

Urfa Terekelerinde Mutfak Kültürü: Mutfak, Araç-Gereçler ve Yemekler (1845-1906)

Abdullah EKİNCİ* 
Rahime TÜRKMEN** 

ÖZ

Tüketim alışkanlıklarına dair yapılan incelemelerde, hanedanın tüketim tercihleri (Bilgin, Can, 2024, s.16), mutfaklarında kullandıkları araç gereçleri hakkında Matbah-ı Âmire Defterleri, Tayinat defterleri, seyyahların notları birincil başvuru kaynakları arasındadır (Büke, 2016, s.130). Bu kaynaklar, saray ahalisinin tüketim alışkanlıklarına dair veriler içermektedir. Ancak sıradan insanların tüketim pratiklerine ilişkin bilgiler sınırlıdır. Bu eksiklik, sıradan insanların tüketim alışkanlıkları nelerdi? Kilerinde hangi tahıllar bulunmaktaydı? Yemeklerini tatlandırma hangi baharatları kullanmaktaydı? Mutfaklarında hangi araç gereçler yer almaktaydı? gibi soruların cevaplanmasını gerekli kılmış ve bu araştırmanın ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. 1845-1906 olarak belirlediğimiz çalışma, 61 yıllık sürece ait tereke kayıtları temel alınarak oluşturulmuştur. Bu çalışmada, Urfa merkezinde ve kırsalında yaşayan sıradan insanların tüketim alışkanlıkları belirlenecektir. Ayrıca maddî kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri, incelenecektir. Böylelikle Urfa sakinlerinin tüketim alışkanlıkları, yiyeceklerin hazırlanmasında, sunumunda ve muhafazasında kullandıkları araç gereçleri biçimsel ve işlevsel olarak saptanacaktır. Çalışmanın mekânsal boyutu, belirlenirken sadece Urfa kazasına ait terekelere odaklanılmamış kırsala ait kayıtlara da değinilmiştir. Böylece kaza ile kırsal arasında maddî kültür öğeleri bakımından farklılaşma olup olmadığı sorgulanmıştır. Bu çalışmada, ana kaynağımız Urfa Kadı Sicilleri'nde yer alan terekelerdir. Ayrıca seyahatnameler, yemek kitapları ve konuyla ilgili tetkik eserler de istifade ettiğimiz kaynaklar arasındadır. Mutfak kültürüne odaklanan çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden veri doküman analizi kullanılmış; örnek olay incelemesi yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Urfa, Tereke Defterleri, Mutfak, Araç Gereçler

Jel Kodu: Y: Çeşitli Kategoriler

Culinary Culture in Urfa Estates: Kitchen, Utensils and Dishes (1845-1906)

ABSTRACT

In studies on consumption habits, the consumption preferences of the dynasty (Bilgin, Can, 2024, p. 16), the Imperial Kitchen Registers, Allowance Registers, and travelers' notes regarding the tools and equipment they used in their kitchens are among the primary sources of information (Büke, 2016, p. 130). These sources contain data on the consumption habits of the palace inhabitants. However, information on the consumption practices of ordinary people is limited. This deficiency has made it necessary to answer questions such as: What were the consumption habits of ordinary people? What grains were kept in their pantries? What spices did they use to flavor their food? What tools and equipment were in their kitchens? This has paved the way for this research. The study, which we have defined as the period between 1845-1906, is based on inheritance records from this 61-year period. In this study, the consumption habits of ordinary people living in the center and rural areas of Urfa will be determined. In addition, kitchen tools and equipment, which represent material culture, will be examined. Thus, the consumption habits of the inhabitants of Urfa, as well as the tools and equipment they use in the preparation, presentation, and preservation of food, will be determined formally and functionally. In determining the spatial dimension of the study, not only the inheritance records of the Urfa district but also those of rural areas were considered. In this way, the study investigated whether there were differences in terms of material culture elements between the district and rural areas. In this study, our main source is the inheritance records found in the Urfa Qadi Registers. Travelogues, cookbooks, and relevant scholarly works are also among the sources we have utilized. In this study focusing on culinary culture, qualitative research methods, specifically data document analysis, were employed, and a case study was conducted.

Keywords: Urfa, Inventory Estates, Kitchen, Utensils

* Prof. Dr., Harran Üniversitesi, Şanlıurfa, Türkiye/ Prof. Dr., Harran University, Şanlıurfa, Türkiye, aekinci@harran.edu.tr

** **Corresponding Author/Sorumlu Yazar,** Doktora Öğrencisi, Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Şanlıurfa, Türkiye/ Ph.D. Stud., Harran University, Institute of Social Sciences, Department of History, Şanlıurfa, Türkiye, rturkmen0606@gmail.com

Makale Gönderim ve Kabul Tarihleri/Article Submission and Acceptance Dates: 06.09.2025-29.01.2026

Citation/Atf: Ekinci, A., & Türkmen, R. (2026). Urfa terekelerinde mutfak kültürü: mutfak, araç-gereçler ve yemekler (1845-1906). *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 59, 201-219. <https://doi.org/10.52642/susbed.1779263>

1. Giriş

Arapça terk fiilinden türetilmiş olan, (Şemseddin Sami, 2010, s.399) terike (Pakalın, 2010, s.399) ya da tereke sözlükte, vefat eden kişinin kendisine ait olmak üzere terk ettiği bazı emvâl ve hakları olarak geçmektedir (Erdoğan, 2022, s.570). Bu mânâda muhalefat ve metrukât kavramları da tereke kavramı ile müteradif olarak birbirlerinin yerine kullanılmaktadır (Develioğlu, 1962, s.797). Ancak muhalefat ve tereke tabirlerinin muhtevaları açısından benzer özellikleri olsa da bu tür dokümanların hazırlanması aşamasında birbirinden farklı yöntem ve işlemlerin olduğunu belirtmek gerekir. Bu açıdan bakıldığında terekeler, İslam hukukuna göre taksim edilen miras dökümlerini, muhalefât ise İslam hukukuyla alakası olmayan, daha çok merkezi idarenin müsadere ettiği dokümanlardan oluşmaktadır. Araştırmacıların kavramlar arasındaki farklılığı göz ardı etmesi, ilgili kavramların birbirinin yerine kullanılması, kaynakların adlandırılmasında karışıklığa sebep olmaktadır (Bozkurt, 2013, s.193-194).

Tereke olarak adlandırılan kayıtlar, kadı sicillerinde olduğu gibi yalnızca terekelere mahsus olan defterlerde de bulunmaktadır (Toprak, 2022, s.42). Kassam defterleri ya da tereke defterleri olarak adlandırılan (Barkan, 1966, s.1) bu envanterlerde, bireylerin sahip oldukları mallarını, yatırım stratejilerini, parasal ilişki ağlarına dair verilerin izini sürmek mümkündür. Bu nedenle iktisat tarihi açısından önemlidir (Bozkurt, 2023, s.233). Maddî kültüre dair bulguları içerdiğinden tüketim tarihine (Faroqhi, 2020, s.39), sanat tarihine ve sosyal tarihe katkı sunmaktadır. Ayrıca demografik araştırmalara, biyografik çalışmalara dair kıymetli bilgiler içermektedir. Böylece birbirinden farklı araştırma alanlarının birincil kaynakları arasında yer almaktadır (Yıldız, 2023, s.155).

Belirli biçimsel formatta düzenlenen terekeler dört bölümde incelenmektedir. İlk bölümde, vefat eden kişiye ait bilgiler sıralanmaktadır. İkinci bölüm mirasa konu olan malların dökümünün bulunduğu, kapsamlı verilerin olduğu kısımdır. Bu bölüm adeta araştırmacıya arkeolog rolü üstlenmesini sağlar. Çünkü araştırmacı kazı alanını inceler gibi kanıt toplayarak, geçmişi anlamaya ve çözümlemeye çalışır (Establett, Pascual, 2016, s.210; Çoban, 2021, s.16). Üçüncü bölümde masraf, harç ve borç gibi giderlerin bulunduğu kalemler yer almaktadır. Dördüncü bölümde ise varislere ya da beytülmalâ kalan meblağa dair bilgiler bulunmaktadır (Bozkurt, 2011, s.44).

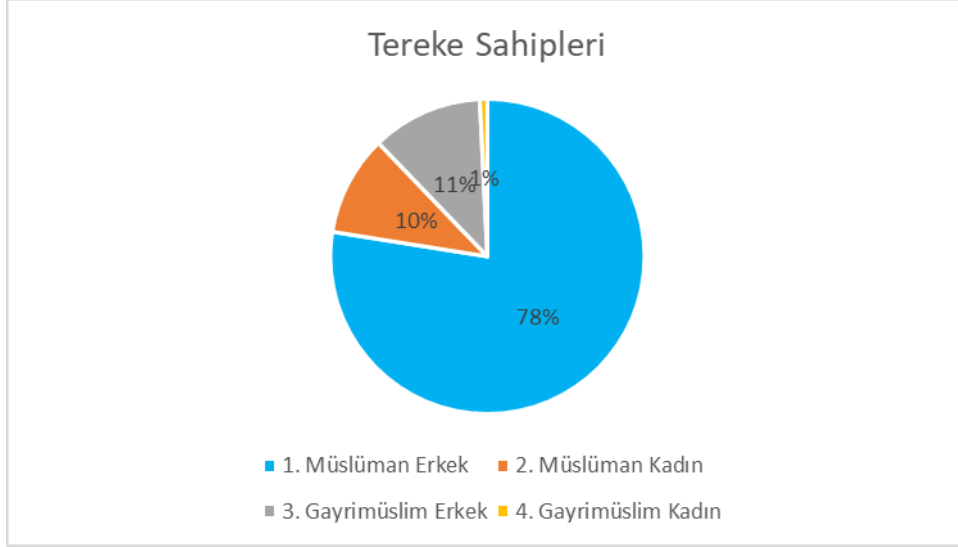
2. Urfa Terekeleri

Urfa kazasına ait 25 kadı sicili bilinmektedir. Bu siciller, Urfa kazası ve kazaya bağlı Çaykuyu, Bozabad, Döğeri, Kabahaydar, Oyumağaç ve Harran nahiyeleri ile bu nahiyelerdeki köylerin kayıtlarını kapsamaktadır (Taş, 2014, s.460-463). 204 ile 228 arasındaki numaralarla tasniflenen sicillerin en erken tarihli (1629) 207 numaralı sicildir. Defter zamansal sınırlarımızın dışındadır. Bu nedenle çalışmamıza dahil değildir. En geç tarihli sicil 215 numaralı defterdir. Bu defter kaynaklarımızdan biridir. Kadı sicilleri arasında yer alan 209, 212 ve 223 numaralı defterler eytam sandığı ile ilgili kayıtları içerdiğinden, 224 numaralı defter ise temyiz mahkemesine ait belgeleri kapsadığından çalışmamızın dışındadır. 225 numaralı defter ise vakfiyeler, eytam sandığı kayıtları ve vekalet hükümlerini içermektedir. Defterde tereke kaydı bulunmadığından, 225 numaralı sicil de başvuru kaynakları arasında yer almamaktadır.

Urfa kazasına ait müstakil bir tereke defteri bulunmadığından, çalışmada kadı sicilleri içerisinde yer alan tereke kayıtları taranmıştır. Bu doğrultuda araştırma, 19 kadı sicilinde tespit edilen tereke kayıtlarına dayanmaktadır. İncelenen sicillerde yaklaşık olarak 17.989 hüküm yer almakta olup bunların 1157'si tereke kayıtlarından oluşmaktadır. Buna göre tereke kayıtlarının toplam hükümler içerisindeki oranı %6,43 olarak hesaplanmıştır. Tereke kayıtları içerisinde 897 belge Müslüman erkeklere aittir. Yüzdeler diliminde bu oran %77,5'e tekabül etmektedir. 119 kayıt Müslüman kadınlara aittir. Yüzdeler diliminde bu oran %10,29'dur. Erkeklere ve kadınlara ait tereke kayıtları karşılaştırıldığında, kayıtların daha çok erkekleri temsil ettiği görülmektedir. Bu durum erkeklerin ve kadınların toplumsal rolleri, ekonomik faaliyetleri ya da mirasçı profili gibi etkenlerden kaynaklanmaktadır (Bozkurt, 2023, s.215-218).

Kadı sicillerinde bulunan terekelerin Osmanlı toplumundaki kesimlere göre dağılımında farklılığın gözlemlendiği bir diğer alan, dini gruplardır. Gayrimüslimlerin, Müslümanlara kıyasla oransal olarak daha az temsil edildiği görülmektedir. 132 tereke kaydı gayrimüslim erkeklere aittir. Oransal olarak bu rakam %11,42'dir. Gayrimüslim kadınlara ait tereke sayısı 9 olup toplam tereke kaydı içerisinde %0,8'e denk gelmektedir. Bu durum, kazada yaşayan Müslüman nüfusun fazla olmasına ya da gayrimüslimlerin hak

arama konusunda mahkemeye başvurma oranlarının daha düşük olmasına bağlanabilir (Tezcan, 2023, s.285).



3. Urfa Mutfak Araç ve Gereçleri

Taş duvarlarla çevrili olan Urfa evleri içe dönük bir şekilde dizayn edilmiştir. Bu yapı formunu güvenlik kaygısı ve mahremiyet algısı biçimlendirmiştir. Evler genellikle eyvan, avlu, oda, dam, banyo, lavabo, tandırlık (mutfak) ve kiler gibi mimari öğelerle organize edilmiştir. Bu mekânsal organizasyon içerisinde kap kacakların bulunduğu yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği yerler tandırlıktır.

Tandırlık ya da mutfak olarak adlandırılan yerler, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunda kullanılan mekânlardır. Bu mekânlarda, duvarda olan ahşap raflara, sahanlar, tabaklar yerleştirilirdi. İç içe konulan kazanların yanında kuşkaneler ve tavalarda da yer alırdı. Bazı mutfaklarda ocak bulunmaktaydı. Bu ocaklar da damlardaki bacaya (piherike) bağlıydı. Sabit olan ocaklar olduğu gibi seyyar olan ocaklar da vardı (Ekinci, 2012, s.374). Yemeklerin pişirilmesinde bu ocaklardan yararlanılırdı. Muhtemelen ocağı olmayan evlerde yemekler, ızgaralar mangallarda yapılırdı. Bu mangallar arasında pişirilen yemeğe mahsus ciğer mangalı (BOA, UŞS, 226, b.465, s.220), aş mangalı (BOA, UŞS, 221, b. 41, s.99) gibi adlandırmalar yapılsa da genel olarak mangal (BOA, UŞS, 206, b.551, s.21) şeklinde tanımlananlar da vardır. Yemek pişirme amacıyla kullanılmalarının yanı sıra mangalların ısıtıcı olarak kullanılmaları evlerde sobaya alternatif olduklarını göstermektedir (Erten, 2017, s.205; Lajos, 1979, s.469).

Taam dolabı (BOA, UŞS, 215, b.595, s.105) ve gözgül (BOA, UŞS, 215, b.264, s.299) yiyeceklerin muhafazasında önemli bir yere sahiptir. Ancak kışlık yiyecekler zir-i zemin ya da yerelde zerzembe olarak adlandırılan kilerlerde depolanırdı. Avlu kotundan aşağı dizayn edildiğinden serin olan bu mekânlarda, zahireler muhafaza edilirdi (Akkoyunlu, 1988, s.105-121). Bu zahireler, hinta, (buğday) mercimek (BOA, UŞS, b.220,s.4-?), firik (BOA, UŞS, 211,b. 763,s.33), bulgur (BOA, UŞS, 204,b.147,s.85), kıyma bulguru, aş bulguru (BOA, UŞS, 216, b.674, s.234), şaireli (şehriyeli) bulgur (BOA, UŞS, 215, b. 477,s. 416), sade bulgur, (BOA, UŞS, 226, b. 274,s.133), şaire (şehriye)(BOA, UŞS, 208,b. 194,s. 333), un (BOA, UŞS, 204,b. 243,s. 141), bakla (BOA, UŞS, 215, b.167,s. 250), döğme (yarma) (BOA, UŞS, 214, b.233, s. 386), lolaz (börülce) (BOA, UŞS, 215, b. 341,s. 339), nohut (BOA, UŞS, 215, b. 477,s. 241) gibi tahıllardır.

Tahılların muhafazası küpler, sandıklar, sepetler veya çuvallar aracılığıyla sağlanırdı. Sandıklar arasında; zahire sandığı (BOA, UŞS, 211, b. 884, s.75), elma sandığı (BOA, UŞS, 215, b.341, s.339) frenk sandığı (BOA, UŞS, 208, b.858, s.170), bulgur sandığı (BOA, UŞS, 208, b. 260, s. 170), meyve sandığı (BOA, UŞS, 205, b. 195, s. 83), sefer sandığı (BOA, UŞS, 219, b. 384, s.347), yağ sandığı (BOA, UŞS, 215, b.123, s. 228), bulunmaktaydı. Sepetler arasında, hasır sepet (BOA, UŞS, 206, b.280, s.108), çekme sepet (BOA, UŞS, 208, b.858, s.170), üzüm sepeti (BOA, UŞS, 219, b.37, s.6), soğan sepeti (BOA, UŞS, 206, b.248, s.97) vardı. Bazı kilerler de küpler için özel yerler inşa edilmiştir (Akkoyunlu, 1988, s.121). Bu küpler içine

konulan tüketim malzemesine göre adlandırılmıştır. Misalen zezem küpü (BOA, UŞS, 208, b.858, s.170), su küpü (BOA. UŞS, 216, b.1001, s.414), yağ küpü (BOA. UŞS, 204, b.4, s.3), sirke küpü (BOA, UŞS, 208 b.828, s.157), turşu küpü (BOA, UŞS, 206, b.325, s.120) ve pekmez küpü (BOA, UŞS, 220, b.1228, s.-?) bu küplerden bazılarıdır.

Yemekleri pişirme araçları arasında, tencere, kuşkane, kazan, tava bulunmaktaydı. Tencereler boyutuna göre büyük ve küçük tencere (BOA. UŞS, 215, b.84, s.551) ya da üretildiği madene göre bakır tencere (BOA, UŞS,213, b.281, s.217) ya da içinde pişirilen ürüne göre kuzu tenceresi (BOA. UŞS, 204, b.4, s.3) olarak adlandırılırdı. Kümes hayvanlarını pişirmek için kuşkaneler kullanılırdı (Parlatır, 2006, s.941).

Terekelerde gündelik hayatta gereksinim duyulan araç gereçlerin bulunması araştırmacıyı sayıma, tablo oluşturmaya ve karşılaştırma yapmaya yöneltmektedir (Establett, Pascual, 2016, s.216). Aşağıda yer alan tabloda mutfak araç gereçlerinin sayısal miktarları ve kullanım alanları yer almaktadır. Tabloya tahıllar, bakliyatlar, sebze ve meyveler ya da hayvansal ürünler dahil edilmemiştir. Daha çok mutfaklarda bulunan nesnelere sayısal olarak eklenmiştir. Ayrıca adı geçen eşyalar sıralanırken örneklem seçilmeden 1157 tereke kaydı incelenerek oluşturulduğunu belirtmek gerekmektedir.

Tablo 1. Terekelerde Bulunan Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi

Ürün ismi	Ürün sayısı	İşlevi
Sini	34	Yemek servisi
Kazan	1311	Yemek pişirme
Kaynar Kazan	41	Yemek pişirme
Et Kazanı	9	Yemek pişirme
Aş kazanı	430	Yemek pişirme
Kuzu Kazanı	22	Yemek pişirme
Süt kazanı	2	Yemek pişirme
Bulgur Kazanı	33	Ürün hazırlama
Helva Kazanı	20	Yemek pişirme
Ma'sara Kazanı	4	Yemek pişirme
Tencere	85	Yemek pişirme
Kuşkane	90	Yemek pişirme
Çömlek	25	Yemek pişirme
Kebap şişi	114	Yemek pişirme aparatı
Tâbe ¹	35	Yemek pişirme aparatı
Yağ Tâbesi	6	Yemek pişirme aparatı
Kahve Tâbesi	3	Yemek pişirme aparatı
Tava	595	Yemek pişirme
Yağ Tavası	80	Yemek pişirme
Bamya Tavası	39	Yemek pişirme
Kahve Tavası	60	Yemek pişirme
Yumurta Tavası	7	Yemek pişirme
Zingil Tavası	7	Yemek pişirme
Lenger	1428	Yemek servisi
Kuzu Lengeri	7	Yemek servisi
Tepsi	68	Yemek servisi
Pilav Tepsisi	1	Yemek servisi
Börek Tepsisi	1	Yemek servisi
Kahve Tepsisi	7	Yemek servisi
Şerbet Tepsisi	1	Yemek servisi
Sahan	2962	Yemek servisi
Kapaklı Sahan	83	Yemek servisi
Kapaksız Sahan	18	Yemek servisi
Sahan Takımı	3	Yemek servisi
Savukluk Sahan ²	3	Yemek servisi
Kuzu Sahanı	1	Yemek servisi
Tabak	266	Yemek servisi

¹ Yayvan kap, tava anlamına gelmektedir. (Parlatır, 2006, s.1598).

² Savuk, soğuk anlamına gelmektedir. Muhtemelen bu tabaklarda sıcak yemekler soğutulduğundan bu ad verilmiştir. (Savuk)

Çini Tabak	1	Yemek servisi
Tirit Tabağı	2	Yemek servisi
Çorba Tabağı	3	Yemek servisi
Peynir Tabağı	4	Yemek servisi
Palıza Tabağı ³	1	Yemek servisi
İftariye Tabağı ⁴	1	Yemek servisi
Pilav Tabağı	1	Yemek servisi
Tatlı Tabağı	1	Yemek servisi
Helva Tabağı	47	Yemek servisi
Şerbet Tabağı	6	Tatlı servisi
Kahve Tabağı	10	İçecek sunumu
Fincan Tabağı	13	İçecek sunumu
Çay Tabağı	6	İçecek sunumu
Çanak	1018	Yemek servisi
Çorba Çanağı	12	Yemek servisi
Helva Çanağı	87	Tatlı servisi
Beyaz Çanak	2	Yemek servisi
Nakışlı Çanak	2	Yemek servisi
İran Çanağı	16	Yemek servisi
Süt Çanağı	2	İçecek sunumu
Ayran Çanağı	26	İçecek sunumu
Şeker Çanağı	2	Tatlı servisi
Kapaklı Taam Çanağı	1	Yemek servisi
Kase	55	Yemek servisi
Çorba Kasesi	7	Yemek servisi
Şerbet Kasesi	7	Tatlı servisi
Köfte Leğeni	128	Yemek hazırlama
Aş Leğeni	20	Yemek servisi
Çorba Leğeni	84	Yemek servisi
Hamur Leğeni	3	Yemek servisi
El Leğeni	8	Yiyecek hazırlama
Teşt	366	Yiyecek hazırlama
Ma'sara teşti	1	Yiyecek hazırlama
Ma'sara Teknesi	2	Yiyecek hazırlama
Ma'sara Takımı	1	Yiyecek hazırlama
Tas	1064	İçecek sunumu
Kapaklı Tas	11	İçecek sunumu
Su Tası	121	İçecek sunumu
Çorba Tası	29	Yemek servisi
Ayran Tası	2	İçecek sunumu
Şerbet Tası	14	İçecek sunumu
Şurup Tası	3	İçecek sunumu
Üsküre Tası	141	İçecek sunumu
Kollu Tas	31	İçecek sunumu
Acem Tası	4	İçecek sunumu
Küp	908	İçecek muhafaza aparatı
Su Küpü	3	İçecek muhafaza aparatı
Yağ Küpü	83	Yiyecek muhafaza aparatı
Sirke Küpü	74	Yiyecek muhafaza aparatı
Turşu Küpü	11	Yiyecek muhafaza aparatı
Keremit ⁵ Küpü	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Pekmez Küpü	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Zemzem Küpü	5	İçecek muhafaza aparatı
Şerbet Küpü	2	İçecek muhafaza aparatı

³ Su muhallebisi olarak bilinen nişasta ile yapılan tatlıdır. Tabağın bu şekilde adlandırılması muhtemelen içine konulan tatlıdan kaynaklanmaktadır (Akalin, 2016, s.291).

⁴ İftariye, iftar için hazırlanmış yiyecek ve çerezlere denir. Muhtemelen iftar için hazırlanan yiyecekler bu tabağa konulduğundan bu şekilde adlandırılmıştır. (iftariye-ne-demek)

⁵ Keremit ya da diğer ifadeyle kiremit pişmiş topraktan yapılan araç gereçlere denilmektedir (Şemseddin Sami, 2010, s.1159).

Helvacı Küpü	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Reçel Küpü	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Ölbe ⁶	270	Yiyecek muhafaza aparatı
Kaşık	389	İçecek servisi
Hoşap Kaşığı	7	İçecek servisi
Deste Kaşık	20	İçecek servisi
Takım Kaşık	2	İçecek servisi
Çatal	50	Yiyecek servisi
Deste Çatal	6	Yiyecek servisi
Çatal ve Kaşık Takımı	1	Yiyecek servisi
Çatal Bıçak Takımı	3	Yiyecek servisi
Bıçak	173	Yiyecek hazırlama aparatı
Kıyma Bıçağı	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Helva Bıçağı	1	Yiyecek hazırlama aparatı
Bıçak Takımı	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Köher Bıçak Takımı	20	Yiyecek hazırlama aparatı
Necef Bıçak Takımı	1	Yiyecek hazırlama aparatı
Kıyma Tahtası	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Ekmek Tahtası	78	Yiyecek hazırlama aparatı
Oklava	6	Yiyecek hazırlama aparatı
Elek	30	Yiyecek hazırlama aparatı
Kalbur	47	Yiyecek hazırlama aparatı
Havan	161	Yiyecek hazırlama aparatı
Dibek	15	Yiyecek hazırlama aparatı
Kahve Dibeği	8	Yiyecek hazırlama aparatı
Çömçe	72	Yiyecek sunumu
Aş Çömçesi	2	Yiyecek sunumu
Melles ⁷	43	Yiyecek sunumu
Kevgir	6	Yiyecek sunumu
Taş Değirmen	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Kahve Değirmeni	11	Yiyecek hazırlama aparatı
Süzek	44	Yiyecek hazırlama aparatı
Sofra	105	Yiyecek sunumu
Peşkir	20	Yiyecek sunumu
Sırmalı Peşkir	1	Yiyecek sunumu
Zahire Sandığı	181	Yiyecek muhafaza aparatı
Yağ Sandığı	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Bulgur Sandığı	7	Yiyecek muhafaza aparatı
Elma Sandığı	23	Yiyecek muhafaza aparatı
Nar Sandığı	1	Yiyecek muhafaza aparatı
Hinta ⁸ Sandığı	1	Yiyecek muhafaza aparatı
Sahra Sandığı	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Bardak	23	İçecek sunumu
Su Bardağı	1	İçecek sunumu
Kadeh	58	İçecek sunumu
Ayıklı Kadeh	7	İçecek sunumu
Çay Takımı	20	İçecek sunumu
Kahve Takımı	50	İçecek sunumu
Şerbet Takımı	11	İçecek sunumu
Kahve İbrığı	23	İçecek sunumu
Çay İbrığı	2	İçecek sunumu
Fincan	274	İçecek sunumu
Fincan Takımı	2	İçecek sunumu
Kahve Fincanı	29	İçecek sunumu
Fincan Zarfı	152	İçecek sunumu
Çay Fincanı	24	İçecek sunumu

⁶ İçine yoğurt, tuz ve kahve koymaya yarayan tahta kutuya ölbe denilmektedir (Akalin, 2016, s.371).

⁷ Delikli keçe anlamına gelmektedir (Akalin, 2016, s.391).

⁸ Buğday manasına gelmektedir (Şemseddin Sami, 2010, s.560).

Cezve	8	İçecek hazırlama
Satıl	195	İçecek kabı
Su Satılı	11	İçecek kabı
Çorba Satılı	1	İçecek kabı
Toplam	15.073	

Kaynak: BOA, UŞS, 204,205,206,208,210,211,213,214,215,216,217,218,219,220,221,222,225,226,228

İncelediğimiz yaklaşık 1157 tereke kaydında yer alan araç gereçler yukarıdaki tabloda gösterilmiştir. Tablodaki verilere göre toplam mutfak eşyası 15073'dür. Bu durum, her bir tereke kaydında ortalama 13,02 mutfak eşyası bulunduğuna işaret etmektedir. Ancak, kayda geçirilmeyen eşyaların varlığı göz ardı edilmemelidir. Çünkü tereke sahibinin vefatıyla mirasçıların eşyaları kaçırdıkları ya da sakladıkları muhtemeldir. Bu durum gün yüzüne çıkınca da aile içinde sorunlara yol açmıştır (BOA, UŞS, 213, b.152, s.179). Yaşanan sorunlar ya miras paylaşımı sırasında ya da sonrasında ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan uyuşmazlıklar muslihûn⁹ tarafından çözüme kavuşturulmuştur (Bozkurt, 2011, s.77)

Mevtanın eşyalarının kayda geçirilmediği varsayılan diğer durumlar ise tereke sahibinin hayattayken vasiyet, sözde satış, vakfetme ya da hibe yoluyla kendisine ait olan eşyaları uygun gördüğü kişi ya da kişilere bağışlamış olmasıdır (Bozkurt, 2011, s.271; BOA, UŞS, 204, b.? s.8). Hibe edilerek bağışlanan eşyalar arasında maddî kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri olduğu gibi (BOA, UŞS, 204, b.150, s.87) belirli meblağlarda olmaktadır (BOA, UŞS, 204, b.95, s.57).

XIX. yüzyılın ikinci yarısında Urfa'da çekirdek aile tipinin yaygın olduğu, tereke kayıtlarından anlaşılmaktadır. Bu durum bayram, düğün ya da sünnet gibi özel günlerde yemeklerin kazanlarda yapıldığını göstermektedir (Ekinci, Asoğlu, 2018, s.427). Bu kazanlar üretildiği madene göre bakır kazan (BOA. UŞS, 215, b.605, s.500), çinko kazan (BOA. UŞS, 215, b.593, s.490) ve teneke kazanlardır (BOA, UŞS, 206, b.245, s.95). Boyutuna göre, büyük kazan (BOA. UŞS, 226, b.175, s.86), orta kazan (BOA. UŞS, 204, b.13, s.7) ve küçük kazan olarak farklı boyutları bulunmaktadır (BOA, UŞS, 206, b.550, s.20). İçerisinde pişirilen ürüne göre adlandırılmalarının yapıldığı kazanlar da vardır. Bunlar, süt kazanı, aş kazanı (BOA. UŞS, 204, b.111, s.64), helva kazanı (BOA, UŞS, 206, b.751, s.241), bulgur kazanı (BOA, UŞS, 208, b.814, s.150), kaynar kazan (BOA. UŞS, 216, b.373, s.82), et kazanı (BOA, UŞS, 219, b.37, s.7) ya da çamaşır yıkamaya mahsus olan çamaşır kazanlarıdır (BOA. UŞS, 204, b.91, s.55). Ancak bu kazanların işlevsel olarak sadece yemekleri pişirmede kullanılmadıklarını ayrıca bazı yiyeceklerin muhafazası ve su tutma amacıyla kullanıldıklarını da belirtmek gerekmektedir (Establett, Pascual, 2016, s. 211).

Kayıtlarda 1311 kazan geçmektedir. Kazanların fiyatları boyutlarına ya da eski veya yeni olmalarına göre değişmektedir. Kazanların fiyatlarındaki değişiklik fiziki özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Ancak tarih aralığının değişmesi de fiyatlardaki dalgalanmaya neden olduğu göz ardı edilmeden değerlendirmeler yapılmalıdır. Örneklem seçilen 288 kayıta geçen kazanların fiyat ortalaması 174 kuruştur.

Kızartma işlemlerinde kullanılan tavaların adlandırılması içinde pişirilen ürüne göre kahve tavası (BOA, UŞS, 211, b.884, s.75), bamya tavası, yumurta tavası (BOA, UŞS, 214, b.233, s.386; UŞS, 216, b.1001, s.414) ve zingil tavasıdır (BOA, UŞS, 208, b.685, s.99). Üretildiği madene göre, bakır tava (BOA, UŞS, 208, b.194, s.333), çinko tavadır (BOA. UŞS, 215, b.117, s.221). Örneklem seçilen 288 tavanın fiyat ortalaması 15,07 kuruştur.

Pişirme araçlarında hazırlanan yemekler melles (BOA. UŞS, 204, b.33, s.24), demir çömçe (BOA, UŞS, 206, b.82, s.35), tahta çömçe (BOA. UŞS, 226, b.274, s.133) ya da aş çömçesiyle (BOA, UŞS, 205, b.340, s.150) servis edilerek kebir sahan (BOA, UŞS, 206, b.314, s.117), sırtlı sahan (BOA. UŞS, 216, b. 848, s.330) veya çinko sahanlara (BOA.UŞS, 215, b.605, s.500) konulurdu. İncelenen sahanların ortalama değeri 10,44 kuruş olarak hesaplanmıştır. Sahanlar arasında kapaklı sahan, kapaksız sahan (BOA, UŞS, 227, b.524, s.?), dökme sahan (BOA, UŞS, 206, b.11, s.6) bulunmaktadır. Sahanların yanında yemeklerin servisinde tabaklarda kullanılırdı. Bu tabaklardan aşırı ısınan yemekleri soğutmak için savukluk tabakları vardır (BOA, UŞS, 214, b.233, s.386). Ayrıca bu tabaklar arasında pilav tabağı (BOA, UŞS, 214, b.285, s.408), kahve tabağı (BOA, UŞS, 228, b.453, s.144), şerbet tabağı (BOA, UŞS, 215, b.306, s.320), peynir tabağı (BOA.UŞS, 204, b.149, s.86), ayran tabağı (BOA. UŞS, 219, b.506, s.321), bakır tabak (BOA, UŞS,214, b.285, s.409) ve billur tabak (BOA, UŞS, 214, b.285, s.408) bulunmaktadır. Kayıtlarda geçen tabakların

⁹ Sulh eden, ıslah eden manasına gelmektedir (Şemseddin Sami, 2010, s.1358).

ortalama değeri 8,80 kuruştur. Geniş tabak olarak bilinen lengerler (BOA, UŞS, 219, b.406, s.132) arasında ise kebir kuzu lengeri (BOA, UŞS, 206, b.12, s.8) mevcuttur. Muhtemelen ocakta kızartılan kuzular bu lengerlerde servis edildiğinden bu şekilde adlandırılmışlardır. Tabakların yanında çanaklar da vardır. Bu çanaklarda İran çanağı (BOA, UŞS, 216, b.352, s.72), çini çanak (BOA, UŞS, 206, b.248, s.97) süt çanağı (BOA, UŞS, 216, b.352, s.72), çorba çanağı, ayran çanağı ve taam çanağıdır (BOA.UŞS, 215, b.117, s.221). Bu çanakların fiyat ortalaması 3.60 kuruştur.

Hazırlanan yemeklerin servisinde tepsilerden de (BOA, UŞS, 208, b.168, s.323) yararlanılmıştır. Bu tepsiler arasında bakır tepsi (BOA, UŞS, 215, b.605, s.500), pilav tepsisi (BOA, UŞS, 214, b.285, s.406), şerbet tepsisi (BOA, UŞS, 226, b. 175, s.86) vardır. Tepsilerin fiyatlarının ortalaması 40,86 kuruştur. Hazırlanan yemeklerin tüketimi için ekmek sofrası (BOA, UŞS, 208, b.741, s.120), sini sofrası (BOA, UŞS,213, b.1405, s.-?), Halep sofrası (BOA, UŞS, 216, b.352, s.72), tahtadan taam sofrası (BOA, UŞS, 216, b.1001, s.415), deri tulum sofa (BOA, UŞS, b.1001, s.672, s.92), beyaz ekmek sofrası (BOA, UŞS, 208, b.194, s.333), ekmek sofrası (BOA, UŞS, 208, b.471, s.120), kırmızı sofa (BOA, UŞS, 219, b.336, s.121) serilirdi. Bu sofraları Urfa'ya yaptığı seyahatte Buckingham betimler. Yaklaşık olarak 6, 8 metre uzunluğunda, kenarları işlemeli olan sofraların yemeğe oturan herkesin bacaklarını örtmeye yetecek kadar geniş olduğundan bahseder (Buckingham, 1827, p.56). Sofranın üzerine demir sini altı (BOA, UŞS, 208, b.672, s.92) yerleştirilirdi. Sini altının üzerine tahta sini (BOA, UŞS,213, b.619, s.-?), bakır sini (BOA, UŞS, 206, b.11, s.6), boyutuna göre büyük sini (BOA, UŞS, 205, b.108, s.49), orta sini (BOA, UŞS, 226, b.545, s.263) veya küçük siniye (BOA, UŞS, 228, b.63, s.177) ya da taam tablasına (BOA.UŞS, 226, b.545, s.263) konulan yemekler indirilirdi. Bu sinilerin ortalama fiyatları 69,86 kuruştur. Peçete olarak peşkir (BOA, UŞS, 211, b.730, s.12) veya taam havlusu (BOA, UŞS, 226, b.274, s.133) sofrada bulunurdu.

Bazı yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan leğenler vardır (BOA, UŞS, 215, b.90, s.555). Bu leğenler imal edildiği madene göre adlandırılan, bakır leğen ya da içinde hazırlanan ürüne göre hamur leğeni (BOA, UŞS, 214, b.233, s.386), aş leğeni (BOA, UŞS, 215, b.67, s.541), el leğeni (BOA, UŞS, 205, b.100, s.45), çorba leğeni ya da köftelerin hazırlanmasında kullanılan köfte leğenidir (BOA, UŞS, 204, b.111, s.64). Leğenlerin fiyatı 30,06 kuruş iken köfte leğenin değeri 25,36 kuruştur.

Siyasi ve sosyal yapıdaki değişimin izleri geleneksel sofa kültürünü de etkilemiştir. Bu durum alafranga sofa düzeninin hanelerde yaygınlaşmasına ortam hazırlamıştır (Bozkurt, 2011, s.30). Mutfak kültüründe yaşanan radikal değişimle çatal-bıçak ikilisi sofrada kendine yer bulabilmiştir (Bozkurt, 2011, s.268). İncelediğimiz terekelerde çatal bıçak takımı olan Urfa Naibi Mahmut Efendi (BOA, UŞS, 214, b.285, s.285, H. 27 Muharrem 1287/M. 29 Nisan 1870), Hüseyin Feridüddün Paşa (BOA, UŞS, 215, b.117, s.222, H. 20 Rebiülahir 1320/M. 27 Temmuz 1902) karşımıza çıkmaktadır. Hacı Ali Bey (BOA, UŞS, 219, b.384, s.246), Kumandan Vasfı Paşa (BOA, UŞS, 226, b.465, s.220, H. 12 Şevval 1320/M. 12 Ocak 1902) ve Yüzbaşı Süleyman Efendi'nin (BOA, UŞS, 215, b.430, s.16) terekelerinde ise sadece çatallara rastlanmıştır. Alafranga sayılan bu tür araç gereçler askerî ve ilmiye sınıfından bireylerin terekelerine kaydedilmiştir. Sıradan ahalinin terekelerinde bu tür araç gereçler bulunmadığını belirtmek gerekir.

3.1. Mutfaklarda Bulunan Gıda Maddeleri

Tereke kayıtlarında tüketim alışkanlıklarına dair veriler sınırlıdır. Matthews terekeler üzerinden yaptığı çalışmada, bu durumu yüklüklerde yokluk havası olduğu şeklinde yorumlamaktadır. Manisa terekelerinde geçen birkaç avuç nohut, birkaç kilo üzüm ve birkaç kâse unu örnek göstererek mutfaklardaki bereketsizliği tasvir etmektedir. (Matthews, 2020, s.102). Establet'te, Şam üzerine yaptığı incelemede evlerde erzakların nadiren bulunduğunu ifade etmektedir (Establet, 2017, s.120). Matthews ve Establet'in yaklaşımı evlerde gıda maddelerinin az olduğu yönündedir. Ancak terekelerin düzenlenme aşamasının uzun sürmesi göz ardı edilmeden değerlendirilmeler yapılmalıdır. Çünkü terekelerde tahıllara ve bakliyalara dair kayıtlar sınırlı olsa da mevcuttur. Ancak et, süt, yumurta, yoğurt ve sebze gibi çabuk bozulan gıda maddeleri bulunmamaktadır. Bu durum mal sahibinin vefatıyla mirasçıların gıda maddelerini kayda geçirmeden kendi aralarında paylaştıklarını ya da sakladıklarını düşündürmektedir.

Urfa terekelerinde geçen gıda maddelerini incelediğimizde sadece bir kayıta nan (ekmek) (BOA, UŞS, 204, b.199, s.116) dört kayıta da Urfa beyaz peyniri (BOA, UŞS, 219, b.385, s.248), peynir (BOA, UŞS, 208, b.714, s.150), sini altı peynir, leğen altı peynir (BOA, UŞS, 214, b.285, s.285) karşımıza çıkmaktadır.

Daha önce de belirttiğimiz gibi et, yumurta, yoğurt, süt gibi ürünlere rastlanılmamıştır. Bölgede hayvancılığın yapılmasına bağlı olarak hayvansal yağlardan elde edilen revgan-ı sade (BOA, UŞS, 226, b.162, s.80.) namı diğer sade yağ kayıtlarda geçmektedir. Kayıtlarda geçen bir diğer yağ ise sıvı yağ olan zeyt¹⁰ (BOA. UŞS, 226, b.274, s.133) yağıdır. Reçine yağı, kekik yağı, karanfil yağı (BOA, UŞS, 208, b.858-s?) gibi farklı türde yağlar da bulunmaktadır. Ancak bu yağların Urfa'da yaygın şekilde tüketilmediğini belirtmek gerekir.

Tüketim alışkanlıklarını belirleyen faktörler arasında din, politik unsurlar ve coğrafi konum etkili olmuştur. Urfa, coğrafi konumu itibarıyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunmaktadır. Bu nedenle tüketim tercihleri büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ile kümes hayvanlarına dayanmaktadır. Her ne kadar bir terekede istakoz, havyar ve sardalya (BOA. UŞS, 226, b.465, s.221) gibi deniz mahsulleri geçse de Urfa'nın denize kıyısı bulunmadığından bu ürünlerin kıyı şehirlerinden temin edildiği ve kent sakinleri arasında yaygın olarak tüketilen yiyecekler olmadığını söylemek mümkündür. İncelediğimiz terekelerde kuzu lengeri, tirit tabağı, kuşkane bulunması halkın tüketim alışkanlığı hakkında fikir vermektedir. Seyyah Buckingham Urfa'da misafir olduğu evde kendisine etli pilav ikram edildiğini aktarmaktadır (Buckingham, 1827, p.56). Kentte kebabçılarının yaygın olduğunu, bu işletmelerin sipariş verildiği takdirde evlere, işyerlerine paket yaptıklarını belirtmektedir (Buckingham, 1827, p.85). Taşçıyan çalışmasında, Urfa kebabının popüler olduğunu; çarşılarda domatesli ve patlıcanlı kebablar satan dükkanların bulunduğunu ifade etmektedir (Taşçıyan, 2016). Evliya Çelebi de gözlemlerinde, kentte tandır kebabının meşhur olduğundan bahsetmektedir (Dağlı, 2006, s.207). Çarşılarda yapılan kebabların yanı sıra, tereke kayıtlarında yer alan kebab şişi (BOA. UŞS, 204, b.111, s.64), ciğer mangalı (BOA. UŞS, 226, b.465, s.222) gibi mutfak gereçleri, evlerde de kebab yapıldığına işaret etmektedir. Seyyahların notlarıyla tereke kayıtlarının birlikte değerlendirilmesi, kent sakinlerinin ızgara yöntemiyle pişirilen yiyeceklere rağbet ettiklerini göstermektedir.

Tereke kayıtlarında yemeklere lezzet katan baharatlar da geçmektedir. Bunlar, limon tuzu (BOA. UŞS, 226, b.274, s.221), küncü (susam) (BOA. UŞS, 211, b.764, s.34), karabiber (BOA, UŞS, 213, b.701, s.344), tarçın (BOA, UŞS, 215, b.264, s.298), zencefil (BOA, UŞS, 205, b.168, s.72), kara çörek otu (BOA, UŞS, 206, b.417s.?), sumak, tuz (BOA. UŞS, 215, b.477, s.417) ve günümüzde coğrafi tescil ürünü olan kuru isottur (BOA. UŞS, 226, b.274, s.133; İso, 2001). Hint reyhanı, kakule, yasemin gibi (BOA. UŞS, 215, b.477, s.417) farklı coğrafi bölgelerde yetişen baharatlar da mevcuttur. Ancak bu baharatlar kent sakinlerinin sürekli tükettiği baharat grubunda yer almamaktadır.

Kuzey Afrika'dan, bilhassa da Mısır'dan kıta Avrupa'sına yayılan şeker XVI. yüzyıla gelindiğinde soylulardan halka doğru yayılmaya başlamıştır (Mintz, 1996, s.144). Tatlandırıcı olarak kullanılan şeker terekelerde şeker (BOA, UŞS, 213, b.1351, s.?) ya da kübik şeker olarak geçmektedir (BOA, UŞS, 215, b.264, s.298). Şekerin yanı sıra farklı tatlandırıcılarda kayıtlarda mevcuttur. Bunlar, Urfa pekmezi (BOA. UŞS, 226, b.545, s.263), Ayntab pekmezi, yaz pekmezi (BOA, UŞS, 214, b.324, s.?), nar pekmezi (BOA. UŞS, 215, b.341, s.339), bal (BOA, UŞS, 210, b.310, s.77), erik reçeli (BOA. UŞS, 226, b.465, s.221), Hint reçeli, zencefil reçeli (BOA, UŞS, 208, b. 858, s?) ve frenk pekmezidir¹¹ (BOA, UŞS, 215, b. 264, s.298).

Evliya Çelebi notlarında, kentin etrafının baştan başa bağ, bahçe ve bostanlarla çevrili olduğunu ifade etse de tarımı yapılan sebze ve meyveleri belirtmemiştir. Seyyah sadece kentte yetişen narın insan kafası metaforu ile açıklar. Bu açıdan bakıldığında narın iriliği tasvir edilmektedir (Dağlı, 2006, s.207). Taşçıyan da sebze olarak Urfa'da isot, freng (domates), bamya, fasulye, salatalık, hıttı (acur), kabak, havuç (pırcıklı) ekildiğini aktarmaktadır. Ayrıca kentte kendiliğinden yetişen domalan mantarı yerelde keme olarak bilinen mantardan da bahsetmektedir. Bu mantarlarla da pilav, kebab, salata (Taşçıyan, 2016) ve köfte (Soran, 2018, s.248) yapıldığını belirtmek gerekir. İncelediğimiz terekelerde sebzelerden soğan (BOA, UŞS, 206, b.1008, s.323) ve sarımsak (BOA, UŞS, 215, b.264, s.297) haricinde diğer sebzelere rastlanılmamıştır. Bu durum muhtemelen sebze ve meyvelerin çabuk bozulan yiyecek türlerinden olmasından kaynaklanmaktadır.

Buckingham çalışmasında, Urfa'da bulunan meyveleri sıralamaktadır. Bunlar, beyaz dut, incir, Şam fıstığı, ayva, üzüm, nar ve şeftalidir (Buckingham, 1827, p.86). Seyyahın bahsettiği meyvelerden incir

¹⁰ Zeytin yağı olarak bilinmektedir. Ayrıca sözlükte herhangi bir maddeden çıkarılan öz yağ olarak geçmektedir (Şemseddin Sami, 2010, s.693).

¹¹ Frenk pekmezi veya frenk suyu salça olarak tanımlanmaktadır. (Şakiroğlu,1996, c.13, s.199).

(BOA. UŞS, 215, b.264, s.299), nar (BOA, UŞS, 228, b.294, s.295) ve üzüm (BOA, UŞS, 206, b.60, s.?) terekelerde karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca kırmızı üzüm, siyah üzüm (BOA, UŞS, 211, b.763, s.?) de kayıtlarda yerini almıştır. Ayıntab (Gaziantep) mandalinası (BOA. UŞS, 226, b.465, s.221), hurma (BOA, UŞS, 219, b.352, s.223) ise kentte tarımı yapılmasa da incelediğimiz terekelerde adı geçen meyvelerdir.

Kuruyemiş olarak kuru üzüm (BOA. UŞS, 211, b.996, s.113), kara kuru üzüm (BOA. UŞS, 211, b.763, s.33), badem (BOA, UŞS, 215, b.264, s.298), ceviz (BOA, UŞS, 213, b.70, s.?), fındık (BOA, UŞS, 228, b.63, s.177) ve fıstık geçmektedir. Bölgede yetişen fıstığın (BOA, UŞS,213, b.585, s.295) bir kayıta bulunması tüketim ürünlerinin kayıtlarda kendilerine sınırlı yer bulduklarını bir kez daha göstermektedir. Pestil türlerinden olan çekçek (BOA, UŞS, 205, b.110, s.246), sucuk, fıstık yoğurması (BOA. UŞS, 226, b.545, s.263) bölgede tüketilen yiyecekler olmasına rağmen tek kayıta geçen gıda ürünlerindedir. Tereke kayıtlarını incelediğimizde Urfa'da şire olarak bilinen pestilin yapıldığına dair araç gereçler bulunmaktadır. Bunlar, ma'sara teşti,¹² ma'sara kazanı (BOA, UŞS, 204, b.156, s.90), ma'sara teknesi (BOA, UŞS, 213, b.1317, s.265) ve ma'sara takımıdır (BOA, UŞS, 204, b.28, s.17).

4. Mutfak Araç Gereçlerinde Yemek İzlenimleri

Mutfaklarda bulunan araç gereçler hanelerde pişen yemekler, tüketilen yiyecekler hakkında fikir vermektedir. Bu konuda özel kullanımı olan araç gereçler öne çıkmaktadır (Artan, 1998, s.58). Bu araç gereçlerden ilki tavadır. Kızartma işlemlerinde kullanılan tavaların yanı sıra bazı yemeklerin pişirilmesine özgü tavalar bulunmaktadır. Bu tavaların arasında bulunan bamya tavası, Afrika menşeli olan bamyanın (Işın, 2020, s.156) Urfa'da yemeği yapıldığını göstermektedir. Zingil tavasının mevcudiyeti ise kentte zingil tatlısının yapıldığına işaret etmektedir (Akalin, 2016, s.303; Durmaz, 2014, s.142).

Tandırıklarda, bulunan tabaklar da tüketilen yemekler hakkında fikir vermektedir. Bunlardan biri palıza tabağıdır (BOA, UŞS, 214, b.233, s.386). Palıza, paluda sözcüğünden türetilmiştir. Arapça'da falilze ya da falilzec olarak bilinmektedir. Farsça'da ise süzölmüş anlamına gelmektedir. Nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlandırılan jöle kıvamında olan tatlıdır (Yerasimos, 2014, s.232). Diğer tirit tabağıdır (BOA. UŞS, 216, b.850, s.334). Taberi'de serid olarak geçen tirit yemeğinin tarihi İbrahim peygambere dayanmaktadır (Ugan, 1991, c.1, s.428). Et yemeği olarak yapılan tirit genellikle hayır amaçlı ziyafetlerde ya da sünnet törenlerinde tüketilmektedir (Durmaz, 2014, s.24). Her ne kadar kayıtlarda geçmese de Urfa'da tüketilen et yemeklerinden olan sini taraklığı (Durmaz, 2014, s.33) ve taslarda hazırlanan miftahi tas kebabını (Durmaz, 2014, s.31) da belirtmek gerekir. Taslarda pişen et yemeklerinin yanı sıra tepsilerde yapılan tepsi kebabları (Durmaz, 2014, s. 90; Algın, s.74) kazan kebabları (Durmaz,2014, s.50; Algın, s.73), saclarda (BOA, UŞS, 206, b.187, s.32) yapılan sac kavurmaları (Akalin, 2016, s.64), çömlerlerde (BOA, UŞS, 206, b.138, s.471) yapılan bamya çömleği, frenk çömleği (Algın, s.86-87), isot çömleği (Soran, 2018, s.127; Akalin, 2016, s.88) bunlardan bazılarıdır. Et yemeklerinin yanı sıra saclarda, patlıcan, domates ve biber gibi sebzelerde pişirilmektedir. Bu yemeğe de saca basma denilmektedir (Akalin, 2016, s.114).

Mutfak araçlarından olan leğenlerde yemek kültürü hakkında fikir vermektedir. Bu leğenlerden ilki köfte leğenidir. Köfte leğeni söz konusu olunca ilkin çığköfte aklımıza gelse de bu leğenlerde Yahudi köftesi, lıklık köfte, tiritli köfte, içli köfte ve borani gibi yemeklerin köfteleri de hazırlanırdı. Doktor Şefik Arif çalışmasında,¹³ Urfalılarının en mühim yiyecekleri arasında çığköftenin olduğunu belirtir. Çığ et, ince bulgur, bol kuru biber ve soğandan oluşan karışımın ahalinin vazgeçilmez yemeklerinden biri olduğunu aktarır (Doktor Şefik Arif, s.22). Ancak Doktor Şefik sadece etli köfteyi tarif etmiştir. Etlili olan çığ köftenin yanı sıra cevizli, mercimekli, yumurtalı gibi köfte türleri olduğunu belirtmek gerekir (Akalin, 2016, s.199-224).

Yukarıda adı geçen borani yemeği farklı coğrafi bölgelerde tüketilse de adını İran'daki Pers Kraliçesi Pourandokh'tan aldığı belirtilmektedir (Cloake, 2024). Farklı bir kaynaktan ise borani Abbasi Halifesi Memun'un eşi Bürân'ın adından türetildiği ifade edilmektedir. Görüldüğü üzere kaynaklarda borani adının türetilmesi farklı dönemlere dayandırılmaktadır. Ancak yemeğin sadece adı değil türü de pişirme teknikleri de farklılık göstermektedir. Pişmiş sebzelerle hazırlanan, yoğurtla servis edilen ana yemek, salata ya da garnitür olarak soğuk veya sıcak servis edilmektedir. Bu yemeğin, İran yemekleri kategorisinde pancarlı,

¹² Üzüm, susam benzeri meyvelerin sıkıldığı gereçtir. (Parlatır, 2006, s.983).

¹³ Görev yaptığı tarih belirtilmeyen Doktor Şefik Arif, Urfa Sıhhiye ve Muavenet-i İctimâiye Müdürü'dür.

patlıcanlı, ıspanaklı, kabaklı, enginarlı, mantarlı gibi çeşitleri bulunmaktadır (Ghanoonparvar, 1989, p.554-555). Urfa'da ise pancarlı (Soran, 2018, s.142; Durmaz, 2014, s.40), baklalı (Akalin, 2016, s.77; Algin, s.28; Durmaz, 2014, s.38) ve kemeli (Soran, 2018, s.130; Algin, s.27; Durmaz, 2014, s.39) türleri yapılmaktadır.

Kutlamaların vazgeçilmez yiyeceklerinden olan zerde (Durmaz, 2014, s.141; Algin, s.106) ve pilav ikilisi Urfa'da, bayramlarda, hac farızasını ifa edenlerin evlerinde, düğünlerde ve sünnet törenlerinde ikram edilirdi (Durmaz, 2014, s.2). Özel günlerin yanı sıra Urfa'da bulunan Hacı Kâmilzâde Vakfı da piriç pilavı ve zerde yapar, fakir fukaraya dağıtırdı (BOA, UŞS, 225, b.3, s.48). Vakıfların yanı sıra imaretler de zerde yapardı. Kudüs'e yakın olan Cavliye Cami'sine yakın imarete bunlardan biriydi (Işın, 2014, s.42). Ancak Urfa'da bulunan Hz. İbrahim Halil İmareti'nde zerde yerine günde iki kez piriç çorbası yapılırdı (Yerasimos, 2014, s.129).

5. Mutfaklarda Bulunan İçecekler

Osmanlı toplumunda yaygın biçimde tüketilen içecek kahvedir. Her ne kadar aleyhine verilen fetvalara, ulema arasında dini tartışmalara konu olsa da toplumun ilgi odağı olmaya devam etmiştir (Kuzucu, 2012, s.35-36; Hattox, 1996, s.3) İncelenen terekelerde farklı kahve türleri karşımıza çıkmaktadır. Bunlar kahve (BOA. UŞS, 204, h.28, s.17), Yemen kahvesi ve Frenk kahvesidir (BOA, UŞS, 208, b..81, s?). Tüketimdeki artış kahveye özgü araç gereçlerin imal edilmesini sağlamıştır. Böylelikle kahve kutusu, (BOA. UŞS., 226, b.545, s.263), kahve tavaşı (BOA, UŞS.208, b.858, s.171), kahve değirmeni (BOA. UŞS, 208, b.716, s.111), kahve dibegi (BOA. UŞS, 210, b.223, s.284), kahve ibriği (BOA. UŞS, 204, b.111, s.64), kahve fincanı (BOA. UŞS, 208, b.858, s.170), kahve tabağı (BOA. UŞS,211, b.760, s.28) ve kahve tepsisi gibi eşyalar terekelerde yerini almıştır (BOA. UŞS, 221, b.413, s.16).

Türk beslenme kültüründe kahveden sonra önemli bir yer tutan çayın tüketiminde artışın yaşandığı dönem Tanzimat'tan sonradır (Kuzucu, 2012, s.31). Çayın tüketici açısından nitelik bakımından farkı bulunmasa da aynı orandaki çaydan daha fazla içecek elde etme imkânı çayı cazip kılmıştır. Bu durum, tiryakilerin artmasına, çayın ihtiyaç maddesi olarak algılanmasına zemin hazırlamıştır (Kuzucu, 2012, s.60). Çay kültürünün oluşması çaya ait araç gereçlerin üretilmesini sağlamıştır. Bu araç gereçlerden bazıları, çay ibriği (BOA. UŞS, 215, b.605, s.500), çaydanlık (BOA. UŞS, 216, b.352, s.72), çay fincanı (BOA. UŞS, 208, b.858, s.170), çay takımı (BOA. UŞS, 219, b.384, s.347) ve semaverdir (BOA, UŞS, 219, b.152, s.97).

Ana malzemesini su ve meyvenin oluşturduğu şerbetlerde toplum tarafından tüketilen içeceklerdendir. Ancak şerbetler sadece keyiflenmek ya da serinlemek amacıyla tüketilmemiştir. Baş ağrısı, halsizlik ve yorgunluk gibi gündelik hayatta karşılaşılan rahatsızlıklarda da içilmekteydi. Ayrıca evlerde yapılan şerbet sosyal ve ekonomik hayatı yansıtmaktaydı. Dar gelirli evlerinde şeker ya da bal yardımıyla yapılan basit şerbetler mevcuttu. Zenginlerin ve devlet erkanının konaklarında ise portakal, limon, gül, safran ve ağaç kavunundan hazırlanan meyve şerbetleri bulunmaktaydı (Kuzucu, 2012, s.32-33). İncelediğimiz kayıtlarda sadece Kadiri Şeyhi Dede Osman Avni'nin terekesinde portakal şurubu, limon şurubu, vişne şurubu ve nane suyundan (BOA. UŞS, 226, b.445, s.263) yapılan şerbetler karşımıza çıkmaktadır. Kadıoğlu Mahallesi'nden Zabıta Abuzer'in terekesinde, üzüm suyundan elde edilen üzüm şurasına (BOA. UŞS, 216, b.329, s.61), Arap Meydanı Mahallesi'nden Mehmet'in terekesinde ise yerelde biyan balı (BOA.UŞS,216, b.373, s.83) olarak bilinen meyan şerbetine rastlanmıştır. Evliya Çelebi kentte dut şarabının popüler olduğunu ifade etmektedir (Dağlı, 2006, s.207). Ancak kayıtlarda seyyahın belirttiği dut şarabına rastlanılmamıştır. Seyyah Buckingham ise soğuk süt, bal şerbeti veya nar suyu gibi içecekleri sadece zenginlerin tükettiğini aktarmaktadır (Buckingham,1827, p.87). Zenginlerin tükettiği içecekleri aktaran gezgin, fakirlerin içtikleri şuruplara değinmemiştir. Urfa'ya ait yemek kitaplarında kentte, koruk şurubu (Durmaz, 2014, s. 157), limon şurubu, portakal şurubu ve vişne şurubu (Akalin, 2016, s.352-355) tüketildiği aktarılmaktadır. Hem tereke kayıtları hem seyyahların notları hem de yemek kitaplarında birbirinden farklı şerbetler geçmektedir. Bu durum Urfa'da tüketilen içecekler hakkında fikir vermektedir. İncelenen terekelerde şerbetlere yönelik araç gereçler bulunmaktadır. Bunlar, şerbet tası (BOA, UŞS, 221, b.302, s.550), şerbet tabağı, şerbet kasesi (BOA, UŞS, 221, b.34, s.574), sırmalı şerbet örtüsü (BOA, UŞS,208, b.248, s.943), şerbet küpü (BOA, UŞS, 221, b.497, s.199), şerbet tepsisi (BOA, UŞS, 226, b.274, s.133) ve şerbet takımıdır (BOA, UŞS, 218, b.22, s.335).

Tereke sahiplerini Müslim gayrimüslim biçiminde dini bir ayırım üzerinden değerlendirdiğimizde, kayıtlarda Müslümanların çoğunlukta oldukları görülmektedir. Bu durum, Müslüman kesimin daha fazla mutfak eşyalarına sahip olmasıyla da paralellik göstermektedir. Farklı dini grupların mutfaklarında benzer araç gereçler bulunmakla birlikte, bazı farklılıkların da mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Bu farklılıkları yansıtan araç gereçler arasında rakı, rakı küpü (BOA. UŞS, 218, b.139, s.195), rakı ağızlığı (BOA. UŞS, 216, b.674, s.233), rakı güğümü (BOA. UŞS, 206, b..206, s..236), rakı ibriği (BOA, UŞS, 218, b.94, s.173), rakı bardağı (BOA, UŞS, 226, b.22, s.11), büyük ve küçük boy şarap şişeleri (BOA. UŞS,213, b.283, s.199) yer almaktadır. Alkol içilen kadehin hem Müslümanlara (BOA, UŞS, 216, b.352, s.71) hem de gayrimüslimlere (BOA, UŞS, 218, b.30, s.137) ait terekelerde yer alması, her iki grubun da alkol tükettiğine işaret etmektedir. Nitekim Urfa'da bulunan misyoner Andreas Vischer'in 1915 tarihli raporunda, halk arasında rakının yaygın olarak tüketildiği belirtilmektedir. Ancak Müslümanların rakıyı ulu orta içmedikleri, gözlerden uzak kuytu bir yerde tükettikleri ifade edilmektedir (Georgeon, 2023, s.180).

6. Sonuç

Bu çalışma, Osmanlı maddi kültürünü temsil eden mutfak araç gereçlerine ve sıradan insanların tüketim tercihlerine odaklanmaktadır. Maddi kültür incelememizin temel kaynağını tereke kayıtları oluşturmuştur. Urfa kazasına ait müstakil bir tereke defteri bulunmadığından, kadı sicilleri içerisinde yer alan tereke kayıtları taranmıştır. 19 kadı sicilinde yaklaşık 17.989 hüküm bulunmaktadır. Bu hükümler arasında bulunan 1157 tereke incelenmiştir. Toplam hükümlerin içerisinde tereke kaydı %6,43'e denk gelmektedir. Tereke kayıtları içerisinde 897 belge Müslüman erkeklere aittir. Yüzdeler diliminde bu oran %77,5'e tekabül etmektedir. 119 kayıt Müslüman kadınlara aittir. Yüzdeler olarak %10,29'dur. Erkeklere ve kadınlara ait tereke defterlerini karşılaştırdığımızda defterlerin daha çok erkekleri temsil ettiği görülmektedir. Bu durum erkeklerin ve kadınların toplumsal rolleri, ekonomik faaliyetleri ya da mirasçı profili gibi etkenlerden kaynaklanmaktadır.

İncelediğimiz yaklaşık 1157 tereke kaydında bulunan toplam mutfak eşyası 15073'dür. Bu durum her kayıta ortalama 13,02 mutfak eşyası bulunduğuna işaret etmektedir. Ancak kayda geçirilmeyen eşyaların varlığı göz ardı edilmemelidir. Çünkü tereke sahibinin vefatıyla mirasçıların eşyaları kaçırdıkları ya da sakladıkları muhtemeldir. Bu durum gün yüzüne çıkınca da aile içerisinde sorunlar yaşanmıştır. Yaşanan sorunlar ya miras paylaşımı sırasında ya da sonrasında ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan uyuşmazlıklar muslihûn tarafından çözüme kavuşturulmuştur.

Mevtanın eşyalarının kayda geçirilmediği varsayılan diğer durumlar ise tereke sahibinin hayattayken vasiyet, sözde satış, vakfetme ya da hibe yoluyla kendisine ait olan eşyaları uygun gördüğü kişi ya da kişilere bağışlamış olmasıdır. Hibe edilerek bağışlanan eşyalar arasında maddi kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri olduğu gibi belirli meblağlarda olmuştur.

1157 tereke kaydında bulunan mutfak araç gereçleri sayısal veri elde etmek için tek tek incelenmiştir, tablo halinde gösterilmiştir. Ancak terekelerde bulunan araç gereçlerin fiyatları için 1157 tereke kaydı orantılı tabakalı örnekleme yöntemi ile incelenmiştir. Bu yöntemde her defterden alınacak örneklem sayısı incelenen defterin toplam kayıtlar içindeki oranına göre belirlenmiştir. Bu örnekleme, tüm dönemler ve defterler kayıtların çoğunluğuna göre orantılı biçimde temsil edilmiştir. 1157 tereke kaydından 288 örneklem seçilmiştir. Rastgele seçilen kayıtların sadece Urfalılara ait olmasına dikkat edilmiştir. İncelenen kayıtlarda 8479 eşya bulunmaktadır. Bu eşyaların toplamı 1.083.379,22'dir. Mutfak eşyaları 2788 kalemden oluşmaktadır. Terekelerde geçen toplam eşya sayısına oranı 3,04'tür. Mutfak eşyasının yekunu 38.043.9695'tir. Toplam eşya sayısına oranı 28,47'dir. Bu durum mutfak eşyalarının terekelerdeki temsiliyetinde sınırlı sayıda yer aldıklarını göstermektedir.

Sıradan insanların tüketim tercihlerine, beslenme kültürüne odaklandığımız çalışmada önemli bulgular elde edilmiştir. İncelediğimiz terekelerden elde ettiğimiz bulgular, mutfaklarda hazırlanan yemeklerin sunumunda muhafazasında kullanılan araç gereçlerin biçimsel ve işlevsel olarak saptanmasını sağlamıştır. Saptanan araç gereçlerin adlandırılmasının boyutlarına ya da üretildikleri madene göre yapıldığı görülmüştür. Ayrıca bu araç gereçlerin içinde hazırlanan ya da pişirilen ürüne göre adlandırmaların yapıldığını da belirtmek gerekir. Kuzu kazanı, helva kazanı, köfte leğeni, zingil tavası, bamya tavası, tirit tabağı, palıza tabağı bu araç gereçlerden sadece birkaçıdır. Bu durum geçmişte tüketilen yemekler, tatlılar

vb. gıdalar hakkında fikir vermektedir. Araç gereçlerin yanı sıra terekelerde tahıllar, yağlar, baharatlar, meyveler, kuruyemişler ve içeceklerle de rastlanmıştır. Ancak et, süt, yumurta ve yoğurt gibi çabuk bozulan gıda maddelerine dair veriye rastlanmadığını belirtmek gerekir. Bu durum mal sahibinin vefatıyla mirasçılarının gıda maddelerini kayda geçirmeden kendi aralarında paylaştıklarını ya da sakladıklarını düşündürmektedir.

Siyasi ve sosyal yapıdaki değişim ve dönüşüm geleneksel sofraya kültürünü de etkilemiştir. Bu durum, alafranga sofraya düzeninin hanelerde yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. Mutfak kültüründe yaşanan radikal değişimle birlikte çatal-bıçak ikilisi sofrada kendine yer bulabilmiştir. Ancak geleneksel sofraya düzenindeki değişimin izlerine yalnızca askerî ve ilmiye sınıfına mensup bireylerin terekelerinde rastlanmıştır. Sıradan ahalinin terekelerinde ise bu tür araç gereçlerin bulunmadığını, alaturka sofraya düzeninin devam ettiğini ifade etmek mümkündür.

Kayıtlardaki bilgilere göre kaza ve kırsalda ikamet edenlerin mutfak araç gereçlerini benzer nesnelere oluşturmaktadır. Ayrımın daha çok kırsalda kullanılan zirai araç gereçlere dayandığını belirtmek gerekir. Bu ise çalıştığımız konunun dışında kalmaktadır.

Mutfak eşyalarını kadın, erkek gibi cinsiyet bağlamında değerlendirdiğimizde kadın ve erkek terekelerinin de benzediğini söyleyebiliriz. Ancak kadınların terekelerinde daha çok ziynet eşyaları göze çarpmaktadır. Bu durum incelediğimiz konuya dahil değildir.

Tereke sahiplerini Müslim gayrimüslim şeklinde dini bir ayrım olarak değerlendirdiğimizde, kayıtlarda Müslümanların çoğunlukta oldukları görülmektedir. Bu nedenle, daha fazla mutfak eşyalarına sahip olduklarını söylemek mümkündür. Her ne kadar farklı dini grupların mutfaklarında benzer eşyalar bulunsun da bazı araç gereçlerin farklılık gösterdiği dikkat çekmektedir. Bu farklılıklar ise daha çok alkol tüketimiyle alakalı olan araç gereçlerden oluşmaktadır.

7. Extended Abstract

In studies of consumption habits, the Matbah-ı Âmire notebooks, Tayinat notebooks, and traveler notes are among the primary sources of information on the dynasty's consumption preferences and kitchen utensils. These sources contain data on the consumption habits of the palace population. However, the study emerged as a result of seeking answers to questions such as: What were the consumption habits of ordinary people in daily life? What grains were found in their pantries? What spices were used to flavor their meals? What were the utensils they used in their kitchens? The study, which we have identified as 1845-1906, was prepared by examining estates covering a 61-year period. This study identified the consumption habits of ordinary people living in central and rural Urfa. Kitchen utensils representing material culture were also examined. This allows us to formally and functionally determine the consumption habits of Urfa's residents and the utensils used in food preparation, presentation, and preservation. The spatial dimension of the study was determined within the sample group, and records from rural areas were also included, not just focusing on estates belonging to the Urfa district. This allowed us to investigate whether there were differences in material culture elements between the district and the rural areas. The primary source for this study is the Urfa Sharia Registers. In addition to these sources, traveler notes, cookbooks, and related copyrighted works are also included among the reference sources. Specific procedures were used to cite archival records. When citing quotations from the Urfa Sharia Registers, the register's book number is cited, followed by the document and page numbers, as in UŞS, 218, b.94, s.173. Furthermore, for our study, a method of indexing was employed by reading the copyrighted works. References are provided where relevant in the article. For this study, the Urfa Sharia Registers in the Presidency's Ottoman Archives, located in the Meşihat Catalog, were searched. The 19 scanned registers contain approximately 17989 records. These records contain 1157 estates. Estate records account for 6.43% of the total provisions. The total number of kitchen items found in the approximately 1,157 estate records we examined is 15073. This indicates an average of 13,02 kitchen items per record. However, the existence of unrecorded items should not be ignored. It is likely that upon the death of the estate owner, the heirs either stole or hid the items. When this situation came to light, problems arose within the family. These problems arose either during or after the division of the estate. Any disputes that arose were resolved by mediators. Other cases where the deceased's belongings are presumably

unrecorded are those where the estate owner, while alive, donated their belongings to a person or persons they deemed appropriate through wills, alleged sales, endowments, or donations. Among the donated items were kitchen utensils representing material culture, and some were in certain amounts. The 1157 estate records in the registers were examined using the proportional stratified sampling method. In this method, the number of samples to be taken from each register was determined based on the proportion of the register examined within the total records. With this sampling method, all periods and registers were proportionally represented based on the majority of the records. 288 samples were selected from the 1157 estate records. Care was taken to ensure that the randomly selected records pertained only to residents of Urfa. The examined records contained 8479 items, totaling 1,083,379,22 items. Kitchenware comprised 2788 items. The ratio of the total number of items in the registers was 3.04. The total number of kitchenware items was 38,043,9695, with a ratio of 28.47 to the total number of items. This suggests that kitchenware was limited in number within the registers. According to the records, similar items constitute the kitchenware of residents of the district and rural areas. It's important to note that this distinction is mostly based on agricultural equipment in rural areas. This is outside the scope of our study. When we consider kitchenware by gender, such as women's or men's, we can say that women's and men's estates are similar. However, women's estates contain more jewelry. This is outside the scope of our study. When we consider the religious distinctions between estate owners, such as Muslim and non-Muslim, it's possible to say that Muslims, being the majority in the records, possessed more kitchenware. It's important to note that while different religious groups have similar items in their kitchens, they also have different tools. These are mostly tools related to alcohol consumption. Kitchenware is named according to the metal from which the product was made. Additionally, the utensils were named according to the product prepared or cooked in them. This gives the researcher an idea of the population's consumption habits.

Araştırmacıların Katkı Oran Beyanı / Contribution of Authors

Yazarların çalışmadaki katkı oranları Abdullah EKİNCİ %50/ Rahime TÜRKMEN %50 şeklindedir.
The authors' contribution rates in the study are Abdullah EKİNCİ %50/ Rahime TÜRKMEN %50 form.

Çıkar Çatışması Beyanı / Conflict of Interest

Çalışmada herhangi bir kurum veya kişi ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.
There is no conflict of interest with any institution or person in the study.

İntihal Politikası Beyanı / Plagiarism Policy

Bu makale İntihal programlarında taranmış ve İntihal tespit edilmemiştir.
This article was scanned in Plagiarism programs and Plagiarism was not detected.

Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı / Scientific Research and Publication Ethics Statement

Bu çalışmada Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi kapsamında belirtilen kurallara uyulmuştur.
In this study, the rules specified within the scope of the Higher Education Institutions Scientific Research and Publication Ethics Directive were followed.

Kaynakça

- Akalın, L. (2016). *Tandırlıktan gelen lezzet geleneksel Urfa yemekleri*, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı.
- Akkoyunlu, Z. (1988). *Geleneksel Urfa evlerinin mimari özellikleri*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Algin, S. (t.y.). *Yöremizden sofranıza Urfa mutfağı*, Harran Yayınları.
- Artan, T. (1998). Terekeler ışığında 18. yüzyıl ortasında Eyüp'te yaşam tarzı ve standartlarına bir bakış: orta halliliğin aynası, Ed. Tülay Artan, *18. yüzyıl kadı sicilleri ışığında Eyüp'te sosyal yaşam* içinde, (s.49-64), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Babacan, N. (9, Ağustos 2016) Tabaklara sığmadı: Urfa mutfağı dillere destan yemekleriyle müze oldu, (<https://www.mynet.com/tabaklara-sigmadı-urfa-mutfagi-dillere-destan-yemekleriyle-muze-oldu-1155142-myyemek>)
- Barkan, Ö, L. (1966). Edirne askeri kassamı'na ait tereke defterleri (1545-1659), *Belgeler* III. (5-6), 1-479. <https://belgeler.gov.tr/sayi/31>.
- Bilgin A, Can Ö, (2024). Saraydan halka, klasikten moderne osmanlı mutfak kültürü, Ed. Arif Bilgin, Ömer Faruk Can, *Saraydan halka, klasikten moderne osmanlı mutfak kültürü* içinde, (s.15-21), İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 204).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 205).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 206).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 208).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 210).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 211).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 213).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 214).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 215).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 216).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 217).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 218).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 219).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 220).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 221).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 222).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 225).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 226).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 227).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 228).
- Bozkurt, F. (2011). *Tereke defterleri ve osmanlı maddî kültüründe değişim (1785-1875 İstanbul örneği)*, (Yayınlanmamış doktora tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Bozkurt, F. (2013). Osmanlı dönemi tereke defterleri ve tereke çalışmaları, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 11, (22), 193-229. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/talid/issue/46961/590004>
- Bozkurt, F. (2023). Tereke defterleri neyi ne kadar derler? tereke defterlerinin imkan ve sınırlılıkları, Ed, Kenan Yıldız, *terekeler neyi derler?* içinde, (s.201-243), İstanbul: Ketebe Yayınları.
- Buckingham, J, S. (1827). *Travels in mesopotamia*. London: Printed by D. S. Maurice.
- Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, isot <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/33.pdf>
- Çoban, İ, (2021). *Tereke kayıtlarına göre Mut'ta gündelik hayat, (1900-1908)*, (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Develioğlu, F. (1962). *Osmanlıca -türkçe ansiklopedik lûgat*.
- Doktor Şefik Arif, (1925-1341), *Türkiye sıhhi icimai coğrafyası Urfa vilayeti*, İstanbul Kağıtçılık ve Matbaacılık Anonim Şirketi.
- Erdoğan, M. (2022). *Fıkah ve hukuk terimleri sözlüğü*, İstanbul: Ensar Yayıncılık, 8. Baskı.
- Ekinci. A. (2012). Urfa'da mutfak ve mutfak kültürünün tarihi arka plânı, *tandırlıktan gelen lezzet geleneksel Urfa yemekleri*.

- Ekinci, A, Asoğlu, İ. (2018). Kadı sicillerine göre XIX. yüzyılın ikinci yarısında Urfa'da gündelik hayat, A. Ekinci, (Ed), *Osmanlı Urfası*, (Cilt 1), içinde (s.422-435.) İstanbul: Orient Basım.
- Erten, H. (2017). Osmanlı aile yapısı 18. yüzyılda konya örneği, İstanbul: Çizgi Kitapevi Yayınları.
- Establett, C. 1700 Civarında Şamlı zanaatkarlar, Ed., Suraiya Faroqhi *ekmek aslanın ağzında osmanlı şehirlerinde hayatlarını kazanmak için mücadele eden zanaatkarlar*, içinde (s.105-123), İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Establett, C, Pascual, J, P. (2016). Şam'da XVII. yüzyıl sonu ve XVIII. yüzyıl başlarında bardak, tabak ve kap kakak, Ed. S. Faroqhi, Christoph K. Neumann, *Soframız nur hanemiz mamur*, içinde (s.209-226), İstanbul: Alfa Yayınları.
- Fekete, Lajos. (1979). XVI. yüzyılda taşralı bir Türk efendisinin evi, (M.T. Gökbilgin, çev.) *Belleten*, 43, (170):457-480. <https://doi.org/1037879/ttkbelleten.1162355>
- Faroqhi, S. (2020). Osmanlı'da tüketimin tarihi: kaynak ve modellerin bir ön keşfi, Donald Quataert, Çev. Tanju Günseren, *Tüketim araştırmaları ve osmanlı imparatorluğu tarihi 1550-1922*, içinde (s.25-61), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları.
- Georgeon, F. (2023). *Rakının ülkesinde, osmanlı imparatorluğu'ndan Erdoğan Türkiye'si'ne şarap ve alkol (14.-21. Yüzyıllar)*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ghanoonparvar, M. (1989). Bûrâni, *Encyclopaedia Iranica*, Volume. IV, p.554-555. <https://www.iranicaonline.org/articles/burani-rarely-bulani-generic-term-for-a-category-of-iranian-dishes-now-usually-prepared-with-yogurt-and-cooked-vegeta/>
- Kahraman, S, A, Dağlı, Y. (2006). *Günümüz Türkçesiyle evliya çelebi seyahatnâmesi*, Haz. Seyyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları-2353, (c3), 1.kitap.
- Hattox, R, S. (1996). *Kabve ve kabvehaneler bir toplumsal içeceğin Yakındoğu'daki kökenleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Hoşgör B, S. (2016). Bakkal terekeleri ışığında İstanbullu mutfağına bir bakış, *Kebikeç Dergisi*, (42):129-146. https://drive.google.com/file/d/13J3ljR8zumCegBCeACQJx0t-ES_BQDPS/view
- How to Make Perfect, Borani Recipe, (2024, 19, June) <https://www.theguardian.com/food/article/2024/jun/19/how-to-make-the-perfect-borani-recipe-felicity-cloake>
- Işın, P, M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P, M. (2020). *Bereketli imparatorluk osmanlı mutfağı tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım, İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Kuzucu, K. (2012). *Bin yılın çayı Osmanlı'da çay ve çayhane kültürü*, İstanbul: Kapı Yayınları.
- Matthews, J, H. (2020). Bir osmanlı tereke defterleri "isolario"suna doğru ve Manisa örneği (1600-1700 Civarı), Donald Quataert, Çev. Tanju Günseren, *Tüketim araştırmaları ve osmanlı imparatorluğu tarihi 1550-1922*, içinde (s. 62-106), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları.
- Mintz, S. W. (1996). *Şeker ve güç, şekerin modern tarihteki yeri*, Çev. Şükrü Alpagut, İstanbul: Kabcacı Yayınevi.
- İftariye ne demek, Nedir ne demek. (t.y.) (<https://www.nedirnedemek.com/iftariye-ne-demek>)
- Pakalın, M, Z. (1983). *Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri* sözlüğü 3, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Parlatır, İ. (2006). *Osmanlı Türkçesi sözlüğü*, Ankara: Yargı Yayınevi.
- Savuk, (t.y.) Sözcce. (<https://sozce.com/nedir/273896-savuk>).
- Soran, H, Y, Soran, M. (2018). *Urfa'da pişer bize de düşer Urfa mutfağı*, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Şahin, M, A. *Bereketli hilal'in kalbi Şanlıurfa mutfak kültürü*, Şurkav Kültür Yayınları.
- Şakiroğlu, M. (1996). Frenk, *Türkiye diyanet vakefi islam ansiklopedisi*, (Cilt.13), içinde,(s.197-199), İstanbul: TDV Yayınları
- Şemseddin Sami, (2010). *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Ugan, Z. (1991), Taberî, Milletler ve hükümdarlar tarihi, İstanbul: Meb Yayınları, (Cilt 1), içinde (s.428).
- Urfa su küpü, Hurdacılar Antique. (t.y.). Land of antique. (<https://landofantique.com/tr/urfa-su-kupu/>)
- Taş, Y. (2014). Urfa şer'iyeye sicilleri üzerine bir değerlendirme," *TOD*, (XVIII):460-463,doi : 10.14225/Joh530

Taşçıyan,(2016,30,July:)<https://www.houshamadyanorg/tur/haritalar/halepvilayeti/urfa/yereleozellikler/urfafoods.html>.

Tezcan, B. (2023). Ankara'da ailelerin sosyal ve demografik yapısı: terekeler üzerinden tespitler (1775-1800), ed, Kenan Yıldız, *Terekeler neyi derler?* içinde (s.279-312), İstanbul: Ketebe Yayınları.

Toprak, M, B. (2022). Osmanlı İstanbul'unda demografi, servet ve eşitsizlik: 18. yüzyıl tereke defterlerinden bir analiz. (Yayınlanmamış doktora tezi), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

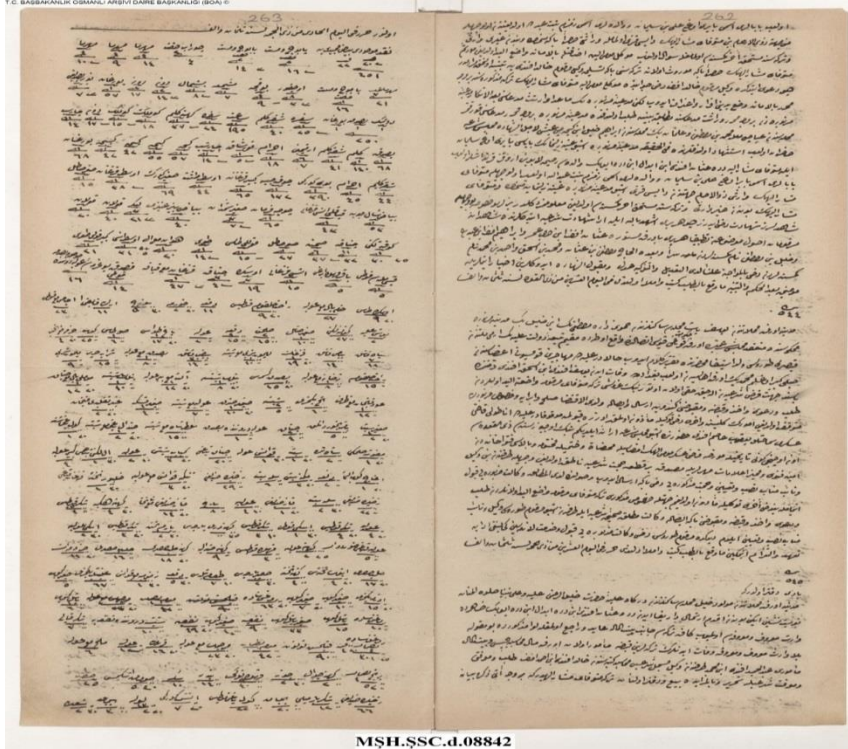
Yahyalı ocağı, (23 Ekim, 2021). Nostalji (Instagram gönderisi). (<https://www.instagram.com/p/CVYXIyHM-xy/>)

Yerasimos, M. (2014). *Enliya Çelebi seyahatnamesi'nde yemek kültürü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yıldız, K. (2023). Terekeler neyi derler? miras kayıtlarının taşıdığı miras üzerine bir değerlendirme, Ed. Kenan Yıldız, *Terekeler neyi derler?*, içinde (s.155-198), İstanbul: Ketebe Yayınları.

Ekler

EK-1. Kadiri Şeyhi Dede Osman'ın Terekesi, (BOA, UŞŞ,226, b.445, s.263).



EK-2. Tel Dolap, ekmeğin tahtası ve raflarda yer alan sahanlar (Instagram gönderisi)



EK-3. Kiler (Mynet)



EK-4. Yağ Kùpü, sirke kùpü, pekmez kùpü ve mercimek kùpü (fotoğraf yazar tarafından çekilmiştir,2025)



EK-5. Urfa Su Kùpü (Hurdacılar Antique)

