

VAKIFLAR UMUM MÜDÜRLÜĞÜ NEŞRİYATI

---

# VAKIFLAR DERGİSİ

SAYI: I

ANKARA - 1938

## Fatih külliyesine ald diğer mühim bir Vakfiye

Dr. A. SÜHEYL ÜNVER  
Tıb Tarihi Enst'tüsü Direktörü

*Topkapı Sarayı hazinesini bir kat daha kıymetlendiren eski evrakı Başvekâlet Arşivi mütehasıs erkânından bazı zevat tedkik ve tasnif ettiler ve bunları da Topkapı Sarayı Müzesinin değerli direktörü Bay Tahsin Öz ve Arşiv memuru Bay Zarfilmî tedkikleri çok kolaylaştıran bir usulde dosyalarını tanzim etmekle büyük bir hizmet ettiler. İşte bu iki zatın delâletile Fatih Üniversitesine aid mevcut arabca ve bilâhara türkçe tanzim edilmiş vakfiyelerinden birisine daha şahid olduk.*

Hâlen bu vakfiyenin kabı yokdur. İhtimal ebruli ince kabı vardı. Çünkü bu vakfiye katlanmış bir halde bulunmuşdur. Belki de daha evvel bir kabı vardı. Bu vakfiyenin 17,5×50 eb'adında kalmca bir iple dikilmiş 8,5 uzun sahife (Şekil - 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9) metni başmda ve sonunda hiç bir tarih yazılı değildir (1). Kaybolması melhuz olan kabında tarih bulunması ihtimali düşünülebilir. Fakat ayrı bir yerde böyle bir kabı da bulunmamışdır. Burada terbiye edilmiş ve âherlenmiş Venedik nev'inden beyaz kâğıda yazılan bu vakfiye başda ve sonda boş sahifaları ile beraber 12 sahifedir. Hâlen biraz harabcedir. En başda boş sahifede

صوت وقفية ابو انتح سلطان محمد خان طاب ثراه  
yazısı vardır. *Topkapı Sarayı Arşivinin* (3882) numarasını taşıyor.

Arşiv memuru Bay Zarfilmîye kadar tasnif ettiği vesikaların yazı tarzlarına ve kâğıdlara ve buna benzer vesikalakra istinad ederek bunu XVII inci asra aid bir vesika itibar etmektedir. Bunu zarurî olarak kabul etmeğe temayül etmekle beraber XVI mci asra ait bir vesika olarak da düşünebiliriz. Kadroda Mahyecilerden bahsolummadığma

(1) Okunaklı nesih ile yazılıdır. Bahis başları süslüdür. Yazısı güzel bir hattat tarafından yazılmışdır.

göre bizde icadı tarihi olan 1134 (1721) senesinden evveldir. Lisanın güzelliği ve sadeliği itibarile eski Evkaf mahzenleri evrakında mücedded 28 inci Anadolu vakfiyesi defterinde kayıtlı 875 (1470) tarihini taşıyan ve arabcasından bilâhara türkçeye çevrilmiş ve bir eser haline konmuş türkçe vakfiye lisanından çok sade ve güzeldir. Belki de arabca ilk vakfiyenin ve lâkin çok seneler sonra türkçe yapılmış bir hülâsası ve daha doğrusu ilk vakfiyenin tatbikatını kısaca âlelmüfredat gösteren eski bir talimatname halinde de kabul olunabilir. Yazılış tarihi takribî olarak böyle düşünölmekle beraber en mühim cihet bu vakfiyenin en esaslı noktaları en veciz bir tarzda izah etmiş olmasıdır. Bu vakfiyede sıra ile Fatih camii, Medarisi semaniye, türbe, darüşşifa ve imaret vazifeleri yazılmışdır.

Vakfiyenin fotoğrafında göröleceği veçhile bütün teferruat sıralanmışdır. Fakat bunun metnini sıra ile neşretmekden ziyade şu tasnif ile neşrini muvafık bulduk. Türkçe vakfiyenin metniyle kısmen karşılaştırılabilmiştir. Bu karşılaştırma ile verilen ve yevmiye hesap edilen ücretlerde büyük fark yokdur. Yalnız bu kadroda bazı ilâveler göze çarpmaktadır. Muhakkak ki bu kıymetli vesika esas vakfiyenin birçok cihetlerini gayet açık surette izah etmektedir. Fatih'in arabca ve türkçe vakfiyelerinde ve gerek bu veciz vakfiyede bütün hizmetler aynıdır.

Bu vakfiye bilhassa imaret nizamları noktasından çok ehemmiyetlidir. Bu nizamnamede bu vezaif bütün teferruat ile yazılmışdır. Bu izahat bizde imaretlerin esas vazifelerine aid mühim cihetleri tebarüz ettirmektedir. Burada imaret nizamları bahsinde bunlar metninin esasları bozulmıyarak aynen sıralanmıştır.

Mevzuu bahis vakfiyeden çıkartılan ve

vakfiyenin esasına göre aynen alınan bahisler bunlardır:

*Fatih Camii kadrosu :*

	<u>Günde</u>
1 Hatib	30 akçe
2 İmam	beherine 10 »
12 Müezzin	» 5 »
10 Devirhan	» 5 »
20 Cüz'han	» 2 »
20 Muvahhidler	» 2 »
10 Selevatı şerifehan	» 2 »
5 Selatı faiteyi kaza eden	» 7 »
1 Muarrif	6 »
1 Muvakkit (saatçi)	10 »

6 Kayyum	beherine 5 akçe
4 Çerağdar	» 5 »
1 Bevvab	3 »
1 Ferraş	3 »
1 Noktacı	3 »

*Fatih Türbesi kadrosu :*

2 Türbedar	beherine 5 akçe
10 Cüz'han	» 2 »
1 Ser mahfil	3 »
1 Muarrif ve müferrik	1 »
4 Muhafız	» 3 »
1 Buhurcu	2 »
1 Saka	2 »
1 Çerağdar ve ferraş	2 »
1 Noktacı	3 »

*Medarisi Semâniye kadrosu :*

Günde

Medarisi mezbure müderrisi	beherine 50 akça (esas vakfiyede de 50 akça alır)
1 Her birine müd	5 »
10 Her birine Danışmend	» 2 » esas vakfiyede 15 kişidir
1 Her birine bevvab	2 »
1 Her birine ferraş	2 »

Baki kalan yedi medresenin şartları buna göre kıyas olunacaktır.

*Tetümmatı Semâniye kadrosu :*

Günde

1 Bevvab	2 akçe
1 Hafız kütüb	6 » Vakfiyede de aynı ücreti alır.
1 Kâtibi kütüb	4 »

*Fatih Darüşşifası kadrosu :*

Günde

2 Tabib	beherine 20 akçe (birisine Reisi Etibba deniyor)
1 Kilerci	4 »
1 Vekilharç	4 »
1 Kehhal	8 »
1 Cerrah	3 » (imaretten yemek yiyen üç cerrah gösteriliyor)
1 Tabbahtı eşribe	6 » (imaretten yemek yiyenler meyhanında şerbetçi diye kayıtlı)
1 Hafız eşribe	4 »
1 Bevvab	3 » (imaretten yemek yiyenler meyhanında kapıcı denmiş)
2 Aşçı	» 3 »
2 Came şuy	» 3 »
1 Duvarda nakışları meneden	2 »
1 Şeyh	20 « dahiliye müdürü makamındadır

Burada gösterilen ücretler vakfiyede aynıdır. Yalnız kadroda ufak değişiklikler vardır.

*Fatih İmaretî kadrosu :*

	<u>Günde</u>	
1 Kâtib	6	Akçe
1 Vekilharc	5	»
1 Kilerci	5	»
2 Ferraş	3	»
2 Kayyum	3	»
2 Çerağdar	3	»
4 Nakib	3	»
2 Bevvab	3	»
6 Aşçı	4	»
6 Ekmekçi	4	»
1 Et hamalı	3	»
2 Buğday ayırtlayıcı	3	»
2 Çanak yuyucu	5	»
2 İmaret ahırında bevvab	2	»
1 Anbarcı	2	»
1 Odun hamalı	2	»
1 Duvarlarda nakışları meneden	2	»

*İmaret nizamları :*

— Her gün sabah ve akşam iki kere taam pişe

— Ve cuma gecelerinden gayri gecelerde sabah piring çorbası akşam buğday aşısı pişe

— Ve cuma gecelerinde sabah buğday aşısı, akşam tane, zerde ve zirva pişe

— Ve her gün sabah ve akşam taamları için 320 vukiyye koyun eti alma

— Ve Ramazan gecelerinden gayri günlerde nısfı sabah ve nısfı akşam pişip Ramazanda cümlesi akşam pişe

— Ve her gün pişen buğday aşısı için yedi kile buğday verile

— Ve her gün pişen piring çorbası için yedi buçuk kile verile

— Ve piring çorbası için her gün 8 akça maydanos alma

— Ve her gün fodla pişmek için otuz kile un verilip her bir kile 110 fodla ola (600) okka undan 3300 fodla beheri 72,8 dirhemden 100 dirhemlik fodla)

— Ve her gün pişen fodla için vesair taamlar için yevmi bir kile tuz verile, her gün 15 vukiyye soğan ve yüz dirhem kemmun (kimyon) ve kırk dirhem fülful ve buçuk kile nohud alma

— Ve kabak zamanında kırk güne değin her gün 65 vukiyye kabak ile 50 vukiyye koruk pişe

— Şe yoğurt zamanında günde elli vukiyye yoğurt ile sekiz akça bâzu pişe

— Ve her Cuma gecelerinde dane ve zerde ve zirva pişdikde suhte taifesinin dane ve zerdeleri başka pişe

— Ve zikrolunan taamlar için 30 kile piring, 87 vukiyye sade yağ alma

— Ve zikrolunan taamlar için 140 vukiyye kızıl üzüm ve on vukiyye erik alma

— Ve her gün on vukiyye badem ve on vukiyye incir ve 40 vukiyye nişasta ve 150 dirhem zafran ve 80 dirhem fülful verile

— Ve baki havayıç gayri günlerde verilen gibi verilip Ramazan gecelerinde dane ve piring ve zerde ve zirva pişe

— Ve bunların harcı için 25 kile piring ve 71,5 vukiyye yağ verile

— Ve gayri levazım cuma gecelerinde ne mikdar verilirse ol kadar verile

— İmaretî mezbureye misafir konacak, her misafire 50 dirhem asel ve bir fodla verile

— Ve her gün misafire kırk sofraya taam konup ve her sofraya dört kişiye verile

— Ve her sofraya bir tabak dane konub ziyade konmıya

— Ve 40 sofraya danenin harcına 2 kile piring ve 6 vukiyye yağ verilip gayri levazım kifayet mikdarı görüle

— Ve her sofraya iki pare yahni konub dörder fodla verilip adamma göre zerde dahi pişireler

— Ve zikrolunan sofraların her birine 100 dirhem piring ve 100 dirhem asel ve 50 dirhem sade yağ verilip kâhi akşısı aşısı pişe

— Ve her sofraya akşısı aşısı için 25 dirhem piring ve 200 dirhem kara üzüm ve 25 dirhem kızıl üzüm ve 25 dirhem incir ve 25 dirhem erik verile

— Ve riayeti lâzım olur eşraf et'imei nefise ile ziyafet oluna

— Ve her sabah riayeti mühim olan adamlara sofraya başında ikişer akçe paça alma

— Ve 50 vukiyye kabak alınub buçuk kantar asel ile reçel edib bir mikdar darçın ve bir mikdar karanfil konub misafirlerine verile

— Ve et'imei mezburenin 320 vukiyye eti altışar dirhem mikdarı paralanub tevzi oluna.

*İmaretten yemek ziyenlerin aldıkları miğdarlar :*

— Ve evvelâ misafirine ve sonra medresede olan Danışmendlere ve Müderrise ve



İmamlar	2 kişi
Saatçi	1 »
Noktacı	1 »
Mushafı şerif bekçisi	
Muarrif	
Hâfızı kütüp	
Perdeci	
Müezzinler	12 »
Çerağcılar	4 »
Kayyumlar	6 »
Naithân	
Mektebi şerif muallimi	
Mektebi şerif halifesi	
Mektebi şerif kayyumları	
Türbedarlar	
Türbe noktacı	
Meremmat kâtibi	
Mütemedler	2 »
Meremmetçiler	4 »
Dolabıcı	
Kurşuncu	
Hamamlar cabisi	
Su yolcu başı	
Reisi etibba	
Tabib	
Dariüşşifa imamı	
» Müezzini	
» Kâtibi	
» Kilercisi	
» Vekilharcı	
» Kehhalleri	2 »
» Cerrahları	3 «
» Şerbetçileri	2 «
« Edviye döğenleri	2 »
» Came şuyuları	2 »
» Kayyumları	4 »
» İbrikçileri	4 »
» Aşçıları	2 »
» Çanakçıları	
» Noktacıları	
» Kapıcı	
» Sulaha	10 »

Balahanedeki ehli ülûm

Dariüşşifa balahanesindeki tabib şakirdi

Mütebakisi fukaraya (2).

(2) İstihkaklardan arta kalanların fakirlere verilmesi şayanı dikkattir. Yemek yiyenlerden bir kıs-

Kadroda mevcut olmıyan lâkin imaretten yemek yiyenler arasında tesadüf olanlar :

Kurşuncu	
Hamamlar cabisi	
Su yolcu başı	
Naithân	
Perdeci	
1 İmam	(Dariüşşifada)
1 Müezzin	»
1 Kâtib	»
2 Edviye döğen	»
4 Kayyum	»
4 İbrikçi	»
1 Çanakçı	»
1 Tabib şakirdi	»

mının mikdarı tasrih edilmiştir. Diğer bir kısmı tasrih olunmamıştır. Bunlar Reisi Etibba gibi mutlak bir kişidir. Fakat danışmendler, softalar ve diğerlerinin mikdarı tasrih olunmamıştır. İmaretten her gün yemek yiyenlerin mikdarı tasrih olunmamıştır. İmaretten her gün yemek yiyenlerin adedi bilinmiyor. Yalnız günde 3300 fodla pişmektedir. Nerede pişirildiği tasrih olunmamıştır. Fakat İmaret kadrosunda 6 ekmeçli ve şakirdi de olduğuna göre belki imaretin fırınında hazırlanmıştır. Veyahud başka fırınlarda bunu temine yardım etmişlerdir. Fodlaları adedlerle verdikleri gibi bir kısmına da iki yüz dirhem vermişlerdir. Suhte (softa) lara yüz dirhem bir fodla vermişlerdir. Bir fodla buradaki hesaba göre yetmiş iki buçuk dirhemden olduğuna göre bir fodlayı yüz dirhem itibar etmek lâzım gelecektir. Bu hesabça günde vasatı olarak iki bin kişi imaretten yemek yemiş itibar olunabilir.

Her gün sabah ve akşam istihkakları için üç yüz yirmi okka (vuklyye) et sarfolduğuna göre bir kişiye günde yüz dirhem et verilse bin iki yüz seksen kişi istifade eder. Etler ekseriya altı dirhemlik parça yahnlara ayrılmaktadır ve ekseriya bir pare yahnl alanlar da vardır. Sabah ve akşam aynı şekilde yapıldığına göre bazı yemek yiyenlerin yüz gram değil eill gramdan az et alabildikleri düşünülürse yemek yiyenlerin mikdarı daha çok artar. Şimdiye kadar imaretten yemek yiyenlerin hakiki mikdarını gösterir bir vesıkaya henüz destres olunmadı.

Bütün bu istihkakları Ramazan müstesna, sair aylarda sabah ve akşam olmak üzere iki defa verilmektedir. Bunların eve verildiğine ve harice çıkarıldığına aid bir kayıt yoksa da herkeşin istihkakını arzu ederse götürebileceği emsali gibi kabul olunabilir.

*İmarette pişen yemek çeşitleri ve turşular :*

Pirinç çorbası

Buğday aşığı

Buğdayın yarması hal olarak helemeli pişertuz koymazlar, isteyen şeker kor, aşure gibi yer, isteyen tuz koyarak çorba gibi içer (Bay İsmail Saibe)

Dane (Pirinç hububatı):

Pirinç ve yağ ile pişdiği musarrahtır (Pilav).

Zerde (Zafranlı)

Zirva:

Üstad Hafızkutup Bay İsmail Saibe göre eski Türkler Zirba (zirvaç) derler. 4 şeyden mürekkebdir. 20 okka nişasta, 20 okka şeker, 20 okka kuru üzüm, 20 okka kuru incir Sultan Selim vakfiyesinde pelte oaur (Esas vakfiyede zirbaçe denmektedir).

Fodla:

Yaslı pade gibi ekmek, miktarı 2000 dirhem ve yüz dirhem bir fodla 72,5 dirhem undan yapılır. Özü unlan yapılmaz. Yumuşak olup çabuk parçalanır.

Yahnî: (Parça etlerden)

Aşığı aşığı (Eksi aşığı):

Pirinç, kara üzüm, kızıl üzüm, incir ve erik ile mamül

Fı:

320 kıyye beheri 6 dirhemden 21.333 parça

Üzüm turşusu

Patlıcan

Soğan

*İmaret yemekhanelerinde kullanılan maddeler:*

Koyun eti, maydanoz, tuz, buğday, un, soğan, kimyon (kimyon), fullul (hiber), nohut, kalsak, koruk, yoğurt, bazu (pazı) pabcar yapraklarıdır. Pirinç, sadeyağ (yağ) asel (bal), kızıl üzüm (kırmızı razakı), erik, badam (badem) mecu, nişasta, zafran, paça, darçın, karanfil.

*Fatih camiiine verilen malzeme bedeli:*

Hasır hergün 4 akça

Çerağa yağ 5 »

Kandil ve supürge 5 »

Türkçeye çevrilen esas vakfiyede (Camii hasırını için külle yeyim 4 akça, zeytin yağı için külle yeyim beş akça, ve carub ve kanadil ve tanzifi kanadil için menavil bahsi yeyimi bir akça hâstı levazımı camii şerifin mecmuuna yeymiye on akça tayin...) kaydına tesadüf olunuyor.

*Medürisi Semâniyeye verilen malzeme bedeli:*

Mısır }  
Kandil } Her gün 6 şar akça  
Zeytin yağı }

*Tetümmatı semaniye medreselerine yapılan masrafı:*

Mısır ve çerağ yağı günde 4 akça

Tetümme hücreslerinin her birine ayda 15 akça

*Darıüşşifaya verilen müteferrika masrafı bedeli :*

Devılar ve anda öleüderin teçhiz ve tekfinine günde 200 akça defa (yeniden) Darüşşifada olan kimselerin levazımına günde beş akça

*Vakfiyede ismi geçen müesseseler :*

Fatih camii

Medürisi Semaniye

Tetümmatı semaniye (3)

Turbe

Darıüşşifa

İmaretü âmire

Talhanne

Balahaneler

Mektebi şerif

Hamam(lar)

(3) *Hadikatüsalatin - yelülzerat' Osmanlı* nâde Ahmed 1159 (1746) Veltüddin kütüphanesi numara 2414 buraya (muallihane) demektedir. Tetümmatı semaniyeye de (tetümme) der.

*Bu vakfiyenin ehemmiyetini tebarüz ettiren noktalar :*

1 — *Fatih Üniversitesi külliyesi* müstemilâtı bugünkü bir yatı mektebi mesabesindedir. İmaretten talebe ve muallimler ve bütün müstahdemler yemek yemişlerdir. Bunların nizamı imarethane vezuifi ve ihracatı kısmında yazılıdır. Müstahdemlerin çoğu birer aş almışlar. Bazıları da iki aş almışlardır. Yalnız imaret masarifiyle alâkadar evkaf kâtibi, ve Emanet Şeyhi ve vekilharç gibi zevat ve medreselerdeki muidler ikişer aş almışlardır.

2 — Fatih zamanındaki rayiç akça bugünün gümüş (5) kuruşuna muadildir (4).

Memurin ve müstahdemın kadrosundan alınan ücretler hesap olunabilirse de umumî aylık ve hattâ gündelik masrafı bilhassa imaretin kaç mal olduğu bilinmeyen birçok satın aldıkları levazımın fiyatları tasrih olunmadığından tam bir hüdce tayini kabil değildir. Fakat vakıf hademesinden itibar olunan bütün ilmî, tıbbî ve idarî heyetin aldıkları ücretler az değildir. Bu mânaca kendilerine dolgun maaş verilmiştir. Aynı zamanda imaretten de istihkaklarını bol bol almışlardır.

3 — *Fatih Üniversitesi* kadrosu çok geniş tutulmuştur. Bu yüzden birçok aileler refah içinde yaşamışlardır. Zamanın hiç bir ihtiyacı ihmal olunmamıştır.

4 — *Fatih Üniversitesi* çok geniş bir sahayı kaplar. Aynı zamanda 16 medrese ve sair müstemilâtın ne kadar büyük bir sahayı

(4) Fatih zamanında akça, 3,5 akça bir gümüş dirhemdir. On akça bir doka altındır. On akça zamanımızın yarım altındır. O halde on akça gümüş elli kuruşdur. Bir akça da hesabca beş gümüş kuruşdur. Beyazid II. ve Selim I. de altmış akça on üç gümüş dirhemdir. Altmış akça bir altındır. On üç dirhem gümüş bir altın olduğuna göre bir dirhem gümüş dört buçuk akçaya mukabildir. Hasan Ferid - *Nakid ve Hibari Mali* eserine göre (kitab 1, S. 54,154) Osmanlıların ilk asırlarındaki akçalar yüzde doksan, tâbirî diğerle 2,16 avarında ve altı kırıntı (16 da bir dirhem) ağırlığında olup Cihan harbinden evvelki piyasaya göre en aşağı (34) kuruş 13 para kıymetinde idi.

kapladığını ufak bir gezinti bize gösterir. Bu İstanbulun imarında ve burasının tam ilmî bir merkez haline getirilmesi için yapılan fedakârlığa büyük bir misaldir. Her ne taraftan bir misâl alınsa çok büyük hümetlere şahid oluruz.

5 — İmarette verilen yemeklerin muğaddî ve leziz olmasına ve çeşitlerine dikkat olunmuştur. *Fatih Üniversitesi*nde imaret kısmı büyük masraflarla idare edilmiştir. XV inci asırda Türklerin İstanbulda yemek ve tatlı çeşidlerinden bazılarını öğreniyoruz. Dikkat olunacak olursa Türkler Anayurdlarından bu yeni şehire geldiklerinde âdetlerinden vazgeçmemişlerdir.

Yemek ve âdetlerinde muhafazakâr davranmışlardır. Bazı yemeklerin yapıldığını kullanılan maddelerin sıralanmasından öğrenebiliyoruz. Bunların bir kısmı da bugün unutulmuştur. İmaretten istihkakları olanlara ve istihkakları olmadığı halde yemek yiyenlere çok miktarda verilmiştir. Fatih imaretinin yalnız fakirlere ve talebe istihkaklarına mahsus olmadığını görüyoruz. Misafirlere ve hattâ ekâbire bile büyük ve hususî ikramlar yapılmış ve onlara ayrı yerler bile ayrılarak burada da teşrifata riayet olunmuştur.

6 — Hastahanedeki hastaların yemekleri ayrı pişmektedir. Esas vakfiyede teferrüatı gayet güzel tasrih edilmiştir.

*Vakfiyedeki geçen istilâhlar :*

Akça. Hatib. İmam. Müezzin. Devirhân, Cüz'hân. Muvahhidin. Muarrif. Muvakkit, Kayyum. Çerağdar. Bevvab. Ferraş. Noktacı, Çerağ. Müderris. Muid. Danişmend. Zeytin-yâğ. Çerağ yağ. Tetümme höcresi. Hafızıkütüp. Kâtibi kütüp. Türbedar. Sermahfil. Müferrik. Buhureu. Saka. Darüşşifa. Tabib. Kilerci. Vekilharç. Kehhal. Cerrah. Tabbahr eşribe. Hafızışribe. Cameşuy. Şeyh. İmaret. Naib. Ayrıtlıcı. Yuyucu. Anbarcı. Kile. Vukiyye. Suhte. Perdecı. Naithan. Dolaber. Kurşuncu. Hamamlar cabisi. Su yolcu başı. İbrikçi. Sulaha. Balahane. Emanet şeyhi.

بود فرجته کان خلد اشیان مرحوم  
 ابو الفتح سلطان محمد خاں ولد الخیر  
 المصطفیٰ حضرت نیرین القافند  
 شتر و ملی بیانند کز

جامع شریفین حصینہ  
 هرکون دور دانه وریله

جامع شریفین تمذیل و سپرکه  
 ایلین بوی شتر ایچمه وریله

احوال مدارس ثانیة

جامع شریفین حصینہ  
 ایلین بوی شتر ایچمه وریله

مدارس مزبوریه مدین  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

مدارس مزبوریه مدین  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

هر برمدسه وریله  
 قیبن اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

موتلون کای کسند وریله  
 هر برمدسه وریله

وهر برمدسه وریله  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

بش نکرکسه صان فانه فنا  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

باقی قلان پدی مدلسک شتر وریله

بر نکرکسه معرف اولیوب  
 بوی شتر ایچمه وریله

احوال قنات ثانیة

دور نکرکسه جریغ دایر  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

بر نکرکسه بوی شتر ایچمه  
 بوی شتر ایچمه وریله

جامع تبرک وریله  
 اولیوب بوی شتر ایچمه وریله

در کربان همه هوایند جان پاک بر یک پای  
 هر چه از آن شتر قوی بود بی شتر قله در پاید  
 کاسک بر یک صفت ایلی  
 بی ذرات قله آید ۱۰۰۰

در کربان در شنه بر کم  
 طبعین از همه بر یک کت  
 طبع ایلی  
 بر یک صفت کجاغج  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

انحال تن به مجرم سلطان مجاز خان

یک فکر که تیره در پای  
 بی شتر قله و صیفه در پاید  
 صفت بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

بر یک صفت حیح حیح  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

بر یک صفت حیح حیح  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

انحال دار الشفا

در کربان بر یک صفت  
 ایلی در شنه ۱۰۰۰

ورگسه کلاری اولوب بوی باش ایجه وریله	اکی نفرگسه فرش اولوب بوی وچر ایجه وریسه حمب	عمازه عامومیز بده هرگون صلامن وختامان اکی کور بقیام	جمعه کجه لریدن عری کجه لرده صلیح بوخ شورا اختام صلحانی
---	---	--	---

واک کسه قتم اولوب بوی وچر ایجه وریله حمب	واک کسه بوخ د اولوب بوی وچر ایجه وریله حمب	وچر کجه لرده صباغ اولوب اختام دانه وریله وریله	هرگون مکتا وختام طعلاملی اوجو دگری وریله اولوب
--	--	---	---

دن نفرگسه قیقل هر بریز بوی وچر ایجه وریله حمب	ورگسه بوی اولوب بوی وچر ایجه وریله حمب	ورگسه کجه لرده عری صفا و صفا و صفا و صفا	هرگون بوش عری بوش صفا و صفا و صفا و صفا
---	--	---	--

پدی نفرگسه شی هر بریز بوی وچر ایجه وریله حمب	ورگسه کجه بوی هر بریز بوی وچر ایجه وریله حمب	هرگون بوش بوخ وریله اچن بوش بوش بوش	وربع شورایی بوش هرگون سکره کجه معلوس اشته
--	--	--	--

ورگسه شحر اولوب بوی وچر ایجه وریله حمب	ورگسه بوی اولوب بوی وچر ایجه وریله حمب	هرگون بودوله بوش بوش بوش بوش بوش بوش	هرگون بوش بوش بوش صفا و صفا و صفا و صفا
--	--	---	--

ورگسه بوش بوش بوی وچر ایجه وریله حمب	ورگسه بوش بوش بوی وچر ایجه وریله حمب	هرگون بوش بوش بوش بوش بوش بوش بوش	بوش بوش بوش بوش صفا و صفا و صفا و صفا
--	--	--------------------------------------	--

ورگسه دخی باجی اولوب بوی وچر ایجه وریله	ورگسه بوش بوش بوی وچر ایجه وریله	بوش بوش بوش بوش بوش بوش بوش بوش	بوش بوش بوش بوش صفا و صفا و صفا و صفا
--	-------------------------------------	------------------------------------	--

رگسه عمازه دیوان اولوب  
بوی وچر ایجه وریله

### اخوال اخیان عا مه

ورگسه بوش بوش بوش  
بوش بوش بوش بوش

بوش بوش بوش بوش  
بوش بوش بوش بوش



و دار الشفادہ اولان اکی بالا  
خانہ لردہ برطیبیتا کردی کان  
اولوب کشمندی کے بر آرش ویریلہ  
و عمارت شریفہ مر بو زردہ ہر سیکتا  
دستی اوزوم ترشی ہے ووج سلندانیہ  
ماطلمجان ترشی سے اولوب مسافرینہ ویریلہ

والتی قنصار صوغان ترشی ہے  
اولوب مسافرینہ و دانشمند لرو  
توزیع اولنہ  
و بو ذکر اولنار خدمہ دن گئے  
خدمہ سنند و کرک جامع خدمہ سنند  
و کرک دار الشفادہ مسندن اولسون  
بر آشه متصرف اول

و کر بر آشلی جہتہ متصرف ایکن اتفاق بر آشلی جہت دخی  
ورسہ لرو اول کمسنہ همان کنہ بر آشه متصرف اولنہ  
زیادہ ویرمیہ لرو و مصارف مذکورہ دن  
زیادہ قلان طعام کفایت ایلدی  
مقدار فقرایہ توزیع اولنہ