

Osmanlı Tekkelerinde Beslenme XVI. Yüzyılda İstanbul'daki Halveti Tekkeleri Örneđi¹

Ayşe Bölükbaşı²

Özet

XVI. yüzyılda İstanbul'da mevcut Halveti tekkeleri beslenme ihtiyaçlarını karşıladıkları yer açısından kendi matbahı olan tekkeler, beslenme ihtiyacını mensup olduğu külliyeinin imaretinden karşılayanlar ve beslenme ihtiyacını nereden karşıladığı bilinmeyen tekkeler olarak üç gruba ayrılıyordu. Tekkelerin sağladığı beslenme imkanlarından ise tekke personeli, şayet tekke külliye içinde bulunuyorsa külliyeinin diğer birimlerindeki görevliler, tekkenin etrafında yaşayan fakir fukara, tekkede konaklayan misafirler, mübarek gün ve gecelerde tekkeye gelen giden herkes istifade edebiliyordu. Tekkelerin geniş toplumsal kesimlere hizmet vermesi birçok kişinin tekkelerle irtibata geçmesini sağlıyordu.

Vakfiyelerde beslenme için ayrılan tahsisat, yemek hazırlayan görevliler, matbahta kullanılan alet ve edevat gibi hususlarda ayrıntılı açıklamalar yapılmaktadır. Ancak tekke matbahlarının fiziki özellikleri konusunda kısıtlı bilgiler vardır. Tekke matbahları imaret gibi faaliyet gösteren devasa büyüklükte yapılar olabildiği gibi daha mütevazı boyutlarda da olabiliyordu. Matbahlar mekânsal açıdan incelendiğinde genellikle tekke matbahının selamlık ünitesi birimlerinin yakınına yerleştirildiği tespit edilmektedir. Vakıf belgelerinde matbah dışında taamhane, kılar, fırın gibi beslenme birimlerden de bahsedilmektedir. Bu yapılar da çoğunlukla tekke matbahının yanında konumlandırılıyordu.

Anahtar Kelimeler: Tekke, Halveti, tekke matbahı, imaret

¹ Bu makale Ayşe Bölükbaşı'ya ait (*XVI. Yüzyılda İstanbul'daki Halveti Tekkeleri*, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, dan. Prof. Dr. İlknur Kolay, İstanbul 2015) künyeli tezin IV. ve V. bölümlerinin bazı kısımları esas alınarak hazırlanmıştır.

² Dr. Öğr. Üyesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü, ayse.bolukbasi@bilecik.edu.tr. (Makale Gönderim Tarihi: 22.03.2018; Makale Kabul Tarihi: 04.04.2018) (ORCID ID: 0000-0003-2537-0166).

Nourishment in the Ottoman Dervish Lodges: The Example of Halwati Lodge in Istanbul in the 16th Century

Abstract

In the sixteenth century of Istanbul, the Khalwati convents could be classified into three groups considering how they satisfy the need for food; the convents with its own kitchen, the convents that supply the food from the imaret of the complex, the convents about which we have no information where to meet the need for food. The convents were serving meals to the convent staff, the household of the sheikh, the staff of other units in the complex -if the convent was constructed in a complex, the poor, the guests that spent the night in the convents and the guests on blessed days and nights. Owing to serving food to a large segment of society, the convents got in touch with many people.

Although the fund for feeding people, the staff who prepares food and kitchen utensils etc. were registered in detail in vakf documents, it is possible to find limited information about architectural details of the convent kitchens. Convent kitchens could have been in modest dimensions as well as large scale structures operating like imaret. When the kitchens are examined from a spatial point of view, it is seen that the convent kitchen was placed near the units of the "selamlık" unit. In the vakf documents also, feeding units such as "taamhane", "kılar", "fırın" are mentioned. These structures were mostly located near the convent kitchen.

Keywords: Convent, Khalwati, convent kitchen, imaret

Osmanlı tasavvuf kültüründe tekke müntesiplerine, fakir fukaraya, "ayende ve revendeye" çeşitli ikramlarda bulunulması, mübarek gün ve gecelerin helva ve aşure gibi yiyeceklerin ikramıyla şenlendirilmesi çok önemli bir yere sahipti. Tekkede pişirilen çorbanın ve kurulan sofranın hususi bir ehemmiyeti vardı³. Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında zaviyeli camiler⁴, imaretler ve tekke matbahları toplumun farklı kesimlerinin beslenme ihtiyacını karşılıyordu. Zamanla mimari yapılar gelişmiş, mütevazı ve çok fonksiyonlu zaviyeli camilerin yerini

³ Nev'izade Atâî, *Hadaiku'l Hakaik fi Tekmilet-i Şakaik*, nşr. A. Özcan, İstanbul 1989, s. 81, 203-204; Güldane Gündüzöz, "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid", *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, sayı: 20-2 (Aralık 2016), s. 175-205.

⁴ Semavi Eyice, "İlk Osmanlı Devrinin Dini İctimai Bir Müessesesi: Zaviyeler ve Zaviyeli Camiler" *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* (23), İstanbul 1963, s. 1-80.

büyük camiler almıştır. Bu değişime paralel olarak imaretler ve tekke matbahları da gelişme kaydetmiştir. Özellikle imaretler kuruluş yıllarındaki küçük örneklerin yerine çok sayıda insanın beslendiği, zengin imkanlara sahip devasa kurumlara dönüşmüşlerdi⁵.

Tekke matbahları ise tekkede yaşayan şeyh ve dervişanın, bazen tekkenin mensup olduğu külliyeinin diğer birimlerindeki görevlilerin, misafirlerin ve tekkenin yakınında yaşayan fakir fukaranın yemek ihtiyacını karşılamaktaydı. Tekke matbahları özellikle mübarek gün ve gecelerde imaretlere benzer bir fonksiyon icra ediyordu⁶. Nitekim Evliya Çelebi tekke matbahlarını bir imaret türü olarak değerlendirdiyordu⁷.

XVI. yüzyılda payitaht İstanbul'un en yaygın tarikatlarından biri olan Halvetilik güçlü bir toplumsal etkiye sahipti⁸. Bu dönemde İstanbul'da faaliyet gösteren Halveti tekkelerinin sayısı kırk beşti. Bunların önemli bir kısmı yönetici sınıfa mensup kişiler tarafından inşa ettirilmiştir.

⁵ Amy Singer, "Imarets" *The Ottoman World*, ed. C. Woodhead, London 2012, s. 72-85; Ayşe Budak, "İmaret Kavramı Üzerinden Erken Osmanlı Ters T Planlı Zaviyeleri ile Aşhanelerin İlişkisi: Osmanlı Aşhanelerinin Kökenine Dair Düşünceler" *METU JFA* 2016/1, (33:1) 21-36.

⁶ Baha Tanman, "Kitchens of Ottoman *Tekkes* as Reflections of Imarets in Sufi Architecture", *Feeding People Feeding Power, Imarets in the Ottoman Empire*, ed. N.Ergin, C.K.Neumann, A.Singer, İstanbul 2007, s. 211-239. Tekke birimleri düşünülürken matbahın zikir, tevhid gibi ritüellerin gerçekleştirildiği tevhidhane (semahane, meydan) yapısı ile türbe biriminden sonra en önemli kısım olduğu bilinmektedir. Mevlevi ve Bektaşî tekkelerinde matbah aynı zamanda tarikata yeni intisap eden dervişlerin yetiştirilmesinde ve tarikata kabulünde önemli bir yere sahiptir (Gökben Azsöz, "Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif" *Toros Üniv. İİBF. Sosyal Bilimler Dergisi*, Yıl:3, Sayı:5, Temmuz 2016, 31-43. Konuyla ilgili ayrıca bakınız: Güldane Gündüzöz, *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*, Ondokuz Mayıs Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Samsun 2012).

⁷ Amy Singer, "Evliya Çelebi on Imarets" *Mamluks and Ottomans, Studies in Honour of Michael Winter*, ed. by David J. Wasserstein and Ami Ayalon, London and New York 2006, s. 123-132.

⁸ Halvetiliğin payitahta girişi ve XVI. yüzyılda İstanbul'daki durumu için bakınız: Mahmud Cemalettin Hulvi, *Lemazat-ı Hulviyye ez Lemazat-ı Ulviyye* (M. S. Tayşi, Haz.). İstanbul 1993; Tahsin Yazıcı, "Fetihten Sonra İstanbul'da İlk Halvetî Şeyhleri: Çelebi Muhammed Cemalettin, Sünbül Sinan ve Merkez Efendi", *İstanbul Fetih Cemiyeti*, 1956, 2, s. 89-113; Reşat Öngören, *Osmanlılarda Tasavvuf, Anadolu'da Sufiler Devlet ve Ulema (16. Yüzyıl)*, İstanbul 2000, s. 27-110; Zeynep Yürekli, "The Sufi Convent of Sokullu Mehmed Pasha in Istanbul", *Muqarnas*, 20, 2003, s. 159-185; Bölükbaşı, *agt*.

Bazıları devasa külliyeler içinde yer almaktaydı ve geniş imkanlara sahipti. Beslenme ihtiyaçlarını külliye imaretinden karşıyorlardı. Pekçok tekkenin ise kendi matbahı vardı. Bu nedenle beslenme meselesine dair tekke vakfiyelerine kayda değer bilgiler yansımıştır. Elimizde kırk beş tekkeden sadece yirmi altısının vakıf belgesi mevcuttur. Vakıf belgesi olarak zikredilen kaynakların önemli bir kısmı tekkelerin vakfiyeleridir. Bir kısmına ait veriler ise döneme ait iki adet vakıf tahrir defterinden sağlanmaktadır. Bu çalışmada söz konusu veriler esas alınarak tekkelerdeki beslenme meselesi üzerinde durulacaktır⁹.

1-) Beslenme İhtiyacını Karşılama Türlerine Göre Tekkeler

Tekkeler beslenme ihtiyaçlarını karşılama biçimlerine göre kendi matbahlarından karşılayanlar, tekkenin mensup olduğu külliye imaretinden karşılayanlar ve beslenme ihtiyacını nasıl karşıladığı bilinmeyen tekkeler olarak üç ana grup altında toplanabilir. İncelememiz kapsamına giren tekkelerden on yedi tanesi kendi matbahına sahipti. Bunlar cami-tekke, mescit-tekke veyahut sadece tekke olan mütevazı yapılarıdır. Tekkelerden üç tanesi ise içinde buldukları külliyelerin imaretinden yararlanmaktaydı. Bunlar çoğunlukla cami-tekke işlevindeki yapılardan oluşmaktaydı. Üçüncü grubu oluşturan diğer tekkeler ise ne matbaha sahipti, ne de dahil oldukları külliyelerde imaret bulunmaktaydı. Bunların beslenme ihtiyaçlarını nasıl karşıladıkları tam olarak tespit edilememiştir.

Kendi Matbahı Olan Tekkeler

XVI. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren kırk beş adet Halveti tekkesinden on yedi tanesinin kendine ait matbahı vardı: Balat, Küçük Ayasofya, Merkez Efendi, Mimar Acem Ali, Ramazan Efendi, Eyüp Şah Sultan, Yahya Kethüda, Soğukkuyu, Mehmed Ağa cami-tekkeleri; Alaeddin Efendi, Süleyman Ekmeleddin, Koruk, Hacı Kadın ve Koğacı Dede mescit-tekkeleri; Sokullu Mehmed Paşa, Doğancı Ahmed Paşa ve Sinan Erdebili tekkeleri matbaha sahip olan yapılardır¹⁰. Vakıf belgelerinde tekke matbahından her zaman doğrudan söz edilmemektedir. Ancak söz konusu belgelerde genellikle şeyh ve

⁹ Ayrıntılı bilgi için bakınız: Bölükbaşı, *agt.*

¹⁰ Tekkelere ait vakıf belgelerinin tamamı kaynakçada liste halinde verilmiştir.

dervişlerin yemek ihtiyacı için ne kadar tahsisat ayrılacağından, günde kaç defa yemek verileceğinden, yemek için hangi malzemeden, ne kadar kullanılacağından ve mutfak eşyalarından bahsedilir; nadiren ise yemeği pişirecek tabbahın ne kadar ücret alacağına değinilirdi. Bu hususların herhangi birinin belgelerde zikredilmesi, tekkenin içinde bir matbah olduğuna işaret etmektedir.

Tekkelerinin bazılarının matbahı bir hayli büyüktü. Mesela Küçük Ayasofya Tekkesi bunlardan biriydi. Kiliseden cami-tekkeye dönüştürüldüğü ilk andan itibaren büyük bir matbaha sahipti. Çalışanların sayısı ve çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda, matbah aşhane niteliğinde bir imaret gibi görünmektedir. Vakfiyede yemek işiyle ilgilenen şeyh¹¹, aşçı, ekmekçi, nakib, kılarcı, vekil-i harç, hizmetçi gibi çok sayıda görevliden bahsedilmektedir. Yine yemeğin zaviyede pişirilip, öncelikle zaviyenin derviş ve müridlerine dağıtılacağı vurgulanmaktadır¹². XVI. yüzyıl başlarına ait olan vakfiyede ne matbah, ne de imaret ifadesi geçmektedir. Ancak bu yapının zaviyenin bir birimi gibi anlatılması, büyükçe bir tekke matbahı olduğunu göstermektedir. Başlangıçta sadece tekke sakinlerinin yemek ihtiyacını karşılamak üzere inşa edilmiş olan matbah, Küçük Ayasofya Külliyesi'ne mektep gibi yeni birimlerin eklenmesinin ardından aşhane niteliğinde bir imarete dönüşmüş olmalıdır. Nitekim XVI. ve XVII. yüzyıla ait muhasebe defterlerinde artık zaviye içindeki bir birimden değil de aşhane niteliğinde bir "imaret" yapısından bahsedilmektedir¹³.

Tekkelerin çoğunun matbahı ise daha mütevazı boyutlardaydı. Mesela Doğanç Ahmed Paşa'nın tesis ettiği altı hücreli tekkenin bir hücresi matbah olarak ayrılmıştı¹⁴. Tekkelerden bazılarında ise başlangıçta matbah yokken, inşasından bir süre sonra matbah eklenmişti. Alâeddin Efendi Tekkesi'ne ait eldeki ilk vakıf belgelerinde matbahtan ve buna bağlı olarak yemek masrafından

¹¹ İmarette yemek işinin başında olan kişi birçok vakfiyede şeyh diye anılmaktadır. Hatta bazen tekke şeyhini, imaret şeyhinden ayırt etmek için tekke şeyhi "seccade şeyhi" şeklinde zikredilmektedir (Piri Mehmet Paşa'nın Vakfiyeleri, VGMA. D, nr. 747, s. 178-181; s. 466-475; s. 481-501; Vakfiyelerin Türkçeleri; VGMA. D, nr. 1991, s. 165-276).

¹² Hüseyin Ağa Vakfiyesi, TSMA.D, nr. 6900, nr. 6977.

¹³ TSMA. D, nr. 3607/3; nr. 3665/4.

¹⁴ Doğanç Ahmed Paşa Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 503, s. 327-336.

bahsedilmemektedir. Ancak daha sonra tekke vakfına ek olarak İlyas b. Abdullah ve Hafsa b. Abdulah tarafından tesis edilen Hicri 920 (1514-1515) tarihli vakıfla tekkeye bir kazan ve bir sini vakfedilmiştir. Ayrıca tarihsiz başka bir vakıf belgesinde ise tekkeye yedi kazan, beş sacayak, üç sini, on iki sahan, bir tepsi bağışlandığını aktarılmaktadır¹⁵. Çarşamba'daki Koğacı Dede Mescit-Tekkesi'nde de benzeri bir durum söz konusudur. Koğacı Dede adıyla meşhur olan Şeyh Sevindik Dede'nin kurduğu vakıfta matbahtan bahsedilmezken, daha sonra tekke için yeni bir vakıf kuran İbrahim b. Abdullah'ür-Râcil'in tekkeye bir miktar paranın yanında yirmi sini ve yirmi sahan vakfeylediği bilinmektedir¹⁶.

Matbahı olan tekkelerden bir kısmına ait vakıf belgelerinde yemek için günlük ne kadar malzeme kullanılacağı anlatılırken, bazılarında tahsisat para olarak zikredilmiş, bir kısmında ise daha muğlak ifadeler kullanılmıştı. Günlük yemek tahsisatı en fazla 25 akçeye kadar çıkmaktaydı. Soğukkuyu Cami-Tekkesi, Merkez Efendi Tekkesi ve Eyüp Şah Sultan Tekkesi 25'er akçe ile matbahı en yüksek tahsisata sahip tekkelerdi¹⁷. Söz konusu rakam genellikle en yüksek tahsisata sahip olan imam ve şeyh gibi görevlilerin yevmiyesinden daha fazlaydı.

Küçük Ayasofya, Doğancı Ahmed Paşa ve Mehmed Ağa tekkelerine ait vakıf belgelerinde ise tahsisat nakdi olarak değil aynı olarak zikredilmiştir. Mesela Küçük Ayasofya Tekkesi'nde matbaha günlük bir

¹⁵ Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 313-314. Alâaddin Efendi Tekkesi şeyhi ve dervişleri tekke matbahının olmadığı ilk dönemde yemek ihtiyaçlarını, tekke külliyesi dışındaki başka bir imarettten ya da başka bir tekkenin matbahından karşılıyor olmalıdırlar. Burası oldukça yakında bulunan ve kendine ait matbahı olan Süleyman Ekmeleddin Tekkesi olabilir. Bu iki tekke arasındaki yakın ilişki başka hususlarda da mevcuttu. Süleyman Ekmeleddin Tekkesi'ne ait bir vakıf belgesinde, hilafetin mevcut şeyhin halifelerinden ve ehlibâsından en salihine, eğer uygun biri yoksa Alaüddin Efendi'nin halifelerinden birine kalması şart koşulmuştu. Neticede bu iki tekke de Halveti tekkesiydi. Aralarında yakın bir münasebet olması doğaldı (Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 310; Canatar, *age*, s. 489).

¹⁶ Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 296.

¹⁷ VGMA.D, nr. 503, s. 327-336; nr. 570, s. 29-33; nr. 571, s. 1-2; nr. 572, s. 27-63; nr. 633, s.158-169; nr. 747, s. 466-475; s. 481-501; nr. 1592, s. 1-40; nr. 1993, s. 11-17; nr. 2108, s. 63; TSMA.D, nr. 6900, 6977; AE. Sultan Bayezid.II, 1/48; 1/49; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 310, 383; Canatar, *age*, s. 489; Mimar Acem Ali Tekkesi'nde ise aylık tahsisat başlangıçta 35 akçe iken, daha sonra 50 akçeye çıkarılmıştır (Kunter, *agm*, s. 438-443).

kile buğday ve sekiz okka koyun eti tahsis edilmişti. Buğdayın bir kısmı ekmek, bir kısmı da çorba pişirilmesi için kullanılacaktı. Hergün seksen ekmek pişirilecekti. Günde bir sefer yemek verilmesi şart koşulmuştu. Masraflardan para artarsa öğün sayısı ikiye çıkartılacaktı. Doğançı Ahmed Paşa Tekkesi'nde ise günde bir öğün yemek verilecekti. Pişirilecek çorba için ayda üç İstanbul kilesi buğday, bir okka zeytin yağı, yüz elli akçelik et, yeteri kadar nohut ve soğan temin edilecekti. Çorba pişirilirken kullanılmak üzere odun da alınacaktı. Verilen bilgilerden de anlaşılacağı üzere Küçük Ayasofya Tekkesi için ayrılan tahsisat, Doğançı Ahmed Paşa Tekkesi'nin tahsisatına göre oldukça yüksekti¹⁸.

Habeşi Mehmed Ağa Tekke'sinde de matbah için ayrılan tahsisat aynı olarak belirlenmişti. Vakfiyede zaviye sakinleri için ayda iki kile pirinç verilmesi, bunun Ramazan ayında bir buçuk kile arttırılması; bir kile mercimek veya buğday; yıllık otuz okka bal ve otuz yedi okka zeytin yağı, dört yüz seksen akçelik et; yıllık elli çeki odun, iki kile tuz ve iki kile nohut temin edilmesi şart koşulmuştu. Aşure vaktinde ise beş yüz akçelik aşure pişirilmesi; Berat ve Kadir gecesi gibi bazı özel günlerde iki yüz akçelik helva yapılması da ayrıca kayda geçirilmişti. Yapılan yemeklerin tekkedeki dervişlere, muallimhanede okuyan sıbyana, muallimlere ve halifelerine ve hazır olan fukaraya yedirilmesi istenmişti¹⁹. Verilen bu bilgiler akla tekke matbahının sadece dervişlerin değil, mübarek gün ve gecelerde külliye'nin başka birimlerinin de yemek ihtiyacını karşılıyor olabileceği ihtimalini getirmektedir.

Sinan Erdebili Tekkesi'ne ait vakfiyede ise günlük yemek masrafı için ne kadar para ayrılacağı belirtilmezken, yemek için ne çeşit ve ne kadar malzeme alınacağı da açıklanmamıştır. Hicri 946/Miladi 1539 tarihli vakfiyede, vakfın gelirlerinden tamirat ve kira bedeli gibi zaruri harcamalar yapıldıktan sonra, kalan paradan mütevelliyeye ve zaviye şeyhine günlük üçer akçe verilmesi; artan paradan da tekkede sakin dervişanın yemek masraflarının karşılanması şart koşulmuştu²⁰.

¹⁸ TSMA.D, nr. 6900, nr. 6977; VGMA.D, nr. 503, s. 327-336.

¹⁹ Habeşi Mehmed Ağa Vakfiyesi, TSMK, Emanet Hazinesi, nr. 3028, vr.89b-90a.

²⁰ Sinan Erdebili Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 571, s. 1-2.

Mensup Oldukları Külliyeinin İmaretinden Faydalanan Tekkeler

XVI. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren kırk beş adet Halveti tekkesinden üç tanesi ise beslenme ihtiyacını bağlı buldukları külliyeinin imaretinden karşılıyordu. Bunlar Atik Valide Tekkesi, Atik Ali Paşa Cami-Tekkesi ve Koca Mustafa Paşa Cami-Tekkesi'ydi. Bunlardan ikisi -Atik Valide ve Atik Ali Paşa tekkeleri- sadece yemek pişirilen, aşhane niteliğinde küçük yapılar değildi. Mesela Atik Ali Paşa imareti yemek pişirme için ayrılmış birimlerin yanında mahzeni, ahır, kenifi ve odunluğı olan, aydınlatma için gerekli tahsisatların yapılmış olduğu oldukça büyük bir binaydı²¹. Bu tekkelerin bânileri zengin, nüfuzlu ve toplumsal statüsü yüksek kişilerdi. İki sadrazam, biri ise valide sultandı. Bu durum yaptırdıkları külliyeinin sahip olduğu imkanları da bir hayli arttırmıştı²².

Atik Valide Külliyesi İstanbul'un en büyük külliyelerinden biri olarak pek çok binaya sahipti. Külliye imareti bu yapıların birçoğunun ihtiyaçlarını karşılıyordu. Vakfiyede külliyeinin bütün birimlerindeki sakinlerin tahsisatı ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştı. Dolayısıyla tekkede sakin şeyh ve dervişanın da tahsisatı vakfiyede kayıtlıydı²³. Ancak Koca Mustafa Paşa ve Atik Ali Paşa tekkelerinde tekke şeyhi ve dervişanın yemek tahsisatı tasrih edilmemiş; genel hatlarıyla bütün külliye için ne kadar yiyecek temin edilip, yemek yapılacağı anlatılmıştı²⁴.

Atik Valide İmareti vakfiyesinde medrese, darülkurra ve darühadisteki talebelerin her birine, çalışanlardan ferraş ve bevvaaba günde iki öğün yemek verilmesi şart koşulmuştu. Vakfiyede tekke dervişanı içine günde iki defa, on sekiz adet tam yemek verilmesi kaydedilmişti. İlk bakışta yemek sayısının derviş sayısına göre belirlenmiş olduğu düşünülebilir. Ancak Atik Valide Tekkesi'nde otuz iki dervişin ikamet ettiği vakıf belgelerinde kayıtlıdır. Nitekim derviş hücre

²¹ Atik Ali Paşa Vakfiyesi, Süleymaniye, Esad Efendi, nr. 3673, vr. 18b-23a.

²² XVI. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren Halveti tekkelerinin bânileri konusunda geniş bilgi için bakınız: Ayşe Bölükbaşı, "Halveti Tekkelerinin İnşasında Devlet İdarecilerinin Rolü" *History Studies, Şerafettin Turan'a Armağan*, Nisan 2014, cilt: 6, sayı: 3, s. 71-87.

²³ Nurbanu Sultan Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2113, s. 281-309; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1766, s. 136-170.

²⁴ Atik Ali Paşa Vakfiyesi, Süleymaniye, Esad Efendi, nr. 3673, vr. 18b-23a; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 369.

sayısı da bunu doğrulamaktadır. Günlük yemek konusundaki bu yetersizliğe Mevlid kandili gibi mübarek gün ve gecelerde rastlanmaz. Mevlid-i şerifin okunmasından önce bütün görevlilere verilmek üzere hazırlanacak on beş sofradan ikişer tanesinin medrese ve tekke sakinlerine ayrılması vakfiyede şart koşulmuştur²⁵.

Bağlı bulunduğu imareten yemek temin eden bu tekkelerin, kendilerine ait özel bir matbahı olmadığı anlaşılmaktadır. Tekkenin içinde bulunduğu külliye imaret varsa, ayrı bir tekke matbahına ihtiyaç duyulmaması doğaldır.

Beslenme İhtiyacını Nereden Karşılıdığı Bilinmeyen Tekkeler

XVI. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren Halveti tekkelerinden bazılarının ise kendi matbahı olmadığı gibi, içinde yer aldıkları külliyelerin de bir imareti yoktu. Elimizde vakıf belgesi olan yirmi altı tekkenin, altı tanesinin beslenme ihtiyacının nereden karşılandığına dair veri mevcut değildir. Üçüncü grubu oluşturan bu tekkelerden Dragoman Yunus Bey, İmarahor İlyas Bey ve Keşfi Cafer Efendi adlarıyla bilinen mütevazi tekkelere ait vakıf belgelerinde matbahtan, burada görevli bir tabbahtan ya da yemek için ayrılan tahsisattan bahsedilmemektedir²⁶. Bu tekkelerin yemek ihtiyaçlarını yakın mesafedeki herhangi bir imareten karşılamış olmaları muhtemeldir. Diğer üç tekkenin ise (Piyale Paşa²⁷, Davutpaşa Şah Sultan, Şemsi Paşa) mevcudiyeti vakfiyelerinden ziyade diğer kaynaklardaki verilerden çıkarılmaktadır. Dolayısıyla beslenme meselesi de tamamen meçhuldür²⁸. Özetle XVI. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren kırk beş Halveti tekkesinden, altı tanesine ait vakıf belgelerinde konuyla ilgili bilgi verilmemiştir. On dokuz adet tekkenin ise vakfiyesi mevcut

²⁵ Nurbanu Sultan Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2113, s. 281-309; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1766, s. 136-170.

²⁶ İmarahor İlyas Bey Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 747, s. 331-334; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 417-418; Canatar, *age*, s. 681-682.

²⁷ Evliya Çelebi, Piyale Paşa Tekkesi civarında yemek ikramına dair bazı bilgiler vermektedir. Ancak bu bilgiler diğer kaynaklar tarafından teyit edilememektedir (Evliya Çelebi bin Derviş Muhammed Zilli, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Orhan Şaik Gökyay ve Hey'et, İstanbul 1996, c. I, s. 204).

²⁸ Piyale Paşa'nın Vakfiyeleri, EV.VKF, 4/34; VGM A.D, nr. 573, s. 111-115; Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi, EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi nr. 1993, s. 11-17; Şemsi Paşa Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 1489; nr. 456, s. 105-122.

olmadığından, toplamda yirmi beş tekkenin beslenme ihtiyacının nasıl karşılandığı bilinmemektedir.

2-) Tekkelerin Beslenme İmkanlarından Kimler Yararlanıyordu?

Tekkelerin sağladığı beslenme imkanlarından istifade eden kişiler sadece tekkede sakin olan şeyh ve dervişler değildi. Bunların dışında tekkede konaklayan misafirler, mübarek gün ve gecelerde tekkeye gelen kişiler de tekkede yapılan yemeklerden istifade ediyordu. Dolayısıyla tekkeler geniş toplumsal kesimlerle ilişki kurmuş, tekkede farklı toplumsal kesimlere mensup çok sayıda insan buluşmuş oluyordu. Osmanlı tasavvuf ve tekke kültüründe tekkelerin kurumsal işleyişini belirleyen çeşitli gelenek ve teâmüller vardı. Ancak bu teâmül ve geleneklerle birlikte tekke banilerinin tercihleri de oldukça etkiliydi. Bâni tekkenin inşası ve faaliyetlerine başlaması sürecinde çeşitli gelirler tahsis eder, bu gelirlerden kimlerin ne ölçüde ve ne şekilde yararlanabileceğini belirlerdi. Tekkede ne tür yemekler pişirileceği ve bunlardan kimlerin ne ölçüde yararlanacağı da yerleşik gelenek, teâmül ve vâkıfın tercihleri doğrultusunda belirlenirdi²⁹.

Tekke Sakinleri

Tekkelerde pişirilen yemeklerden istifade eden kişilerin başında tekke görevlileri gelirdi. Bütün tekkelerde bulunan şeyh ve dervişanın yanında bazen zakirbaşı, evradhan, ferraş, kayyum ve bevab gibi görevliler de bulunurdu. Tekke yaşamında şeyh ve dervişler asıl aktörlerdi. Onlar olmadan tekke hayatı düşünülemezdi. Arşiv belgelerinde dervişlerin yaşamına ilişkin nispeten az bilgiye rastlanılırken, şeyhlerin sahip olması gereken nitelikler ve bu niteliklere uygun olarak görevleri daha detaylı bir şekilde anlatılmıştır. Hatta tekkenin ilk şeyhinin kim olacağı da bazen tayin edilmektedir. Bir başka deyişle, bani tekkesini hususi bir şeyh için yaptırarak, daha en baştan

²⁹ Osmanlı tekkeleri ve tekke yaşantısı için bakınız: M.B. Tanman, *İstanbul Tekkelerinin Mimari ve Süsleme Özellikleri, Tipoloji Denemeleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1990; Öngören, age; N. Clayer, "Tekke" In *Encyclopedia of Islam*, Second ed., Leiden 2000, vol. 10, pp. 415-417; N. Clayer, "Life in An Istanbul Tekke in the Eighteenth and Nineteenth Centuries According to A "Menakibname" of the Cerrahi Dervishes" *The Illuminated Table, The Prosperous House, Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, ed. S. Faroqhi, C. Neumann, Würzburg 2003, s. 219-235.

şeyhi belirlemektedir. Böylece tekkenin günlük işleyişindeki ruhani lider tayin edilmiş olmaktadır.

Şeyhlere göre haklarında daha az bilgi olmasına rağmen dervişlere dair de çeşitli bilgilere sahibiz. Onlar şeyhlerden sonra tekke yaşamının en önemli kahramanları, şeyhin yanında tekkede ikamet eden tasavvuf erbabıydı. Dervişler şeyhin yanında geçirdikleri zaman zarfında terbiye ve eğitimlerini tamamlayıp, bazen kendi tekkelerinde, bazen de bir başka tekkede seccadenişin görevini üstlenmektedirler. Henüz seyri sülukunu tamamlayamayan bir derviş ise tekkede kendine ayrılan hücrelerinde ikamet ederek tarikatının gerektirdiği zikir, tevhid, halvet gibi yükümlülüklerini yerine getiriyordu. Vakfiyelerde, vakıf belgelerinde ve yahut muhasebe defterlerinde derviş sayısı kayıtlıdır³⁰. Mesela Şah Sultan Tekkesi'nde on beş derviş, ayrıca bir zakirbaşı, bir de evrâdhan vardı. Mehmed Ağa Tekkesi'nde ise içlerinden biri serzakir olan on iki derviş³¹, Atik Valide Tekkesi'nde ise otuz iki derviş bulunmaktaydı³². Koca Mustafa Paşa Tekkesi'nde ise başlangıçta yirmi derviş varken, daha sonra sayı yirmi altıya çıktı³³. Atik Ali Paşa Tekkesi vakfiyesinde ise yemek meselesi genel hatlarıyla anlatılmış, sayı zikredilmemişti³⁴.

Bazı tekkelerde dervişler yemek yapma işini üstlenmişti. Mesela Ramazan Efendi Tekkesi'nde yemek pişirme işi dervişlere verilmişti³⁵. Soğukkuyu Tekkesi'nde ise belirtilen zamanda yemek pişirmesi için görevlendirilen bir aşçıdan bahsedilmekle beraber, aynı belgenin bir başka yerinde tekke hücrelerinde ikamet eden dervişlerin yemek pişirmeleri için matbah ve yemekhanenin yapıldığı anlatılmaktadır. Bu durum Soğukkuyu Tekkesi'ndeki aşçının dervişlerden biri olabileceği ihtimalini akla getirmektedir³⁶.

³⁰ Tekke görevlileri hakkında geniş bilgi için bakınız: Bölükbaşı, *agt*, s. 67-91.

³¹ Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi, EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi nr. 1993, s. 11-17; Habeshi Mehmed Ağa Vakfiyesi, TSMK, Emanet Hazinesi, nr. 3028.

³² Nurbanu Sultan Vakfiyesi'nin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1766, s. 166.

³³ MAD.d, nr. 1603; nr. 5918; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 369.

³⁴ Atik Ali Paşa Vakfiyesi, Süleymaniye, Esad Efendi, nr. 3673, vr. 18b-23a.

³⁵ Hüsrev Kethüda Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 1592, s. 1-40.

³⁶ Piri Mehmed Paşa'nın Vakfiyeleri, VGMA. D, nr. 747, s. 178-181; s. 466-475; s. 481-501; Vakfiyelerin Türkçeleri; VGMA. D, nr. 1991, s. 165-276.

Mübarek Gün ve Gecelerde Yapılan İkramlardan Yararlananlar

Günlük yemek ihtiyaçlarını tekkenin matbahından ya da tekkenin içinde bulunduğu külliyein imaretinden karşılayan şeyh ve dervişler, mübarek gün ve gecelerde daha leziz ve özel yemeklerle donatılmış sofralara oturmaktaydılar. Bu durum hem kendi matbahı olan tekkeler, hem de mensup oldukları külliye içindeki imarettten istifade eden tekkeler için geçerliydi. Mübarek gün ve gecelerde dervişan dışında farklı toplumsal kesimlerden kimseler de tekkede yapılan ikramlardan faydalanıyordu.

Kendi matbahı olan tekkelerden Hacı Kadın, Mehmed Ağa, Merkez Efendi ve Eyüp'teki Şah Sultan tekkelerinin vakfiyelerinde kandillerde, bayramlarda, aşure gününde, Ramazan gecelerinde ne tür ve ne kadar yemek yapılacağı açıklanmaktadır. Merkez Efendi ve Eyüp Şah Sultan tekkelerinde Mevlid kandilinde altı yüz, Berat ve Regaip kandillerinde dört yüz, Ramazan ve Kurban bayramlarında yüz ellişer akçelik yemek yapılıyordu. Ayrıca aşure gününde aşure pişirilmesi vakfiyede şart koşulmuştu. Yapılan yemeklerden dervişler ve tekkeye gelen sair fukara istifade edecekti. Bahsedilen gün ve gecelerde tekkeye gelen gidenler sayesinde, tarikatların toplumsal etkisi artmaktaydı. Bu mübarek gün ve gecelerde yemek için ayrılan meblağ günlük yemek tahsisatına göre çok yüksek olduğu için tekke ziyaretçileri ve yemek için gelen çevredeki fukara sayısı oldukça fazlaydı. Merkez Efendi ve Eyüp Şah Sultan tekkelerinde günlük yemek masrafı için yirmi beş akçe ayrıldığı hatırlanırsa kandil ve bayram günleri için yapılan tahsisatının ne kadar yüksek olduğu görülür. Mevlid kandili için ayrılan para günlük yemek tahsisatının yirmi dört katı, Berat ve Regaip kandili için ayrılan meblağ ise on altı katıydı³⁷.

Merkez Efendi ve Şah Sultan (Eyüp) tekkeleri ile karşılaştırıldığında günlük yemek masrafı daha düşük olan ancak mübarek gün ve gecelerde onlarla yarışacak düzeyde olan Hacı Kadın Tekkesi'nde de birçok kişiye yemek dağıtılmaktaydı. Regaip, Berat ve Kadir geceleri yapılacak yemekler ve Muharrem ayında aşure pişirilmesi için beş yüzer akçe, toplamda mübarek gün ve geceler için iki bin akçe

³⁷ Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi, EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi, VGMA.D, nr. 1993, s. 11–17.

harcanacağı Hacı Kadın adına kayıtlı vakfiyede belirtilmiştir³⁸. Mehmed Ağa Tekkesi'nin matbahında ise muharrem ayında beş yüz akçelik aşure pişirilecek; Berat, Miraç ve Kadir gecelerinde iki yüz akçelik helva yapılacaktır. Yapılan bu yiyeceklerden sadece tekkedeki dervişana değil, külliye içinde yer alan darülhadis görevlilerine ve Hoca Rüstem'deki medrese ve mektep öğrencilerine de dağıtılacaktır³⁹.

Mensup olduğu külliyenin imaretinden faydalanan tekkelerde de mübarek gün ve gecelerde dervişan ve konuklar için zengin sofralar kuruluyordu. Mesela Atik Ali Paşa vakfiyesinde imarete pişirilen yemeklerin Cuma günleri ve mübarek gecelerde daha leziz olmasına dikkat edilmesi gerektiği özellikle vurgulanmaktaydı. Atik Ali Paşa'nın Vakfiyesi'nde bu durum şöyle izah edilmekteydi: Bugünlerde öğlenleri buğday, akşamları leziz yemekler pişirilecek. Her gelene bu yemeklerden verilecek. Öğlen ve akşam yemekleri için 50 okka et alınacak. Yarısi öğlen; diğer yarısı akşam pişirilecek. Ramazan da ise hepsi akşamları pişirilecektir⁴⁰. Koca Mustafa Paşa İmaretinde ise aşure ayının ilk günü on beş okka aşure dağıtılması; Cuma ve Ramazan gecelerinde ise on beş okka yağın yemekler için kullanılması şart koşulmuştu⁴¹.

Tekke Konaklayan Misafirler

Tekkelerde pişirilen yemeklerden istifade eden gruptan biri de tekke konaklayan misafirlerdi. Kendi matbahı olan tekkelerden ikisine ait vakıf belgesinde -Sinan Erdebili ve Kefevi Alaaddin Efendi tekkelerine ait vakfiyelerde- ve beslenme ihtiyacını külliye içindeki imarettten karşılayan tekkelerde misafir ağırlamadan söz edilmektedir.

Sinan Erdebili Tekkesi bir camiye sahip değildir. Dolayısıyla cami-tekke türündeki yapılara göre daha bağımsız, münzevi bir yapıdır. Sinan Erdebili Tekkesi'nde yirmi üç hücrenin dervişlerin iskânına sunulduğu; şeyhe ise alt katta bir oda, üst katta iki oda, bir mutfak, bir su kuyusu, mahzen ve keniften oluşan bir binanın tahsis edildiği

³⁸ Hacı Kadın/Mihrişah Hatun Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 633, s. 29-31; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 2104, s. 315-318.

³⁹ Habeşi Mehmed Ağa Vakfiyesi, TSMK, Emanet Hazinesi, nr. 3028, vr. 81a.

⁴⁰ Atik Ali Paşa Vakfiyesi, Süleymaniye, Esad Efendi, nr. 3673, vr. 18b-23a.

⁴¹ Canatar, *age*, s. 604.

bilinmektedir. Hatta şeyhin ikâmetinde olan bu yere sonradan bir de hamam eklenmiştir. Tekkede kalan dervişlerin beslenme ihtiyacı için de kayda değer bir meblağ ayrılmıştır. Sinan Erdebili Tekkesi bir şeyh tarafından inşâ ettirilmiş sadece tekke özelliğine sahip mütevazı bir yapıdır. Bu yapıda, diğer cami-tekkelerdeki gibi günde beş vakit namaz kılmak için gelen bir cemaat yoktur. Dolayısıyla Sinan Erdebili Tekkesi sakinleri ibadet, zikir ve tevhid gibi işlerinin zamanını tanzim ederken daha rahat davranabilmekteydi. Bu durum tekkeye misafir kabulünü kolaylaştırmış olabilir. Vakfiyesinde tekkeye misafir olan kimselere nasıl muamele edileceğine dair ayrıntılar bulmak mümkündür. Misafir edilen kimseler ulema ve sâdatdan iseler üç gün üç gece, eğer avam-nasdan iseler ancak bir gün misafir edilebileceklerdi⁴². Tekkede konaklayacak misafirlere bu süre zarfında tekkede birtakım ikramlarda bulunulması, beslenme ihtiyaçlarının tekkede karşılanmış olması kuvvetle muhtemeldir. Kefevi Alaaddin Efendi Tekkesi'nde de misafirlerin konaklayabildiğinden Alaaddin Efendi adına kayıtlı vakıf belgesinde bahsedilmektedir. Ancak misafirler mutlaka şeyhten müsaade almalıydılar⁴³.

Beslenme ihtiyacının külliye içindeki imarettten karşılandığı tekkelerden olan Atik Valide Tekkesi'ne ait vakfiyede de misafirlerden bahsedilmektedir. Ancak bu belgede, tekkede kalacak misafirlerin kimler olabileceğinden ya da ne kadar süre tekkede barınabileceklerinden bahsedilmez. Ancak tekkede misafirlerin oturdukları odalarda bulunan kandilerin yakılması için dört yüz on bir okka yağ tahsis edilmiştir⁴⁴. Tekkede misafirlerin ikametlerine ayrılan odalar acaba hangileriydi diye düşünmek kaçınılmazdır. Atik Valide Tekkesi'nin otuz iki dervişi ve bir de şeyhi olduğu, dolayısıyla tekkenin otuz beş hücrelerinden otuz üçünün dervişlerin kullanımına uygun olduğu bilinmektedir. Kalan iki hücre ise tekkeye giriş için ayrılmıştır. Bütün hücreler, birisi hariç hepsi aynı büyüklüktedir. Tevhidhaneye açılan iki hücre vardır. Tevhidhane ile olan bağlantılarından ötürü bu iki

⁴² Sinan Erdebili Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 571, s. 1-2; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 3; Canatar, *age*, s. 3.

⁴³ Kefevi Alaaddin Efendi Tekkesi'ne ait bir vakıf belgesi için bakınız: AE. Sultan Bayezid.II, 1/49.

⁴⁴ Nurbanu Sultan Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2113, s. 281-309; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1766, s. 136-170.

hücreden güneyde bulunan daha büyüktür ve bunlar diğerleri gibi alelâde derviş hücreleri değildir. Derviş odalarını mimari özelliklerine göre değerlendiren Tanman güneydeki şeyh odası, diğerinin ise kahve ocağı olabileceğini söylemektedir⁴⁵. Bu durumda derviş odalarının bir kısmının gerektiğinde misafirler için kullanılmış olabileceği akla gelmektedir.

Atik Valide Tekkesi menzil külliye özelliğine sahipti. Büyük hacı kabilelerinin, tüccarların ve doğu seferlerinde ordunun ilk ve son durağı olan Üsküdar'da bulunmaktaydı. Dolayısıyla Atik Valide Tekkesi'nin bu grupların uğrak yeri olduğu ve külliyenin içindeki imaretinde bahsedilen grupları ağırlamış olduğu söylenebilir⁴⁶. Külliyenin imareti olduğuna göre, tekkede de misafirlerin ağırlanması, belli grupların özellikle burada misafir edilmek istenmesinden kaynaklanmış olabilir.

Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında zaviyelerin ve tekkelerin konaklama amacıyla kullanıldığı bilinmektedir. Bir yerin fethinin ardından buralarda zaviye ve tekkeler inşa edilmekteydi. Farklı dini gruplara hizmet eden bu yapılar, misafirlerin geceleyin konaklaması için odalara sahipti⁴⁷. Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında zaviye ve tekke türündeki yapılara ek olarak, zaviyeli cami olarak bilinen, hem zaviye hem cami işlevine sahip yapılarda, gelen gidenlerin barındığını, zaviyenin yanında bir aşhane olduğunu bilmekteyiz. Elbette bu yapılar genelde belli bir tarikat şeyhi ve dervişlerine vakfedilmiş yapılar değildir. Dolayısıyla zaviye-cami türündeki yapılarda dervişler ve onlar için ayrılan hücreler yoktur. Zaviyeli camilerde şeyhin asli görevi tekkede konaklayan kişileri ağırlamaktı⁴⁸.

⁴⁵ M. B. Tanman, "Sinan'ın Mimarisi Tekkeler" *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri*, İstanbul 1988, s. 321.

⁴⁶ Ö. Özen, *The Atik Valide Complex in Üsküdar*, Boğaziçi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2002, s. 67-68.

⁴⁷ İ. Kolay, "Ottoman Caravanserais on Via Egnatia within the Borders of Present Day Turkey", *Via Egnatia Revisited, Common Past, Common Future Netherlands 2009*, s. 45-54.

⁴⁸ Mesela Çelebi Mehmed'in annesi Devlet Hatun'un Amasya Merzifon'da yaptırdığı zaviyeli camide, şeyh ve görevi şu şekilde tanımlanmaktaydı; "Oraya dindar, gelup gidenlere yer bulup konuklara mertebelerine göre onlara riayet ve itibâr eder bir kimse şeyh tayin olunur" (Devlet Hatun Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2134, s. 3). Bu konuda ayrıntılı bilgi için bakınız: Baha Tanman, "Bursa ve Çevresinde Erken Dönem Osmanlı

Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında inşaa edilen zaviyeli camilerin aksine XVI. yüzyılda payitaht İstanbul'da cami-tekkeler misafirhane işlevine sahip değildi. Cami işlevine sahip tekkeler konaklama imkânı sunmazken, sadece tekke özelliğine sahip Sinan Erdebili Tekkesi, Atik Valide Tekkesi ve mescit-tekke özelliği gösteren Kefevi Alaaddin Efendi Tekkesi gibi yapılar konaklama alanı olarak kullanılmaya devam etmiş görünmektedir. Bu dönemde kervansarayların sayısının artmış olması, konaklama için tekke ve zaviyelere olan ihtiyacı ortadan kaldırmış olmalıdır.

3-) Tekkelerde Beslenmeyle İlgili Birim ve Görevliler

Vakfiyelerde tekke sakinlerinin beslenme tahsisatına, yemek yapımında kullanılacak malzemenin neler olduğuna, hangi yemeklerin pişirileceğine ve matbahta kullanılan alet edevata dair geniş bilgi verilmektedir. Ancak matbahların fiziki durumuna dair verilen bilgiler çok yetersizdir. Bunlarda genellikle matbahın tekke içindeki konumuna dair bilgilerdir.

Şah Sultan Tekkesi'nde matbah, selamlık, fırın, taamhane ve şeyh evi gibi birçok birimi aynı çatı altında toplayan bir yapının iç tarafındaki birimlerden biri olarak anlatılmıştır. Matbahın yakınında bulunan bir fırın ve aynı yapının dış kısmındaki taamhane onu tamamlayan diğer birimlerdir⁴⁹. Balat Tekkesi'nde de, Şah Sultan Tekkesi'nde olduğu gibi selamlık türü bir yapı içinde matbah olduğunu tespit edebilmekteyiz. Matbah iki katlı selamlık türündeki yapının alt katında bulunmaktadır. Matbahın yanında ise kiler bulunmaktaydı. Matbahla ilgili birimlerin bir araya getirilmesi işlevsel açıdan doğru bir tercihtir⁵⁰. Sokullu Mehmed Paşa Tekkesi'nde ise matbah tekke yapısının alt katında bulunmaktadır. Üst katta bulunan şeyh odasının altındaki yamuk planlı alanın matbah olduğu düşünülmektedir⁵¹.

Tarikat Yapıları" *Bursa'da Dünden Bugüne Tasavvuf Kültürü*, Yay. Ramiz Dara, İstanbul 2002, s. 254-264; Budak, *agm*, s. 21-36.

⁴⁹ Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi, EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi, VGMA.D, nr. 1993, s. 11-17.

⁵⁰ Ferruh Kethüda Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 570, s. 57-60.

⁵¹ Sokullu Mehmed Paşa Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 572, s. 27-63; Vakfiyenin Türkçesi; VGMA. D, nr. 2104, s. 442-478; Tanman, *Sinan'ın Mimarisi Tekkeler*, s. 317.

Matbahın tekke hücreleri yakınında olduğu örnekler de mevcuttu. Soğukkuyu Tekkesi'nde hücrelere bitişik birkaç birimden oluşan şeyhin ikametgahı ve bunun yakınında matbah ve taamhane bulunmaktaydı⁵². Doğanç Ahmed Paşa Tekkesi'nde ise altı hücreli tekkenin bir hücresi matbah olarak tahsis edilmiştir. Bir diğer hücrenin ise şeyhe ikametgâh olarak ayrıldığı belgede kayıtlıdır⁵³. Bu iki tekkede matbahın tekke yapısının en dıştaki birimi olduğu düşünülebilir.

Şah Sultan ve Balat Tekkeleri'nde selamlık birimleriyle bağlantılı olan matbah, Soğukkuyu ve Doğanç Ahmed Paşa Tekkeleri'nde ise özellikle tekke hücreleriyle bağlantılıdır. Nitekim Baha Tanman da tekkeleri matbahın konumuna göre üç gruba ayırmaktadır. Tanman'ın tasnifine göre ilk grupta mutfak ve hamam gibi ıslak zeminli birimlerin selamlıktan ayrı konumlandırıldığı tekkeler; ikinci grupta mutfağın ve selamlığa ait birimlerin birarada yer aldığı tekkeler; üçüncü grupta ise matbahın neredeyse bütün birimlerle bir bina içinde toplandığı, son dönem Osmanlı konutlarına benzeyen tekkeler yer alıyordu⁵⁴. Dolayısıyla burada söz konusu edilen tekkeler Tanman'ın sınıflandırmasındaki ikinci gruba dahil edilebilir.

Vakfiyelerde tekkelerin beslenmeyle ilgili birimleri sayılırken matbah dışındaki birimlerden de söz edilir. Bunlar arasında fırın, kiler ve taamhaneler bulunmaktadır. Taamhaneler dervişlerin ve çevredeki fukaranın yemek yediği mekanlardır. Fırınlara ise ekmek pişirilen yerler olmalıdır. Piri Mehmed Paşa'nın vakfiyesinde Zeyrek'teki Soğukkuyu Tekkesi'nden bahsedilirken fırından da söz edilmektedir: "Şeyh Yahya'nın tarîkine mensûb sofîye tâîfesine sükânâ olmak üzere yirmi sekiz hücreden ibâretdir ve mezbûr hücrelere muttasıl olarak aralarında sofa bulunan tahtânî iki odayı ve *bir fırını* müştamil menzili mezbûr hângâhda şeyh ve mürşid olan kimseye sükânâ olmak üzere vakf itdi"⁵⁵. Burada bahsedilen iki alt kat oda, iki oda arasında bulunan bir sofa ve fırından oluşan menzil şeyhin iskân yeri olarak belirtilmiştir.

Eyüp'teki Şah Sultan Tekkesi'nde yer alan fırın ise şu şekilde anlatılmıştır: "ve bir tarafı cami-i şerif merkume ve bir tarafı bahre ve

⁵² Piri Mehmed Paşa Vakfiyeleri, VGMA.D, nr. 747, s. 178-181; s. 466- 475; 481-501.

⁵³ Doğanç Ahmed Paşa Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 503, s. 327-336.

⁵⁴ Baha Tanman, *Kitchens of Ottoman Tekkes*, s. 211-239.

⁵⁵ Piri Mehmed Paşa Vakfiyeleri, VGMA.D, nr. 747, s. 178-181; s. 466- 475; 481-501.

bir tarafı tarîk-i amme ve bir tarafı vakıfe-i müşarünileyhin mülküne müntehi olup içerisinde iki oda ve bir matbahı ve *bir furunu*, taşrasında iki odayı ve iki sofayı müstemil olan evleri zaviye-i merkumenin şeyhine vakfeyletiler. Ve şart eylediler ki zikrolunan bir oda ve bir sofa şeyh-i mezbura selamlık ve bir oda, bir sofa dervişlere taamhane ola...⁵⁶. Şeyhe vakf edilen fırın tekkenin genel olarak ihtiyacını karşılamak için yapılmış gibi gözükmektedir. Nitekim şeyhe vakf edildiği söylenen yapının, bir oda ve bir sofadan oluşan kısmı da taamhane olarak tekke müridlerinin hizmetine sunulmuştur.

Kiler ise yemek pişirilirken ihtiyaç duyulan malzemelerin saklanması için kullanılmaktaydı. Balat'taki Ferruh Kethüda Tekkesi'ni oluşturan birimler içinde kiler de sayılmaktadır: "Taife-i süleha için on bab hücreli ve bir fevkani cemiyethaneli ve sofalı ve cemiyethane altında bir kıları ve kilar yanında bir matbahı ve kütüphanelik ile maruf bir hücreyi müstemil bir zaviye-i latife bina eylediler..."⁵⁷.

Vakıf belgelerinde yemek pişirme işinden sorumlu görevliler hakkındaki bilgiler ise kısıtlıdır. Tabbah ve ona ödenmesi gereken maaştan vakıf belgelerinde nadiren bahis vardır. Söz konusu kısıtlı bilgiler değerlendirildiğinde tabbaha ödenen maaşın genelde bir dervişe ödenen maaş kadar mütevazı miktarda olduğu görülür. Mesela mütevazı bir tekke olarak nitelendirebileceğimiz Balat Tekkesi'nde tabbaha günlük bir akçe verilmekteydi⁵⁸. Matbahı olan tekkelerde tabbahın dışında yemek işiyle ilgilenen başka görevliler de bulunabilmekteydi. Küçük Ayasofya tekkesine ait vakfiyede bu görevliler yemekle ilgilenen şeyh, aşçı, ekmekçi, nakib, kılarcı, vekil-i harç, hizmetçi olarak sayılmaktadır⁵⁹. İmarette çalışan görevliler ile tekke matbahındaki görevlilerin benzer olduğu görülmektedir. Yemek işiyle ilgilenen şeyh, yapılan işleri denetleyip gelen misafirleri karşılayarak onları ağırlamakta; aşçı (tabbah) yemekleri pişirip hazırlamakta; vekil-i harç yemek yapımı için gerekli malzemelerin

⁵⁶ Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi, EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi nr. 1993, s. 11–17.

⁵⁷ Ferruh Kethüda Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 570, s. 57-60; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 2111, 140-148.

⁵⁸ aynı vakfiye

⁵⁹ Hüseyin Ağa Vakfiyesi, TSMA.D, nr. 6900, nr. 6977.

alınmasını sağlamakta, kılarcı alınan malzemeleri muhafaza etmekte, hizmetçi temizlik işlerini halletmekteydi⁶⁰.

4-) Genel Değerlendirme

XVI. yüzyılda İstanbul'daki Halveti tekkeleri beslenme ihtiyacını karşıladıkları yer açısından kendi matbahı olan, beslenme ihtiyacını bağlı olduğu külliye'nin imaretinden karşılayan ve beslenme ihtiyacını nereden karşıladığı bilinmeyen tekkeler olarak üç gruba ayrılabilir. Tekke matbahı görevlilerin çeşitliliği, günlük yemek tahsisatı, yemek pişirmede kullanılan alet edevat gibi hususlar açısından bir imareti anımsatan büyüklükte olabildiği gibi çok mütevazı boyutlarda da olabiliyordu. Tekke yapısının bağlı bulunduğu külliye'nin imareti varsa tekke matbahına ihtiyaç duyulmamıştır.

Tekkelerin sağladığı beslenme imkanlarından faydalananlar sadece tekke mensupları veya tekke ile aynı külliye içinde bulunan cami, medrese ve mektep gibi kurumların görevlileri değildi. Tekkenin etrafında yaşayan fakir fukaraya, tekkede konaklayan misafirlere, özellikle mübarek gün ve gecelerde zengin veya fakir tekkeye gelen giden herkese ikramlarda bulunuluyordu. Bu durum çeşitli toplumsal kesimlerin tekkeyle irtibat kurmasını sağlıyordu. Tekke matbahının yanında beslenmeyle ilgili taamhane, kılar, fırın gibi birimlerin de bulunduğu tespit edilebilmektedir. Mevcut olan örnekler incelendiğinde beslenmeyle ilgili bu birimlerin tekkenin selamlık ünitesi birimlerinin yakınına yerleştirildiği görülmektedir.

Kaynakça

a-) Tekkelere Ait Vakıf Belgeleri

Atik Ali Paşa Vakfiyesi, Süleymaniye, Esad Efendi, nr. 3673, vr. 18b-23a.

Doğancı Ahmed Paşa Vakfiyesi, VGMA.D (Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi Defter Tasnifi), nr. 503, s. 327-336.

Ferruh Kethüda (Balat Tekkesi) Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 570, s. 57-60; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 2111, 140-148.

⁶⁰ Zeynep Tarım Ertuğ, "İmâret" Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, İstanbul 2000, c. XXII, s. 219-220.

Habeşi Mehmed Ağa Vakfiyesi, TSMK (Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi), Emanet Hazinesi, nr. 3028.

Hacı Kadın/Mihrişah Hatun Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 633, s. 29-31; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 2104, s. 315-318.

Hüseyin Ağa Vakfiyesi ve Küçük Ayasofya Tekkesi'ne ait diğer vakıf belgeleri, TSMA.D (Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defter Tasnifi), nr. 6900, nr. 6977; nr. 3607/3; nr. 03665/4.

Hüsrev Kethüda (Ramazan Efendi Tekkesi) Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 1592, s. 1-40.

İmarahor İlyas Bey Vakfiyesi, VGMA.D, nr. 747, s. 331-334.

Kefevi Alaaddin Efendi Tekkesi'ne ait vakıf belgeleri, BOA.AE (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Ali Emiri Tasnifi). Sultan Bayezıd.II, 1/48; 1/49; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 312-314.

Koca Mustafa Paşa Tekkesi'ne ait vakıf belgeleri, Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 366-369.

Koğacı Dede Tekkesi'ne ait vakıf belgeleri, Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 296-297.

Mimar Acem Ali Vakfiyeleri ve diğer vakıf belgeleri, Kunter, H. B., "Mimar Ali Bey'in Bilinmeyen İki Vakfiyesi", *V. Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Ankara 1960, s. 438-443; Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 382-384.

Nurbanu Sultan (Atik Valide Tekkesi) Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2113, s. 281-309; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1766, s. 136-170.

Piri Mehmed Paşa Vakfiyeleri (Koruk ve Soğukkuyu Tekkeleri), VGMA.D, nr. 747, s. 178-181; s. 466- 475; 481-501.

Piyale Paşa'nın Vakfiyeleri, BOA. EV.VKF (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Evkaf Vakfiyeler Evrakı), 4/34; VGM A.D, nr. 573, s. 111-115.

Sinan Erdebili Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 571, s. 1-2.

Sokollu Mehmed Paşa Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 572, s. 27-63, Vakfiyenin Türkçesi; VGMA. D, nr. 2104, s. 442-478.

Süleyman Ekmeleddin Tekkesi vakıf belgeleri, Barkan ve Ayverdi, *age*, s. 310-312; Canatar, *age*, s. 489.

Şah Sultan Vakfiyesi'nin Osmanlı Türkçesi Tercümesi (Merkez Efendi, Eyüp Şah Sultan ve Davutpaşa Tekkeleri), EV.VKF, 9/20; Vakfiyenin Türkçe Tercümesi nr. 1993, s. 11-17.

Şemsi Paşa Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 1489; nr. 456, s. 105-122.

Yahya Kethüda Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 633, s. 158-169; Vakfiyenin Türkçesi, VGMA. D, nr. 1967, s. 198-227.

b-) Diğer Arşiv Belgeleri

Devlet Hatun Vakfiyesi, VGMA. D, nr. 2134, s. 3.

BOA. MAD.d (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Maliyeden Müdevver Defterler Tasnifi), nr. 1603; nr. 5918.

c-) Yararlanılan Diğer Kaynaklar

Barkan, Ö. L. ve E. H. Ayverdi, *953 (1546) Tarihli İstanbul Vakıfları Tahrir Defteri*, İstanbul 1970.

Bölükbaşı, Ayşe, *XVI. Yüzyılda İstanbul'daki Halveti Tekkeleri*, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, dan. Prof. Dr. İlknur Kolay, İstanbul 2015.

Bölükbaşı, Ayşe, "Halveti Tekkelerinin İnşasında Devlet İdarecilerinin Rolü" *History Studies, Şerafettin Turan'a Armağan*, Nisan 2014, cilt: 6, sayı: 3, s. 71-87.

Budak, Ayşe, "İmaret Kavramı Üzerinden Erken Osmanlı Ters T Planlı Zaviyeleri ile Aşhanelerin İlişkisi: Osmanlı Aşhanelerinin Kökenine Dair Düşünceler" *METU JFA* 2016/1, (33:1) 21-36.

Canatar, Mehmet, *İstanbul Vakıfları Tahrir Defteri 1009 (1600) Tarihli*, İstanbul 2004.

Clayer, N., "Tekke" In *Encyclopedia of Islam*, Second ed., Leiden 2000, vol. 10, pp. 415-417.

Clayer, N., "Life in An Istanbul Tekke in the Eighteenth and Nineteenth Centuries According to A "Menakıbnâme" of the Cerrahi Dervishes" *The Illuminated Table, The Prosperous House, Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, ed. S. Faroqhi, C. Neumann, Würzburg 2003, s. 219-235.

Evlıya Çelebi bin Derviş Muhammed Zilli, *Evlıya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Orhan Şaik Gökyay ve Hey'et, İstanbul 1996, c. I.

Ertuğ, Zeynep Tarım, "İmâret" *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, İstanbul 2000, c. XXII, s. 219-220.

Eyice, Semavi, "İlk Osmanlı Devrinin Dini İctimai Bir Müessesesi: Zaviyeler ve Zaviyeli Camiler" *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* (23), İstanbul 1963, s. 1-80.

Gündüzöz, Güldane, "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid", *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, sayı: 20-2 (Aralık 2016), s. 175-205.

Kolay, İ., "Ottoman Caravanserais on Via Egnatia within the Borders of Present Day Turkey", *Via Egnatia Revisited, Common Past, Common Future Netherlands 2009*, s. 45-54.

Mahmud Cemaleddin Hulvi (1993). *Lemazat-ı Hulviyye ez Lemazat-ı Ulviyye* (M. S. Taşçı, Haz.). İstanbul 1993.

Nev'izade Atâî, *Hadaiku'l Hakaik fi Tekmilet-i'l-Şakaik*, nşr. A. Özcan, İstanbul 1989.

Öngören, Reşat, *Osmanlılarda Tasavvuf, Anadolu'da Sufiler Devlet ve Ulema (16. Yüzyıl)*, İstanbul 2000;

Özen, Ö., *The Atik Valide Complex in Üsküdar*, Boğaziçi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2002.

Singer, Amy, "Evliya Çelebi on Imarets" *Mamluks and Ottomans, Studies in Honour of Michael Winter*, ed. by David J. Wasserstein and Ami Ayalon, London and New York 2006, s. 123-132.

Singer, Amy, "Imarets" *The Ottoman World*, ed. C. Woodhead, London 2012, s. 72-85.

Tanman, M. B., "Sinan'ın Mimarisi Tekkeler" *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri*, İstanbul 1988, s. s. 311-332.

Tanman, M. B., *İstanbul Tekkelerinin Mimari ve Süsleme Özellikleri, Tipoloji Denemeleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1990;

Tanman, M. B., "Bursa ve Çevresinde Erken Dönem Osmanlı Tarikat Yapıları" *Bursa'da Düünden Bugüne Tasavvuf Kültürü*, Yay. Ramiz Dara, İstanbul 2002, s. 254-264;

Tanman, M. B., "Kitchens of Ottoman Tekkes as Reflections of Imarets in Sufi Architecture", *Feeding People Feeding Power, Imarets in the Ottoman Empire*, ed. N.Ergin, C.K.Neumann, A.Singer, İstanbul 2007, s. 211-239.

Yazıcı, Tahsin, Fetihden Sonra İstanbul'da İlk Halvetî Şeyhleri: Çelebi Muhammed Cemaleddin, Sümbül Sinan ve Merkez Efendi, *İstanbul Fetih Cemiyeti*, 1956, 2, s. 87-113.

Yürekli, Z., The Sufi Convent of Sokullu Mehmed Pasha in Istanbul, *Muqarnas*, 20, 2003, s. 159-185.

Ek-I) XVI. Yüzyılda İstanbul'daki Halveti Tekkeleri⁶¹

	Tekkenin Adı	Bâni Adı	Bâninin Mensup Olduğu Sınıf	Bâninin Mensup Olduğu Alt Sınıf	Tekkenin Mensup Olduğu Halveti Kolu
1	Küçük Ayasofya	Hüseyin Ağa	Saray ve Çevresine Mensup	Babüsaade Ağası	Cemali
2	İmrahor İlyas Bey	İmrahor İlyas Bey	Saray ve Çevresine Mensup	Mirahur	Cemali
3	Atik Ali Paşa	Atik Ali Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrızam	Cemali
4	Karabaş Tekkesi	Karabaş Mustafa Ağa	Saray ve Çevresine Mensup	Babüsaade Ağası	Cemali
5	Piyale Paşa	Piyale Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Kaptan Paşa	Cemali
6	Yahya Kethüda	Yahya Kethüda	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrızam Kethüdası	Cemali
7	Sokullu Mehmed Paşa	Sokullu Mehmed Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrızam	Cemali
8	Koca Mustafa Paşa	Koca Mustafa Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Kapıcıbaşı	Sünbülü
9	Acem Ali	Mimarbaşı Acem Ali	Saray ve Çevresine Mensup	Mimarbaşı	Sünbülü
10	Davutpaşa Şah Sultan	Şah Sultan	Saray ve Çevresine Mensup	Padişah Kızı	Sünbülü
11	Eyüp Şah Sultan	Şah Sultan	Saray ve Çevresine Mensup	Padişah Kızı	Sünbülü
12	Merkez Efendi	Şah Sultan	Saray ve Çevresine Mensup	Padişah Kızı	Sünbülü
13	Drogoman Yunus Bey	Tercüman Yunus	Saray ve Çevresine Mensup	Divan Tercümanı	Sünbülü
14	Balat	Ferruh Kethüda	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrızam Kethüdası	Sünbülü
15	Balçık	Gazi Tiryaki Hasan Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir	Sünbülü
16	Keşfi Cafer Efendi	Perizad Hatun	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir Hanımı	Sünbülü
17	Hacı Kadın	Hacı Kadın (Mihrişah Hatun)	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir Kızı	Sünbülü
18	Atik Valide	Nurbanu Sultan	Saray ve Çevresine Mensup	Valide Sultan	Şabani
19	Şemsi Paşa	Şemsi Ahmed Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Musahip	Şabani
20	Mehmed Ağa	Mehmed Ağa	Saray ve Çevresine Mensup	Darüssaade Ağası	Şabani

⁶¹ Bölükbaşı, *agt.*

21	Musalla	Ferhad Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir	Ramazani
22	Hüsameddin Uşşaki	III. Murad	Saray ve Çevresine Mensup	Padışah	Uşşaki
23	Muhsine Hatun	Muhsine Hatun	Saray ve Çevresine Mensup	-	Gülşeni
24	Soğukkuyu	Piri Mehmed Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrazam	Karamani
25	Koruk	Piri Mehmed Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Sadrazam	Karamani
26	Sütlüce Mahmud Ağa	Piri Mehmed Paşa/Mahmud Ağa	Saray ve Çevresine Mensup	-	Karamani
27	Pazar	Katip Mehmed Efendi	Saray ve Çevresine Mensup	Katip	Sinani
28	Nalinci Dede	III. Murad	Saray ve Çevresine Mensup	Padışah	?
29	Cafer Paşa	Cafer Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir	?
30	Doğancı Ahmed Paşa	Doğancı Ahmed Paşa	Saray ve Çevresine Mensup	Vezir	?
31	Çizmeciler Tekkesi	Bedreddin Ağa	Saray ve Çevresine Mensup	Saray Hademesi	?
32	Celalzâde Mustafa	Nişancı Celalzâde Mustafa	Saray ve Çevresine Mensup	Nişancı	?
33	Kefevi Alaaddin Efendi	Kefevi Alaaddin Efendi	Şeyh	-	Sünbülü
34	Süleyman Ekmeleddin	Süleyman Ekmeleddin/Sofular	Şeyh	-	Sünbülü
35	Koğacı Dede	Şeyh Sevündük Şücaaddin Efendi	Şeyh	-	Sünbülü
36	Sinan Erdebili	Sinan Erdebili	Şeyh	-	Sünbülü
37	Altuncuzade	Sarhoş Bali Efendi	Şeyh	-	Cemali
38	Durmuş Dede	Şeyh Hasan Zarifi	Şeyh	-	Gülşeni
39	Nakkaş Baba	Nakkaş Baba	Şeyh	-	Karamani
40	Ümmi Sinan	Ümmi Sinan	Şeyh	-	Sinani
41	Nasuh Dede	Nasuh Dede	Şeyh	-	Sinani
42	Emirler	Şeyh Seyyid Nizamoğlu	Şeyh	-	Sinani
43	Hacı Evhad	Hacı Evhad	Esnaf	Kasap	Sünbülü
44	Ramazan Efendi	Hüsrev Kethüda	Esnaf	Bezzasistan Kethüdası	Ramazani
45	Aydinoğlu	Saçlı Emir Tebrizli Muhyiddin Efendi	Ulema	-	?

Ek-II) XVI. Yüzyılda İstanbul'daki Halveti Tekkelerinde Beslenme İhtiyacının Karşılanması⁶²

Kendi Matbahı Olan Tekkeler				
	Tekke adı	Yemek tahsisatı	Vakfedilen matbah eşyası	Personel ücreti
1	Kefeve Alaaddin Efendi	Banisi tarafından değil, fakat daha sonra başka hayırseverler tarafından yemek için bir miktar para vakfedilmiştir	Banisi tarafından değil, fakat daha sonra başka bir hayırsever tarafından vakfedilmiş olan bir sini, bir kazan; diğer bir kişi tarafından vakfedilmiş olan yedi kazan, beş sacayak, üç sini, on iki sahan, bir tepsi	
2	Balat	Yemek için günlük on akçe tahsis edilmiş; ayrıca misafirler için yılda üç müd pirinç, dört kantar tereyağı, turşu, peynir ve bal için günlük altı akçe	Bir büyük tencere; bir küçük, üç büyük sahan; iki sofrta, bir yahni tepsisi, bir leğen, bir ibrik, bir tava, bir hoşaf tası, bir kebab tavası, bir kevgir, bir kepçe, bir sini, iki bulgari sofrta, bir güğüm, bir kebab demiri, iki sacayak, iki şamdan, bir satır, bir büyük leğen	Tabbah bir akçe
3	Hacı Kadın	Günlük on üç akçe; ayrıca mübarek gün ve gecelerden Regayib, Berat ve Kadir geceleri ile aşure zamanında kullanılmak üzere beş yüzer akçeden toplam iki bin akçe		
4	Koruk	Günlük yirmi akçe iken, vakfın tesisinden dört yıl sonra yirmi iki akçe olmuştur		Tabbah bir buçuk akçe
5	Koğacı Dede		Yirmi sini, yirmi sahan	
6	Küçük	Günlük bir kile buğday		Tabbah üç,

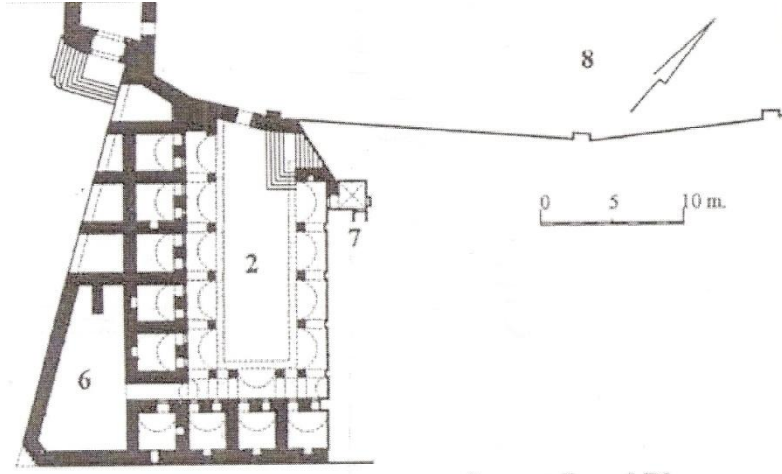
⁶² Tabloda sadece hakkında vakıf belgesi olan ve söz konusu belgede beslenme ihtiyacının nasıl karşılandığına dair bilgi verilen tekkeler gösterilmiştir. Tabloda yer alan tekkelere ait vakıf belgelerinin tam listesi kaynakçada verilmiştir. Söz konusu liste aynı zamanda bu tabloda yer alan bilgilerinde kaynağıdır.

	Ayasofya	ve sekiz okka koyun eti tahsis edilmişti. Buğdayın bir kısmı ekmek, bir kısmı da çorba pişirilmesi için kullanılacaktı. Her gün seksen ekmek pişirilecekti. Vakfiyede günde bir öğün yemek verilmesi şart koşulmuştu. Ancak diğer harcamalar yapıldıktan sonra fazla para kalırsa öğün sayısı ikiye çıkarılabilecekti.		yemek şeyhi üç, ekmekçi üç, nakib iki, kilerci iki, buğday döğen ve kap kaçak yıkayan kişi bir buçuk ve vekil-i harç bir buçuk akçe alacaktı
7	Mehmet Ağa	Ayda iki kile piriç verilmesi, bunun Ramazan ayında bir buçuk kile arttırılması; bir kile mercimek veya buğday; yıllık otuz okka bal ve otuz yedi okka revgan-ı sade, dört yüz seksen akçelik et; yıllık elli çeki odun, iki kile tuz ve iki kile nohut temin edilmesi şart koşulmuştu. Ayrıca aşure vaktinde beş yüz akçelik aşure pişirilmesi; Berat ve Kadir gecesi gibi bazı mübarek gün ve gecelerde iki yüz akçelik helva yapılması da kayda geçirilmişti		
8	Merkez Efendi	Beslenme için günlük yirmi beş akçe tahsis edilmişti. Mevlid kandilinde altı yüz, Berat ve Regaib kandillerinde dört yüz, Ramazan ve Kurban bayramlarında yüz ellişer akçelik yemek yapılacaktı. Ayrıca aşure gününde aşure pişirilmesi vakfiyede şart koşulmuştu		

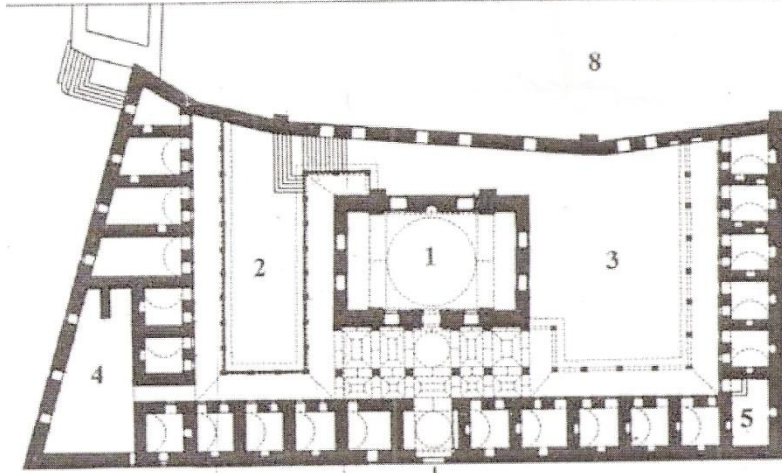
9	Mimar Acem	1524 tarihli vakfiyede ayda otuz beş akçe; 1536 tarihli vakfiyede ise elli akçe olarak belirlenmişti		
10	Ramazan Efendi	Yemek tahsisatından vakfiyede bahsedilmemiştir. Sadece aşçının yevmiyesi gösterilmiştir		Tabbah günlük bir akçe
11	Sinan Erdebili	Yemek tahsisatı vakfiyede tasrih edilmemiştir. Diğer zaruri masraflar ödendikten sonra arta kalan paranın tekkenin yemek ihtiyacı için sarf edilmesi kaydedilmiştir.	Üç kazan, sahan ve sacayak	
12	Soğukkuyu	Günlük yirmi beş akçe		Tabbah günlük iki akçe
13	Süleyman Ekmeleddin	Yemek tahsisatı vakfiyede tasrih edilmemiştir. Yeterli miktarda yemek pişirilmesi, mütevellinin uygun göreceği şekilde dağıtılması şart koşulmuştur.		Tabbah ayda elli akçe
14	Sokullu Mehmet Paşa	Vakfiyede beslenme meselesinden bahsedilmemektedir. Ancak mevcut planlarda tekkenin sol tarafta bulunan alt kat hücrelerinin yan tarafında bir matbah ve tabhane bulunmaktadır.		
15	Eyüp Şah Sultan	Beslenme için günlük yirmi beş akçe tahsis edilmişti. Mevlid kandilinde altı yüz, Berat ve Regaib kandillerinde dört yüz, Ramazan ve		

		Kurban bayramlarında yüz ellişer akçelik yemek yapılacaktır. Ayrıca aşure gününde aşure pişirilmesi vakfiyede şart koşulmuştur.		
16	Doğancı Ahmet Paşa	Doğancı Ahmed Paşa Tekkesi'nde ise günde bir vakit yemek pişirilmesi şart koşulmuştur. Pişirilecek çorba için ayda üç İstanbul kilesi buğday, bir okka revgan-ı sade, yüz elli akçelik et, yeteri kadar nohut ve soğan temin edilecekti. Çorba pişirilirken kullanılmak üzere odun da alınacaktı.		
17	Yahya Kethüda	Günlük üç akçe		
Beslenme İhtiyacını Mensup Olduğu Külliye İmaretinden Karşılamanın Şartları				
	Tekke adı	Yemek tahsisatı	Vakfedilen matbah eşyası	Personel ücreti
1	Atik Valide	Külliye imaretinden dervişler için günde iki defa on sekiz tam yemek verilmesi şart koşulmuştur		
2	Atik Ali Paşa	Külliye imaretinden dervişlere günde iki öğün yemek verildiği bilinmemekteyse de miktarı bilinmemektedir		
3	Koca Mustafa Paşa	Vakfiyede külliye imaretine yemek için tahsis edilmiş para toplu olarak verilmiş, ama bunun ne kadarının tekke için ayrıldığı tasrih edilmemiştir. Sadece mübarek gün ve gecelerde tekke için ayrılan tahsise dair bilgi vardır. Buna göre tekkede aşure ayının ilk günü on beş okka aşure dağıtılması; cuma ve ramazan gecelerinde ise on beş okka yağın yemekler için kullanılması şart koşulmuştur		

Ek-III) Kadirga Sokullu Mehmet Paşa Tekkesi



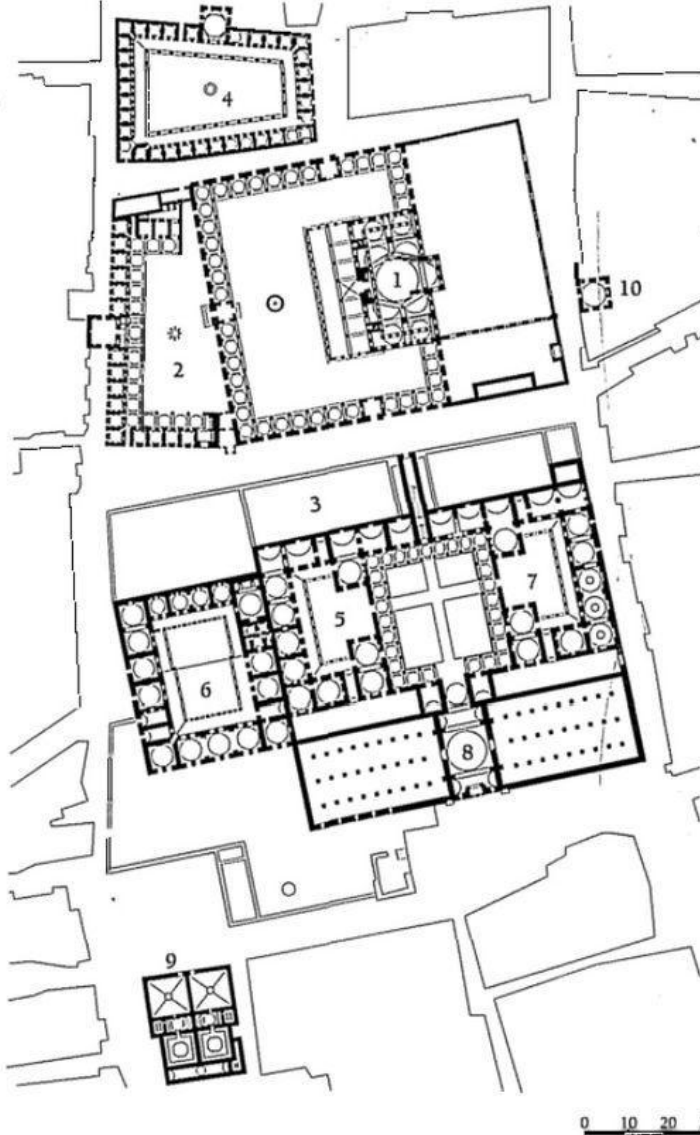
Lower Level Plan



Entrance Level Plan

1-) Tevhidhane, 2-) Alt koridor, 3-) Üst koridor, 4-) Şeyh odaları, 5-) Halvethane (?), 6-) Mutfak ve yemekhane, 7-) Tuvaletler, 8-) Hazire (Yürekli, *agm*, s. 162).

Ek-IV) Atik Valide Külliyesi



1-) Cami, 2-) Medrese, 3-) Darülhadis, 4-) Tekke, 5-) Tabhane, 6-) Darüşşifa, 7-) İmaret, 8-) Kervansaray, 9-) Hamam, 10-) Sıbyan Mektebi (Ali Saim Ülgen)