BİRİNCİ MİLLETLERARASI YEMEK KONGRESİ

TÜRKİYE
25-30 EYLÜL, 1986

FIRST INTERNATIONAL FOOD CONGRESS

TURKEY
25-30 SEPTEMBER, 1986

Düzenleyen :
Organized by :

FEYZİ HALICI

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI YAYINI — ISBN 975-17-0092-8

BİRİNCİ MİLLETLERARASI YEMEK KONGRESİ

TÜRKİYE
25-30 EYLÜL, 1986

FIRST INTERNATIONAL FOOD CONGRESS

TURKEY
25-30 SEPTEMBER, 1986

Düzenleyen : Organized by : FEYZİ HALICI

MIL.Y

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI YAYINI — ISBN 975-17-0092-8

ŞİRVÂNÎ'NİN YEMEK KİTABI ÇEVİRİSİNE EKLEDİĞİ YEMEKLER ÜZERİNE

DOÇ.DR. GÜNAY KUT

Bildirimin konusu Türk mutfağının zengin, çeşnili yemeklerini bize ta 15. yüzyıldan itibaren izleyebilme imkânını veren Muhammed bin Mahmud Şirvânî'nin yemek; ot ve baharattan yapılan ilâç (ecza) tarifleridir. Muhammed bin Şirvânî bu yemek tariflerini Arapça olarak kaleme alınan **Kitabü't-tabîh** adlı eserden Türkçeye çevirdiğinde bu çevirinin sonuna eklemiştir. Şirvânî'nin yetmiş yedi yemek tarifini muhtevi bu ek kısmı bizce **Kitabü't-tabîh**'ten daha önemlidir. Zira Şirvânî'nin vermiş olduğu tarifler öylesine gelişigüzel, nizamsız yani çorbalar etli yemekler v.s. gibi sınıflamadan verilmiştir ki insanın aklına hemen Şirvânî'nin bu tarifleri aklına geldikçe yazdığı yani popüler herkesin bildiği yemeklerin tariflerini vermeğe çalıştığı fikri gelmektedir. Şirvânî'nin el yazısı olması ihtimali oldukça kuvvetli olan bu yazma eser bugün Fatih'te Millet Kütüphanesinde Ali Emiri Yazmaları Müteferrik 143 numarada kayıtlıdır. Şirvânî'nin eki bu kitabın 106a-138b yaprakları arasında 32 yapraklık yani 64 sahifelik bir kısımdır. Şimdi bu bildirimizde de bu yetmiş yedi yemeği ve tariflerini veremeyeceğimize göre bunların isimlerini eserde yer alış sırasına göre değil de alfabetik olarak verecek ve içlerinden bazılarının tariflerini vermeğe çalışacağız. Bu tarifleri verirken de bu yemeklerin bugün özellikle İstanbul'da tanınıp tanınmadığını belirterek ayrıca 18. yüzyılda yazılan yemek ve tatlı kitaplarında ve 18. yüzyılın ikinci yarısında düzenlenen **Tercüme-i kenzü'l-iştihâ** adlı yemek lügatinde de bulunup bulunmadığına göz atacağız.

I. Yemeklerin alfabetik düzene göre isimleri:

1. Bal şarabı (134a)
2. Dane-i kabuniyye (113b)
3. Ebrman eczası (117b)
4. Ekmek kayganası (112a)
5. Etmek aşı (107a)
6. Hamur dible (109a)
7. Helva (107b-108a)
8. Helva-yı halka-çini (118b)
9. Helva-yı kâhî (119a)

10. Helva-yı levzine şekeri (118a)
11. Helva-yı müşküfe aseli (119a)
12. Helva-yı müşküfe şekeri (119a)
13. Helva-yı pişmenî (117b)
14. Helva-yı sabunî (117a)
15. Helva-yı sabunî (başka bir tarif-118b)
16. Hindistan'da pişen balık (106a)
17. Levzîne (109a)
18. Mantı (114a)
19. Me'muniyye (115b)
20. Muhallebi (110a)
21. Muhallebi (Bir başka tarif-117a)
22. Murabba-yı utruç (132a)
23. Muza'fariye (111a)
24. Paluze (112b)
25. Pirinç-bozaşlı (135a)
26. Pirinç herisesi (110b)
27. Salma **veya** Buğra-yı Harezmî (120a)
28. Sumak paluzesi (113a)
29. Şalgam turşusu (107b)
30. Şalgam turşusu (Bir başka tarif-133a)
31. Şeker badem (109a)
32. Şeker börek (108a)
33. Tavuk çevirmesi (111b)
34. Terkib-i âbgâme (136a)
35. Terkib-i açma nişasta (131a)
36. Terkib-i çesidiyye (125a)
37. Terkib-i dane-i nergisiyye (123a)
38. Terkib-i gurabî (130b)
39. Terkib-i güllaç (121b)
40. Terkib-i helva (130b)
41. Terkib-i herise-i fıstık (131b)
42. Terkib-i İlik (131b)
43. Terkib-i isperçe (107a)
44. Terkib-i kabuniyye (129a)
45. Terkib-i kapama tavuk (124b)
46. Terkib-i kâşkeli kabak (125a)
47. Terkib-i kaygana (130a)
48. Terkib-i kayısı (127a)
49. Terkib-i köfte (131a)
50. Terkib-i kuzuiçi (129b)
51. Terkib-i meâmiyye (?) (126a)
52. Terkib-i Mahmudiyye (132a)
53. Terkib-i Memmuniye-i şekeriye (121a)
54. Terkib-i merserem (?) (124a)
55. Merkib-i muhallebi (132b)
56. Terkib-i mutancana (122b)

57. Terkib-i nişadiyye (129b)
58. Terkib-i nohudâb (126a)
59. Terkib-i reşidiye (121b)
60. Terkib-i rişte (124b)
61. Terkib-i seferceliye (128b)
62. Terkib-i sabunî (130b)
63. Terkib-i usfuriye (128b)
64. Terkib-i tuffahiye ve Seferceliyye (127b)
65. Terkib-i tuffahiye ve Seferceliyye (127b)
66. Terkib-i zerbudil (122b)
67. Terkib-i zırva (123b)
68. Tiryak-i berşheşiya-yı kebir (138b)
69. Yumurta güllacı (114b)
70. Zırbac Aşı (120b)
71. Zülbiyye (109b)*

* (Yemek adları okunamayan altı yemek tarifi daha vardır)

II. Toplam yetmiş yedi yemek tarifini havi kimi yemek tarifi örnekleri:

ŞEKER BÖREK (108a): Bademin kabuğu çıkarıldıktan sonra döğülür. Sonra merdane ile tahta üstünde yumuşatılır öte yandan şeker de un gibi ufalanır ve iyice toz haline getirilmez. Badem ve şeker ölçü olarak aynı ölçüde olurlar. Ama şeker

şeker biraz daha fazla tutulursa tadı daha güzel olur. Sonra iki ölçü kuyruk ve bir ölçü sayağ karışık olarak daha evvel elenmiş ve hazırlanmış una katılır ve bir ölçü de su konur. Bu su, birazcık tuz katılmış sıcak su halindedir. Hamuruna biraz maya konursa daha iyi netice alınır. Daha sonra evvelce dövülüp hazırlanan badem ve biraz müşk katılmış gül suyu eklenir. Hamur rulo haline getirilir. Parça parça kesilir. Sonra merdane ile ufak yuvarlaklar yapılır. hazırlanan şekerli badem bu açılmış yuvarlakların ortasına konur. Dürülerek fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine şeker ve gülsuyu saçılır.

Şeker-börek tarifine XVIII. Yüzyılda yazılmış yemek kitabında rastlanmaz ama Ahmet Cavit'in lügatine baktığımızda tabii dolayısı ile **Burhan-ı Kaatı**'ya ve **Kenzü'l-iştiha**'ya baktığımızda şeker-börek'i buluruz. Cavit, lügatinde Şeker-börek'i **Şeker-bure** başlığı altında almış ve şu bilgileri vermiştir: "Şeker-börek tabir olunan maruf börektir. Şeker, badem ve fıstık ile terbiye edilir..."(2) Burada bu tatlının nasıl yapıldığı anlatılmamakla birlikte bu devirde de hâlâ bilinen bir tatlı olduğu "maruf" kelimesinden anlaşılmaktadır. Bu tatlının İstanbul'da düğün badem tatlısı denilen tatlı olması çok muhtemeldir.

LEVZÎNE (109a): Hamur yapılırken su ve yağı birlikte konulur. Yağ olarak kuyruk yağı kullanılır. Hamur kıvamına gelince rulo yapılır ve ufak parçalara bölünür. Bu parçalardan merdane yardımı ile küçük yuvarlaklar yapılır. Ortasına ya döğülmüş ceviz ya da fıstık konduktan sonra dürülerek susam yağı ile fırında pişirilir. Daha sonra bala konur.

1. Tarifler verilirken eldeki yazmanın dili günümüz Türkçesi ile verilmiştir.
2. Ahmet Cavit, **Tercüme-i Kenzü'l-Iştihâ**, Topkapı Sarayı Müzesi Ktp. Hazine 1186, 67a.

Şirvanî'nin Anadolu'da belki de başkent İstanbul'da yapılış şeklini verdiği bu badem tatlısına 13. yüzyılda yani **Kitabü't-Tabîh**'in kaleme alındığı 1226 yılında da rastlıyoruz[3]. Kelimenin Arapça şekli olan **Levzînec** adı ile geçen bu tatlının ufak tefek değişikliklerle aynı tarif olduğu görülür. Fakat 18. yüzyılın ilk yarısındaki yazma bir tatlı tarifleri kitabında **Terkib-i Levzîne** adı altında verilen tatlı tarifine baktığımızda onun daha ziyade helva türüne yaklaştığını yani Şirvânî'nin tarifine hiç benzemediğini görürüz. Bu da bize şunu gösteriyor ki bademle yapılan tatlılar çok çeşitlidir. Eskiden yemek veya tatlı kitaplarında bunlar bazen sadece **Levzîne** adı altında veriliyordu ama yapılışları veya türleri ayrı olabiliyordu. Nitekim yine Şirvânî'nin **Helvâ-yı Levzîne şekeri** adı altında vermiş olduğu tarif ise bir tür akide şekerini andırmaktadır. Tabii gerek yemeklerin gerekse tatlıların yöresel olarak da değişik tarifleri olabileceği malumunuzdur.

TAVUK ÇEVİRMESİ (111b): Tavuk iyice temizlendikten sonra bir tencereye konarak kaynatılır. Pişme derecesine geldikten sonra sudan çıkarılıp bu defa tuzlu suyla tuzlanır. Sonra her bir tavuğa beş yumurta çalkanıp içine de biraz un konur. Bulamaç haline getirilen bu karışımın içine de biraz tuz konduktan sonra tavuk dörde bölünerek bu bulamaca batırılır ve sayağ içinde tavada kızartılır. Kızarma işlemi sona erdikten sonra tavuk parçaları alınır ve aynı tavada bir miktar erişte, doğranmış ve oğulmuş soğanla kavrulur. Kavrulma işi tamamlanınca bu karışımın içine bir miktar bal ve sirke konur. Ayrıca bir takım baharat da ilâve edilir. Kızarmış tavuk parçaları bir tabak içine dizilerek üstüne hazırlanan malzeme dökülür ve sofraya getirilir.

Çok değişik yani bal ve sirke ilâvesi olan bu yemek bugün İstanbul'da ya yahni olarak ya da sadece tavuk kızartması olarak biliniyor. Ama **Kitabü't-tabih**'te kızarmış tavuğun üzerine konan malzemesine göre pek çok çeşidine rastlanır. Meselâ eğer kızarmış tavuğun üzerine sumak suyu veya koruk suyu, kabuğu çıkarılmış ve döğülmüş badem, gül suyu ve kuru nane konursa bu ekşi cinsinden **tavuk çevirmesi**dir. Üzerine sirke, şeker, gül suyu ve nane dökülerek yapılanı ise **Zırbac** denilen yemek olur. Sünnet düğünlerini anlatan sûrnamelerde tavuk çevirmesi yemeğine sık rastlanır. Bu da bu yemeğin beğenilen ve toplantılarda yapılan bir yemek olduğunu gösterir. XVIII. yüzyıla ait yemek kitabında ise tavukla ilgili **tavuk kebabı, tavuk külbastısı** (ızgarası) ve **yahnilerin ulusu** adlı yemeklere rastlanır ki yahnilerin ulusu az çok Şirvânî'nin vermiş olduğu tarife uymaktadır.[4]

MANTI (114a): Börek, tutmaç yufkası gibi hazırlanır. Tutmaç yufkasının nasıl olacağı hakkında Ahmet Cavit'te şu bilgi ile karşılaşırız: "erişte ve şehriye..."[5]. Demek ki mantı hamuru, erişte hamuru ile aynı şekilde yapılan hamurdur. Fakat mantı

---

3. Bu yemek kitabı Muhammed bin Hasan bin Muhammed bin el-Kerim el-Kâtib el-Bağdadî tarafından hazırlanmıştır. Arberry bu eseri kısmen İngilizceye çevirdi (bkz.G.Kut, "13. Yüzyıla ait bir yemek kitabı", **Kaynaklar**, 3 (İstanbul, Bahar 1984), s.51 ve not 6.
4. Nejat Sefercioğlu, **a.g.e.**, s.37, 45 ve 50.
5. Ahmet Cavit, **Tercüme-i Kenzü'l-iştiha**, Topkapı Sarayı Müzesi Ktp. Hazine 1186, 18a. Tutmaç aşı olarak bilinen bu yemeğin Arapça adı **Itriye**dir. Çok eski bir Türk yemeğidir. Bunun için bu yemek adına **divanü Lugati't-Türk**'te de rastlanır. Bkz. Besim Atalay (Hazırlayan), **Divanü Lûgat-it-Türk Dizini** (Ankara, 1943), s.662. Ayrıca Derleme ve Tanıklarıyla Tarama Lûgatlarında da **tutmaçla** ilgili bilgiler bulunmaktadı. Gaziantep'te Börek Çorbası olarak bilinir. Bkz. Cemil Cahit Güzelbey, "Gaziantep Mutfağı", **II. Milletlererası Türk Folklor Kongresi Bildirileri** V.Cilt, Maddi Kültür. (Ankara, 1983) s.106.

yaparken biraz daha büyük kesilir. Koyun budundan iki defa çekilerek kıyma yapılır. Bu kıymaya tuz, kabuğu çıkarılmış nohut, baharat ve tarçın konarak sirke ile yoğrulur. Hazırlanan bu iç, kesilmiş yufkaların içine konur. Yufkalar kapanır, ama ağzı biraz açık bırakılır. Tepsinin içi biraz yağlanarak bu hazırlanan mantılar tepsinin içine dizilir. Sonra büyük bir tencerenin içine su dolu bir tas konur, tasın üstüne de bu tepsi oturtulur. Sudan çıkan buhar mantıları bozmasın diye tepsinin üstüne bir tepsi daha kapatılır. Dört beş saat bu şekilde buharda pişen mantılar artık pişmiş sayılır. Bir tepsiye konan mantılar üzerine sarmısaklı yoğurt dökerek yenir.

Mantı bugün de Türklerin çok sevdiği yemeklerdendir. Her yemek kitabında mantı tarifi bulunur. Kimi hallerde yine yöresel olarak mantı tarifinin değişik şekillerine rastlamak mümkündür. Meselâ Rumelinde yapılan mantı Şirvanî'nin verdiği mantıdan çok değişiktir. Buharda pişirilmez, Fırında pişirilerek üzerine etsuyu dökerek yenir.

HAMUR DİBLE (109a): Bir ölçü sayağ ve kuyruk yağı karışık olarak hazırlanır. Bunlara bir buçuk ölçü de su konur. Daha sonra ince elekten geçirilmiş ak un bu yağlı suya yedirilerek hamur yapılır. Hamur yoğrulduktan sonra rulo haline getirilir ve küçük parçalara bölünür. Bu parçalar merdane ile yuvarlaklar haline getirilir, yağda pişirilerek, üzerine bal döküp yenir.

HALKA-ÇİNİ HELVASI (118b): Bir tepsiye iki ölçü nişasta ve bir ölçü simit unu konur. Bunlara bir kepçe de böbrek yağı ilâve edilir. Bunların üzerine bir ölçü su da konarak hamur yapılır. Sonra parça parça yağa atılarak kızartılarak yenir.

KÂHÎ HELVA (119a): Bir kaba on yumurta akı konarak çalkanır. Bu çalkanmış yumurta akları üzerine bir yumurta kabı dolusu nişasta azar azar yedirilerek konur. Elde edilen sulu karışım tavada kızgın yağ içine kaşığın ucu ile katılır. Kıpkızıl oluncaya kadar kızartılır. Fakat tavaya konan küçük parçalar birbirine bulaştırılmaz. tavadan çıkarılanlar bala atılır. Sonra bir tepsiye çıkartılarak üzerine müşklü pudra şekeri serpilir. Sonra yenir.

Bu tatlı aslında **Yumurta lokumu** olarak bilinen tatlıdır. Elimizdeki 18. yüzyılda yazılan **Tatlı Pişirme Tarifleri** kitabına baktığımızda aynı tarifi bulmaktayız[6].

MEMUNİYYE (121a): 400 dirhem ak bal (1280) gram), 150 dirhem (480 gram) sayağ, 350 dirhem (1120 gram) elenmiş pirinç unu hazırlanır. Önce tencereye yağ konur. Yağ kaynamağa başlayınca üzerine pirinç unu katılır. Biraz pişirilir. Sonra köpüğü alınmış bal ve süt ile dìdilmiş bir tavuk göğsünü birbirine karıştırıp orta harârette pişmeğe bırakılır. Öte yandan yağda pişirilen pirinç unu, bu didilmiş tavuk göğsü üzerine konur. Birazcık gül suyu da eklenir. Tenceredeki malzeme döndürüle döndürüle pişirilir. Üzerine uzunlamasına küçük parçalara bölünmüş bademler konur. Tane tane oluncaya kadar pişirilir. Sonra ateşten indirilerek küçük toplar yapılıp tepsi içine dizilir. Sonra içine biraz yağ konup ateşte altı kızartılır, sonra üstü de kızartılır. Her tarafı kızardıktan sonra tabaklara konur. Altına ve üstüne döğülmüş şeker ve hazırlanan bademlerden ve müşklü gül suyundan bolca serpilir.

6. Günay Kut (Hazırlayan), **Et-Terkîbât Fî Tabhi'l-Hulviyyat.** Tatlı Pişirme Tarifleri, (Ankara, 1986), s.10, 23.

Me'muniyenin yapılış şekli çok çeitlidir. sadece Şirvanî'nin **Kitabü't-tabîh** çevirisine eklediği üç türlü me'muniye bulunmaktadır. XVIII. yüzyılda derlenen yemek kitabında ise iki türlü tarifine rastlamaktayız.[7] Aşağı yukarı tarifleri birbirine benzeyen bu helvanın bugün Güneydoğu'da halen Memiye helvası şeklinde yaşadığını görmekteyiz[8].

NOHUDÂB (126a): Yağlıca et kalye pişirilecek şekilde bir tencere içinde ocağa konur. Üzerine bolca kabuğu çıkarılmış nohut koyulur. Biraz tuz da ekildikten sonra bir munbar alınır. Bu munbara yağlı kıyma, soğan, karabiberden oluşan bir iç hazırlanır ve munbar bu içle doldurulur. Bu doldurulmuş munbar, tencerede kalye olan etin üzerine konur. Üstüne de bol kıyma ve soğan eklenir. Biraz piştikten sonra et ve munbar çıkarılıp yağ içinde kavrulur. Biraz zaferan ezip harcı üzerine konur. Et ve munbar bu harcın üzerine konarak yenir.

Bu yemeğin aynı adla anılan çorbasının da yapıldığını yine XVIII. yüzyılda derlenen yemek kitabından öğrenmekteyiz.[9]

MAHMUDİYE (132a): Yağlı bir tavuk alınır. Ufak ufak doğrandıktan sonra ateş üzerine konur. Piştikten sonra tavuğun suyuna tatlılandırıncaya kadar biraz bal veya şeker katılır. Sonra biraz badem, kayısı ve razaki üzümü konur. Sonra biraz erişte alınarak sayağ içinde kavrulur. Bu kavrulmuş malzeme tavuğun suyuna salınır. Pişince indirilir. Yemek hazırdır.

MURABBÂ-YI UTRUÇ (132b): Yani ağaç kavunu murabbasıdır. Ağaç kavunu kesilir. Dilim dilim dilimlenir. Sonra yedi gün tuzlu suda ıslatılır. İki günde bir tuzlu suyu değiştirilir. Bir gün bir gece de kireç suyunda bırakılır. Bu işlemler yedi günde sona erer. Sonra yedi gün de tatlı suda tutulur. Hergün suyu değiştirilir. Sonra şeker şerbetine batırılır. On gün kadar da burada tutulur. Şerbet azaldıkça yani ağaç kavunları şerbeti içtikçe üzerlerine şerbet katılır. Şerbet bitinceye kadar bu işlem devam eder. Bundan sonra, şeker şerbetinden çıkarılan ağaç kavunları şeker içinde kaynatılır. Kıvama gelince otuz-kırk gün kadar cüllâb yani gül suyu içinde bırakılır.Sonra şeker cüllabından çıkarılarak tepsilere dizilir. Üstüne astar örterek güneşe bırakılır. Güneş altında kuruyan utruçlar kutulara konarak yenmeğe hazır bir şekilde saklanır. Turunç ve limon kabuğunu da aynen bu şekilde murabba ederler.

Sözlerime son vermeden şunu belirtmek isterim. Bugün için Türkiye'deki yemeklerimizin, tatlılarımızın, turşularımızın kısaca yemek ve yiyecekle ilgili malzemenin tümünün bir araya getirilmesi ve lûgatinin hazırlanması sonucunda bu yemekleri büyük şehirler dışında hâlâ yaşadığını hatta türlerinin yörelere göre arttığını saptayacağımıza eminim.

7. Nejat Sefercioğlu (Hazırlayan), a.g.e. s.28.
8. Cemil Cahit Güzelbey, a.g.m. s.112, not. 21.
9. Nejat Sefercioğlu (Hazırlayan), a.g.e., s.1

ON THE ADDITIONS BY SHIRWANI (15th CENTURY?) TO HIS TRANSLATION OF A COOKERY-BOOK (13th CENTURY)

GÜNAY KUT

The subject of my talk is the food recipes and the drug recipes composed mainly of spices and herbs of Mahmut Shirwani whose work enables us to trace the tasty dishes of the Turkish kitchen. Muhammed bin Mahmud Shirwani added these recipes to the end of his translation of **Kitabü't-tabîh** from Arabic. This added part which contains seventy-seven recipes, is according to us, much more important than the main work, that is **Kitabü't-tabîh.**

Shirwani has not classified his recipes such as soups, meat dishes etc. and has not followed a definite order which loads us to think that he wrote them randomly, as they came to his mind he tried record those recipes familiar to everybody. This work which is likely to be in Shirwani's own hand-writing is located at Millet Library, Ali Emiri Manuscripts-**Müteferrik** 143. Shirwani's addition is a thirty-two folios work (sixty-four pages) situated between folios 106a-138b of that book. As we are not able to state, here, seventy-seven dishes together with their recipes, we shall try to give the names of these dishes alphabetically and the recipes of some among them. We will also try to state whether these recipes are known in Istanbul nowadays or not. The XIX century dish glossary **Tercüme-i Kenzü'l-ishtiha** and other XVIII century desert and cookery books will also be examined concerning the dishes stated below.

I. The names of the dishes arranged in alphabetical order:

1. Bal sharabı (134a)
2. Dane-i kabuniyye (113b)
3. Ebrman eczası (?) (117b)
4. Ekmek kayganası (112a)
5. Etmek ashı (107a)
6. Hamur dible (109a)
7. Halwa (107b-108a)
8. Halwa-yı halka-chini (118b)
9. Halwa-yı kâhî (119a)

10. Halwa-yı levzine shekeri (118a)
11. Halwa-yı mushkufe (?) aseli (119a)
12. Halwa-yı mushkufe (?) shekeri (119a)
13. Halwa-yı pishmeni (117b)
14. Halwa-yı sabuni (117a)
15. Halwa-yı sabuni (another recipe-118b)
16. Hindistan'da pişen balık "Hindian style fish" (106a)
17. Levzine (109a)
18. Mantı (114a)
19. Me'muniyye (115b)
20. Muhallebi (110a)
21. Muhallebi (another recipe-117a)
22. Murabba-yı utruch (132a)
23. Muza'fariyya (111a)
24. Paluze (112b)
25. Pirinch-bozashlı (135a)
26. Pirinch herisesi (110b)
27. Salma **or** Bughra-yı Kharazmî (120a)
28. Sumak paluzesi (113a)
29. Shalgham turshusu (107b)
30. Shalgam turshusu (another recipe-133a)
31. Sheker badem (109a)
32. Sheker bourek (108a)
33. Tavuk chevirmesi (111b)
34. Terkib-i âbgâme (136a)
35. Terkib-i achma nishasta (131a)
36. Terkib-i cheshidiyye (125b)
37. Terkib-i dane-i nergisiyye (123a)
38. Terkib-i ghurabî (130b)
39. Terkib-i güllach (121b)
40. Terkib-i halwa (130b)
41. Terkib-i herise-i fıstık (131b)
42. Terkib-i ilik (131b)
43. Terkib-i isperche (?) (107a)
44. Terkib-i kabuniyye (129a)
45. Terkib-i kapama tavuk (124b)
46. Terkib-i kâshkeli kabak (125a)
47. Terkib-i kayghana (130a)
48. Terkib-i kayısı (127a)
49. Terkib-i köfte (131a)
50. Terkib-i kuzuichi (129b)
51. Terkib-i meâmiyye (?) (126a)
52. Terkib-i mahmudiyye (132a)
53. Terkib-i ma'muniyye-i shekeriyye (121a)
54. Terkib-i merserem (?) (124a)
55. Terkib-i muhallebi (132b)
56. Terkib-i mutancana (122b)

57. Terkib-i nishadiyye (129b)
58. Terkib-i nokhudab (126a)
59. Terkib-i reshidiyye (121b)
60. Terkib-i rishte (124b)
61. Terkib-i seferceliyye (128b)
62. Terkib-i sabuni (130b)
63. Terkib-i usfuriyye (128b)
64. Terkib-i tuffahiyye ve seferceliyye (127b)
65. Terkib-i tuffahiyye ve seferceliyye (127b)
66. Terkib-i zerbudil (?) (122b)
67. Terkib-i zırva (123b)
68. Tiryak-i Berşheshiya-yı kebir (138b)
69. Yumurta güllacı (114b)
70. Zırbac ashı (120b)
71. Zülbiyye (109b)*

II. Some examples of dish recipes chosen from the seventy-seven recipes given by Shirwani.

SHEKER BOUREK: The almond is pounded after peeling, then, it is softened on the wood with a rolling-pin. The sugar is crumbled (sugar loaf: cone-shaped mass of sugar, as formerly made and sold) such as flour but not like powder. The amount of the almond and the sugar are measured equally. However it will be more tasteful if a little more sugar is added. Two measures of kuyruk yaghı (fat rendered down from the tail of the fat tailed sheep) and one measure of clarified butter are added to the before sieved and prepared flour together with one measure of salted and warm water. If you put a little bit of yeast to the dough the result will be more successful. After that, the almond and musk-flavoured rose water are added. The paste is rolled and cut into pieces. Then with a rolling-pin little pieces are made and after putting on the middle of these rounds the before prepared swetensd almond we fold and put them in the oven. After taking it out, rose water and sugar are sprinkled on the rounds.

This recipe exists in Ahmed Cavit's **Dictionary** and relatedly in **Burhan-ı kaatı** and **Kenzü'l-ishtiha,** however it is not seen in XVIII century cookery-book. Cavit mentions **sheker bourek** as **shekerbure** in his dictionary and gives the following informations: "This bourek known as sheker-bourek and is made of the mixture of almond, pistachio and sugar"(1).

Although the recipe of this sweet is not given here, by the word maruf: "known" we notice that it is known in this period too. It is highly possible that this sweet is the same as **badem tatlısı** a desert seen in today's Istanbul.

LEVZINE: Water and fat are added together to the flour. **Kuyruk yağı** is used as fat. When the paste reaches a certain degree of consistency a roll is made and cut in to small pieces. Small rounds are made with a rolling-pin. After putting pounded

* There are six more recipes whose names are unreadable.

1. Ahmet Cavit, **Tercûme-i Kenzü'l-Ishtiha,** Topkapı Sarayı Müzesi Ktp. Hazine 1186,67a.

walnut or pistachio nut on the middle, they are folded and baken in the oven with susam yağı "sesame oil". And as a last phase, put in honey.

We see this desert, the way of cooking of which in Anatolia may be in Istanbul is given by Shirwani in1266 when **Kitabü't-tabikh** is written[2].

TAVUK CHEWIRMESI: The chicken, after washing thoroughly, is put in a saucepan to boil. When cooked, it is put in salt water. After that five eggs for each chicken are beated. A little flour is added. The chicken carved into four pieces in plunged into this mix, then roasted in cooking butter. After roasting the pieces of chicken are fried in an another pan together with a certain amount of vermicelli and chapped onion. Then a certain amount of honey and vinegar are added to this mix with some spices. The roasted pieces of chicken are arranged in a plate and sauce prepared in advance is poured on these pieces.

This dish is being very particular with its honey and vinegar is known as sweat meat or roast chicken in today's Istanbul In **Kitabü't-tabikh** we notice various kinds of roasted chicken, their difference being their sauce. For example, when **sumak** "smach" water or sour grape water, peeled and pounded almond, rose water and dried pepermint are added to the roasted chicken it becomes. **Tawuk chewirmesi** "Sour flavoured roasted chicken". If vinegar, sugar, rose water and pepermint are poured on the chicken, the dish is called **Zırbac.** The fact that we came across the **tawuk chewirme** in the **Sur-names** narrating circumcision and wedding feasts proves us the popularity of this dish at that time.

In XVIII. century cookery-book some chicken recipes such as **tawuk kebabı, tawuk kül bastısı** and **yakhnilerin ulusu** "The magnificent chicken stew" exist. One of them **yakhnilerin ulusu** resembles to the recipe given by Shirwani.

MANTI: Bourek is prepared like **tutmach yufkası.** We came across the following information about **tutmach yufkası** in Ahmet Cavit's glossary "vermicelli"[4] This information means that mantı dough is the same as vermicelli dough. However it is devided into bigger pieces in preparing **MANTI.** The meat of the rump of the sheep ground two times, added salt, pealed chickpea, spices a cinnamon are kneaded with vinegar. After putting this preparation on the pieces of wafer, we fold them leaving their endings slightly open. We arrange these **mantıs** on an oiled tray. When a bowl full with water is placed in a big saucepan on which the tray is placed covered with another tray so that the steam coming out from the water does not spoil the **mantıs.** The **mantıs** cooked in this way in four or five hours are served with garlic flavored yogurt.

This dish is liked and prefered by turkish even today. In almost every cookery-book we encounter with a **mantı** recipe. In some cases, these recipes show some regional variations. Fo example, the **mantı** prepared in Rumeli is very different from

---

2. This cookery-book is made by Muhammed bin Hasan bin Muhammed bin el-Kerim el-Kâtib el-Baghdadî for the Palace.
3. Nejat Sefercioğlu, **Türk Yemekleri XVIII. Yüzyıla ait yazma bir yemek risâlesi** (Ankara, 1985), s.37,45 and 50.
4. Ahmet Cavit, op. cit., 18a. Arabic name of this dish which is known as **tutmaç aşı** in Turkish is Itriyye. It is a very old dish. See. Besim Atalay (edited), **Divanü Luga-it-Turk Dizini** (Ankara, 1943), p.662. It is known **bourek çorbası** "bourek soup") in Gaziantep. See. Cemil Cahit Güzelbey, "Gaziantep Mutfağı" In **II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,** V.Volume. Maddi Kültür (Ankara, 1983), s.106.

that of Shirwani. It is not seam-cooked but baked in the oven and served with bouillon (broth of meat).

MEMUNİYE: 400 **dirhem** (one dirhem is the 400th part of an **okka; okka** equals 2.8 1bs) white honey, 150 **dirhem** fat, 350 **dirhem** sieved rice flour are prepared. First, the fat is put in the saucepan. When it starts boiling the rice flour is added. We let it boil a little. Then in another pan honey (without foam) and chicken chest picked into pieces with milk are mixed and cooked on moderate heat. After a while the rice flour which is added to this preparation and stirring ın the it from time to time. On it we place almonds sliced lengthwise. We continue cooking until the grains can be seen on by one then small rounds are made and arranged on a tray. With a small amount of fat first the bottom then the top of these rounds are roasted and finally served. On it sugar and almonds and musk flavored rose-water are sprinkled abundantly.

There are different ways of cooking **memuniye.** Morely in Shirwani's translation of **Kitabü't-tabikh** there exist three kind of **memuniye.** In XVIII. Century cookery-book there are two different recipes[5]. This halwa, the recies of which are more or less similar, is still living and popular in South-Eastern Anatolia under the name **Memiye halwa.**[6]

5. Nejat Sefercioğlu, op.cit., p.28.
6. Cemil Cahit Güzelbey, op.cit., p.112 note 21.