

FIKİH BAĞLAMINDA ETİ YENİLEN HAYVANLARIN KLASİK VE MODERN KESİM YÖNTEMLERİ, ŞARTLARI VE HÜKMÜ

THE CLASSICAL AND MODERN SLAUGHTER OF EDIBLE ANIMALS IN THE CONTEXT
OF ISLAMIC JURISPRUDENCE: CONDITIONS AND RULINGS

MEMET ZEKİ UYANIK

DOÇ. DR., MERSİN ÜNİVERSİTESİ İLAHİYAT FAKÜLTESİ

İSLÂM HUKUKU ANABİLİM DALI

ASSOCIATE PROFESSOR, MERSIN UNIVERSITY FACULTY OF THEOLOGY

DEPARTMENT OF ISLAMIC JURISPRUDENCE

MERSİN, TÜRKİYE

mzuyanik@mersin.edu.tr

 <http://orcid.org/0000-0002-8388-853X>

 <http://dx.doi.org/10.46353/k7auifd.1880982>

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types

Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Received

3 Şubat / February 2026

Kabul Tarihi / Accepted

11 Haziran / June 2026

Yayın Tarihi / Published

Haziran / June 2026

Yayın Sezonu / Pub Date Season

Haziran / June

Atıf / Cite as: Uyanık, Memet Zeki "Fıkıh bağlamında eti yenilen hayvanların klasik ve modern kesim yöntemleri, şartları ve hükmü [The classical and modern slaughter of edible animals in the context of Islamic jurisprudence: conditions and rulings]. Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi - Journal of the Faculty of Theology 13/1 (Haziran/June 2026): 93-115.

İntihal / Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelendi ve intihal içermediği teyit edildi. / This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software.

Lisans / License: Creative Commons Atıf-GayrıTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) /Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

Published by Kilis 7 Aralık Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi - Kilis 7 Aralık University, Faculty of Theology, Kilis, 79000 Turkey.

ilahiyyatdergisi@kilis.edu.tr



FIKİH BAĞLAMINDA ETİ YENİLEN HAYVANLARIN KLASİK VE MODERN KESİM YÖNTEMLERİ, ŞARTLARI VE HÜKMÜ

Öz

Allah, insan için sayısız nimet var ettiğini ve insanın emrine verdiğini haber vermektedir. Beşerin yaşamını devam ettirebilmesi için verdiği nimetlerden iyi ve temiz olanları helâl, pis olanları ise haram kıldığını da bildirmektedir. İnsana verilen nimetlerden birisi de hayvanlardır ki, insanoğlu tarih boyunca yaşamını kolaylaştırmak için bu hayvanları binek veya yük taşıma aracı olarak kullanmış, beslenmek gayesi ile de etlerinden ve sütlerinden de istifade etmiştir. İslâm fıkhi, insanın yararlandığı bu hayvanların tüketim için hangilerinin helâl, hangilerinin haram konusunu hükme bağlamaktadır. İslâm fıkhiında tüketilen hayvanlarla ilgili ilk etapta mubahlık ve serbestlik aslı kural olmakla birlikte gerekli durumlarda ise bir takım kayıt, sınırlamalar ve hükümler de koyulmuştur. Binaenaleyh eti yenilen ve yenilmeyen hayvanlar belirlenmiş, kesim şart ve usulleri de hükme bağlanmıştır. Buna göre, kesilecek veya tüketilecek hayvanlar hüküm altına alındığı gibi aynı şekilde bu hayvanların hangi usulle ve kim tarafından kesilmesi gerektiği de hüküm altına alınmıştır. Buna bağlı olarak, kesilecek hayvanın niteliği, hayvanın kesim şekli, kesimde besmele çekmenin hükmü, kesimi yapan kasabın dinî inancı gibi hususlar, fıkıh mezhepleri arasında tartışılmış ve bazı hususlarda farklı yorumlar yapılmıştır. Yaşadığımız çağda özellikle gıda üretiminin endüstriyel boyut kazanması, dünya ticaretinin yaygınlaşması dahası farklı inanç müntesiplerinin ürettiği gıdaların olabildiğince tüketilmesi, hayvan kesimini yani helâl kesimi daha da önemli hale getirmiştir. Hassaten günümüzde modern mezbahalarda uygulanan kesim teknikleri, besmele konusu ve ehl-i kitap mensuplarının kestiği hayvan etinin hükmü gibi konular tartışılan konular olmaktadır. Bu çalışma, İslâm fıkhiında hayvan kesimi (tezkiye/zebiha) meselesini klasik ve son dönemde ortaya çıkan modern yöntemler bağlamında ele alarak Hanefî, Mâlikî, Şâfiî ve Hanbelî mezheplerinin konuya ilişkin görüşlerini mukayeseli bir yaklaşımla irdelemeyi amaçlamaktadır. Bu makale, nitel yöntem çerçevesinde gerçekleştirilmiş olup temel veri kaynaklarını klasik fıkıh literatürü ile çağdaş akademik çalışmalar oluşturmaktadır. Bu bağlamda kaynaklardan elde edilen veriler dokümantasyon yöntemiyle analiz edilmiş olup, mezhepler arası görüş farklılıkları ve ittifak noktaları sistematik biçimde ortaya konulmuştur. Söz konusu bu çalışmada, öncelikle İslâm hukukunda hayvan kesiminin yalnızca teknik bir işlem olmadığı bilakis bununla birlikte ibadet boyutu bulunan dinî bir uygulama olduğu ifade edilmiştir. Araştırmada İslâm fıkhi açısından hayvan kesimin geçerliliğini belirleyen unsurlar; kesilecek hayvanın niteliği, kesimi gerçekleştiren kişinin durumu, kesim aleti, kesim şekli ve tesmiye (besmele) başlıkları altında detaylı bir şekilde incelenmiştir. İslâm dinî açısından eti yenilen hayvanların kesim şekli ve şartları Kur'an ve Sünnet tarafından oluşturulmuş, belirlenen bu şekil ve şartlar fıkıh kitaplarımızda da geçmektedir. Ancak günümüzde hayvan kesimi ile ilgili bazı yeni modern yöntemler de geliştirilmiştir. Bu yöntemler, kesim sırasında kesilecek hayvanın acısını daha da azaltmak gayesi ve kesimin daha rahat yapılabilmesi için hayvana uygulanmaktadır. Tüm dünyada her geçen gün daha da yaygınlık kazanan ve kullanılan söz konusu bu yöntemlerin, İslâm fıkhi açısından uygun olup olmadığı, uygun olması halinde ise hangi şartlarda olabileceği hususu fukahâ arasında tartışma konusu olmaktadır. Bu makalede söz konusu sorulara ve konulara cevap oluşturmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Fıkıh, Tezkiye, Tesmiye, Hayvan, Kasap.

THE CLASSICAL AND MODERN SLAUGHTER OF EDIBLE ANIMALS IN THE CONTEXT OF ISLAMIC JURISPRUDENCE: CONDITIONS AND RULINGS

Abstract

Allah informs that He has created countless blessings for mankind and has placed them at the disposal of humanity. He also states that He has made the good and pure blessings permissible (halal) and the impure ones forbidden (haram) to enable humankind to sustain its life. One of the blessings given to humanity is animals, which humankind has used throughout history as a means of transportation or carrying loads to facilitate life, and has also benefited from their meat and milk for sustenance.

Islamic jurisprudence regulates which of these animals are permissible (halal) and which are forbidden (haram) for consumption. In Islamic jurisprudence, while permissibility and freedom are the primary rules regarding animals consumed, certain conditions, limitations, and rulings are also imposed when necessary. Therefore, animals whose meat is permissible or impermissible to eat are determined, and the conditions and methods of slaughter are also regulated. Accordingly, just as the animals to be slaughtered or consumed are determined, so too are the methods and those who are to perform the slaughter. Consequently, issues such as the quality of the animal to be slaughtered, the method of slaughter, the ruling on reciting the Bismillah (in the name of Allah) during slaughter, and the religious affiliation of the butcher performing the slaughter have been debated among the sects of Islamic jurisprudence, resulting in differing interpretations on some points.

In our time, especially with the industrialization of food production, the expansion of global trade, and the consumption of food produced by people of different faiths, animal slaughter—namely halal slaughter—has become increasingly important. In particular, the slaughtering techniques used in modern slaughterhouses, the issue of reciting the Bismillah, and the ruling on the meat of animals slaughtered by People of the Book (Ahl al-Kitāb) are subjects of debate.

This study aims to examine the issue of animal slaughter (tazkiyah/dhabīḥah) in Islamic jurisprudence within the context of both classical and recently developed modern methods, through a comparative analysis of the views held by the Ḥanafī, Mālikī, Shāfi‘ī, and Ḥanbalī schools. The study adopts a qualitative research design, and the primary sources of data consist of classical works of fiqh as well as contemporary academic studies. The data obtained from these sources have been analyzed using the documentation method, and points of agreement and disagreement (ikhtilāf) among the schools have been systematically identified.

The study first emphasizes that in Islamic law, animal slaughter is not merely a technical procedure but also a religious practice with a devotional dimension. Moreover, the factors determining the validity of animal slaughter are examined in detail under the following headings: the nature of the animal to be slaughtered, the status of the person performing the slaughter, the instrument used, the method of slaughter, and the recitation of Tasmiyah (the invocation of the name of God).

In Islam, the method and conditions for the slaughter of animals whose meat is permissible are established by the Qur’an and the Sunnah, and these principles are elaborated in classical fiqh literature. However, in the modern period, new methods of animal slaughter have been developed. These methods are applied with the aim of minimizing the animal’s suffering and facilitating the process. The permissibility of these increasingly widespread methods from the perspective of Islamic jurisprudence—and, if deemed permissible, the conditions under which they may be applied—remains a subject of debate among Muslim jurists (fuqahā’). This article attempts to address the aforementioned questions and issues.

Keywords: Fiqh, Tazkiya, Tasmiya, Animal, Butcher.

GİRİŞ

İslâm fıkında insanın günlük hayatını düzenleyen temel ilkeler vardır. Helâl ve haram kavramları bu ilkeler arasında yer almakta olup bunlar her alanda tezahür ettiği gibi özellikle gıda tüketiminde de öne çıkmaktadır.

İnsan, kendisine verilen nimetlerden istifade ederek yeryüzünde yaşamını sürdürür ki hayvanlar da bu nimetlerden kabul edilmektedir. Bu bağlamda insan, eski zamanlardan itibaren hayvanların gücünden yararlanmak için onları binek olarak kullanmış, bazı hallerde beslenmek için tüketmiş, ibadet için kurban olarak kesmiştir.

İslâm fıkında bu yararlanılan veya tüketilen hayvanlarla ilgili ilk etapta mubahlık ve serbestlik aslî kural olmakla birlikte bu mutlak kılınmamış, bazı durumlarda birtakım kayıt, sınırlamalar ve hükümler de koyulmuştur.¹ Binaenaleyh eti yenilen ve yenilmeyen hayvanlar belirlenmiş, kesim şart ve usulleri de hükme bağlanmıştır. Buna göre, kesilecek veya tüketilecek hayvanlar hüküm altına alındığı gibi aynı şekilde bu hayvanların hangi usulle ve kimler tarafından kesilmesi gerekir de hüküm altına alınmıştır. Bu şekli ile hayvan kesimi (tezkiye/zebîha), İslâm fıkında ibadet boyutu bulunan ve ayrıntılı kurallara bağlanmış bir uygulama olarak kabul edilmektedir. Buna bağlı olarak kesilecek hayvanın niteliği, hayvanın kesim şekli, kesimde besmele çekmenin hükmü, kesimi yapan kasabın dînî inancı gibi hususlar, fıkıh mezhepleri arasında tartışılmış ve bazı hususlarda farklı yorumlar yapılmıştır. Bu husus, hayvan kesimi konusunu üzerinde kapsamlı şekilde durulması gereken önemli bir fıkıh meselesi hâline getirmiştir.

Yaşadığımız çağda özellikle gıda üretiminin endüstriyel boyut kazanması, dünya ticaretinin yaygınlaşması dahası farklı inanç müntesiplerinin ürettiği gıdaların olabildiğince tüketilmesi, hayvan kesimini yani helâl kesimi daha da önemli hale getirmiştir. Hassaten günümüzde modern mezbahalarda uygulanan kesim teknikleri, besmele konusu ve ehl-i kitap mensuplarının kestiği hayvan etinin hükmü gibi meseleler tartışılan konular olmaktadır.

Bu çalışmada, eti yenilen hayvanların kesimi konusu klasik ve modern yöntemler bağlamında İslâm fıkı açısından tüm yönleri ile ele alınmış ve Hanefî, Mâlikî, Şâfiî ve Hanbelî mezhepleri açısından mukayeseli olarak değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu çalışma, nitel araştırma yöntemi ile ele alınmış olup, temel olarak klasik fıkıh kaynakları ile çağdaş akademik çalışmalar irdelenmiştir. Araştırmada elde edilen veriler dokümantasyon yöntemiyle analiz edilmiştir. Söz konusu çalışmanın yöntemsel çerçeve-

¹ Mehmet Şener, “Hayvan”, *TDV İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 17/96.

sini, fıkıh mezhep görüşlerinin mukayeseli analizi oluşturmaktadır. Bu bağlamda, hayvan kesimine ilişkin hükümler; kesilecek hayvan, kesimi yapacak kişi, kesim aleti, kesim şekli ve tesmiye gibi başlıklar altında sistematik olarak irdelenmiş ve mezhepler arasındaki görüş ayrılıkları ile ittifak noktaları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bunun yanında çalışmada yalnızca mevcut görüşler aktarılacakla yetinilmemiş, aynı zamanda bu görüşler fıkıhın temel kaynakları ve ilkeleri doğrultusunda değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Bu yönüyle araştırma hem betimleyici hem de analitik bir yöntem izlemektedir.

Konuyla ilgili olarak Ahmet Yaman'ın "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri"², Hilal Özkan'ın "Hanefî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri"³, Mustafa Boran'ın "Hanefî Mezhebinde Hayvan Kesimi"⁴ ile "Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri"⁵, Adnan Koşum'un "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi"⁶ adlı çalışmaları alana değerli katkılar sunmakla beraber çalışmamızda ilgili konu daha geniş bir perspektifte ve sistematik olarak ele alınmıştır.

1. HAYVAN KESİMİ (ZEBÂİH/TEZKİYE)

Helâl gıda ve ürünün en önemli konularından birisi boğazlamadır diğer bir ifade ile tezkiye yani hayvan kesimidir. Tezkiye fıkıhta ihtiyarî ve ıztırarî (hakikî ve hükmi) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.⁷

İslâm hukukunda hayvan kesimi, belirli kurallara dayalı bir ibadet olarak kabul edilmektedir. Bundan dolayı hayvan kesimi, hassaten helâl gıda temin etmek gayesi ile yapıldığından bu işlemin doğru biçimde ve dînî kurallara uygun şekilde yapılması gerekir. Bu bağlamda şer'î boğazlama helâl veya haramı belirlemede önemli bir kriter kabul edilmiştir. Çünkü kesilen hayvan şer'î usule uygun kesilirse etleri helâl, şer'î usule aykırı kesilirse etleri murdar ve haram olmaktadır. Buna göre kesimde besmele çekilip çe-

² Ahmet Yaman, "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri", *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda* (Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011), 385.

³ Hilal Özkan, *Hanefî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri* (Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisan Tezi, 2011).

⁴ Mustafa Boran, "Hanefî Mezhebinde Hayvan Kesimi". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8/41 (2015).

⁵ Mustafa Boran, *Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri* (Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2016).

⁶ Adnan Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi* 30 (30 Ekim 2017), 448.

⁷ Alâüddin Ebû Bekir b. Mes'ûd el-Hanefî Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi' fi tertibi's-şerâi'* (Beyrut: Dâru'l-Kütübü'l-İlmiyye, 2003), 6/ 201; Mehmet Şener, "Hayvan", *TDV İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 17/96.

kilmemesi, kesim şeklinin ve kesenin dînî kimliği hüküm için önem arz etmektedir. Binaenaleyh eti yenen hayvanların murdar olmaması, bilakis helâl olabilmesi için şer'î kesim şartlarını taşıması gerekir.⁸

Söz konusu şartları; “kesilecek hayvan”, “kesimi yapacak kişi”, “kesim aleti”, “kesim şekli”, “tesmiye” şeklinde zikredebiliriz.

1.1. Kesilecek Hayvan

Kesilecek hayvanın öncelikle şer'î açıdan yenilmesi caiz olan hayvanlardan olması lazım. Aynı şekilde kesilecek hayvanın helâl olması için kesimin “zebh” veya “nahr” denilen yollardan birisi ile yapılması gerekir.⁹ Yenilmesi haram olan hayvanlar ise bu usullerden hangisi ile kesilirse kesilsin helâl olmaz.

1.1.1. Kara hayvanları

Sadece karada yaşayan hayvana kara hayvanı denir.¹⁰ İslâm hukukçularının ittifakı ile yenilmesi ve kesilmesi helâl olan kara hayvanları şunlardır:

- Koyun, keçi, sığır, manda, deve, tavuk, hindi, ördek, kaz, tavşan türünden evcil hayvanlar.
- Ceylan, geyik, yabani sığır, dağ keçisi ve zebra gibi vahşi hayvanlar.
- Serçe, bıldırcın, güvercin, sığırcık, balıkçıl gibi kuşlar.¹¹

Bu zikredilen grupların dışında kalan hayvanların etlerinin yenmesinin şer'î hükmü hususunda fakihler ihtilaf etmiştir.¹² İhtilafa konu olan hayvanları şöyle zikredebiliriz.

- Yırtıcı hayvanlar grubundan kurt, aslan, kaplan, pars, maymun, sırtlan, köpek, kedi gibi hayvanlar, pençesiyle kapıp avlanan şahin,doğan, kartal, akbaba gibi yırtıcı kuşlar, genelde pislikle beslenen kuzgun, karga gibi kuşlar, tabiatı itibarıyla iğrenç bulunan fare, yılan gibi hayvanlar, haşerattan olan akrep, sinek, örümcek gibi hayvanlar fakihlerin büyük çoğunluğuna göre haramdır.¹³ Ancak bazı Mâlikî bilginlere göre aslan,

⁸ Boran, “Hanefî Mezhebinde Hayvan Kesimi”, 1329.

⁹ Kâsânî, *Bedâ'î'u's-sanâi'*, 6/201; Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kurtubî İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid ve nihayetu'l-muktesid* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2007), 404; Ebû Muhammed Abdullah b. Ahmed İbn Kudâme, *el-Muğnî* (Riyad: Dar'ul Alem'il Kutub, 1997), 13/304; Şener, “Hayvan”, 17/96.

¹⁰ Vehbe Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletühü* (Dimaşk: Dâru'l-Fikr, 2004), 4/2793.

¹¹ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/323-337; Şemsüddin el-Hatib Muhammed b. Ahmed el-Kahiri Şirbîni, *Muğnî'l-muhtâc* (Kahire: Dâru'l-hadis, 2006), 6/160-168; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2793-2798; H. Yunus Apaydın vd., *İlmihal* (Ankara: TDV Yayınları, 2010), 2/38.

¹² Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2793-2798; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/39.

¹³ Kâsânî, *Bedâ'î'u's-sanâi'*, 6/191-193; İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid*, 425-426; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/316-317; Abdullah b. Muhmûd b. Mevdûd Mevsîlî, *el-İhtiyâr li- ta'lîli'l-Muhtâr* (Beyrut: Dâru'l-Marife, 1998), 5/16-17; Şirbîni, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/163-167; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2793-2798.

kaplan gibi yırtıcı hayvanların etlerini yemek helâldir, bazılarına göre ise mekruhtur. Aynı şekilde Mâlikî mezhebinde meşhur görüşe göre, Kur'an'da sadece domuzun haram kılınmış olmasından ve ayetteki genel iznin hadislerle sınırlanamayacağından hareketle şahin, kartal gibi yırtıcı kuşların ve pislikle beslenen kuşların yenmesi de mekruhtur.¹⁴

b. Bazı hayvanların saldırganlık özelliği, avını tutma ve yeme biçimi ile tabiatı gereği iğrenç sayılıp sayılmaması hususunda ihtilaf söz konusu olduğundan etlerinin hükmü hakkında da ihtilâf edilmiştir. Tilki, ayı, zürafa, tavus kuşu, papağan, çakal, sincap, samur, sansar, sırtlan, keler, gelincik, çaylak, kuzgun, baykuş, atmaca, kaplumbağa, köstebek, kertenkele, salyangoz haşerat gibi hayvanlar bunun örnekleridir.¹⁵

c. At, (Ebû Hanîfe'ye göre tahrîmen mekruh, başka bir görüşe göre tenzihen mekruhtur. Ancak birinci görüş daha sahihtir.¹⁶ İmam Mâlik'e göre haram, diğer Mezhep müçtehitlerine göre ise helâldir.)¹⁷ evcil eşek, (dört mezheb müçtehidlerine göre haramdır. Mâlikî bilginlerin bir kısmına göre ise tenzihen mekruhtur.)¹⁸

1.1.2. Hem karada hem suda yaşayan hayvanlar

Yengeç, yılan, kurbağa, kaplumbağa, timsah, su aygırı... gibi hem karada hem de suda yaşayan hayvanlar hakkında müçtehitler ihtilaf etmiştir.

a. Hanefî ve Şâfiî fakihlere göre bu ürünleri yemek helâl değildir.

b. Mâlikîlere göre ise bu hayvanları yemek helâldir.

c. Hanbelî alimlere göre yılan, timsah, kurbağa ve yılanın yenmesi helâl değildir. Bunların dışındakiler yenilebilir. Ancak bunlardan, akıcı kanı olan (kaplumbağa, su aygırı gibi) hayvanlar için boğazlama işlemi gerekir, akıcı kanı olmayanlar için boğazlama gerekmez.¹⁹

Yukarıda da görüldüğü gibi karada, hem karada hem suda yaşayan hayvanların ittifak ile helâl veya haram kabul edilenleri çok az sayıdadır. Hükmü hususunda müçtehitlerin ihtilaf ettiği hayvanların çeşidi ve sayısı ise çok daha fazladır. Hükmü konusunda ihtilaf edilen bir hayvan ile ilgili

¹⁴ İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid*, 425-426; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2793-2798.

¹⁵ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-sanâi'*, 6/193; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, 6/163-164; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2793-2798; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/39-40.

¹⁶ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-sanâi'*, 6/187.

¹⁷ İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid*, 427; İbn Kudâme, *el-Muğni*, 13/318-319; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, 6/161; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2594; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/40.

¹⁸ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-sanâi'*, 6/185; İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid*, 427; İbn Kudâme, *el-Muğni*, 13/317; Mevsîlî, *el-İhtiyâr*, 5/17; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, 6/160-163; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2593; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/40.

¹⁹ Sahnûn b. Abdisselam b. Sa'îd, *el-Müdevvennetü'l-kübrâ* (Kahire: Dâru'l hadis, ts.), 2/171; Ali b. Akil b. Muhammed b. Akil el-Bağdâdî Ebû'l-Vefâ, *et-Tezkire fi'l-Fıkha ala Mezhebi'l-İmamîl Mübeccel Ahmed b. Hanbel* (Riyad: Dâru İşbiliye, 2001), 334; Kâsânî, *Bedâ'i'u's-sanâi'*, 6/177; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, 6/160; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2799-2800; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/42.

bazen müçtehitlerin helâl, haram, mekruh olmak üzere üç farklı görüşü olabilmektedir. Bunun yanında eti yenen hayvanların tespitinde çerçeveyi en geniş tutan Malikî müçtehitler, en dar tutanların ise Hanefî müçtehitlerin olduğu görülmektedir.

Toplumumuzda tüketimi pek hoş görülme-yen at etinin Ebû Hanîfe ve İmâm Malik dışındaki tüm müçtehitlere göre helâl olduğu müşahade edilmektedir.

Özetle kara hayvanlarından eti yenen koyun, keçi, inek, deve, tavşan, ceylan, geyik, yabani sığır, dağ keçisi, zebra, serçe, bildircin, güvercin, sığırcık, balıkçıl gibi kuşlar, hem karada hem de suda yaşayan hayvanlardan olan tavuk, kaz, ördek, hindi müctehidlerin ittifakıyla kesim yoluyla etleri yenilebilecek hayvanlar olduklarını söyleyebiliriz.²⁰

1.2. Kesimi Yapacak Kişi

Etini tüketebilmek için kesilecek hayvanın bir takım şer’î şartları taşıması gerektiği gibi aynı şekilde hayvanı kesecek kişinin yani kasabın da bazı şartlara haiz olması gerekir. İslâm hukukçuları hayvanı kesecek kişi ve şartları ile ilgili şu görüşleri serdetmişler.

a. Kestiği ittifakla helâl olan: Akıl, baliğ, erkek, Müslüman veya ehl-i kitap (Yahudi, Hristiyan), kişinin kestiği ittifakla helâldir.²¹ “...henüz canı çıkmadan yetişip kestiklerinizin dışında...”²² hitabı Müslümanlara²³ “Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helâldir, sizin yiyeceğiniz de onlara helâldir.”²⁴ ehl-i kitaba yönelik olduğundan²⁵ Müslüman ile ehl-i kitap dediğimiz Yahudi ve Hristiyan’ın kestiği ittifak ile helâldir.

b. Kestiği ittifak ile haram olan: Ehl-i kitap dışında kalan müşrik, Mecusi, mürted,²⁶ putperest... gibi tüm gayrı müslim kişilerin kestiği İslâm hukukçularının ittifakı ile haramdır, yenilmesi caiz değildir.²⁷ Çünkü Al-

²⁰ Özkan, *Hanefî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri*, 24-25.

²¹ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/224; İbn Rüşd, *Bidayetu’l-müctehid*, 408-409; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/301; Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref Nevevî, *el-Mecmû’ şerhu’l-Mühezzebe liş-Şirâzî* (Kahire: İdâretu’t-Tibâ’a el-Müniriyye, 1347), 9/104-106; Ebû’l-Abbâs Şihâbüddin Ahmed b. İdris Karâfi, *ez-Zahîre* (Beyrut: Dâru’l-Garb, 1994), 4/133; Şirbinî, *Muğnî’l-muhtâc*, 6/104-106; Zühaylî, *el-Fıkhü’l-İslâmî*, 4/2759-2760.

²² Mâide, 5/3.

²³ Zühaylî, *el-Fıkhü’l-İslâmî*, 4/2760.

²⁴ Mâide, 5/5.

²⁵ Şemsü’l-Eimme Serahsî, *el-Mebsût* (Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 2001), 12/ 7; İbn Rüşd, *Bidayetu’l-müctehid*, 408; Şirbinî, *Muğnî’l-muhtâc*, 6/104; Zühaylî, *el-Fıkhü’l-İslâmî*, 4/2760.

²⁶ Müslüman bir kişinin kendi iradesiyle İslâm dininden çıkması. Bkz. İrfan İnce, “Ridde”, *TDV İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/88.

²⁷ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/224-225; İbn Rüşd, *Bidayetu’l-müctehid*, 408-410; Nevevî, *el-Mecmû’*, 9/74; Karâfi, *ez-Zahîre*, 4/133; Şirbinî, *Muğnî’l-muhtâc*, 6/104; Zühaylî, *el-Fıkhü’l-İslâmî*, 4/2759.

lah Kur'an'da haram kıldığı hayvanları zikrederken, "...Allah'tan başkası adına kesilmiş... ve dikili taşlar önünde boğazlanmış hayvanlar... size haram kılındı."²⁸ Buyurmaktadır.

c. Kestiği ihtilaflı olan: Deli, sarhoş ve gayr-ı mümeyyiz çocuğun kestiği hususunda fakihler ihtilaf etmiştir.²⁹

*Hanefî, Mâlikî ve Hanbelî müçtehitlere göre deli, sarhoş ve gayr-ı mümeyyiz çocuğun kestiği geçerli değildir.³⁰

*Şafiî fukahâsına göre ise deli, sarhoş ve gayr-ı mümeyyiz çocuğun kestiği, niyet ve kasıtları olduğundan mekruh olmakla birlikte geçerlidir.³¹

1.3. Kesim Aleti

İslâm hukukunda kesilecek hayvanın helâl olması ve tüketilebilmesi için kesim işlemi ve kullanılan alet de önemlidir. İslâm'da hayvan kesiminde temel ilke hayvana acı çektirmeden ve eziyet etmeden kanını akıtmaktır. Bu işlem de ancak keskin bir alet kullanmakla mümkün olur.³² Nitekim Hz. Peygamber bu hususta "*Hayvanı keseceğiniz vakit, bıçağı keskinleştiriniz ki onu rahat ettiresiniz.*"³³ Buyurmaktadır. Bundan dolayı helâl kesim için kesim aletinin birtakım şartları taşıması gerekir. Bu şartlar hem dînî kurallara hem de hayvanın acı çekmeden hızlı bir şekilde can vermesi amacına yöneliktir. Söz konusu şartları şu şekilde zikredebiliriz.

a. Hz. Peygamberin: "*Kanı istediğin şeyle akıt ve üzerine besmele çek.*"³⁴ Hadisine binaen kesim aletinin demir, ağaç, taş ve cam gibi kesici maddelerden olması gerekir. Bu konuda müçtehitlerin ittifakı vardır. Ancak diş, tırnak ve kemikten yapılan kesim aleti ile ilgili fakihlerin farklı görüşleri bulunmaktadır.³⁵

*Hanefîlere göre damarları kesen ve kanı akıtan herhangi bir alet ile tezkiye caiz ve geçerlidir. Bundan dolayı yerinden çıkarılmış diş, tırnak veya kemikle yapılan tezkiye gerekli organları kesmesi şartı ile mekruh olmakla

²⁸ Mâide, 5/3.

²⁹ Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/224; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/301; Karâfî, *ez-Zahîre*, 4/122; Şirbinî, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/104-106; Zühaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî*, 4/2760.

³⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 12/7; Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/224; İbn Rüşt, *Bidayetu'l-müctehid*, 410; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/301.

³¹ Ebû Abdillâh Muhammed b. İdrîs Şâfiî, *el-Ümm* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1990), 2/263-264; Nevevî, *el-Mecmû'*, 9/74-76;

Şirbinî, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/104-106.

³² Şener, "Hayvan", 17/96.

³³ Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî Ebû Dâvûd, *es-Sünen* (Beyrut: Dâru'l-Kitabî'l-Arabî, ts.), "Edahî", 14; Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî İbn Mâce, *es-Sünen*, thk. M. Fuad Abdalbaki (Kahire: Dâru ihyâ'î'l-kütübî'l-arabî, ts.), "Zebâih", 3.

³⁴ Ebû Dâvûd, "Edahî", 17; Ebû Abdîrrahman b. Şuayb Nesâî, *es-Sünen* (Beyrut: Muessesetü'r-Risâle, 2001), "Zebâih",

42; İbn Mâce, "Zebâih", 5.

³⁵ İbn Rüşt, *Bidayetu'l-müctehid*, 406; Şener, "Hayvan", 17/96.

birlikte caizdir. Ancak diş, tırnak, kemik yerinden çıkarılmazsa kesim helâl değildir.³⁶

*Mâlikî mezhebinde ise diş ve tırnakla kesim yapılamayacağı görüşü bulunduğu gibi kesim yapılabileceği görüşü de bulunmaktadır. Mâlikîlere göre, diş ve tırnak dışında başka kesecek bir şey bulunmadığı hallerde diş ve tırnakla kesim yapmak da caizdir.³⁷

*Şâfiîler, yerinden çıkmış olsun veya olmasın, ister insana isterse hayvana ait olsun fark etmeksizin diş, tırnak ve kemikle kesim yapmak caiz değildir görüşündedir.³⁸

*Hanbelîlere göre de diş ve tırnakla kesim yapılamaz ancak kemikle kesim yapmak caizdir.³⁹

b. Kesim aleti, kesilmesi gereken azaları kesecek ve kan akıtılacak ölçüde keskin olmalıdır. Keskin olmayan, hayvana eziyet verici bir alet ile kesim yapmak ise mekruhtur.⁴⁰

1.4. Kesim Şekli

Hayvan kesiminin bir şekli söz konusudur ki bu da hayvanı bir cisimle kesmektir. İslâm fıkhi da bu kesim şeklini benimsemektedir. İslâm fıkhi'nin esas aldığı bu temel yöntem, hayvanı keskin bir alet ile boğaz bölgesinden klasik usulle kesmektir. Söz konusu kesim biçimi, hayvanın yaşam fonksiyonlarının en kısa sürede sona erdirilmesini, kanın etkin biçimde akıtılmasını ve kesim işleminin bilinçli ve kontrollü bir şekilde gerçekleştirilmesini amaçlamaktadır. Ancak günümüzde bu klasik kesim şeklinin yanında bir de modern kesim usulleri de ortaya çıkmıştır. Biz de hayvan kesimini klasik ve modern olmak üzere ikiye ayırdık.

1.4.1. Klasik kesim yöntemi

Fukahâ klasik hayvan kesim şeklini ihtiyarî ve ıztırarî (hakikî ve hük-mî) olmak üzere ikiye ayırmaktadır.⁴¹ Normal şartlarda usulüne uygun yapılabilen kesime ihtiyarî, vahşi veya evcil olduğu halde yakalanamayan yahut yatırılıp boğazlanması mümkün olmayan kesime de ıztırarî denir.⁴²

Şimdi bu kesim çeşitlerini ve mezhepler açısından şartlarını ele alalım.

³⁶ Serahsî, *el-Mebsût*, 12/3-4; Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/208-210; Ebü'l-Hasen Burhânüddin Ali b. Ebî Bekr Merğînânî, *el-Hidâye şerhu Bidâyeti'l-mübtedî* (Beyrut: Dâru'l-Erkam, ts.), 4/344.

³⁷ Karâfî, *ez-Zahîre*, 4/131.

³⁸ Şâfiî, *el-Ümm*, 2/258; Nevevî, *el-Mecmû'*, 9/80; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, 6/117.

³⁹ İbn Kudâme, *el-Muğni*, 13/301.

⁴⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 12/3-4.

⁴¹ Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/201; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/10; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2777; Şener, "Hayvan", 17/96.

⁴² Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/201-217; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/10; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, 4/2777; Şener, "Hayvan", 17/96.

1.4.1.1. İhtiyarî/Hakiki kesim

Hayvanı kesilmesi gerektiği gibi usulüne uygun bir şekilde keskin bir aletle boğaz bölgesinden keserek hayatına son vermektir.⁴³ Kesilmesi ve yenilmesi helâl olan hayvanların boğazlanması hayvanın çenesi altından yemek ve nefes borusu ile kan taşıyan iki büyük damarının kesilmesi (zebh) veya develerde boğazla göğüsün birleştiği yere bıçak saplamak (nahr) suretiyle olur ve buna “ihtiyarî boğazlama” denir.⁴⁴

Mezhepler helâl kesim şekli yani hayvanın nasıl kesilmesi gerektiği hususunda genel prensiplerde aynı görüşte olmakla birlikte bazı detaylarda farklı düşünebilmektedir.

a. Hanefî müçtehitlere göre, boğazlamada kesilmesi gereken nefes borusu, yemek borusu ve boynun sağ ve solundaki iki kalın damar olmak üzere toplam dört tanedir. Ebû Hanîfe (ö. 150/767) kesimin geçerli olması için bu dört yerin en az üçünün kesilmesi gerektiği görüşündeyken, yine Hanefî müçtehitlerden Ebû Yûsuf (ö. 182/798) nefes borusu, yemek borusu ve iki damardan birinin kesilmesi gerektiği kanaatindedir. Çünkü bu organların her birinin ayrı bir görevi vardır ve bunların kesilmesindeki amaç da birbirlerinden farklıdır. İmam Muhammed'e göre ise bu dört organdan her birisinin çoğunluğu kesilmedikçe caiz olmaz. O da ancak kanı dışarıya akıtmakla olur.⁴⁵

b. Mâlikîlere göre, nefes borusu ve iki damarı kesmek yeterlidir. Yemek borusunu kesmek gerekmez.⁴⁶

c. Şâfiîler, Hanbelîler, kesimin geçerli olması, etin yenilebilmesi için nefes ve yemek borusunu kesmeyi yeterli bulmaktadırlar.⁴⁷ Çünkü bu ikisinin kesimi ile hayat son bulmaktadır. Boynun sağındaki ve solundaki damarları kesmek ise müstehaptır, zorunlu değildir.⁴⁸

1.4.1.2. İztirarî/Hükmî tezkiye

Normal şekilde kesilmesi zor ya da mümkün olmayan hayvanların keskin ve kan akıtıcı bir aletle herhangi bir yerden yaralayıp öldürmektir. Bu tezkiye şekli, “*Teklif güç nispetine göredir.*” kuralı gereğince genellikle av hayvanları için geçerlidir. Ancak yakalanamayan eti helâl evcil hayvanlara da uygulanabilmektedir. Bu usul ile tezkiye edilen hayvanlar şer'î yolla

⁴³ Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/201; Şener, “Hayvan”, 17/96.

⁴⁴ Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/201; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/10; Apaydın vd., *İlmihal*, 2/50.

⁴⁵ Serahsî, *el-Mebsût*, 12/4; Kâsânî, *Bedâ'i'ü's-sanâi'*, 6/201-206; Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/343-344; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/13.

⁴⁶ İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid*, 404; Zühaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî*, 4/2765.

⁴⁷ Şâfiî, *el-Ümm*, 2/257; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/303; Nevevî, *el-Mecmû'*, 9/83; Şirbînî, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/117.

⁴⁸ Şâfiî, *el-Ümm*, 2/257; Nevevî, *el-Mecmû'*, 9/83; Şirbînî, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/117.

kesilmiş kabul edilir. Örneğin hayvan kaçır ve yakalanması mümkün olmasa veya kuyu gibi bir çukura düşerse zarureten bu kesim şekli uygulanır. Bu tarz durumlarda bedenin öldürücü herhangi bir yerine sivri bir şey saplamak suretiyle hayvanın kanı akıtılır ve tezkiye, yani şeri boğazlama tamamlanmış olur. Ancak burada dikkat edilecek husus şudur ki, tezkiyenin gerçekleşmesi için hayvana mutlaka sivri bir şey saplamak gerekir. Taş ve benzeri bir cisimle hayvanı yaralayıp öldürmek ile tezkiye gerçekleşmiş olmaz. Bu tezkiye şekline aynı zamanda “el-’akr (yaralama)” da denir.⁴⁹

Cumhur ıztırarî kesim şeklini caiz ve geçerli kabul etmektedir. Ancak Şâfiiler bu kesim şeklinin geçerli olabilmesi için yaralamanın hayvanın ölümü ile sonuçlanacak bir nitelikte olmasını şart koşarlar.⁵⁰ Mâlikîlere göre, hayvan evcil davranlardan ise ıztırarî kesim caiz değildir.⁵¹

İztırarî kesim bir zaruret hali sonucu ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla ihtiyarî kesimin bir alternatifi değil, istisnai zaruri bir uygulamadır. İztırarî kesim, İslâm fıkında zaruret durumlarında başvurulmuş istisnai bir kesim şeklidir. Temel amaç, hayvanın gereksiz yere telef olmasını önlemek ve helâl et elde etmektir. Fakat bu yöntemin geçerli olabilmesi için zaruret halinin gerçekten mevcut olması ve kesimin belirli şartlara uygun şekilde yapılması gerekir. Müctehidler arasında bazı farklılıklar olsa da genel yaklaşım, zaruret halinde bu kesimin caiz olduğu yönündedir.

1.4.2. Modern kesim yöntemi

Yukarıda da geçtiği gibi İslâm fıkında hayvan kesimi belirli dînî ilkelere bağlanmış ve bu prensipler çerçevesinde hayvana eziyet edilmeden klasik yöntemle kesmek esastır. Ancak günümüzde hayvan kesimi ile ilgili bazı yeni modern yöntemler geliştirilmiştir.⁵² Bu yeni yöntemler, kesimin rahat yapılabilmesi için geliştirilmiş olup kesimden önce hayvana uygulanarak hayvan bilinç kaybına uğratılmaktadır. Yani hayvanı kesmeden önce uygulanacak bazı yöntemlerle hayvan bilinç kaybına uğratılarak kesimi yapılmaktadır.⁵³

Günümüzde teknolojik gelişmelerle birlikte ortaya çıkan ve ölüm anında

⁴⁹ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/217; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/10; Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/345; Zühaylî, *el-Fıkhü’l-İslâmî*, 4/2777; “Zebâih”, *el-Mevsûatü’l-fıkhiyye* (Kuveyt: Vizâretü’l-Evkaf veş-Şuûnî’l-İslâmiyye, 1992), 21/200; Şener, “Hayvan”, 17/96.

⁵⁰ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/217; Nevevî, *el-Mecmû’*, 9/123; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/10; Şener, “Hayvan”, 17/96.

⁵¹ İbn Rüşd, *Bidayetu’l-müctehid*, 412; Muhammed b. Ahmed Desûkî, *Hâşiyetü’d-Desûkî alâ Şerhi’l-Kebîr* (Beyrut: Dâru’l-fıkr, ts.), 2/103.

⁵² Mustafa Alisharlı, “Kesim Yöntemleri”, *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda* (Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011), 276; İsmail Sert, *İslâmîda Helal Gıda ve İnsan Sağlığı* (Diyanet Vakfı Yayınları, 2024), 108.

⁵³ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhi Hükümleri”, 385.

hayvanın hissetmesi muhtemel olan acısını azaltmak amacıyla yapılan bu modern hayvan kesim yöntemleri, Hz. Peygamberin “*Hayvanı keseceğiniz vakit, bıçağı keskinleştiriniz ki onu rahat ettiresiniz.*”⁵⁴ Hitabına uygun düşmekle birlikte İslâm fıkhnının klasik kaynaklarında belirtilen kesim şekline ilave bazı uygulamalar getirmektedir.⁵⁵ Bu husus da İslâm fıkhnının hayvan kesimi ile ilgili ortaya koyduğu temel ilkelerle uyumluluk açısından önemli bir tartışma alanı oluşturmaktadır. Bu modern kesim yöntemlerini şöyle sıralayabiliriz.

1.4.2.1. Elektro-şok ile bayıltma

Hayvanı kesmeden önce bayıltma yöntemi, kesilecek hayvanda bilinç kaybı meydana getirmek için uygulanan teknik bir süreç olarak tanımlanmaktadır.⁵⁶ Elektro-şok bayıltma yöntemi büyükbaş, küçükbaş, kanatlılarda uygulama şekli ve aletleri farklı olmakla birlikte bütün bu kesilecek hayvan çeşitlerine elektrik verilerek yapılmaktadır.⁵⁷ Modern kesim yöntemi olarak maliyet ve risk avantajı gerekçesi ile elektro-şok en fazla uygulanan yöntemdir.⁵⁸ Elektrik ile bayıltma uygulaması şu şekillerde yapılmaktadır.

1. Yalnızca başa elektrik vermekle bayıltma yöntemi:

Bu bayıltma uygulamasında sığır, koyun ve keçilerde cihazın kısa kısmı hayvanın şakaklarına yerleştirilir ve 110 volt 0.5-1 sn. elektrik verilerek elektro-şok yapılır. İlk etapta hayvan tamamen kendinî kaybederek bilinçsiz olarak yere düşer, birkaç saniye hayvanın nefes alıp vermesi durur ve refleksleri iptal olur. Daha sonra hayvanın yürüme hareketleri ve kasları gerilir bunun neticesinde solunumu tekrar başlar. Hayvanı kesme işlemi de bu esnada yapılır. Şayet kesim yapılmasa belli bir zamandan sonra kesilecek hayvanın solunumu normale döner ve tekrar kendine gelir. Çünkü bu geri dönüşü mümkün olan bir uygulamadır. Bu şekilde bayıltilan hayvanın omuriliği zedelenmediğinden kalp işlevleri devam etmektedir.⁵⁹

2. Baştan vücuda elektrik vermekle bayıltma yöntemi:

⁵⁴ Ebû Dâvûd, Edahi, 14; İbn Mâce, Zebâih, 3.

⁵⁵ Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 448.

⁵⁶ Ayşe Altunboy - Cemalettin Sarıçoban, “Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter”, *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences* 32/2 (29 Ağustos 2018), 208.

⁵⁷ Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 450.

⁵⁸ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkıhî Hükümleri”, 386.

⁵⁹ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkıhî Hükümleri”, 386; Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 450; Altunboy - Sarıçoban, “Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter”, 208-209.

Bu bayıltma şekli ani kalp durması ile neticelenen geri dönüşümsüz bir yöntemdir. Bu işlemde elektrotlardan biri kesilecek hayvanın başına diğeri ise hayvanın herhangi bir bölgesine koyarak gerçekleştirilmektedir.⁶⁰ Bu uygulama daha kolay kanatma ve daha güvenli karkas teminine olanak sağlamaktadır. Söz konusu bu şekil bayıltma yöntemi ile kesilecek hayvan elektro-şoktan geri dönüşümsüz olarak zarar görür ve kalbi durduktan sonra 19 saniye içinde ölür.⁶¹

3. Elektrikli su havuzuna daldırarak bayıltma yöntemi

Bu uygulama tavuk, ördek, kaz, hindi gibi kanatlı hayvanlara uygulanmakta olup, kesilecek kanatlı hayvan, ayaklarından asılarak baş aşağı şekilde getirildikten sonra elektrik yüklenmiş su havuzuna daldırılmaktadır. Kesilecek kanatlı hayvan, 3-5 saniye süre ile 20-45 volt arasında elektrik akımına maruz kalacağı şekilde elektrikli havuza batırılmaktadır.⁶² Aldığı elektrik neticesinde hayvanın merkezi sinir sistemi tahrip olur, beyin fonksiyonları bozulur ve bayılır. Bunun sonucunda geri dönüşümü olan sersemletme işlemi meydana gelmiş olmaktadır ki⁶³ kanatlı hayvanlar, baygın olarak otomatik kesim bıçağından geçmekte veya kasapların önüne gelmekte böylece kesim gerçekleşmiş olur.⁶⁴ Ancak otomatik kesimde kasları az kasılan bazı tavuklar başı aşağıya düşmediği için kesilmeden geçmekte, bazıları da başı çok düştüğü için yukarıdan kesilmektedir.

Bu yöntemde kesilecek hayvanın bayıltılma sebebi ise hem hayvanın az acı çekmesini sağlamak, hem kesimin kolay yapılabilmesini temin etmek hem de kesimden sonra hayvanın fazla çırpınarak kanatlarına zarar vermesini önlemektir. Amaç bu olmakla beraber verilen akımın şiddetine dayanamayıp ölen hayvanlar da olabilmektedir.⁶⁵ Ancak elektrik voltajını hayvanlar ölmeyecek şekilde ayarlamak mümkündür. Bu durum sağlandığında hayvanları bayıltarak kesmekte (konuya farklı ve temkinli yaklaşan fukahâ olmakla birlikte⁶⁶) dinen bir sakınca olmayacaktır. Nitekim Din İşleri Yüksek Kurulu 24-02-2010 tarihinde bu konu ile ilgili şu

⁶⁰ Altunboy - Sarıçoban, "Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter", 209.

⁶¹ Yüksel Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu* (İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2013), 408; Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", 451.

⁶² Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*, 423.

⁶³ Altunboy - Sarıçoban, "Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter", 209.

⁶⁴ Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*, 423.

⁶⁵ Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*, 423-424; Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", 453.

⁶⁶ Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", 452-456.

kararı almıştır: “Tavuk, kaz, hindi ve ördek gibi kanatlıların baş aşağı halde hareketli taşıyıcıya asılarak, kafaları öldürmeyecek derecede düşük elektrik akımı verilmiş su banyosundan geçirildikten sonra seri mekanik yöntemle kesilmesinde dinen bir sakınca yoktur.”⁶⁷

1.4.2.2. Vurarak bayıltma

Kesilecek hayvanı vurarak bayıltma yönteminde iki teknik bulunmaktadır.

1. Günümüzde kullanımı giderek azalan bu yöntemde, kesilecek hayvanın alın bölgesine bir tokmak ile vurarak hayvan bayıltılmakta, sonra onu boğazlayarak boyun bölgesindeki ana damarları kesilmektedir.⁶⁸

2. Mekanik bayıltma tabancası kullanılan bu yöntemde sürgülü tabanca prensibiyle çalışan cihaz, baş bölgesini hedef alacak şekilde konumlandırılmaktadır. Bu uygulama esnasında 15 cm uzunluğunda metal bir çubuk, hayvanın alnından geçerek beyne ani biçimde girip çıkar. Bu müdahale, merkezi sinir sisteminde ağır ve geri dönüşü olmayan yapısal hasara sebep olmakta ve artık hayvan kesilse de kesilmese de ölmektedir.⁶⁹

1.4.2.3. Karbondioksit ile Bayıltma

Karbondioksit ile bayıltma yöntemi kesilecek hayvana belli dozda karbondioksit verilerek sersemletilmesi şeklindedir. Bu yöntemde farklı oranlardaki karbondioksit ile havadan oluşan gaz karışımından istifade edilerek kesilecek hayvan oluşan gaz karışımının bulunduğu odalara veya tünellere alınıp 30-45 saniye süreyle bayıltılmaktadır.⁷⁰ Bir anlamda narkoz vermek işlemi denilebilir.⁷¹ Bu yöntemle bayıltılan hayvanlar, temiz havaya çıkarılmaları halinde ise birkaç dakika sonra ayılmaya ve kendilerine

⁶⁷ <https://kurul.diyanet.gov.tr/fetva/buyukbas-kucukbas-ve-kanatli-hayvanlarin-kesiminde-uyulmasi/eda30d77-8baa-4479-bbb8-08dd1c135350> (Erişim 30.04.2026)

⁶⁸ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri”, 386; Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan

Kesimi”, 449; Altunboy - Sarıçoban, “Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter”, 208.

⁶⁹ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri”, 386; Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan

Kesimi”, 448-449; Altunboy - Sarıçoban, “Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter”, 208.

⁷⁰ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri”, 386; Altunboy - Sarıçoban, “Stunning Technics and Mec

hanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter”, 209.

⁷¹ Alişarlı, “Kesim Yöntemleri”, 284; Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 449.

gelerek hayati fonksiyonlarını geri kazanmaktadır.⁷² Karbondioksit gazı ile bayılma yöntemi maliyeti yüksek olduğundan ve hayvanların gaza dayanıklılıklarının farklı oluşundan dolayı fazla tercih edilmemektedir.⁷³

Bu üç yöntemde de hayvan bayıldıktan sonra kesilmektedir.

1.4.2.4. Kesim ve peşinden bayılma yöntemi

Bu uygulamada, hayvan bir kabinde ayakta bekletilmekte, başında da bir ya da iki kişi kesmek için beklemektedir. Bu kesim işlemi yukarıdaki üç yöntemin aksine önce kesim yapılmakta sonra da hayvan bayılmaktadır. Buna göre, bu yöntemde önce hayvanın şuuru yerindeyken kesim yapılır, peşinden de hemen bayılan hayvanın alnına uygulanmaktadır. Böylece hayvanın kesim esnasında ve devamında oluşan acısı durdurulması amaçlanır. Kesilen hayvan, bu işlem neticesinde birkaç saniyede bayıldığından acıyı hissetmesi birkaç saniye sürmektedir.⁷⁴

Bu yöntemlerin dışında var olan ama fazla da kullanılmayan uygulamalar da bulunmaktadır.

1.4.2.5. Boyun dislokasyonu yöntemi

Bu işlemde, kesilecek hayvanın boyun omurları ani bir hareketle birbirinden ayrılmaktadır.⁷⁵

1.4.2.6. Dekapitasyon yöntemi

Kesilecek hayvanın başının bir anda bedenden ayrılmasıdır.⁷⁶

1.4.2.7. Öldürücü Dozda Elektrik Şoku Yöntemi

Bu yöntemde, kesilecek hayvana öldürücü dozda elektrik şoku vererek ya da gaz karışımları kullanarak kesim yapılmadan hayvanın ölümü gerçekleştirilir.⁷⁷

Bu yöntemler fazla kullanılmadığı gibi aynı zamanda İslâm fıkhi açısından da caiz değildir. Çünkü bu üç yöntemde de hayvan kesimi bulunmamaktadır bundan dolayı kullanımı caiz değildir. Şimdi bu üç

⁷² Altunboy - Sarıçoban, "Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter", 209.

⁷³ Ümit Gürbüz, "Kesim Teknolojisi ve Helal Et Kavramının Değerlendirilmesi", *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda* (Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011), 297; Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", 449.

⁷⁴ Koşum, "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi", 451.

⁷⁵ Yaman, "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhi Hükümleri", 385.

⁷⁶ Yaman, "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhi Hükümleri", 385.

⁷⁷ Yaman, "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhi Hükümleri", 386.

yöntem dışında kalan yukarıda zikrettiğimiz uygulamaların İslâm fıkıhı açısından hükmünü ele alalım.

2. MODERN KESİM YÖNTEMLERİNİN DİNİ HÜKMÜ

İslâm'ın helâl kabul ettiği hayvanların etlerini tüketebilmek için bu hayvanların, Şârî'nin belirlediği şartlara göre kesilmesi gerekir ki yukarıda buna değinildi. Bu bağlamda eti yenilen bir hayvanın dinen tüketilebilmesi için diğer şartlarla birlikte, kesim esnasında canlı olması gerekir. Yani kesim yapılırken hayvanın ölmemiş olması (hayat-ı mustakır) gerekir. Bunun da işareti hayvanın hareket etmesi, kesim esnasında çırpınması, kanının akmasıdır.⁷⁸ Bundan dolayı kesmeden önce kullanılan sersemletme yöntemi hayvanı öldürüyor ise bu hayvanın etini yemek caiz değildir. Dolayısıyla hayvanların bayıltılarak kesilmesi konusunu bu ilkeler çerçevesinde ele almak gerekir.

Aslında esas olan hayvanı sersemletmeden klasik yöntemle kesmektir. Ancak günümüzde hayvanın refahı için bu modern yöntemler de uygulanmaktadır. Söz konusu yöntemler içerisinde şer'î kıstaslar açısından en az riskli ve fıkha uygun olan elektro-şok yöntemidir. Çünkü hayvanın alın bölgesine tokmak ile vurmak ya da tabanca ile bayıltmak onu öldürebileceği gibi aynı zaman da iş kazalarına da sebebiyet verebilir. Aynı şekilde karbondioksit ile bayıltma yöntemi de iş kazalarına ve çevreye zarar vermesi muhtemeldir. Bunun yanında tam manası ile kesilecek hayvanı bayıltmadığı için onu korkutabilmekte dahası doz aşımı nedeni ile de hayvanı öldürebilmektedir. Bu olumsuz durumlardan dolayı tokmak ile vurmak ve karbondioksit ile bayıltma yöntemlerinin fikhî hükmü tartışmalıdır. Ancak elektro-şok yöntemi bu olumsuz ihtimalleri içermediğinden ve kalp, sersemletmeye rağmen çalışmaya devam ettiğinden bunun yanında şoklama sadece bir bilinç kaybına sebebiyet verdiğinden konuya farklı ve ihtiyatlı yaklaşan fukahâ⁷⁹ olmakla birlikte, genel kanaat bu kesim yönteminin caiz olduğudur.⁸⁰ Din İşleri Yüksek Kurulunun fetvası da bu yöndedir. Nitekim kurul 24.02.2010 tarihinde şu kararı almıştır: “Kesim işleminde geleneksel uygulama, hayvanın yere yatırılıp, ayaklarından bağlanarak boğazının keskin bir bıçakla kesilmesi şeklindedir. Fakat kesim işlemini kolaylaştırmak, göstereceği fiziki direnci ve duyacağı acıyı azaltmak amacı ile hayvanı askıya alma, bayıltma, uyuşturma ve şoklama gibi işlem den sonra henüz ölmeden

⁷⁸ Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 443.

⁷⁹ Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 452-456.

⁸⁰ Yaman, “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri”, 387.

kesmekte dinen bir sakınca yoktur. Ancak belirtilen bu uygulamaların etkisi ile kesilmeden ölmüş olan hayvanın eti yenmez”⁸¹

Kurul, bu fetvasında hayvanı kesmeden önce ölmemesi şartı ile bayıltılabileceğini karara bağlamıştır. Aynı şekilde Din İşleri Yüksek Kurulu aynı kararda kanatlı hayvanların sersemletilerek kesilmesi hususunu da ele almış ve birtakım şartlara riayet etmek koşulu ile bu kesimin caiz olacağını da hükme bağlamıştır. Daha önce de geçtiği gibi ilgili karar şu şekildedir: “Tavuk, kaz, hindi ve ördek gibi kanatlıların baş aşağı halde hareketli taşıyıcıya asılarak, kafaları öldürmeyecek derecede düşük elektrik akımı verilmiş su banyosundan geçirildikten sonra seri mekanik yöntemle kesilmesinde dinen bir sakınca yoktur. Seri mekanik yöntemle yapılan kesimlerde, her hayvanın kesimi sırasında tek tek besmele çekmeye gerek olmayıp, kesimle görevli kimsenin sistemi harekete geçirirken Allah’ın adını anması (besmele çekmesi) yeterlidir. Ancak seri kesime ara verilip sistemin yeniden çalıştırılması halinde tekrar besmele çekilmelidir.”⁸²

Kurul, bu kararında kesilmeden önce kanatlı hayvanlara elektrik verilerek bayılmanın caiz olduğunu, bu kesimin klasik kesim olan elle olabileceği gibi aynı şekilde mekanik yöntemle de mümkün ve caiz olduğunu kabul etmektedir.

Sonuç olarak Şer’i kesimde esas olan hayvanı bayıltsmadan klasik yöntemle kesmektir. Modern yöntemlerin var olma gerekçesi ise hayvanın acı çekmesini azaltmaktır. İslâm dînî zaten bu hususu tavsiye etmekte ve gerekli tedbirleri de almaktadır. Ancak modern yöntemleri özellikle de elektro-şok ile kesilecek hayvanı öldürmemek kaydıyla da caiz görmektedir. Fakat şu da gözardı edilmemelidir ki, bayıltsma tekniklerinin hepsinde yapılan işlemde hemen sonra saniyeler içinde kesim gerçekleştirilmelidir. Aksi durumda hayvan refahı açısından sorunlar olabilir. Bunun yanında bayıltsma işleminden bir kaç saniye sonra hayvan kesilmez ise, onun kesimden önce ölüp ölmediğini tespit etmeye çalışmak da zaman açısından mümkün değildir. Bundan dolayı hayvan refahının yanında şer’î açıdan etinin helâl olma noktasında da sorun çıkabilir.⁸³

2.1. Tesmiye/Besmele

Hayvan kesiminin en önemli hususlarından birisi de hayvanı kesen kişinin kesim esnasında besmele çekip çekmemesidir.

⁸¹ <https://kurul.diyanet.gov.tr/tr/fetva/buyukbas-kucukbas-ve-kanatli-hayvanlarin-kesiminde-uyul-masi/eda30d77-8baa-4479-bbb8-08dd1c135350> (Erişim 30.04.2026)

⁸² <https://kurul.diyanet.gov.tr/tr/fetva/buyukbas-kucukbas-ve-kanatli-hayvanlarin-kesiminde-uyul-masi/eda30d77-8baa-4479-bbb8-08dd1c135350> (Erişim 30.04.2026)

⁸³ Koşum, “Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi”, 455.

“...Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı.”⁸⁴, “Üzerine Allah’ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin...”⁸⁵ nasları hayvanın Allah dışında başkasının adını zikrederek kesilmesi halinde etinin yenmeyeceğini açıkça belirtmektedir. Bundan dolayı Allah’tan başkası adına kesilen hayvanların etinin haramlığı konusunda İslâm hukukçuları arasında ittifak vardır.⁸⁶

“Allah’ın ayetlerine inanıyorsanız, üzerine O’nun adı anılarak kesilenlerden yiyin.”⁸⁷, “Kanı akıtılan ve üzerine besmele çekileni yiyiniz.”⁸⁸ Nasları da kesim sırasında Allah’ın adının anılması gerektiğini hükme bağlamaktadır. Bu bağlamda İslâm hukukçuları, Allah’tan başkası adına kesilenlerin haram, Allah’ın adının zikredilerek kesilenlerin helâl olduğu konusunda ittifak etmişler. Fakat kesim esnasında besmelenin unutulması ya da kasten terk edilmesi durumunda kesilen hayvanın etinin yenmesinin hükmü İslâm hukukçuları arasında ihtilafa sebep olmuştur.⁸⁹

a. Hanefî, Mâlikî ve Hanbelîlere göre, kesilen hayvanın etinin helâl olmasının şartlarından biri de kesim esnasında besmeleyi çekmektir.⁹⁰ Bu müçtehitlere göre, naslardaki yasağın sadece meyte ve müşriklerin kestiği hayvana hamledilmesi doğru değildir. Bundan dolayı kesimin helâl olabilmesi için kasabın kesim esnasında besmeleyi çekmesi şarttır. Hayvan kesilirken besmele kasti olarak çekilmese o hayvanın eti yenmez. Ancak besmele unutulmuş ise kesilen hayvanın eti yenilir. Çünkü hükmen besmeleyi söylemiş kabul edilir.⁹¹

b. Şâfiîlere göre ise, kesim sırasında Allah’ın adının zikredilmesi sünnettir, kasten terkedilse bile mekruh olmakla birlikte hayvanın eti helâldir.⁹²

Şafii âlimler, “Üzerine Allah’ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin...”⁹³ Ayeti müşriklerin kestiğinden ya da meyte hayvandan söz ettiğini kabul etmektedirler. Onlara göre, bu ayet üzerine besmele çekilmeyen hayvanı haram kılmak için değil Allah’tan başkası adına kesilen hayvanların yenmesini yasaklamaktadır. Ayrıca Hz. Peygamber’in hayvanı

⁸⁴ Bakara, 2/173; Mâide, 5/3.

⁸⁵ En’âm, 6/121.

⁸⁶ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/230; Nevevî, *el-Mecmû’*, 9/82.

⁸⁷ En’âm, 6/118.

⁸⁸ Ebû’l-Hüseyn b. el-Haccâc el-Kuşayrî Müslim, *el-Câmi’u’s-sahîh*, nşr. M. Fuad Abdalbaki (Beyrut: Dâru İhyâü’t-Te rasi’l-Arabiye, 1955), “Edâhi”, 20.

⁸⁹ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/233; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/390; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/5-6; Şirbinî, *Muğnî’l-muhtâc*, 6/114-115.

⁹⁰ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/233; İbn Rüşd, *Bidayetu’l-müctehid*, 407.

⁹¹ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-sanâi’*, 6/233; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/311; Karâfî, *ez-Zahîre*, 4/134.

⁹² Şafii, *el-Ümm*, 2/257; Şirbinî, *Muğnî’l-muhtâc*, 6/114-115.

⁹³ En’âm, 6/121.

keserken bismelenin söylenip söylenmediğinin bilinmemesi halinde besmele çekip bu hayvanın etinden yenilebileceği yönündeki hadisi⁹⁴ de buna delil kabul etmişler. Binaenaleyh Müslüman kişinin, hayvanı daima Allah adına keseceğini, dolayısıyla besmele çekmenin farz değil sünnet-i müekkeke olduğunu ifade etmişlerdir. Bundan dolayı Şafiî hukukçulara göre, hayvan kesilirken besmele kasten terk edilse bile kesilen hayvanın etini yemek caizdir.⁹⁵

SONUÇ

İslâm fıkında hayvan kesimi (tezkiye/zebîha) teknik bir işlem olduğu gibi aynı zamanda ibadet özelliği ve dinî mesuliyeti olan bir uygulama olarak da değerlendirilir. Bundan dolayı kesimin dinî usullere uygunluğu, hayvan etinin helâl ya da haram oluşunu direk belirleyen temel faktörler olmaktadır. Bundan dolayı kesilecek hayvan, kesimi yapacak kişi, kesim aleti, kesim şekli ve kesimde besmele çekmek önem arz etmektedir.

Ele aldığımız bu çalışmada, İslâm fıkı açısından kesilecek hayvanların tasnif edildiğini, helâl haram konusunda müçtehitlerin bu hayvanların bazılarıyla ilgili olarak ittifak ettiğini ancak yırtıcı hayvanlar ve bazı evcil hayvanlar hususunda görüş ayrılıklarının bulunduğunu müşahade ettik. Fukahânın bu ihtilaflarının sebebi, nasların farklı yorumlanması, kıyas anlayışı ve tabiatı itibariyle iğrenç kabul edilen habâis kavramına farklı yaklaşımlardır.

Fukahâ, kesimin helâl olması için hayvanın kesimini yapan kasabın Müslüman veya şer'î usûle uygun kesmek kaydıyla ehl-i kitap olmasını şart koşmuş, ehl-i kitap dışındaki gayri Müslimlerin kestiğini ise haram kabul etmiştir. Kadın ve mümeyyiz çocuğun kestiği ittifakla geçerli kabul edilirken, mümeyyiz olmayan çocuk, deli ve sarhoş kişilerin kestiği ile ilgili ihtilaf edilmiştir. Bu farklılığın niyet ve ehliyet kavramlarının yorumlanmasından kaynaklandığı anlaşılmaktadır.

Kesim aleti ile ilgili olarak müctehidler, hayvana eziyet edilmeden kanın akmasını sağlayacak keskinlikte bir alet olmasını temel prensip olarak benimsemişler. Buna bağlı olarak da kesim aleti olarak demir, ağaç, taş, cam gibi kesici aletlerin kullanılması konusunda ittifak; diş, tırnak, kemik gibi aletlerle kesimi hususunda ise ihtilaf etmişler. Bu farklılığın nedeni ise nasların yorumu ve hayvan refahının gözetilmesidir.

Fukahâ şekil açısından klasik kesimi, ihtiyarî ve ıztırarî olmak üzere iki-

⁹⁴ Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail Buhârî, *el-Câmi'u's-sahîh* (Beyrut: Dâru İbn Kesir, 1987), "Zebâih", 21.

⁹⁵ Şirbînî, *Muğnî'l-muhtâc*, 6/114-115.

ye ayırmıştır. Buna bağlı olarak da normal şartlarda uygulanması gereken usuller ile zaruret durumlarında başvurulabilecek yöntemleri de hükme bağlamıştır. Cumhur, zaruret hallerinde uygulanan ıztırarî tezkiyeyi caiz ve geçerli kabul ederken, Mâlikî ve Şâfiî fukahâ bu konuda bazı sınırlamalar getirmektedir.

Eti yenilen hayvanların kesim şekli fıkıh kitaplarımızda geçmektedir. Bu şekil belli şartlara riayet ederek, hayvana eziyet etmeden klasik olarak kesmektir. Fakat günümüzde hayvan kesimi ile ilgili bazı yeni modern yöntemler de geliştirilmiştir. Bu yöntemler, kesim sırasında hayvanın acısını daha da azaltmak ve kesimin rahat yapılabilmesi için uygulanmaktadır.

Modern yöntemler içerisinde şer'î kıstaslar açısından en az riskli ve fıkha uygun olan elektro-şok yöntemidir. Çünkü şoklama sadece bir bilinç kaybına neden olmakta ama kesilecek hayvanın hayatını sonlandırmamaktadır. Bundan dolayı bu yöntem diğer modern yöntemlerden daha uygun ve caiz olmaktadır.

Hayvan kesimi ile ilgili en hassas ve en çok tartışılan hususlardan birisi tesmiye/besmeledir. Fukahâ, Allah'tan başkası adına kesilen hayvanın etinin haram olduğu konusunda ittifak etmektedir. Ancak besmelenin bilerek ya da unutulurak terk edilmesi halinde ise bu kesilen hayvanın hükmü konusunda ihtilaf etmişler. Bunun sebebi de nasların yorumlanma biçimine dayanmaktadır.

Sonuç olarak söz konusu bu çalışmada tespit ettiğimiz hususlardan birisi de şudur ki; hayvan kesimiyle ilgili fikhî hükümler fukahâ arasında önemli ölçüde çeşitlilik arz etmektedir. Ancak bu çeşitlilik keyfî değil bilakis Kur'an, Sünnet ve fikhî prensiplere dayanmakta ve İslâm fikhının esnek yapısını, farklı toplumsal şartlara cevap verebilme kabiliyetini göstermektedir. Bununla birlikte, helâl tüketim hususunda ihtilafli alanlarda ihtiyatlı davranmanın ve olabildiğince ittifak edilen ictihadlar yönünde hareket etmenin dinî mesuliyet bilinci açısından daha güvenli bir yaklaşım olduğu anlaşılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Alişarlı, Mustafa. "Kesim Yöntemleri". *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı- IV Günümüzde Helâl Gıda*. 273-279. Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011.
- Altunboy, Ayşe - Sarıçoban, Cemalettin. "Stunning Technics and Mechanical Slaughter Methods Applied in Animal Slaughter and Halal Slaughter". *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences* 32/2 (29 Ağustos 2018), 206-211.
- Apaydın, H. Yunus vd. *İlmihal*. 2 Cilt. Ankara: TDV Yayınları, 2010.

- Boran, Mustafa. "Hanefi Mezhebinde Hayvan Kesimi". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8/41 (2015). 1328-1341.
- _____, *Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri*. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2016.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail. *el-Câmi'u's-sahîh*. Beyrut: Dâru İbn Kesir, 1987.
- Çayıroğlu, Yüksel. *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2013.
- Desûkî, Muhammed b. Ahmed. *Hâşiyetü'd-Desûkî alâ Şerhi'l-Kebîr*. Beyrut: Dâru'l-fikr, ts.
- Dönmez, İbrahim Kâfi. "Temyiz". *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 40/437-439. İstanbul: TDV Yayınları, 2011.
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî. *es-Sünen*. Beyrut: Dâru'l-Kitabi'l-Arabî, ts.
- Ebü'l-Vefâ, Alî b. Akîl b. Muhammed b. Akîl el-Bağdâdî. *et-Tezkire fi'l- Fıkıh ala Mezhebil İmamîl Mübeccel Ahmed b. Hanbel*. Riyad: Dâru İşbiliye, 2001.
- Gürbüz, Ümit. "Kesim Teknolojisi ve Helal Et Kavramının Değerlendirilmesi". *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda*. Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011.
- İbn Kudâme, Ebû Muhammed Abdullah b. Ahmed. *el-Muğnî*. Riyad: Dar'ul Alem'il Kutub, 1997.
- İbn Mâce, Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî. *es-Sünen*. thk. M. Fuad Abdulbaki. Kahire: Dâru ihyâi'l-kütübî'l-arabî, ts.
- İbn Rüşd, Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kurtubî. *Bidayetu'l-müctehid ve nihayetu'l-muktesid*. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2007.
- İnce, İrfan. "Ridde". *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 35/88-91. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.
- Karâfî, Ebü'l-Abbâs Şihâbüddîn Ahmed b. İdrîs. *ez-Zahîre*. Beyrut: Dâru'l-Garb, 1994.
- Kâsânî, Alâüddin Ebû Bekir b. Mes'ûd el-Hanefî. *Bedâ'i'ü's-sanâi' fi tertîbiş-şerâi'*. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2003.
- Koşum, Adnan. "Hayvan Refahı Bağlamında Fıkıhta Hayvan Kesimi". *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi* 30 (30 Ekim 2017), 439-460.
- Merğînânî, Ebü'l-Hasen Burhânüddin Ali b. Ebî Bekr. *el-Hidâye şerhu Bidâyeti'l-mübtedi*. Beyrut: Dâru'l-Erkam, ts.

- Mevsilî, Abdullah b. Muhmûd b. Mevdûd. *el-İhtiyâr li- ta'îlî'l-Muhtâr*. Beyrut: Dâru'l- Marife, 1998.
- Müslim, Ebû'l-Hüseyn b. el-Haccâc el-Kuşayrî. *el-Câmi'u's-sahîh*. thk. M. Fuad Abdalbaki. Beyrut: Dâru İhyaü't-Terasî'l-Arabiye, 1955.
- Nesâî, Ebû Abdirrahman b. Şuayb. *es-Sünen*. Beyrut: Muessesetü'r-Risâle, 2001.
- Nevevî, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Şeref. *el-Mecmû' şerhu'l-Mühezzeb liş-Şîrâzî*. Kahire: İdâretü't-Tibâ'a el-Müniriyye, 1347.
- Özkan, Hilal. Hanefî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisan Tezi, 2011.
- Sahnûn b. Abdisselam b. Sa'îd. *el-Müdevvennetü'l-kübrâ*. Kahire: Dâru'l hadis, ts.
- Serahsî, Şemsü'l-Eimme. *el-Mebsût*. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2001.
- Sert, İsmail. *İslâm'da Helal Gıda ve İnsan Sağlığı*. Diyanet Vakfı Yayınları, 2024.
- Şâfiî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İdrîs. *el-Ümm*. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1990.
- Şener, Mehmet. "Hayvan". *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 17/92-98. İstanbul: TDV Yayınları, 1998.
- Şirbînî, Şemsüddin el-Hatib Muhammed b. Ahmed el-Kahiri. *Muğnî'l-muhtâc*. Kahire: Dâru'l-hadis, 2006.
- Yaman, Ahmet. "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhi Hükümleri". *DİB Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda*. 380-390. Afyonkarahisar: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011.
- "Zebâih". *el-Mevsûatü'l-fıkhiyye*. 21/171-204. Kuveyt: Vizâretü'l-Evkaf veş-Şuûnî'l-İslâmiyye, 1992.
- Zühaylî, Vehbe. *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletühü*. Dimaşk: Dâru'l-Fikr, 2004.
- <https://kurul.diyanet.gov.tr/soru/buyukbas-kucukbas-ve-kanatli-hayvanlarin-kesiminde-uyulmasi-gereken-İslâmi-ilkeler/eda30d778baa-4479-bbb8-08dd1c135350>. (Erişim, 30.04.2026.)