplumlarda kendisinden önce gelen aylar olan "Recep" ve "Şaban" ile beraber üç aylar (Cengil-Tekin: 2016 41) ismiyle anılarak kutsal kabul edilmiştir. Kur'an-ı Kerim'in Ramazan ayında indirilmeye başlanması ve İslam'ın beş şartından biri olan oruç tutmanın toplu olarak bu ayda yapılması, yine İslamiyet için önemi olan "Kadir Gecesi" nin bu ay içerisinde bulunması, Ramazan'ın Müslümanlar nazarındaki önemini artırmıştır. Bunun sonucu olarak da İslam toplumları için Ramazan ayının tespiti, ilanı ve duyurulması önemli bir uğraş olmuştur.

Ramazan ayının başlama tarihinin belirlenmesinde ayın hilâl halinin görülmesi (Rü'yet-i Hilâl) esas alınmaktadır (Georgeon 2018:16). Bu durum tüm kameri aylar için de geçerlidir. Ramazan orucunun başlama zamanını tayin edebilmek için Şaban ayının yirmi dokuzuncu günü akşamı güneşin batışından sonra hilâlin görülmesi gerekir. Şayet o gece hilâl görülmezse ay otuz güne tamamlanmaktadır (Yücel 1998:4). Yine Ramazan ayının bitişi için de aynı yöntem kullanılır. Kameri takvimdeki bu durum ayların yerlerinin değişmesine sebep olmuştur. Bundan dolayı Ramazan ayı

² "Ey iman edenler! Allah'a karşı gelmekten sakınmanız için oruç, sizden öncekilere farz kılındığı gibi, size de farz kılındı."

³ Kameri takvim Hz. Muhammed'in Mekke'den Medine'ye göç günü olan 16 Temmuz 622'yi başlangıç kabul eden ve ayın dünya etrafındaki dolanımını esas alan takvimdir ve ayın 29-30 günlük sürede doğuş ve batışına göre belirlenmiştir.

bazen yaz mevsimine, bazen de kış mevsimine denk gelebilmektedir(Hamidullah 1967:50-53). Nitekim hilâlin görülmesi meselesinde hataya düşülmemek adına müneccimlerin hesaplarına değil, gözle görülmeye öncelik verilmiştir. Bu yüzden de devlet hilali gözleyecek kişiler görevlendirmiştir. Gözlem işini fahri olarak üstlenenler de olmuştur (Mutaf 2006:65) vehilali gördüğüne dair müjdeler getirenlere çeşitli hediyeler verilmiştir. İstanbul'da gözlem yerleri olarak Bayezid yangın kulesi, Süleymaniye, Fatih, Cerrahpaşa, Sultan Selim ve Edirnekapısı Camii minareleri kullanılmıştır. Ayı takip eden gözlemcilerin şahadetleri ile Ramazan'ın ne zaman başlayıp biteceği belirlenmektedir. Ancak sadece gözlemcilerin şahadeti yeterli görülmemiş ve beraberlerindeki iki şahit ile kadının huzurunda ispatlamaları talep edilmiştir.(Ali Rıza Bey 2017:212). Gözlemci ve şahitlerinin ispatları doğrultusunda hilâlin görüldüğünün padişaha bildirilmesi ve padişahın onayının alınması gerekmektedir. Alınan onaydan sonra Kadı tarafından oruç ayının başladığı halka ilan edilebilirdi, böylece Ramazan ayının başladığı kabul edilirdi(Çelik 2010:42).

Ramazan Hazırlıkları

Osmanlı toplumunda Ramazan ayına özel bir hayat tarzı oluşmuştur. Bu yaşam biçimi, Osmanlı ülkesinin her tarafına hâkim olmakla birlikte, bilhassa da başkent İstanbul'da kendini hissettirmektedir. Devletin idare merkezinin İstanbul'da bulunması, saray yaşamının halk üzerine etki etmesine sebep olmuş ve sarayın yaşam biçimi, saray elitleri ve saray çalışanları vasıtasıyla toplum tarafından taklit edilmeye başlanmıştır(Çoruk 2015:129).

Ramazan ayını güzel geçirebilmek hem Osmanlı yöneticileri hem de halk için son derece önemlidir. Bu yüzden Devlet, ramazan ayı başlamadan iâşenin sağlanması için tedbirler alma ihtiyacı hissetmiştir. Ayrıca toplumun her kesiminde hazırlıklar yapılırdı. Bu süreçte gelenekselleşen hazırlıklardan ilki, saray başta olmak üzere tüm yaşam alanlarının -evler, sokaklar, camiler, dükkânlar- temizlenmesi, tamir işlerinin yapılarak boyanmasıdır. Camiler ortak kullanım alanı olduğundan temizliği her zaman önemlidir(Mutaf 2006,64).Camilerin boyasının yapılması, mum ve yağ tedariki ile mahyalar Şaban ayının sonlarında hazır hale getirilirdi(Kara 2006,70).

Ancak yapılan hazırlıkların en önemlisi şehrin gıda ihtiyacının oruç ayı başlamadan karşılanmasıdır. Öyle ki on sekizinci yüzyılda, başkentin nüfusu artmış ve şehrin ihtiyaçlarının karşılanması daha da önem kazanmıştır(Özkaya 2008:319). Kalabalık şehir nüfusunun Ramazan ayı boyunca ihtiyaçlarının temini için tedbirler alınırken bir taraftan da yüksek fiyatların önüne geçilmeye çalışılarak fiyat ayarlanması yapılmıştır(Georgeon 2108:88).

Bu düzenlemelerden başka, İstanbul'un kendi gıda üretimi hiçbir zaman kendisine yetmediğinden diğer bölgelerden başkente iâşe nakilleri yapılmış, böylelikle Ramazan ayından önce taşradan getirilecek ürünlerin zamanında temini sağlanmıştır(Mantran 1990:173-174). İstanbul piyasasının gıda maddeleri açısından yeterli duruma gelmesiyle birlikte, Ramazan öncesi hazırlıklar çerçevesinde insanlar yiyecek ve içeceklerinin tedarikini yapmışlardır(Çoruk 2015:131) ve tüm Ramazan boyunca yetecek erzak halk ve saray tarafından satın almıştır(Toygar 2008:178).

Ramazan hazırlıklarından bir diğeri ise pişirilecek ekmekler hususundadır. Bu ay boyunca pişirilecek ekmeklerin has undan yapılması, beyaz ve iyi pişmiş olması gerekmektedir. Bu hazırlıklar çerçevesinde Ramazan'dan önce pişirilecek ekmeğin numunesi padişaha sunulmuş, padişah da ekmeği inceleyerek onay vermiş, eksik gördüğü takdirde de düzeltilmesini Hatt-ı Hümayûnlarla talep etmiştir(BOA HAT:496).

Açıkçası şehrin erzak yönünden ihtiyacı karşılayabilir olması bu ayda Müslümanlar için iki önemli öğün olan "iftar" ve "sahur"a verilen ihtimamdan kaynaklanmaktadır. Bu nedenle yapılan hazırlıklar içerisinde yeme içmeyle ilgili olanların önemli bir yeri vardır. Tüm gün oruç tutulduktan sonra ilk öğün olan iftar, orucunun açıldığı yemek manasında kullanılmaktadır. İftar zamanının tayininde ise güneşin batma zamanı esas alınmıştır (Pakalın 2004:37). İftarın en önemli kısmı uzun süre açlıktan sonra yemek eylemidir. Ramazanın ilk akşamı iftar vaktinin davul çalınarak duyurulması bir gelenek haline gelmiştir. Davulun iftar ve sahur vakitlerinde makamına uygun ve ahenkle çalınması günümüze kadar gelen gelenekler arasındadır(Şakir 2012:56).

İftar sofraları, akşam vakti girmeden, sahibinin sosyo-ekonomik durumuna göre özenle hazırlanmıştır(Keskinkılıç 2006,52). Bu öğünün en renkli yanlarından olan iftariyelikler de sofralarda yerini almıştır. Orta halli bir Ramazan sofrasında iftariyelikler peynir, reçel, meyve, salata, hurma ve zezem suyu, halka çörek, sucuk, pastırma ve zeytinden oluşmuştur(Abdülaziz Bey 1995:253-256). İftardan önce fırınlardan taze ekme, çörek ve pideler alınmıştır. Hafif yenilmesi tercih edilen yemeğin sonunda yapılan hoşaf ikramı toplumun her kesimine hâkim olan bir gelenektir. Hoşaf ikramından başka maddi durumu daha iyi olan ailelerde yemeğin arkasından kahve ve çubuk(Michot 2015:81), (Grehan 2006:1352) içilmiştir. Ayrıca, büyük konaklardaki iftar sofraları gelen herkese açık olmuştur. Sofralara misafir gelen fakirlere "diş kirası" olarak münasip miktarda para verilmesi ise adetten sayılmıştır(Bayrı 2007:256).

Sahur ise oruç tutmaya hazırlık olarak fecrin doğmasından önce yenilen yemektir. Ramazan orucunun diğer dinlerdeki oruçlardan farkı sahurdur. Bu nedenle de sahur yemeği hadislerle tavsiye edilmiştir(Dönmez 2007:539). Bu tavsiyeler dikkate alınarak sahur vaktinin başlama ve bitiş zamanı halka top sesleri ile duyurulmuştur. Ayrıca yeme-içmenin kesilmesi gereken imsak vakti ezan okunarak da ilan edilmektedir. İftar yemeğinde olduğu gibi sahur için de evlerde ve saray mutfağında özenli hazırlıklar vardır. Bu öğünde tercih edilen yemekler ise uzun süre açlık hissedilmemesini sağlayandır(Kara 2006:73). Lakin sahurda yenilen yemek sadece aile içerisinde yenilmektedir. İftardan farklı olarak sahura evdeki yatılı misafirlerden başka misafir kabul edilmemiştir.

Ramazan ayı, İslam toplumunun yaşamını beslenme alışkanlıkları noktasında biçimlendirdiği gibi sosyal yaşamı da şekillendirmiştir. Bu ayda devlet ricali ile ulemanın önemli kişileri halka açık bir şekilde konaklarında iftar yemeği vermişlerdir. İftar arkası ilmi ve edebi sohbetler etmişlerdir. Varlıklı konak sahipleri fakirlere de iftarlar vermişlerdir. Diğer aylardan farklı olarak halkın geceleri daha geç saatlere kadar dışarıda kalması da bu aya has bir durumdur(Keskinkılıç 2006:52). Kahvehaneler ve dükkânlar sahur vaktine kadar açık tutulmuş ve sokaklar meşale ve fenerlerle

aydınlatılmıştır. Günümüzde olduğu gibi, iftar ile birlikte orucunu açan halk akabinde yatsı ve teravih namazını topluca kılmışlardır. Namazın bitmesi ile birlikte de cami çıkışlarında halka şerbet ve şurup dağıtılarak, ikramlar yapılmıştır. Ayrıca herhangi bir dini yönü olmasa da gece eğlencelerinin biri de kahvehanelerde ve zengin evlerinde oynatılan “karagöz” oyunu olmuştur(Bingöl 2013:180).

Ramazan ayı içerisinde Müslümanlarca özel anlam yüklenen “Kadir Gecesi” yaşanmaktadır. Kesin tarihi bilinmemesine rağmen, Kadir gecesi olduğu düşünülen günün iftarının Ayasofya Cami’nde açılması bir gelenek haline gelmiştir. Bu yemeğe devlet erkânı ile birlikte halk da yoğun ilgiyle katılmışlardır. Kadir gecesi aynı zamanda Ramazan ayının bittiğinin ve bayramın geldiğinin habercisidir. Bu nedenle de, Kadir gecesinden itibaren bayrama özel tatlı ve yiyecek hazırlıkları başlandı. Bayramdan bir önceki gün olan arife günü fitır sadakası (zekâtu’l-fitr) muhtaçlara dağıtılması adettendi. Ramazan bayramı ise Şevval ayının ilk üç günü kutlanılmaktadır. Bayramın ilk günü sabah kılınan özel namazla başlandı. Ayrıca, Ramazan boyunca beraber yenilen iftar yemekleri yerini bayramda toplu kutlamalara ve ziyaretlere bırakmıştır. Ramazan ayı boyunca insanlar arasındaki merhamet, saygı ve toplumsal yardımlaşma artmış ve durum bayramda da devam etmiştir.

Tüm bunların ötesinde, oruç tutan insan sadece gün boyu aç kalmaz, yemeden içmeden fedakârlık ettiği sürede iradesini güçlendirerek, kötü alışkanlıklardan uzak durur. Ramazan boyunca vücut ve ruh bir nevi dinlenme dönemine girerek temizlenir(Uysal 1994:4). Bu sayede de ibadet ederken aslında iyiye meyleden bir ahlak eğitiminden geçer. Ayrıca kişinin oruç tutup tutmadığını sadece Allah bilebileceğinden bir tür samimiyet testi olarak da görülebilir(Murata ve Chittick 1994: 19). Özetle, orucun bireye olan etkileri Osmanlı toplumun genelinde de hissedilmiştir ve bireyden öte toplumun şekillenmesinde rolü vardır. Oruç ibadetinin özelinde sosyal yardımlaşma ve dayanışma sistematik hale gelmektedir. Çok yaygın olarak kullanılan “tok olanın açın halinde anlama” ilkesi yaşamın amacı haline getirilir. Böylece zenginin fakiri gözettiği, empati duygusunun geliştiği birbirine sıkı sıkıya bağlı bir toplum ortaya çıkar. Yani ibadet eksenli bir değerler çerçevesi çizilir. Böylelikle birey ve toplum dengesine dayalı bir sosyal yapı oluşur. Bu sosyal yapının oluşmasında saray halkından Osmanlı ülkesinin her kösesindeki insanın etkisi vardır. Osmanlı toplumunda, Ramazan ayında sosyal yardımlaşmalar artmış, dinin haram kıldığı şeylerden kaçınılmaya çalışılmış ve çok milletli toplumsal yapı birbirine saygı ve hoşgörü ile yaklaşmıştır. İnançlar üzerine inşa edilen toplum geleneklerine bağlılık göstermiş ve yardımlar temayül halini gelmiştir.

Osmanlı Sarayı’nda Ramazan Gelenekleri

Ramazan ayı boyunca İslam toplumlarını saran coşku kendisini Osmanlı sarayında da hissettirmiştir. Ramazan bir ritüel aydır ve saray halkının itiyat haline getirdikleri gelenekleri vardır. Bunlardan biri de Ramazan’ın on beşinde yapılan “Hırka-i Saadet” ziyaretleridir. Bu ziyaretlerde Padişah başta olmak üzere Hırka-ı Saadet’te Hz. Peygamber ve ashabına ait eşyaların bulunduğu kutsal emanetler ziyaret edilirdi. Bu ziyaretler merasimle gerçekleşmiştir. Merasime katılacak devlet adamlarına bir gün önce tezkireler gönderilir ve merasim günü başta sadrazam olmak üzere diğer davetliler Babüssaade önünde silahdarağa tarafından karşılanırlardı(Atasoy 1998:376).

Kutsal emanetlerin ziyareti bittiğinde ise aynı gün bir başka alay düzenlenir ve burada yeniçerilere baklava dağıtılırdı(Rasim 2011:79).Baklavalara padişahın yeniçeriye iltifatıdır. Padişahın hediyesi olan ve her on yeniçeriye bir tepsi düşecek şekilde hazırlanan baklava tepsi saray mutfağı önüne dizilirdi(BOA CSM:6990); (Ali Rıza Bey 2017:130). Ramazan ayının ruhuna uygun olarak dağıtılan bu ihsanlar padişah ve devletin gücünü ve bu aya verilen değeri yansıtmaktadır.

Saray'da, Ramazan ayı boyunca oruç tutmanın yanı sıra pek çok dini etkinlik de yapılmıştır. Bu ay içerisinde yapılan tefsir dersleri "Huzur Dersleri" ismiyle anılarak Ramazan ayı ile özdeşleşmiştir(Temizler 2013:66). Huzur derslerinin ilk kez 1724 yılında III. Ahmed zamanında Damat İbrahim Paşa tarafından düzenlendiği bilinmektedir(Mardin:1951). İbrahim Paşa, Ramazan ayı içerisinde dönemin ünlü âlimlerini kendi sarayında toplamış, ayetlerin tefsirini yaptırarak, tefsirler üzerinde münazaralar düzenlemiştir. Bu derslere III. Ahmed ilk defa 1728 yılında katılmış ve daha sonra da yapılan derslere iştirak etmeye devam etmiştir. 1758 yılına gelindiğinde ise Huzur dersleri resmiyet kazanmıştır(İpşirli:1998:441). Bundan sonra sürekli hale gelen dersler Divanhane ve Sepetçiler Kasrı gibi saray içerisinde farklı bölümlerde yapılmıştır(Uzunçarşılı 1965:219-221).

Tüm bu uygulamaların yanında şehir içerisindeki farklı muhitlerdeki camilere bu aya özel olmak üzere cüzhanlar görevlendirilmiş ve bu ay boyunca hatim indirilmesine önem verilmiştir. Ayrıca III. Ahmed döneminde, Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa, Ramazan gecelerinde camilerde mahya kurma geleneğini şehirdeki tüm camilerde uygulamaya başlamıştır.

Osmanlı Devleti, saray halkı ve erkânının da Ramazan ayında sıkıntı çekmemeleri için maaşlarını erken verme yoluna gitmiş, böylelikle de yaşanabilecek sıkıntılar önlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca daha fazla hayır yapabilmelerini sağlamak adına *Bayramiyye* ya da *Ramazaniyye* adı ile çift maaş ödenmiştir(Doğan-Demirsoy 2015:16).Ramazan ayına özel bu eylemler dinin toplumları şekillendirici özelliğinin bir yansımasıdır (Günay 1998:335).

Ramazan Ayında Saray Mutfağı ve Mutfağa Alınan Ürünler, Yemekler

Ramazan ayına atfedilen önem oruç öncesinde birtakım hazırlıkların yapılmasını beraberinde getirmiştir. Bu hazırlıklar gerek saray gerekse halk için yapılmış ve en çok da gıda maddeleri temini ve bunların hazırlanması sürecini kapsamıştır.

Devletin öncelikli görevi imparatorluğun her döneminde sarayın ve İstanbul'un iaşesini kesinti ve sıkıntıya mahal vermeksizin karşılamaktır. Bu yaklaşım neticesinde üretim açısından kendisine yetemeyen İstanbul farklı bölgeden gelen iaşe ürünleri ile bu açığı kapatmaya çalışmıştır(Güçer 1952:397-416).Devletin yönetim merkezi olan sarayın ihtiyaçlarının temini de kurumsallaşmış bir yapının sonucunda sağlanmaktadır. Bu yapı ise Saray erkânın yeme-içme ihtiyacını karşılayan saray mutfaklarıdır. Osmanlı saray mutfakları "Matbah-ı Âmire" denilen, içerisinde farklı birim mutfaklarını da barındıran bir teşkilattır(Bilgin 2014:15). Birimin kendisine hizmet eden "Kılâr-i Âmire" denilen bölümü depo olarak kullanılmıştır. Önceden hazırlıkların tamamlandığı Ramazan ayında da kilerlerin ihtiyacı karşılamak üzere dolu olması beklenilmiştir.

Ramazan için hazır hale gelen saray mutfağı saray halkını doyurmanın yanı sıra bu ay öncesinde belirlenen yoksul halka temel gıda maddeleri yardımı da yapmıştır. Ayrıca cami önlerinde halkın iftar vaktinde oruçlarını açabilmeleri için bal şerbeti dağıtılmıştır (BAO HAT:1665).

Kuşkusuz ikramlar Ramazan ayının ruhuna uygundur ve sadece saray mutfağı ile sınırlı kalmamıştır. Osmanlı elitleri de İstanbul'da ihtiyaç sahibi halka sadaka ve Ramazanlık dağıtmışlardır. İstanbul'un payitaht olması buradaki belgelerin takibini kolaylaştırdığından sadece İstanbul'da yapılan yardımlardan bahsetsek de, imparatorluğun her yerinde ramazan yardımlarının yapıyor olduğunu düşünebiliriz.

Ramazan ayında saray mutfaklarına alınan erzaka baktığımızda genel olarak et ve et ürünleri ile yine hayvansal gıdalardan süt ürünleri, sebze ve meyveler, hububat ürünleri, bakliyatlar ve baharatlar gibi gıda maddeleri olduğunu görebiliyoruz. Daha önce de belirttiğimiz gibi kameri takvimin kullanılmasından dolayı Ramazan ayı farklı mevsimlere tekabül etmiştir ve mevsime göre de sebze ve meyve türlerinde değişiklikler olmuştur.

Tablo 1.Ramazan Aylarında Osmanlı Sarayında Kullanılan Erzak (18.yüzyıl başları)⁴

Et ve Et Ürünleri	Koyun eti Kuzu eti Tavuk eti Güvercin eti Toklu Eti	İşkembe Ciğer Böbrek Sucuk Pastırma Kıyma
Süt ve Süt Ürünleri	Süt Kaymak Yoğurt Kaşkaval Peyniri	Dil Peyniri Tulum Peyniri Manda Peyniri
Bakliyatlar	Pirinç Nohut Bulgur	Mercimek Şehriye Tarhana
Un ve Un Ürünleri	Un (Has ve Fodula) Has ekmek	Simit Nişasta

⁴BOA,D.BŞM.MTE.10956.,BOA,D.BŞM.MTE,10987.,BOA,D..BŞM.MTE.,11076.,BOA,AE.SAMD .III,4556., BOA, AE.SAMD.III,20296.,BOA,C.SM,2354.,BOA, CSM,6510.,BOA, CSM,8918., BOA, CSM,6991., BOA, CSM,2052., BOA, CSM,6671.,BOA, CDH,10945.,BOA,CDH,11921.

	Fodula Pide	Yufka İrmik
Yağlar	Zeytinyağı Susam yağı	Sadeyağ Tereyağ
Baharatlar	Şeker Tuz Zencefil Karanfil Kakule Aspir Demirhindi	Tarçın Karabiber Susam Anason Misk Sumak
Yemişler	Badem Ceviz Şam fıstığı Dut	Fındık Fıstık Kuş Üzümü Kuru Üzüm
Meyve	Beyaz Üzüm Siyah Üzüm Vişne Kavun Kayısı Erik	Kavata Oturak kavata İncir Karpuz Kiraz Hurma
Sebze	Bamya Muluhiye Limon Kereviz	Asma yaprağı Soğan Sarımsak Enginar
Çiçekler	Gül Menekşe Nilüfer	Papatya Şeftali Çiçeği
Diğer	Bal	Gül suyu

	Sirke Kalay Kahve	Balmumu Buz
--	-------------------------	----------------

Yukarıdaki tablo 1'e göre; Ramazan ayında da, Osmanlı Saray mutfaklarının yeme-içme pratiklerinde vazgeçilmez unsur et ve et ürünleridir. Besinlerin en değerlisi olarak kabul edilen et temelli beslenme esasında tüm erken modern dünya için geçerli bir tüketim alışkanlığıdır. Ramazan gibi temel noktası yeme ve içmeden belirli sürelerden feragat etme olan bir ayda, insanın daha uzun süre tok kalmasını sağlayan et ürünleri yemeklerin vazgeçilmezi olmuştur. Nitekim Türk mutfağının beslenme alışkanlıkları sağlığı koruma amaçlıdır ve bu koruma besin dengeleri kurularak sağlanmıştır(Aydın 2005:300).Bunun sonucu olarak da sofralarda et ürünlerinin yanında bitkisel ürünler de kendine yer bulabilmiştir. Etler sebzelerle beraber pişirilerek dengelenmiş, meyveler ise çığ olarak tüketildiği gibi şerbet, şurup, hoşaf gibi içeceklerin yapımında da kullanılmıştır. Özellikle şerbetler hazmı kolaylaştırıp iştah açtıkları ve daha fazla sıvı alınımına olanak sağladıklarından tıbbi amaçla tercih edilmişlerdir(Sürücüoğlu 1997:28-31).Saray mutfaklarına alınan muhtelif ürünler bizlere yemeklerin çeşitliliği hakkında birtakım ipuçları vermektedir. Yemek yapımında genellikle sadeyağ tercih edilmiş olsa da tereyağı, zeytinyağı ve susam yağı da kullanılmıştır. Baharat ve çiçeklerin kullanımı da hayli yüksektir. Bunların bir kısmı yemek, tatlı ve şerbetlerde kullanılırken, bir kısmından da çay şeklinde istifade edilmiştir. Kaynaklarda dikkatimizi çeken kavata ve oturak kavatanın bu dönem belgelerinde(BOA D.BŞM.MTE:10987)yer almasıdır. Kavatanın yeşil domates mi yoksa biber mi olduğu tartışmaları devam etse de farklı bir ürün olarak bu dönem kaynaklarında kendine yer bulması önemlidir.

Ayrıca on sekizinci yüzyılın ilk yarısına ait anonim bir yemek risalesinde o dönemde saray ve halk mutfağında yapılan yemeklerin tarifleri verilmiştir. Bu tariflerin fazla baharat içermemesi dikkat çekicidir. Müellif yemek kitabında; çorbalar, hamur işleri, helvalar, kebaplar, et yemekleri, sebze ve turşular ve hoşaf başlığı ile tariflerini vermiştir(Ünver:1948:3).Şüphesiz imparatorluğun genelinde yapılan tüm yemekleri içermeyen risale bizlere dönemin yemekleri hakkında fikir verebilmektedir. Döneme hâkim yemek türleri ve usulleri şüphesiz iftar ve sahur sofralarını da süslemiş olmalıdır. Bunun yanı sıra Osmanlı saray mutfağında yemeklerin mevsimlere ve günlere göre düzenlendiği bilinmektedir(Yerasimos 2014:301).

Tablo 2.Yemek Kitabında Yer Alan Yemek İsimleri(Ünver1948:9-31)

Çorbalar	Nohud-âb ⁵ Tarhana Ciğer çorbası	
Hamur işleri	Lokum	Peynir lokması

⁵ Nohut çorbası.

	Lalanga ⁶ Akıtma Peynir hoşmerimi	Süt böreği Tatlı lokum
Helvalar	Nevriye Beyaz kadayıf Kaymaklı ekmek Revani Kadıngöbeği Özbek helvası	Mulûki sakız helvası Helva-î hakani Güllaç paludesi ⁷ Pelteşin ⁸ Kurabiye Baklava
Kebaplar	Süt kebabı Kırma tavuk kebabı Güveç balığı	Kuşbaşı kebab Uskumru kebabı Fırın kebabı
Etlar, Pilavlar ve Sebzeler	Nohutlu yahnı Paça yahnisi Patlıcan yahnisi Marmarine ⁹ Susuz kavurma	Börülce pilavı Susuz köfte Medfune ¹⁰ Herise ¹¹ Ciğer mücveri
Turşular	Hıyar turşusu Kabak turşusu Mahlût turşusu	Şalgam turşusu Sarımsak turşusu
Hoşafılar	Şam fıstığı hoşafı İncir hoşafı	

Süheyl Ünver'in literatüre kazandırdığı bu eser de gördüğümüz gibi Osmanlı mutfak kültürüne ait yemeklerin birçoğu günümüzde mutfaklarımızda yapılan yemeklerdir. Nitekim yemek çeşitleri bunlarla sınırlı değilse de, çalışma konumuz olan on sekizinci yüzyılda tüketilen ürünleri ve yemekleri görmemiz açısından önemli bir

⁶ Yoğurt kıvamında hamuru yağlı tavada kızartılarak yapılan bir hamur işi.

⁷ Bugün "pelte" adıyla bilinen nişastalı bir tatlı.

⁸ Gülsuyu veya çiçek suyu ve limon suyu ile tatlandırılan, nişastalı bir içecek.

⁹ Mora'ya özgü bir börek türü.

¹⁰ Bir tür patlıcan dolması.

¹¹ Keşkek.

eserdir. Ramazan ayının iki özel öğününü de bu doğrultuda benzer yemekler süslemiştir. Ancak, 18. yüzyılın sonlarına doğru “Yeni Kıta” dan getirilen yeni ürünler(domates, patates, mısır, biber vs.) ile birlikte saray mutfağına yeni yemek türleri de girmiştir(Samancı:2006:565) ve geleneksel yemekler farklılaşmaya başlamıştır.

Sonuç

Ludwig Feuerbach’ın “insan ne yerse odur” sözü beslenme ile insan arasındaki ilişkiye dikkat çeker. Bu ilişkiyi belirleyen normlardan biri de kuşkusuz “din”dir. Osmanlı Devleti de İslami kaideler çerçevesinde yeme- içme alışkanlıklarını şekillendirmiştir. Bunun en güzel örneği Ramazan orucu ve bu sürecin beraberinde getirdiği alışkanlıklardır. Edinilen alışkanlıklar Ramazan ayına ait kendine has bir yaşam şeklinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Ramazan’ın bu yaşam şekli daha ziyade İstanbul’da ve Topkapı Sarayı’nda en görkemli şekliyle kendini göstermiştir. Orucun tamamen yeme-içme düzeni üzerine kurulan bir ibadet şekli olması bu sürece hazırlık noktasında iâşe teminini ve ürün çeşitliliğini etkilemiştir. On sekizinci yüzyılın ikinci yarısından itibaren de tenbihnâmeler vasıtası ile Ramazan ayına özel resmi düzenlemeler getirilmiştir.

Kaynaklardan elde ettiğimiz ürün yelpazesi, mevsimlere göre değişse de saray sofralarından eksik olmayan gıdaları bizlere göstermektedir. Ayrıca döneme ait yemek tarifleri de bu ürünlerin kullanım alanları hakkında bilgiler vermiştir. Bahsettiğimiz yemeklerin büyük bir kısmı günümüzde de gerek Ramazan ayında gerekse normal gün yemek ve ziyafetlerinde kullanılmaktadır. Belgelerde yer alan ürünlere baktığımızda dengeli bir beslenme anlayışı da kendini hissettirmektedir. Osmanlı Devleti’ne hâkim olan beslenme sistemi Ramazan sofralarını da şekillendirmiş, sofralar bu doğrultuda hazırlanmıştır. Aynı zamanda yapılan etkinlikler ile yemek sofraları daha da zenginleştirilmiştir.

On sekizinci yüzyılda saraya alınan ürün çeşitliliğinde farklı bölgelerden başkentin ihtiyacının karşılanması için getirilenlerin payı büyüktür. Böylelikle farklı iklimsel şartların hâkim olduğu yerlerden gelen ürünler, yemekler, içecekler ile tatlı-tuzlu yiyeceklerin yapılmasına olanak sağlamıştır. Dolayısı ile Ramazan mutfakları şenlenmiş, pek çok farklı lezzet sofralarda yer almıştır. Sonuç olarak, Ramazan kültürü Osmanlı mutfak medeniyeti içerisinde kendine has bir yere sahip olmuştur.

KAYNAKLAR

Abdülaziz Bey,1995,*Osmanlı Adet ve Merasimleri*, Hz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Güney, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Ali Rıza Bey,2017,*Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Der. Ali Şükrü Çoruk, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Ahmed er-Rûmî el-Akhisârî, *Tütün İçmek Haram mıdır? Bir Tütün Risalesi*, hz. Yahya Michot,İstanbul: Kitap Yayınevi.

Akram, Muhammed, 2015, Ramazan ve Oruç, İstanbul: Belikan Basım.

Atasoy, Nurhan,1998,“Hırka-i Saadet”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.17, s.374-377.

Aydın, Mükerrerem Bedizel,2005, “Osmanlı Tıbbında ‘Müfred Devâ’ Kullanımı ve ‘Müfredât’ Eserlerinin Genel Özellikleri”, Osmanlı Bilimi Araştırmaları, S.6/2, s.299-315.

Bayrı, M. Halit,2007,*İstanbul Folklorü*, İstanbul: Cactus Yayınları.

Bilgin, Arif,2014, Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bingöl, İlyaz,2013, *Osmanlı’da Kahvehane ve Toplumsal Hayat Mekanları*, İstanbul: Gram Yayınları.

Muammer Cengil, Dilâ Baran Tekin,2016, “Kutsal Zaman, Algılanış Biçimi ve İbadet Hayatına Etkisi”, Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, C.15, S: 29, s. 33-63.

Çelik, Celaleddin,2010,*Sosyal Zaman ve Din*, Konya:Çizgi Yayıncılık.

Çoruk, Ali Şükrü, 2015, *İstanbul Yazıları*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Demir, Recep,2016,“Diğer İnanç Sistemlerinde ve İslam’da OruçKarşılaştırmalı Bir Analiz”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, C.9, S.42, s. 1784-1789.

Doğan, Osman, Demirsoy, Soner,2015,*Nerede O Eski Ramazanlar*, İstanbul: Çamlıca Basım Yayın.

Dölek, İlbey,2019, “Yeşeya: 58 Bağlamında Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam’da Makbul Orucun Anlamı”, Şırnak Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, C.10, S: 23:s.607-629.

Dönmez, İbrahim Kâfi,2007,“ Oruç”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.35, s.538-539.

Esad Efendi 1979, *Osmanlılarda Töre ve Törenler Teşrifât-ı Kadime*, Hz. Yavuz Ercan, İstanbul: Yeni Sahafalar Sahaf.

Feyizli, Tahsin,1988,*İslam’da ve Diğer İnanç Sistemlerinde Oruç-Kurban*, İstanbul: Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları.

Georgeon, François,2018,*Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul’da Ramazan*, trc. Alp Tümertekin, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Güçer, Lütfi “XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul’un İlaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, İ.Ü. İktisat Fakültesi Mecmuası, C.XI/1-4:s.397- 416.

Grehan, James, 2006,“Smokingand “Early Modern” Sociability: The Great Tobacco Debate in the Ottoman Middle East Seventeenth to Eighteenth Centuries” The American Historical Review, C.111, S:5, s.1352–1377.

Günay, Ünver,1998, *Din Sosyolojisi*, İstanbul: İnsan Yayınları.

Hamidullah, Muhammad,1967,“İslamiyette Niçin Ay Takvimi Kullanılır?”, İslâm Düşüncesi,S.1, s.50-54.

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

İpşirli, Mehmet, 1998 “Huzur Dersleri”, Diyanet İslam Ansiklopedisi, C. 18: 441.

- Kahraman, Ahmet, 1971, "Eski Dinlerde ve İslam'da Oruç", Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi, C.10, S:31, s.112-113.
- Kara, Ertuğrul Tarık,2006, "Bugün Hilal Göründü", Tarihte Ramazan,Ed. Ertuğrul Tarık Kara, İstanbul: Hazine Yayınları, s.67-74.
- Keskinkılıç, Erdoğan,2006, "Osmanlı İstanbul'unda Ramazan", Tarihte Ramazan, Tarihte Ramazan,Ed. Ertuğrul Tarık Kara, İstanbul: Hazine Yayınları, s.49-54.
- Mardin, Ebu'l-Ula,1951, *Huzur Dersleri 3*,İstanbul: İsmail Akgün Kitabevi, 1951.
- Mantran, Robert,1990,17. Yüzyıl'ın İkinci Yarısında İstanbul,C.I,Çev. M. Ali Kılıçbay, E. Enver Özcan, Ankara: T.T.K. Yayınları.
- Muratta,Sachiko, Chittick C. William, 1994, The Vision of Islam, New York: Paragon House.
- Mutaf, Abdulmecid,2006, "Rü'yet-i Hilâl" Tarihte Ramazan, Tarihte Ramazan,Ed. Ertuğrul Tarık Kara, İstanbul: Hazine Yayınları, s.61-66.
- Özden, Ömer,2006, "Türk Ramazan Kültürü",A.Ü.Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, S.30, s.83-109.
- Özkaya, Yücel,2008,*18. Yüzyılda Osmanlı Toplumunu*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Pakalın, Mehmet Zeki,2004,*Osmanlı Tarih ve Deyimler Sözlüğü I*,İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Rasim, Ahmet,2011,*Ramazan Sohbetleri*, İstanbul: Kapı Yayınları.
- Samancı Özge,2005, "Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture",Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany, ICEB,Der. Z. Füsün Ertuğ, İstanbul: Ege Yayınları, s. 565-570.
- Sürücüoğlu, Metin Saip,1997,"Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi", *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, S.411, s.26-33.
- Şakir, Ziya,2012,*Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, İstanbul: Akıl-Fikir Yayınları.
- Temizer, Aydın,2013, "Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I", Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, C.8,S:31, s.167-191.
- Toygar, Kamil, Nimet, Berkok,2008, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", Yemek Kitabı,haz. M. Sabri Koz,İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Uysal,Veyssel, 1994, Psiko-Sosyal Açıdan Oruç, İstanbul: Diyanet Vakfı Yayınları.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı,1965, *Osmanlı Devleti'nin İlimiye Teşkilatı*, Ankara.
- Süheyl, Ünver,1948,*Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul: İsmail Akgün Matbaası.
- Yerasimos, Marianna,2014, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yitik, Ali İhsan,2007, "Oruç", Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları, C.33, s.414-416.

Yücel,İrfan, 1998, “Hilâl”, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları, C.18, s.1-11.

Yüksel, Fatma,2008, “İlahi Dinlerde Oruç”, Din ve Hayat Türk Din Vakfı İstanbul Müftülüğü Dergisi, S:5, s.34-37.

Arşiv Belgeleri

BOA, HAT,nr.496

BOA, HAT,nr.1665.

BOA, D.BŞM.MTE.nr.10956.

BOA, D.BŞM.MTE,nr.10987.

BOA, D.BŞM.MTE.nr.11076.

BOA, AE. SAMD.III,nr.4556.

BOA, AE. SAMD.III,nr.20296.

BOA, CSM, nr. 2052.

BAO, CSM, nr.2354.

BOA, CSM, nr. 6510.

BOA, CSM, nr. 6671.

BOA, C.SM. nr. 6990.

BOA, CSM, nr. 6991.

BOA, CSM, nr. 8918.

BOA, CDH, nr. 10945.

BOA, CDH, nr. 11921.

Kur'an-ı Kerim, Bakara Suresi.

Luka 4/1-2.

Mata 4/1-9.

Tanah, Yeşaya Kitabı,58.

II. Samuel :12/16-18.